

Міністерство освіти і науки України
Рівненський державний гуманітарний університет
Кафедра екології, географії та туризму

Балецький Дмитро Олександрович

**Особливості проведення експертизи якості шоколадних продуктів та
порядок оформлення при переміщенні через митний кордон України**

АВТОРЕФЕРАТ

Дипломної роботи
На здобуття освітнього ступеня магістр
Спеціальність 101 Екологія

Рівне – 2020

Дипломна робота є рукописом:

Роботу виконано на кафедрі екології, географії та туризму

Рівненського державного гуманітарного університету

Науковий керівник - к.с.-г.н., проф. Лико С.М.

Рецензент - Сачук Р.М., директор Дослідної станції

епізоотології Інституту ветеринарної

медицини НААН України

Захист відбудеться «___» _____ 2020 року о ___ годині на засіданні ДІК в Рівненському державному гуманітарному університеті, Міністерства освіти і науки України за адресою: м. Рівне, вул. Пластова, 29А, гуртожиток № 7, ауд. ___

Секретар ДІК

Глінська С.О.

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Дослідження особливостей товарознавчої експертизи шоколаду на даний час є дуже актуальним. Ось чому проблема експертизи шоколаду стала дуже популярною на сьогодні.

У зв'язку з несумісністю законодавчих баз на шоколад України та Євросоюзу несумлінні виробники шоколаду досить часто вдаються до фальсифікації шоколадних виробів. Найпростішим способом є асортиментна фальсифікація – виробникові достатньо лише додати побільше подібних до какао-масла жирів і ви вже маєте не шоколад, а солодку плитку. Методів фальсифікації шоколаду багато, від чого так часто страждає неуважний споживач.

Предметом роботи є процедура митного оформлення шоколадної продукції.

Об'єктом дослідження є шоколадна продукція.

Метою роботи є здійснення аналізу митного оформлення шоколадної продукції та визначення основних особливостей товарознавчої експертизи шоколаду.

Відповідно до мети досліджень у процесі виконання роботи визначено наступні завдання:

- визначення мети і завдань діяльності товарознавців – експертів;
- дослідження асортименту шоколаду на ринку України;
- вивчення методів проведення товарознавчої експертизи шоколадних виробів;
- дослідження процедури визнання фальсифікації шоколадної продукції та ідентифікації;
- порядок митного оформлення шоколадних виробів;
- засоби державного регулювання переміщення через митний кордон шоколаду.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

РОЗДІЛ 1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТОВАРОЗНАВЦІВ-ЕКСПЕРТІВ З МИТНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ.

На сучасному етапі розвитку економіки України особливого значення набуває необхідність створення цивілізованого товарного ринку. Метою товарознавців-експертів з митної справи є визначення якості продукції, яка має вирішальне значення на конкурентному ринку товарів. Товарознавець-експерт визначає сукупність факторів, що впливають на конкурентоспроможність товарів, зокрема їх споживчі властивості, безпечність, відповідність нормативним документам, умовам договорів, за якими вони закуповувалися.

Діяльність товарознавців-експертів - експертиза (зокрема товарознавча), спрямована на об'єктивне, компетентне вивчення товару, є реальним бар'єром на шляху надходження до каналів товаропросування, а в деяких випадках запобігання розробки та виробництва товарів низької якості, фальсифікованих продуктів. Поняття «експертиза» (походить від латинського *expertus* - дослідний) - це дослідження будь-якого питання чи об'єкта, яке вимагає спеціальних знань, з наданням мотивованого висновку.

Саме товарознавча експертиза - це дослідження якості споживчих властивостей, нешкідливості, харчової цінності, правильності визначення коду товару, кількості та відповідності умовам нормативної документації, умовам договору (контракту) партії (або окремого) товару з наданням мотивованого, об'єктивного (незалежного), кваліфікованого висновку, є основною метою товарознавців-експертів.

Завданням товарознавця-експерта має бути кваліфіковане знання і вміння користуватись всією законодавчою базою держави з питань митного оформлення, стандартизації, сертифікації, нормативних документів.

Основні товаросупровідні документи щодо якості партії товару, які можуть (і повинні) бути надані товарознавцю-експерту і які потрібні для його роботи є:

Сертифікат якості (від латинського *serto* - вірно, *fasere* - робити) документ, що засвідчує якість товару.

Сертифікат відповідності документ, що засвідчує відповідність товару вимогам певних стандартів та норм. Видається органами Держстандарту України як результат проведення сертифікаційних заходів.

Сертифікат походження - документ, що вказує з якої країни експортується товар. У міжнародній торгівлі вважається за необхідне наявність в пакеті документів, які супроводжують продовольчий товар, різних видів карантинних посвідчень.

Ветеринарне посвідчення пред'являється митниці при ввезенні живої худоби, продукції її переробки і свідчить про те, що товар вивозиться із місць, де відсутні гостроінфекційні хвороби і худоба пройшла необхідну обробку.

Санітарне посвідчення також необхідне на митниці при ввезенні плодів, овочів, фруктів, тютюну-сирцю та інших товарів і засвідчує, що товари не заражені шкідниками, хворобами і походять з епідеміологічно благополучних районів.

РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ШОКОЛАДУ.

Споживчі властивості товару залежать від багатьох факторів, які діють комплексно чи ізольовано. Ці фактори можна поділити на три групи:

- Які безпосередньо впливають на формування споживчих властивостей – властивості сировини і матеріалів, якість технологічних процесів
- Які стимулюють якість споживчих властивостей – ефективність виробництва, матеріальна зацікавленість працівників тощо.
- Які забезпечують зберігання споживчих властивостей при доставці товару від виробника до споживача – умови зберігання, транспортування, реалізації та експлуатації товарів.

На формування споживчих властивостей шоколаду впливає, в першу чергу, технологія виробництва.

Шоколад являє собою продукт переробки бобів какао із цукром і різноманітними ароматичними й смаковими речовинами або без останніх. До інгредієнтів, що визначають смак й аромат шоколадних виробів, можна віднести молочні й жирові продукти, какао-боби, ваніль і навіть цукор.

Компоненти ці природні й органолептичні властивості їх залежать від багатьох факторів: місця вирощування сировини, сорту, способу обробки й зберігання й ін. Високий зміст ароматичних з'єднань у шоколадній масі не завжди дозволяє додати їй бажаний напрямок смаку.

Основні інгредієнти, що надають шоколадній масі оригінальні виражені смак й аромат, - ферментовані, висушені, обсмажені, терті какао-боби. Какао-боби, що ростуть в різних регіонах, мають різні відтінки смаку й аромату, що обумовлено комбінацією ароматичних з'єднань, що втримуються в какао.

При виробництві шоколадної маси традиційно використовують такий компонент, як ванілін, як підсилувач і модифікатора смаку. Натуральний ванілін одержують зі стручків ванілі. За допомогою ферментації й інтервального сушіння намагаються отримати їхнє тривале зберігання. Після цього з ванільних стручків екстрагують ванілін. Для виготовлення ідентичного натуральному ваніліну як вихідна сировина часто застосовують гваякол. У результаті окислювання й гідролізу останній перетворюється у ванілін, молекулярна структура якого ідентична структурі природного ваніліну. Повне відтворення аромату ванілі досить складно. Відомо, що різні сорти ванілі містять оригінальні аромоутворюючі з'єднання, що обумовлюють індивідуальні властивості кожного сорту.

Інший важливий інгредієнт, що доповнює властивості шоколадної маси, сухе молоко. Молочні продукти відносяться до сезонної сировини й не завжди допомагають створити виражений молочний відтінок шоколаду.

Ароматизатори «Концентроване молоко 3303», «Вершки молочні 3201», «Вершки 3202», «Масло вершкове 2412» містять ароматичні з'єднання сухого молока.

Додаткові інгредієнти - арахіс, смажені ядра горіхів, кава - мають досить виражені смакові властивості, але ароматична складова їх «губиться» у порівнянні із власним запахом шоколадної маси. Склад ароматизаторів повинен бути підібраний таким чином, щоб підкреслювати власний аромат шоколадної маси й доповнювати його нотами, які або слабко виражені через низький зміст відповідних ароматичних з'єднань у додатковій сировині;

підсилювати природні а з'єднання, наявні в продукті, і вносити ті речовини, які були втрачені при обробці; гармонізувати ароматичну композицію виробу в цілому; забезпечувати стабільність органолептичних властивостей готового продукту.

Таким чином, при формуванні смакоароматичних властивостей шоколадних виробів треба особливу увагу приділяти підбору ароматизаторів для створення необхідної комбінації смакоароматичних властивостей основних і додаткових інгредієнтів; стежити за чітким виконанням технології приготування шоколаду, за дотриманням умов зберігання.

Шоколадну масу готують із какао тертого, цукрової пудри, какао масла з додаванням ароматизаторів. Багато видів шоколадної маси включають інші речовини, що поліпшують органолептичні властивості, склад і харчову цінність шоколаду: горіхи смажені терті і подрібнені, молоко і вершки сухі, молоко згущене, ізюм, фосфатиди, глюкозу, вафлі подрібнені, коньяк, лікер тощо.

РОЗДІЛ 3. ОСОБЛИВОСТІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ШОКОЛАДУ.

Експертиза товарів є одним з найважливіших і обов'язкових видів експертизи. Інші види експертизи санітарно-гігієнічна, ветеринарна – доповнюють експертизу товарів і не є обов'язковими. Обов'язковість експертизи товарів зумовлюється її сутністю, і передусім тим, що в основі її є оцінка органолептичних властивостей і показників, що значною мірою наближає експертизу до оцінки товару споживачами. Завдяки перевагам органолептичного методу визначення показників якості (швидкість, доступність) забезпечується ідентифікація товару, а дійсні значення органолептичних показників дозволяють прямо чи опосередковано оцінювати й інші групи показників (фізико-хімічні та мікробіологічні). Це передбачає напрямок експертизи товарів, а також необхідність у додаткових дослідженнях із застосуванням вимірювальних та інших методів експертизи. Оцінка органолептичних властивостей і показників лише один із елементів експертизи, хоч і дуже значний.

Метою дипломної роботи було проведення експертизи якості шоколаду. *Експертиза якості* - це оцінка якісних характеристик товару експертами для встановлення відповідності вимогам нормативних документів та документам, які супроводжують товарну партію шоколаду. Основним завданням цієї експертизи є визначення якості товарів у товарній партії при здачі-отриманні або після довгого зберігання, або виявленні прихованих технологічних дефектів під час зберігання, коли звичайні строки пред'явлення претензій постачальнику закінчились. Якісна експертиза поділяється на: приймальну експертизу, за комплектністю, дегустація харчових продуктів та експертиза за договорами.

Для шоколаду вид якісної експертизи за органолептичними показниками якості називається - дегустацією.

Експертиза якості проводиться при виникненні спірних питань при митному контролі. Підприємства-імпортери можуть занижувати ціни на продукт або провозити продукцію однієї асортиментної групи під виглядом іншої, переслідуючи визначені комерційні цілі. Такі спірні питання регулюються Регіональною митною лабораторією, яка займається проведенням матеріалознавчих, хімічних, технічних досліджень та експертиз з метою:

- уточнення класифікації речовин, матеріалів, виробів (товарів), що переміщуються через митний кордон України, підтвердження їх складу, марки тощо;
- підготовки висновків, необхідних для встановлення коду товару згідно з УКТЗЕД.
- виконання робіт з метою надання рекомендацій для ідентифікації товарів щодо відповідності їх контрольним спискам.
- взяття проб, проведення досліджень і зберігання контрольних проб (зразків) продукції.

Метою дослідницької частини даної роботи є оцінка якості зразків шоколаду, що перетинають митний кордон України. При проведенні експертизи з метою визначення якості шоколаду експерт повинен визначити для себе завдання, які мають бути вирішені, методи і методики, якими він володіє досконало. На даний час проводиться як експорт, так і імпорт шоколадної продукції.

Тому для оцінки якості були обрані зразки імпортої та експортної шоколадної продукції. Отже, для дослідження якості шоколаду вітчизняного та зарубіжного виробництва було обрано наступні зразки:

1. Молочний шоколад «Світоч» – виробник АТ «Світоч» (Україна)
2. Молочний шоколад «Молочний» – виробник ТОВ «Кондитерская фабрика «Победа»» (Росія)
3. Молочний шоколад «Milka» – виробник ЗАТ «Крафт Фудз Україна» (Україна)
4. Звичайний шоколад «Корона» - виробник ЗАТ «Крафт Фудз Україна» (Україна)
5. Звичайний шоколад «Ritter Sport» – виробник «Альфред Ріттер ГмбХ & Ко.» (Німеччина)
6. Звичайний шоколад з добавленнями «Оленка» – виробник «Кондитерська корпорація «Roshen», ЗАТ Київська кондитерська фабрика ім. К. Маркса» (Україна)

Дослідження якості шоколадних виробів починали з аналізу інформації на маркуванні даних зразків, співставляючи результати з вимогами ДСТУ 3924 – 2000. Результати дослідження наведені у додатку. Проаналізувавши дані були зроблені відповідні висновки, які занесені до табл. 6.

Аналіз недоліків інформації у маркуванні щодо десертного молочного шоколаду.

Недостатня, неправильна або неприпустима інформація	Бажана позитивна повна інформація
«Світоч».	
Може містити незначну кількість арахісу, фундуку.	Неконкретне повідомлення, шоколад має містити чи не містити дані компоненти.
Дуже маленький шрифт.	Шрифт інформації повинен бути таким, щоб кожен споживач міг без зусиль прочитати інформацію.
Містить у своєму складі сіль.	У енергетичній цінності немає зазначення натрію, який повинен бути, якщо до продукту додали сіль.
Відсутня назва асортиментної групи.	Повинна містити назву “Десертний молочний шоколад”.
Відсутній вміст цукру.	Обов’язково повинен бути вміст цукру, так як це дуже важливо для певних груп населення.
“Шоколад «Молочний»»(Росія).	
Відсутня назва асортиментної групи.	Повинна містити назву “Десертний молочний шоколад”.
Відсутній вміст цукру.	Обов’язково повинен бути вміст цукру, так як це дуже важливо для певних груп населення.
Відсутній гарантійний термін придатності до споживання.	Згідно ДСТУ 3924-2000 обов’язково повинна бути дана інформація.
Відповідає вимогам ТУ 9125-0022-52628558-00.	При імпорті продукція повинна бути гармонізована з стандартом країни-споживача.
Відсутня дата виготовлення.	Згідно ДСТУ 3924-2000 обов’язково повинна бути дана інформація.
«Milka»	
Відсутня назва асортиментної групи.	Повинна містити назву “Десертний молочний шоколад”.
Може вміщувати в незначній кількості арахіс, мигдаль, пшеницю.	Неконкретне повідомлення, шоколад має містити чи не містити дані компоненти.
Дуже маленький шрифт.	Шрифт інформації повинен бути таким, щоб кожен споживач міг без зусиль прочитати інформацію.
Містить натрію – 0,1г.	Можливе додавання солі, якого не зазначено у складі продукту.

У таблиці 7 наведений аналіз недоліків інформації у маркуванні звичайного шоколаду без добавлень та з добавленнями.

Таблиця 7

Аналіз недоліків інформації у маркуванні щодо звичайного без добавлень шоколаду.

Недостатня, неправильна або неприпустима інформація	Бажана позитивна повна інформація
«Корона».	
Відсутня назва асортиментної групи.	Повинна містити назву “Звичайний шоколад без добавлень”.
Може вміщувати в незначній кількості молокопродукти, фундук, мигдаль, арахіс, пшеницю.	Неконкретне повідомлення, шоколад має містити чи не містити дані компоненти.
Містить Е 476.	Неповна інформація, має бути конкретна назва добавки.
Відсутній вміст цукру.	Обов’язково повинен бути вміст цукру, так як це дуже важливо для певних груп населення.
«Ritter Sport».	
Інформація наведена російською мовою.	Інформація повинна бути наведена українською мовою, так як кожен продукт, імпортований в Україну, має містити інформацію українською мовою.
Відсутня назва асортиментної групи.	Повинна містити назву “Звичайний шоколад без добавлень”.
Відсутній вміст цукру.	Обов’язково повинен бути вміст цукру, так як це дуже важливо для певних груп населення.
Дуже маленький шрифт.	Шрифт інформації повинен бути таким, щоб кожен споживач міг без зусиль прочитати інформацію.
Неповна адреса виробника і дистриб’ютора.	Має бути зазначена повна адреса товаровиробника.
Відповідає вимогам ГОСТ 6534-89 і ГОСТ Р 51074-97.	При імпорті продукція повинна бути гармонізована з стандартом країни-споживача.
Містить ванілін, ідентичний натуральному.	Незрозуміле пояснення для споживача. Ванілін є штучний, який ідентичний натуральному.
«Оленка»	
Відсутня назва асортиментної групи.	Повинна містити назву “Десертний молочний шоколад”.
Дуже маленький шрифт.	Шрифт інформації повинен бути таким, щоб кожен споживач міг без зусиль прочитати інформацію.
Відсутній вміст цукру.	Обов’язково повинен бути вміст цукру, так як це дуже важливо для певних груп населення.

Термін «ідентифікація» визначається як ототожнення, прирівнення, порівняння чого з чимось. При ідентифікації товарів встановлюється збіжність досліджуваних товарів аналогам, які мають ту ж сукупність споживчих властивостей чи опису на товар на маркуванні, товаросупровідних та нормативних документах. Залежно від призначення розрізняють такі види ідентифікації:

- асортиментна
- якісна
- партійна

Асортиментна ідентифікація – встановлення відповідності найменування товару його асортиментній характеристиці, яка обумовлює пред'явлені до нього вимоги. Особливе значення вона має при товарознавчій експертизі та сертифікації товарів. Визначається за допомогою експертних методів, описаних у попередньому пункті, і виявлення невідповідності визначається як асортиментна фальсифікація товару.

Якісна ідентифікація – встановлення відповідності вимогам якості, які передбачені нормативною документацією. Цей вид ідентифікації дозволяє виявити відповідність товарному сорту, гатунку чи іншим градаціям якості, які вказані на маркуванні та/чи в супровідних документах. При виявленні невідповідності сорту негативний результат ідентифікації визначається як особливий вид фальсифікації – пересортиця.

Партійна ідентифікація – визначення належності представленої частини товару (середнього зразка, одиничних екземплярів) конкретній товарній партії. Складність полягає у тому, що в більшості випадків відсутні чи не досить надійні критерії для ідентифікації. Серед продовольчих товарів маркування, яке ідентифікує конкретну партію товару, застосовується лише для консервів шляхом впресовування закодovаних відомостей на дно чи кришку банки.

Але в більшості продовольчих товарів така інформація відсутня. На жаль, до такої категорії належить і шоколад.

З метою ідентифікації можна використати лише органолептичні та фізико – хімічні показники, які характеризують споживчі властивості товару.

Показники безпеки, які визначаються при сертифікаційних випробуваннях, залежать від зовнішнього впливу та обсімінення мікроорганізмами і непридатні як критерії ідентифікації.

Ідентифікацію зразків шоколаду потрібно починати з аналізу маркування даних зразків за ДСТУ 3924 –2000. Кожний шоколадний виріб повинен мати маркування, що наноситься з метою ідентифікації та міцно нанесено чи наклеєно на споживчу чи транспортну тару. На загорнутому шоколаді в плитках понад 50 г, коробках і пачках з шоколадом маркування повинно містити :

- товарний знак, назву підприємства – виробника, його адресу;
- назву продукту;
- масу нетто;
- склад основних компонентів, включаючи перелік харчових добавок;
- дату виготовлення;
- термін придатності до споживання;
- інформаційні відомості про харчову та енергетичну цінність 100 г. продукту;
- позначення цього стандарту;
- штрих код;
- умови зберігання;
- мінімальний вміст какао – продуктів;
- знак відповідності

На загорнутому шоколаді в плитках масою, що не перевищує 50 г., шоколадних батонах, поштучних шоколадних фігурках і медалях повинне бути маркування, що містить:

- штрих код;
- умови зберігання;
- мінімальний вміст какао – продуктів;
- позначення цього стандарту;
- товарний знак, назву підприємства – виробника, його адресу;
- назву продукту(окрім фігурок і медалей);
- масу нетто;

Дозволяється наносити дату виготовлення поштучного шоколаду на фользі та підгортці.

Транспортне маркування - згідно ГОСТ 14192, із нанесенням маніпуляційних знаків: «Берегти від вологи», «Берегти від нагрівання». На кожен одиницю транспортної наносять маркування, аналогічне до споживної тари з додаванням інформації про кількість пакувальних одиниць і маси пакувальної одиниці(для фасованого шоколаду).

Фальсифікація – це дії, спрямовані на обман споживача підробкою товару з корисною метою, це дії, спрямовані на погіршення споживчих властивостей товару чи на зменшення його кількості під час збереження найбільш характерних але не істотних для його використання за призначенням властивостей. Існують такі види фальсифікації, як: асортиментна (повна чи часткова заміна товару його замінником іншого виду чи найменування із збереженням схожості одного чи декількох ознак), якісна (використання дозволених та недозволених добавок, непередбачених рецептурою з метою створення у споживача спотвореного враження щодо споживчих властивостей товару), кількісна(обман споживача за рахунок значного відхилення параметрів товару – маси, об'єму, довжини),вартісна (реалізація низькоякісних товарів за цінами високоякісних), інформаційна(указання неточної чи перекрученої інформації про товар).

При експорті шоколаду найчастіше використовують асортиментну, якісну та інформаційну фальсифікацію. Справа в тому, що вітчизняний шоколадний стандарт вищий багатьох зарубіжних. ДСТУ не допускає додавання замінників какао-масла. Євронорми ж дозволяють додавати до 5% сторонніх жирів. Іноземні компанії - дуже закриті, свою рецептуру вони приховують, а дізнатися фактичне співвідношення інгредієнтів майже неможливо.

РОЗДІЛ 4. ПОРЯДОК МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ.

Засоби державного регулювання переміщення через митний кордон України товарів поділяються на дві групи – засоби тарифного та нетарифного регулювання (див. рис.1).

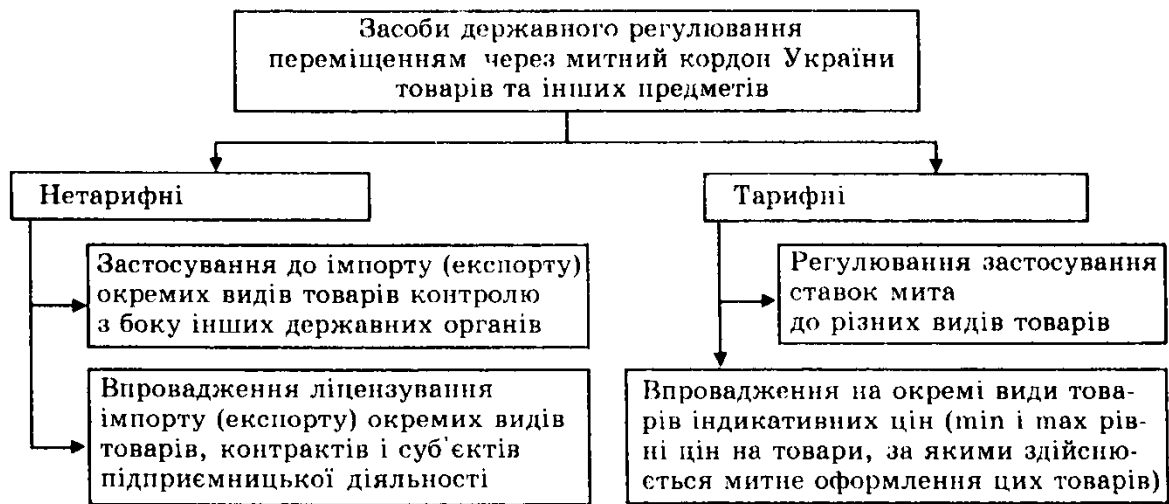


Рис. 1. Класифікація засобів державного регулювання переміщення товарів через митний кордон України.

Головним інструментом державної політики є метод тарифного регулювання, який займає одне з центральних місць у системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

Мито збільшує ціну конкретного імпортного товару при його надходженні на внутрішній ринок країни і тим чином дає змогу національним товаровиробникам підвищувати загальний рівень цін вітчизняних товарів та одержувати додатковий прибуток. Мито захищає внутрішні ціни і прибутки національних підприємств.

За своєю структурою митний тариф поділяється на експортний та імпорнтний.

Експортний - інструмент регулювання експорту. Його застосовують окремі країни з метою одержання додаткових бюджетних надходжень і регулювання експорту окремих видів товарів.

Імпорнтний - головний інструмент митно-тарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності, виконує такі основні функції:

- формує оптимальну товарну структуру імпорту шляхом диференціації ставок на ввезення різноманітних товарів;
- впливає на господарську діяльність підприємств і соціальні умови в суспільстві, виступаючи складовою частиною механізму ціноутворення;

- захищає окремі галузі національної економіки (протекціонізм) від можливого заподіяння їм суттєвих збитків іноземною конкуренцією;
- дозволяє проводити активну зовнішньоторговельну політику та впливати на партнерів у ході торговельних переговорів, формувати митні союзи;
- сприяє оптимізації співвідношення експорту й імпорту держави, валютних витрат і надходжень, досягненню сприятливого торговельного балансу.

У загальному плані мито являє собою податок на товари, що переміщуються через митний кордон України. Застосовуючи його, держава може регулювати (стимулювати) розвиток шоколадної галузі національної економіки. Ставки ввізного мита для шоколаду (як повні, так і пільгові) за «Єдиним митним тарифом» становлять 5€UR за кг.

Нетарифні методи регулювання – це комплекс заходів обмежувально-заборонного характеру, що перешкоджають проникненню іноземних товарів на внутрішній ринок та стимулюють розвиток експортного потенціалу держави як суб'єкта світових господарських зв'язків. Методи нетарифного регулювання можна поділити на дві групи – прямі та непрямі.

До об'єкту даної роботи сьогодні застосовуються лише непрямі методи нетарифного регулювання. Зокрема, до шоколаду застосовується технічне регулювання. Технічне регулювання – вимога з дотримання національних стандартів, одержання сертифікатів відповідності на імпорту продукцію, спеціального маркування та пакування товарів, дотримання санітарно-гігієнічних норм та інші вимоги, встановлені законодавством країни.

Товари, що імпортуються на територію України, підлягають обов'язковій сертифікації на предмет їхньої відповідності фармакологічним, санітарним, фітосанітарним, ветеринарним та екологічним нормам, якщо відповідні норми діють стосовно аналогічних товарів національного виробництва згідно із законами України. До товарів, що імпортуються на територію України, застосовується національний режим сертифікації. Шоколад підлягає обов'язковій сертифікації, тому при переміщенні через митний кордон України шоколад повинен мати обов'язково сертифікат відповідності.

Митні органи здійснюють митний контроль товарів і предметів, при переміщенні їх через митний кордон України в межах своїх повноважень з метою законності переміщення товарів, предметів, транспортних засобів через митний кордон України суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності та фізичними особами мають право здійснювати митний контроль шляхом перевірки документів, огляду, переогляду та інших форм, що не суперечить законам України.

У пунктах пропуску через митний кордон або в інших місцях митної території, в межах якої митниця здійснює митний контроль, визначається зона митного контролю. Режим її – це порядок доступу та перебування в таких зонах, включаючи службових осіб, які безпосередньо забезпечують процес митного контролю, та громадян, що проходять митний контроль або уповноважені пред'явити контролю товари та інші предмети, а також порядок переміщення товарів та інших предметів за межі зони митного контролю. Зони митного контролю в пунктах пропуску через державний кордон встановлюються в місцях оформлення пасажирів, транспортних засобів, вантажів.

На території та в приміщенні підприємств, що зберігають товари та інші предмети під митним контролем, митниця визначає території зон митного контролю за умови виконання підприємством вимог, що забезпечують здійснення митного контролю в повному обсязі.

Митний контроль здійснюється паралельно митному оформленню.

Митне оформлення даного виду продукції проводиться у три етапи.

Під час **першого** етапу митного оформлення шоколаду першочергово здійснюється контроль за правильністю та необхідною кількістю документів, поданих для митного оформлення, перевірка повноважень декларанта, перевірка виконання особою, що здійснює перевезення, зобов'язання щодо доставки товарів та інших предметів у митний орган призначення. Перший етап включає також митний контроль за правильністю визначення митної вартості. Проводиться перевірка правильності визначення митної вартості шоколаду для нарахування митних платежів.

Другий етап заключається у проведенні митного огляду. Митний огляд може проводитись або не проводитись, залежно від кожного

конкретного випадку. Якщо попередній контроль за митним оформленням шоколаду пройшов без ускладнень і додаткових питань, то митний огляд не проводиться.

На **третьому етапі** проводиться нарахування й стягнення збору за митне оформлення товарів та інших предметів у зонах митного контролю на територіях і в приміщеннях підприємств, що зберігають такі товари та інші предмети, чи поза робочим часом, установленим для митного органу.

РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА В НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ.

Відповідно до статті 40 Кодексу цивільного захисту України, постанови Кабінету Міністрів України від 26 червня 2013 року № 444 «Про затвердження Порядку здійснення навчання населення діям у надзвичайних ситуаціях» та з метою встановлення вимог щодо організації проведення інструктажів, навчання та перевірки знань з питань пожежної безпеки в Державній прикордонній службі України визначає порядок проведення інструктажів, навчання та перевірки знань з питань пожежної безпеки з військовослужбовцями, державними службовцями та іншими працівниками (далі - особовий склад) Адміністрації Держприкордонслужби, регіональних управлінь, органів охорони державного кордону, загонів морської охорони, розвідувального органу, навчальних закладів, науково-дослідних установ, підрозділів спеціального призначення та органів забезпечення Державної прикордонної служби України.

Відповідно до Закону України «Про Державну прикордонну службу України» (661-15) та з метою встановлення єдиного порядку розслідування та обліку нещасних випадків та аварій у Державній прикордонній службі України визначає порядок розслідування та ведення обліку нещасних випадків, які сталися з військовослужбовцями Адміністрації Державної прикордонної служби України, регіональних управлінь, Морської охорони, органів охорони державного кордону, розвідувального органу Адміністрації Державної прикордонної служби України, навчальних закладів, науково-дослідних установ та органів

забезпечення Державної прикордонної служби України (далі - органи Держприкордонслужби України) у період проходження ними військової служби, та аварій на об'єктах органів Держприкордонслужби України.

Дія цієї Інструкції не поширюється на осіб, які працюють за трудовими договорами в органах Держприкордонслужби України. Розслідування та облік нещасних випадків, що сталися з цими особами, проводяться згідно з Порядком розслідування та ведення обліку нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 25 серпня 2004 р. N 1112 (1112-2004-п).

Розслідування проводиться у разі раптового погіршення стану здоров'я військовослужбовця, одержання ним поранення, травми, у тому числі внаслідок тілесних ушкоджень, заподіяних іншою особою, одержання теплового удару, опіку, обмороження, у разі утоплення, ураження електричним струмом, блискавкою та іонізуючим випромінюванням, одержання інших ушкоджень унаслідок аварії, пожежі, стихійного лиха (землетруси, зсуви, повені, урагани тощо), контакту з представниками тваринного і рослинного світу, що призвели до втрати військовослужбовцем працездатності на один робочий день чи більше, а також у разі смерті військовослужбовця під час виконання ним обов'язків військової служби (далі - нещасні випадки).

Нещасні випадки зі слухачами і курсантами навчальних закладів Держприкордонслужби України, які сталися під час проходження ними навчання, навчальної практики та стажування в органі Держприкордонслужби України, розслідуються і беруться на облік тим органом Держприкордонслужби України, у якому вони проходили навчання, практику чи стажування.

Висновки

На сьогоднішній день основною метою діяльності товарознавців-експертів є проведення товарознавчої експертизи з метою запобігання насичення ринку України неякісною закордонною продукцією. Експертна функція товарознавців-експертів є на даний момент дуже актуальною.

Однією з нагальних проблем сьогодення є підробка та зниження якості товарів, і відповідно до цього зростання значення товарознавчої експертизи, а, зокрема, визначення і можливість охарактеризувати види та засоби фальсифікації. Товарознавці-експерти з митної справи повинні вміти оцінювати якість, споживчі переваги товарів, їх відповідність стандартам, нормам, вимогам законів, відрізняти товари-фальсифікати, товари-сурогати, нестандартні, несортні товари; консультувати по даним питанням зацікавлені сторони, впливати на створення громадської думки щодо певних товарів на ринку, спираючись на знання про їх високу якість; надавати реальну допомогу споживачеві у виборі товару, привітливо формулювати та забезпечувати створення сучасних споживчих властивостей товарів.

Аналізуючи стан ринку шоколаду в Україні, слід зазначити широкі перспективи для розвитку вітчизняної шоколадної галузі, оскільки існуючий на даний момент у країні рівень споживання на душу населення має великий потенціал для зросту (з поліпшенням добробуту населення). Український ринок насичений вітчизняним товаром даного виду продукції і має широкий асортимент. Крім того, щороку Україна експортує значно більше шоколаду, ніж ввозить з-за кордону, Експорту шоколаду вказує на широкі можливості сучасного виробництва і збуту українського продукту за кордон. Іноземний асортимент шоколаду, представлений на вітчизняному ринку, вирізняється вузькою спеціалізацією, що позитивно впливає на конкурентоспроможність.

Шоколад підлягає тарифному та нетарифному регулюванню, що дає змогу захищати вітчизняного виробника шоколаду від іноземних виробників та несумлінної зовнішньоекономічної діяльності.

На мою думку, вітчизняний ринок шоколаду є досить перспективним, але головною проблемою є те, що майже усі українські виробники шоколаду працюють за рахунок іноземних інвестицій. Іноземні інвестиції сприяють розвитку підприємств, але ставлять їх у залежність від політики і стратегій іноземних партнерів. Митний контроль за митним оформленням шоколаду проводиться на кожному етапі оформлення. Процедура митного контролю шоколаду забезпечує правильність митного оформлення даного виду продукції, запобігає поширенню контрабанді та насичення вітчизняного ринку неякісною продукцією.

Україна має фундаментальну законодавчу базу, що регулює порядок і правила перепустки шоколаду при переміщенні через митний кордон України. Основоположними законами, якими керується державна митна служба в Україні – це закон «Про митну справу», закон України «Про зовнішньоекономічну діяльність України», Митний кодекс України, закон України «Про митний тариф». Для правильного оформлення та перепустки товару через митний кордон України, митник повинен добре знати законодавчу базу щодо цього товару.

Спрощує це завдання повна комп'ютеризація законодавчої бази, митний працівник може з легкістю дістати з баз даних будь-який документ.

Аналізуючи нормативну документацію, яка містить вимоги до якості шоколаду, ми дійшли висновку, що стандартів та інших нормативних документів безліч на шоколад. Нормативні документи містять не тільки вимоги до якості самого шоколаду, але й до устаткування, сировини тощо.

АНОТАЦІЇ

на магістерську роботу

«Особливості проведення експертизи якості шоколадних продуктів та порядок оформлення при переміщенні через митний кордон України»

Дипломна робота на здобуття ОКР Магістр за спеціальністю 101 «Екологія».

Рівненський державний гуманітарний університет.

Рівне 2020 р.

Дипломна робота присвячена вивченню і аналізу ринку шоколадної продукції та перспективам розвитку вітчизняної шоколадної галузі; особливості та порядок митного оформлення шоколадної продукції.

Проаналізовано наукову та науково-популярну літературу згідно теми роботи. Розкрито особливості порядку митного оформлення шоколадних виробів, особливості товарознавчої експертизи шоколаду. З'ясовано сучасну ситуацію на українському споживчому ринку шоколадних продуктів.

Зроблено висновки щодо теми роботи.

Ключові слова: експертиза, митне оформлення, шоколад.

«Особенности проведения экспертизы качества шоколадных продуктов и порядок оформления при перемещении через таможенную границу Украины»

Дипломная работа на соискание ОКР Магистр по специальности 101 «Экология».

Ровенский государственный гуманитарный университет.

Ровно 2020 г.

Дипломная работа посвящена изучению и анализу рынка шоколадной продукции и перспективам развития отечественной шоколадной отрасли; особенности и порядок таможенного оформления шоколадной продукции.

Проанализирована научная и научно-популярную литературу по теме работы. Раскрыты особенности порядка таможенного оформления шоколадных изделий, особенности товароведческой экспертизы шоколада. Выяснено современную ситуацию на украинском потребительском рынке шоколадных продуктов.

Сделаны выводы по теме работы.

Ключевые слова: экспертиза, таможенное оформление, шоколад.

«Features of carrying out the examination of quality of chocolate products and the procedure of registration when moving across the customs border of Ukraine»

Thesis for the OCD Master's Degree in specialty 101 "Ecology".

Rivne State Humanities University.

Rivne 2020

The diploma thesis is devoted to the study and analysis of the chocolate market and prospects for the development of the domestic chocolate industry; peculiarities and procedure of customs clearance of chocolate products.

Scientific and popular scientific literature is analyzed according to the topic of work. The features of the order of customs clearance of chocolate products are revealed, peculiarities of the commodity examination of chocolate. The current situation in the Ukrainian consumer market of chocolate products has been clarified.

Conclusions have been made on the topic of work.

Keywords: expertise, customs clearance, chocolate.