

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут заочно-дистанційної освіти

Форма навчання заочна

Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Допускається до захисту

Завідувач кафедри

Г. БІРТА

(підпис)

«__» _____ 20__ р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «СУЧАСНИЙ АСОРТИМЕНТ ТА ОСОБЛИВОСТІ
ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ»**

(за матеріалами супермаркету «Таврія-В» м. Одеса)

(повна назва підприємства)

зі спеціальності

076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

(шифр, назва)

*освітня програма
ступеня*

«Товарознавство та експертиза в митній справі»

магістр

(бакалавр, магістр)

Виконавець роботи

Ковтун В'ячеслав Юрійович

(прізвище, ім'я та по батькові)

(підпис, дата)

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Затверджую

Завідувач кафедри

_____ Г. БІРТА

(підпис)

«___» _____ 20__ р.

ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

*на тему «Сучасний асортимент та особливості проведення експертизи
рибних пресервів»*

зі спеціальності _____ 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
(шифр, назва)

освітня програма _____ «Товарознавство та експертиза в митній справі»
ступеня _____ магістр
(бакалавр, магістр)

Прізвище, ім'я, по батькові _____ Ковтун В'ячеслав Юрійович

Затверджена наказом ректора № 101-Н від «13» червня 2023р.

Зміст роботи	Термін виконання	Фактичне виконання
Вибір і обґрунтування теми роботи	01.09.2023	01.09.2023
Складання та затвердження плану роботи	15.09.2023	15.09.2023
Підбір і вивчення літературних джерел, збір і обробка інформації, необхідної для виконання роботи	29.09.2023	29.09.2023
Написання I розділу роботи	13.10.2023	13.10.2023
Написання II розділу роботи	27.10.2023	27.10.2023

Зміст роботи	Термін виконання	Фактичне виконання
Збір практичного матеріалу, його опрацювання	17.11.2023	17.11.2023
Написання III розділу роботи	01.12.2023	01.12.2023
Написання IV розділу роботи, розробка та обґрунтування пропозицій	15.12.2023	15.12.2023
Написання висновків та подання роботи на кафедру	22.12.2023	22.12.2023
Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень і пропозицій наукового керівника	04.01.2024	04.01.2024
Подання роботи для направлення на зовнішнє рецензування	10.01.2024	10.01.2024
Підготовка доповіді до захисту кваліфікаційної роботи	15.01.2024	15.01.2024

Дата видачі завдання «15» вересня 2023р.

Здобувач вищої освіти _____
(підпис)

Науковий керівник _____
(підпис)

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота оцінена на _____
(балів, оцінка за національною шкалою, оцінка за ЄКТС)

Протокол засідання ЕК № _____ від «___» _____ 20__р.

Секретар ЕК _____
(підпис)

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота

«Сучасний асортимент та особливості проведення експертизи рибних пресервів», здобувача вищої освіти групи ТЕМСм -21 Ковтуна В.Ю.

Пресерви — це солені, пряні і мариновані рибні продукти з додаванням різноманітних соусів або заливок і герметично закупорені у банки. Пресерви не підлягають стерилізації та іншій термічній обробці. Для виготовлення рибних пресервів додають бензойнокислий натрій, який є сильним антисептиком. Пресерви виготовляють з жирних соледозріваючих риб: оселедців, анчоусових, макрелешукових, скумбрієвих, лососєвих та інших. За своїми споживними властивостями пресерви дуже близькі до бочкових солених, прямих і маринованих риб.

Метою кваліфікаційної роботи є дослідження асортименту та проведення експертизи рибних пресервів, що реалізуються в супермаркеті «Таврія-В» м.Одеса.

Для досягнення поставленої мети було вирішено ряд завдань: проаналізовано рибних товарів в Україні; вивчено класифікацію та сучасний асортимент рибних пресервів, вимоги до якості, дефекти; вивчено поняття товарознавчої експертизи та особливості проведення експертизи рибних товарів; досліджена роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі; проаналізовано асортимент рибних пресервів, що реалізуються в супермаркеті; проведено дослідження господарської діяльності ТОВ «Таврія-В» м.Одеса; проведено товарознавчу експертизу рибних пресервів; документально оформлено результати експертизи; проаналізовано особливості пропуску рибних товарів через митний контроль України

Ключові слова: ринок, експертиза, риба, пресерви, якість, асортимент, органолептичні показники, фізико-хімічні показники

ANNOTATION

Thesis

«Modern assortment and peculiarities of the examination of fish preserves», by Kovtun Vyacheslav, a student of the TEMSm -21 group

Preserves are salted, spicy and marinated fish products with the addition of various sauces or toppings and hermetically sealed in cans. Preserves are not subject to sterilization or other heat treatment. For the production of fish preserves, sodium benzoate is added, which is a strong antiseptic. Preserves are made from fatty salt-ripened fish: herring, anchovy, mackerel, mackerel, salmon, and others. In terms of their consumption properties, preserves are very close to barrel salted, spicy and marinated fish.

The purpose of the qualification work is to research the assortment and carry out an examination of fish preserves sold in the supermarket «Tavria-V» in Odesa.

To achieve the goal, a number of tasks were solved: fish products in Ukraine were analyzed; the classification and modern assortment of fish preserves, quality requirements, defects were studied; the concept of commodity scientific examination and the peculiarities of the examination of fish products were studied; researched role and functions of chambers of commerce and industry in the formation of international trade; the assortment of fish preserves sold in the supermarket was analyzed; a study of the economic activity of «Tavria-V» LLC in Odessa was conducted; commodity examination of fish preserves was carried out; the examination results are documented; the peculiarities of the passage of fish products through the customs control of Ukraine are analyzed

Keywords: market, expertise, fish, preserves, quality, assortment, organoleptic indicators, physicochemical indicators

ЗМІСТ

Вступ.....	6
Розділ 1. Аналітичний огляд літератури	
1.1. Ринок рибних товарів в Україні.....	10
1.2. Класифікація та сучасний асортимент рибних пресервів. Вимоги до якості, дефекти.....	19
1.3. Товарознавча експертиза: види та порядок проведення.....	24
1.4. Особливості проведення експертизи рибних товарів.....	32
1.5. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі.....	38
Розділ 2. Дослідна частина	
2.1. Асортимент рибних пресервів, що реалізуються в супермаркеті «Таврія-В» м.Одеса.....	45
2.2. Характеристика об'єкту і методи дослідження.....	49
2.3. Характеристика господарської діяльності ТОВ «Таврія-В» м.Одеса.....	55
Розділ 3. Особливості проведення товарознавчої експертизи рибних пресервів	
3.1. Ідентифікація рибних пресервів	64
3.2. Експертиза якості рибних пресервів.....	69
3.3. Порівняльна експертиза якості рибних пресервів.....	73
3.4. Оформлення документів за результатами експертизи.....	76
Розділ 4. Особливості пропуску рибних товарів через митний контроль України	
4.1. Класифікація рибних пресервів згідно УКТЗЕД.....	82
4.2. Аналіз нормативно-правових актів, що регламентують переміщення рибних товарів через митний кордон України.....	86
Висновки і пропозиції.....	90
Перелік посилань.....	94
Додатки.....	103

ВСТУП

Одна з головних складових національної безпеки держави – це її продовольча безпека. Турбота про продовольчу безпеку України потребує підтримки відповідного рівня продовольчого самозабезпечення, котра передбачає використання державної підтримки вітчизняних виробників харчової продукції та використання заходів контролю імпортої продукції для захисту власних виробників від іноземної конкуренції. Проте суспільству потрібне корисне, безпечне для здоров'я і досить дешеве продовольство, а його якість набуває особливої актуальності [7].

Харчова продукція – продукція рослинного, тваринного, мінерального, хімічного чи біологічного походження, яку вживають у їжу (або для пиття) у переробленому (обробленому) вигляді, харчові та біологічно активні добавки і смакоароматичні речовини [14].

Безпека харчових продуктів (англ. food safety) – це поняття, яке поєднує обробку, підготовку та зберігання харчових продуктів так, щоб запобігти хворобам харчового походження. Йдеться про те, що їхні виробники та продавці повинні дотримуватися багатьох процедур, щоб уникнути потенційно гострих загроз для здоров'я [16].

На сучасному етапі розвитку суспільства потрібні нові підходи до системи харчування населення – вони потребують створення продуктів, що задовольняють умови персоніфікованого і якісного харчування. Споживачі дедалі більше віддають перевагу готовим до споживання продуктам з високими споживними властивостями. Рибні пресерви здебільшого відносять до делікатесних продуктів, вони користуються значним попитом у споживачів. Особливість пресервів – відсутність термічної обробки, що сприяє збереженню усіх основних поживних речовин у готовому продукті [2].

Ринок рибної продукції є одним з найважливіших елементів світового продовольчого ринку. Споживання риби і морепродуктів займає значне місце в світовому забезпеченні населення продовольством. За даними Продовольчої і

сільськогосподарської організації Об'єднаних Націй (ФАО) на частку риби припадає близько 17% тваринного білка в харчовому раціоні населення планети і 7% всього споживаного білка. Риба і морепродукти в якості ключового елемента входять в харчовий раціон більшості прибережних держав, в тому числі Японії, Норвегії, Данії, країн Південно-Східної Азії. У значних обсягах рибну продукцію споживають в Сполучених Штатах Америки і Китайській Народній Республіці. За рівнем споживання населенням риби найбільш економічно розвинені країни, такі як Європейський союз і значно випереджають країни з низьким рівнем доходу і дефіцитом продовольства [54].

Асортимент рибних пресервів дуже різноманітний. Він залежить від виду риби, рецептури заливки, соусу, маринаду та ін. Однак традиційні способи виробництва рибних пресервів не враховують можливості використання як основної сировини для їх виробництва рослинних добавок для підвищення біологічної цінності готового продукту. Тому виготовлення рибних пресервів із включенням до їх складу біологічно цінної рослинної сировини на сьогодні є актуальним завданням [46].

За останні роки асортимент і об'єми реалізації рибних пресервів в Україні значно зросли. В даний час на продовольчому ринку представлені різні їх види і різновиди, і покупцеві іноді важко вибрати якісні рибні консерви з цього різноманіття. Тому як у виробника, так і у продавця виникає спокуса підроблювати або збільшувати об'єми своєї реалізації шляхом розведення рибних консервів олією, томатною заливкою і т. д. Розповсюдження фальсифікованої продукції носить масовий характер в багатьох областях, перетворившись на високорентабельний бізнес [73].

Щоб не допустити фальсифіковану продукцію на прилавки магазинів, товарознавці повинні проводити ідентифікаційну експертизу (аналіз супровідних документів, а також стану споживчої упаковки, маркування та штрих-коду). У випадку підозри неналежної якості або недостатчі, отримувач товару може замовити товарознавчу експертизу, зокрема експертизу кількості та якості

товарів. Незалежну експертизу кількості та якості товарів в Україні проводять експерти Торгово-промислової палати [24].

Метою кваліфікаційної роботи є вивчення сучасного асортименту та особливості проведення експертизи рибних пресервів.

Для досягнення поставлених цілей було виконано наступні задачі:

- проаналізувати ринок рибних товарів в Україні;
- ознайомитися із класифікацією і сучасним асортиментом рибних пресервів, вимогами до їх якості та можливими дефектами;
- вивчити поняття товарознавчої експертизи, види та порядок її проведення;
- ознайомитися із особливостями проведення експертизи рибних пресервів;
- окреслити роль та функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі;
- провести ідентифікацію партії рибних пресервів;
- провести експертизу якості партії рибних пресервів;
- провести порівняльну експертизу якості партії рибних пресервів;
- оформити документи за результатами експертизи партії рибних пресервів;
- проаналізувати особливості пропуску рибних товарів через митний контроль України.

Об'єктом дослідження стала партія пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA», виробництва ТОВ «АКВАФРОСТ», яка надійшла до супермаркету «Таврія В» м. Одеса.

Методи дослідження. Для проведення товарознавчої експертизи рибних пресервів були використані стандартизовані методи визначення органолептичних та фізико-хімічних показників відповідно до вимог ДСТУ 8095:2015 «Пресерви рибні. Оселедці спеціального та пряного соління. Технічні

умови», проведена дегустаційна балова оцінка за спеціально розробленою 5-ти бальною шкалою якості.

Наукова новизна отриманих результатів полягає у тому, що було проведено окрім товарознавчої експертизи і порівняльна експертиз рибних пресервів, що надходять в реалізацію в супермаркет «Таврія В» м. Одеса.

Практична цінність полягає у тому, що отримані результати дослідження асортименту рибних товарів та результати проведення товарознавчої експертизи рибних пресервів можуть використовуватися здобувачами вищої освіти та викладачами Полтавського університету економіки і торгівлі під час вивчення дисципліни «Експертиза харчових продуктів» та «Експертний консалтинг».

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, чотирьох розділів, висновків та рекомендацій, списку використаних джерел, додатків.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1. Ринок рибних товарів в Україні

На сучасному етапі розвитку, рибна галузь є важливою складовою економіки України. Розробка і впровадження інноваційних технологій в рибництво і рибопереробку вимагають обов'язкового і постійного аналізу інфраструктури ринку рибопродуктів. За рахунок риби і морепродуктів, на 20-30% забезпечується потреба населення в харчовому білку, який характеризується збалансованим складом амінокислот [86].

В Україні, згідно рекомендацій МОЗ, фізіологічна норма споживання по даній групі харчових продуктів визначена на рівні 20 кг на особу за рік, причому, на частку морської продукції має припадати 75%. Але за весь період незалежності України досягнути рекомендованих норм споживання ніколи не вдавалося. На сьогодні, на середньостатистичного українця припадає не більше, ніж 14 кг рибо- та морепродуктів на рік. Натомість, Світова організація охорони здоров'я для повноцінного розвитку організму людини та насичення його незамінними амінокислотами й біоелементами рекомендує споживати не менш, ніж 19,6 кг рибопродуктів на рік. Згідно даних Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (ФАО) середній показник світового споживання риби та морепродуктів у 2023 р. становив 20,5 кг продукції на одну особу, причому, з цієї кількості 9,6 кг забезпечувалося за рахунок традиційного рибальства, а 10,9 кг – за рахунок продукції аквакультури [74].

За останнє десятиріччя структура споживання риби зазнала величезних змін: у 2018 р. населення світу вперше спожило в їжу більше штучно вирощених, а не виловлених риби та морепродуктів. На сьогоднішній день розподіл позицій на світовому ринку риби та морепродуктів з боку рибальства та продукції аквакультури становить 48 % та 52%, відповідно. В світі аквакультура залишається одним з найбільш швидкозростаючих секторів харчового

виробництва. Нажаль, Україна не відповідає світовим тенденціям, оскільки останні 10 років лише втрачала темпи розвитку вітчизняної рибної галузі [9].

Усвідомлення того, наскільки важлива регулярна «рибна» складова у харчуванні у великої частини українців продовжує залишатися на стадії формування. Споживання риби і морепродуктів в Україні має яскраво виражений «сезонний» характер. У літні місяці споживання знижуються більш ніж в 2 рази в порівнянні з осінньо-зимовим періодом. Обсяги споживання рибної продукції починають зростати приблизно з жовтня, поступово збільшуючись в листопаді-грудні до максимальних значень. Далі споживання дещо зменшується, але залишається на відносно високих рівнях до березня включно, після чого знову знижується до мінімальних значень в літній період [21].

На рисунку 1.1 відображено зміни у динаміці споживання риби та морепродуктів в Україні за період з 2018-2022 роки (фізіологічна обґрунтована норма споживання риби та морепродуктів становить 20 кг / особу за рік) [38].

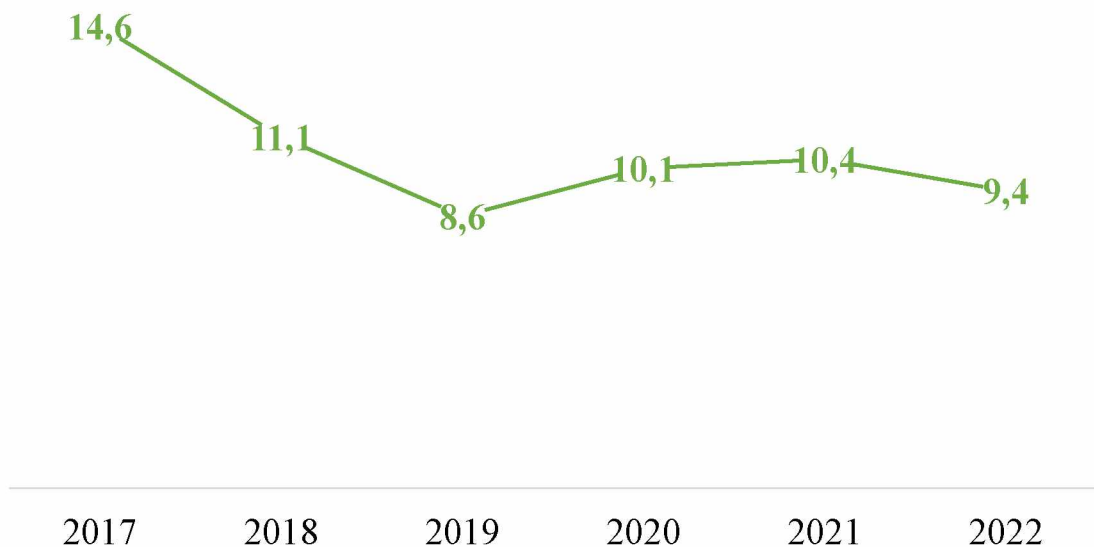


Рисунок 1.1 – Динаміка споживання риби та морепродуктів населенням України за період 2018-2022 рр.

За даними аналітиків, один з найнижчих показників споживання рибної продукції та морепродуктів в Україні було зафіксовано у 2019 р. – 8,6 кг на особу, що становить лише 43% від встановленої норми. Починаючи з 2020 р., середній рівень споживання рибної продукції та морепродуктів знову дещо збільшився –

до 10-10,5 кг на особу, проте, не втримався на своїх позиціях. Негативно вплинули на рибопереробну галузь України багато політичних і економічних факторів. Падіння середнього рівня норм споживання рибної продукції в Україні обумовлене наступними факторами:

- зменшенням промислового видобутку водних живих ресурсів в 2,5 рази у зв'язку з анексією АР Крим, яка забезпечувала надходження на український ринок більше 60% вилову риби та морепродуктів у державі. Необхідно відзначити, що після втрати обсягів вилову водних живих ресурсів в АР Крим, збільшити її промисловий видобуток на інших акваторіях України не вдалося;
- скороченням, більш ніж в 2 рази, імпорту рибної продукції внаслідок девальвації гривні в 2022 році через повномасштабне вторгнення Росії;
- зниженням платоспроможності населення: враховуючи те, що ціна на рибу та морепродукти не знижується, можна спрогнозувати зменшення споживання даної групи товарів до 2023 року.

За період з 2018 по 2021 р. обсяги вилову та переробки водних біоресурсів скоротилися до 90 тис. т (для порівняння: за період з 2011 по 2017 рік, ці обсяги становили 220-250 тис. т на рік), у 2022 р. вилов склав 73,6 тис.т, а споживання риби скоротилося до 9,4 кг/люд. на рік [80].

Нажаль, прогнози щодо збільшення внутрішньопромислового видобутку водних живих ресурсів у 2021-2022 рр. на 10% (до 97 тис. т), а загального внутрішнього видобутку водних біоресурсів – до 150 тис. т, не виправдалися. Протягом останніх трьох років промисловий видобуток водних біоресурсів практично залишається на стабільно низькому рівні – в межах 75-90 тис. т. Разом з виловом риби в домогосподарствах, загальний обсяг видобутку водних ресурсів в Україні не перевищує 140 тис. т, що забезпечує лише третину внутрішнього попиту. При імпорті рибної продукції в розмірі 320 тис. т і власної продукції в розмірі 185 тис. т (хоча, офіційні цифри – близько 90 тис. т) загальний обсяг рибного ринку України на сьогодні складає близько 500 тис. т. [60].

Серед основних причин низького рівня споживання риби та морепродуктів в Україні також можна назвати той факт, що споживачі недостатньою мірою володіють інформацією про харчову цінність, особливості та необхідність регулярного (2-3 рази на тиждень) вживання риби та інших продуктів моря. І багато в чому, це є наслідком відсутності комплексної національної програми з популяризації споживання риби і морепродуктів. Аналітики наводять дані за 2018 рік, які демонструють рівень споживання продуктів моря в розрізі областей України, де рівень споживання риби та морепродуктів був найвищим: Київська область – 13,1 кг/рік, Одеська область – 13,0 кг/рік; Черкаська область – 12,1 кг/рік, Вінницька область – 11,8 кг/рік, Херсонська область – 10,9 кг/рік, Миколаївська область – 10,0 кг/рік. Найменша кількість споживання виявлена у Західних областях України – там на одного мешканця припадає близько 9 кг риби та морепродуктів на рік [72].

В Україні зберігається проблема браконьєрства та неконтрольованого й невідомого рибальства, тому частина продукції залишається «в тіні», не потрапляючи до офіційної статистики. За деякими оцінками промисловий вилов риби «в тіні» складає приблизно 50-60% [55].

У 2021 році можна очікувати певного поліпшення ситуації на внутрішньому ринку риби та рибної продукції. Перш за все, за рахунок позитивного ефекту від заходів, які приймалися державними органами в попередні роки по дерегуляції і детінізації рибної галузі України. Крім того, розвитку аквакультури має сприяти доступна фінансова підтримка фермерським рибницьким господарствам, яка, за інформацією Держрибагентства повинна надійти від Європейського Інвестиційного Банку в рамках підписаної фінансової угоди між Україною та ЄІБ.

На сьогодні, рибу в Україну завозять понад 200 юридичних осіб. Найбільшими імпортерами риби та морепродуктів є компанії Universal Fish Company та Альбакор (Кліон Груп), на частку яких припадає майже по 20% ринку. Багато рибної продукції імпортують компанії Фоззі Груп, Флагман Сіфуд, Пелагія Україна, Фіш-Альянс тощо. На рисунках 1.2 та 1.3 наведено динаміку

імпорту рибної продукції згідно даних Асоціації українських імпортерів риби та рибопродуктів у та грошовому ваговому еквіваленті, відповідно [28].



Рисунок 1.2 – Динаміка імпорту рибної продукції (асоціація «Українських імпортерів риби та рибопродуктів»), млн. дол. США.

Зазначена динаміка свідчить, що обсяги імпорту водних біоресурсів, критично зменшувалися до 2019 року, проте знову набирають обертів.

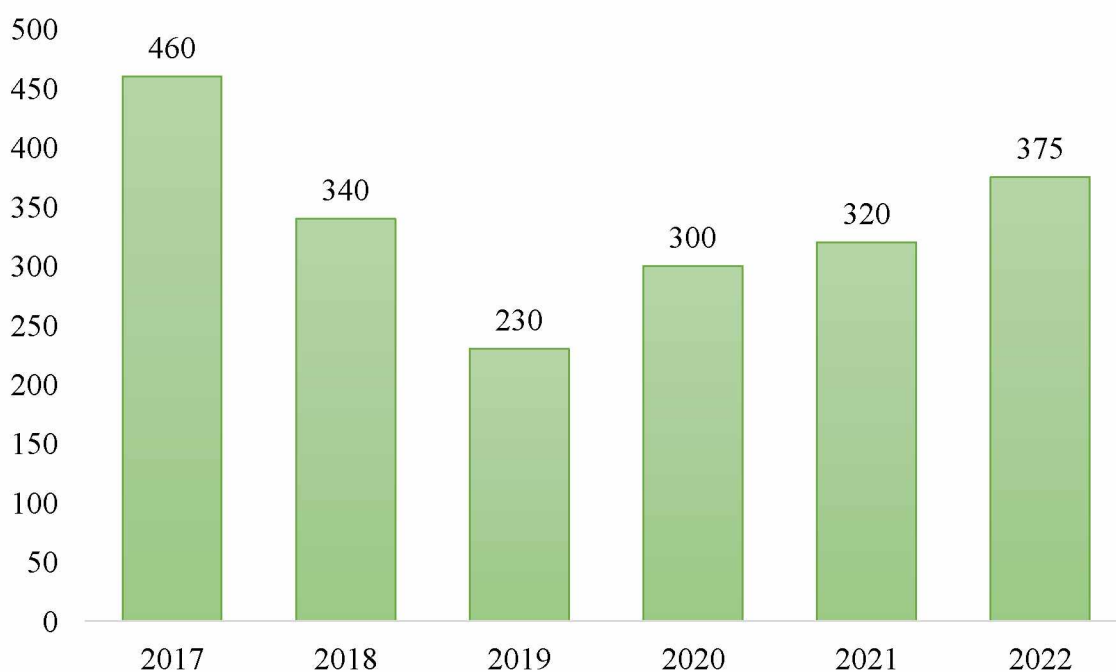


Рисунок 1.3 – Динаміка імпорту рибної продукції (асоціація «Українських імпортерів риби та рибопродуктів»), тис. т.

Наша держава імпортує переважно заморожену, свіжу або охолоджену рибу та заморожені продукти моря. Основними видами імпортованої продукції залишається оселедець, скумбрія, хек, мойва і лосось. Вони ввозяться з Норвегії, Ісландії, США, Естонії, Латвії, Іспанії, Канади. Найбільше риби і морепродуктів до України ввозиться з країн ЄС та Північної Америки. Лідером за поставками продукції цього виду до нашої країни вже понад 10 років поспіль є Норвегія. Її частка – 29,1% є найвагомішою у вітчизняному імпорті продуктів моря. Значно менші частки у вартісних обсягах поставок риби та морепродуктів належать Ісландії – 16,9%, США – 11,0%, Канаді – 6,6%, Іспанії – 3,6% і Китаю – 3,3%. У сукупності ці шість країн сформували 2018 року понад 70% вартості імпорту продукції даної групи до України [36].

Наведені на рисунку 1.2, 1.3 дані свідчать, що всього за 2022 р. імпортовано риби і морепродуктів 375 тис. т (проти 320 тис.т у 2017 р.). У грошовому вираженні, рибної продукції імпортовано на \$630 млн (проти \$520 млн у 2017 році).

У розрізі найменувань продукції Україна імпортувала:

- замороженої риби – 290 тис. т (253 тис. т в 2021 р.) на суму \$351 млн;
- рибного філе – 24,6 тис. т (21 тис. т у 2021 р.) на суму \$44,2 млн;
- готової і консервованої риби, а також ікри 23,7 тис. т (22,1 тис. т у 2021р.) на суму \$53,8 млн;
- свіжої та охолодженої риби – 15,4 тис. т (12,3 тис. т у 2021 р.) на суму \$107 млн.;
- ракоподібних (2022 р.) – 4,8 тис. т на суму 27 тис. дол.;
- безхребетних (2022 р.) – 3,2 тис. т на суму 11,3 тис. дол.

Щодо експортно-імпортних операцій з морепродуктами (передусім, молюсками), то згідно даних офіційного сайту ДФС за період з січня 2018 р. по жовтень 2019 р., основними країнами, до яких Україна експортувала морепродукти залишаються Литва, Туреччина, В'єтнам, Республіка Корея. Імпортує морепродукти Україна традиційно з Китаю, Франції, Іспанії, Нідерландів, а також Нової Зеландії [74].

За збереження темпів зростання економіки, за умов стабілізації національної валюти та збільшення реальних доходів населення, за підсумками 2022 року можна розраховувати на подальше поступове відновлення ринку, збільшення імпорту рибної продукції на 7-11% та зростання обсягів споживання. Експорт риби та інших продуктів моря, як і в попередні роки очікується символічним і не перевищуватиме 10 - 10,5 тис. т. [11].

Середній рівень споживання водних біоресурсів в Україні знаходиться на рівні 14 кг продукції на 1 особу/рік, що майже вдвічі менше, ніж середній показник по країнах ЄС. Загальний обсяг внутрішнього видобутку водних ресурсів в Україні забезпечує 30% внутрішнього попиту, тому Україна змушена нарощувати обсяги імпорту й надалі. Власна сировинна база з кожним роком вичерпується, тому виходом із занепаду може стати розвиток власної аквакультури, розробка та впровадження інноваційних технологій переробки.

В структурі імпорту водних біоресурсів переважають заморожена, охолоджена та свіжа риба, а також консерви рибні та ікра. Ситуація на українському ринку риби та морепродуктів України ускладнюється «тіньовою» складовою ринку, недостатньою увагою органів контролю, діяльність яких пов'язана як безпосередньо із рибовидобувною галуззю, так і з митним контролем імпортованої продукції [27].

Проте, не дивлячись на негативні тенденції у загальній динаміці розвитку ринку рибопродуктів в Україні слід відмітити те, що з 2023 року очікується позитивний ефект від роботи державних органів з дерегуляції та детінізації рибної галузі, налагоджування фінансової допомоги фермерським господарствам аквакультури, що скажеться на наповненості ринку вітчизняною продукцією, покращенням якості імпортного продукту і, як наслідок, довгоочікуваним позитивним зрушенням рівня споживання риби та морепродуктів українцями.

Україна є членом близько десяти міжнародних організацій, які створені з метою регулювання відносин між державами у галузі використання ресурсів Світового океану, екології морів, а також ведення рибальства. В межах цих організацій нашої державі надаються квоти щодо здійснення промислового

видобування водних живих ресурсів вцілому та ведення промислового вилову риби зокрема. Однак через практичну відсутність вітчизняного океанічного флоту вказані квоти використовуються не в повному обсязі, що в майбутньому може призвести до відмови у праві рибальства у Світовому океані взагалі [13].

Необхідно зазначити, що рибогосподарським підприємствам необхідно постійно вкладати кошти в модернізацію власного підприємства, оновлювати матеріально-технічну базу, підвищувати капіталізацію підприємства. Одночасно з розвитком рибогосподарських підприємств, нарощенням вилову і переробки рибної продукції доцільно суттєво підвищити рівень контролю за її якістю. Насамперед, необхідно заборонити ввезення нелегальної риби та сировина для переробки, яка не пройшла сертифікації. Слід посилити контроль за мережами супермаркетів, магазинів, особливо ринків і стихійних точок продажу. При виявленні несертифікованої продукції на реалізаторів слід накладати значні штрафні санкції, включаючи позбавлення свідоцтва на відповідний вид діяльності [25].

Необхідно, разом із цим, збільшити кількість центрів сертифікації та якісної оцінки продукції як державного, так і приватного характеру; при цьому державні центри обладнувати сучасними засобами вимірювання за кошти державного бюджету, а при ринкових – за рахунок відсотка з орендної плати за місце торгівлі. Підвищувати якість продукції на підприємстві безпосередньо слід за рахунок впровадження новітніх інноваційних технологій, насамперед, у процес обробки продукції та її пакування [12].

Отже, подальший розвиток ринку риби та рибної продукції повинен базуватися на створенні дієвого організаційно-економічного механізму його функціонування. Одночасний розвиток усіх елементів механізму спричинять синергічний ефект розвитку ринку рибної продукції, що, в кінцевому результаті, підвищить економічну ефективність діяльності рибогосподарських підприємств, їх конкурентоспроможність як на вітчизняному, так і на зовнішньому ринках, а кінцевим споживачам надасть широкий асортимент рибної продукції та її переробки високої якості за доступною ціною [84].

При цьому однією з основних проблем державного регулювання ринку рибної продукції, а також усього продовольчого ринку, є стимулювання внутрішнього попиту та підвищення купівельної спроможності населення, оскільки саме самодостатня й забезпечена матеріально людина здатна створювати попит на ринку.

Традиційно високий рівень споживання риби, унікальні природні можливості, кваліфіковані фахівці, місткий і привабливий ринок є основою інвестиційної привабливості рибної галузі України. На ринку риби необхідно створити прозорі та дієві організаційно-економічні правила гри, що нададуть впевненості учасникам ринку, інвесторам у завтрашньому дні [81].

Розвитку вітчизняного ринку риби сприятимуть:

- маркетингові дослідження та розвиток логістики; - сучасний розвиток аквакультури;
- повне і раціональне використання промислових можливостей України;
- прийом та переробка сировини від місцевих рибалок; - посилення контролю за якістю риби і рибної продукції;
- прийняття відповідної державної програми, яка б стимулювала виробництво спеціалізованих суден по вилову морської аквакультури та передачу їх рибогосподарським підприємствам на умовах фінансового лізингу (для цього пропонується ввести 5%-й податок на будь-яку рибну продукцію, сировину з неї, а також продукти переробки, що імпортується на вітчизняний ринок);
- державне стимулювання розвитку інфраструктури ринку;
- модернізація рибогосподарських підприємств, оновлення матеріально-технічної бази, підвищення капіталізації підприємств [82].

1.2. Класифікація та сучасний асортимент рибних пресервів. Вимоги до якості, дефекти

Пресерви — це солені, пряні і мариновані рибні продукти з додаванням різноманітних соусів або заливок і герметично закупорені у банки. Пресерви не підлягають стерилізації та іншій термічній обробці. Для виготовлення рибних пресервів додають бензойнокислий натрій, який є сильним антисептиком.

Пресерви виготовляють з жирних соледозріваючих риб: оселедців, анчоусових, макрелешукових, скумбрієвих, лососєвих та інших. За своїми споживними властивостями пресерви дуже близькі до бочкових солених, прямих і маринованих риб. Гастрономічні властивості рибних пресервів порівняно з соленою рибою вищі, що пояснюється ширшим рецептурним складом прянощів і меншими втратами тузлука. Культура торгівлі рибними пресервами також вища. Полегшується облік продукції. Однак рибні пресерви мають свої вади. Бензойнокислий натрій та оцтова кислота, які широко використовуються для виготовлення пресервів, певною мірою шкідливі для організму людини, особливо дітей. Тому нормативно-технічна документація нормує вміст цих речовин у пресервах [69].

На формування споживних властивостей пресервів впливають вид і якість риби, рецептура засольної суміші, технологія виготовлення. Високі споживні властивості мають пресерви, виготовлені з якісних жирних соледозріваючих риб (оселедець атлантичний, оселедець тихоокеанський, сардинопс, анчоус та ін.).

Асортимент рибних пресервів налічує більш як 100 назв. На формування асортименту пресервів впливають такі чинники: вид риби, вид розбирання, рецептура суміші для засолювання, вид заливки, жирність, розмір. Залежно від цього рибні пресерви поділяють на такі різновиди: від виду риби - з сайри, кільки, хамси, оселедця атлантичного, скумбрії та ін.; від виду розбирання риби - з нерозібраної (цілої) риби і розібраної риби (обезголовленої, тушок, філешматків, філе-скибочок, рулетів); від рецептури суміші для засолювання - простого, спеціального, пряного і маринованого засолу; від виду заливки - у

томатному соусі, гірчичному, кроповому, майонезному, яблучному та ін.; в оцтово-сольовій, фруктов-ягідній, червоно- і чорносмородиновій, гострій, пряній, пивній, майонезній, олійній, маринадній заливці; від масової частки жиру (для оселедців) - атлантичний і атлантичний жирний; тихоокеанський і тихоокеанський жирний; дунайський і дунайський жирний; від розміру риб - з дрібної і середньої (для азово-чорноморських оселедців) [77].

Пресерви спеціального засолу – виготовляють переважно з жирного оселедця, сайри, мойви, скумбрії та ін. Засолювання риби здійснюють безпосередньо у банках великої місткості. До рецептури засольної суміші входять сіль, цукор і бензойнокислий натрій [1].

Для виготовлення пресервів пряного засолу – використовують здебільшого дрібні соледозріваючі риби (кілька, тюлька, салака, хамса та ін.). Продукт фасують у тару невеликої місткості (до 1000 см³). Крім солі і цукру, до рецептурної суміші входить широкий набір прянощів: лавровий лист, імбир, перець чорний і духмянний, гвоздика, кориця, коріандр, кардамон, екстрагон, аніс. Готовий продукт має приємний смак і аромат. До засольної суміші маринованих пресервів входить сіль, цукор, прянощі й оцтова кислота. Продукт характеризується приємним ароматом і кислуватим присмаком. Високі споживні властивості мають пресерви з оселедцевих, анчоусових, скумбрієвих і ставридових риб. Для пресервів прямих і маринованих з розібраних риб використовують різні приправи, соуси, овочеві і плодовоовочеві гарніри [75].

Асортимент рибних пресервів об'єднують у такі групи:

- Риба спеціального засолу. Готують ці пресерви з кільки, тюльки, салаки, мойви жирної, хамси.
- Оселедець спеціального банкового засолу. Виготовляють з обезголовленої риби. Залежно від району вилову оселедець цієї групи випускають з такими назвами: атлантичний нежирний і жирний, тихоокеанський нежирний і жирний, азово-чорноморський, дунайський.
- Сайра спеціального засолу. Рибу обезголовлюють.

- Риба океанічна спеціального засолу. Пресерви цієї групи виготовляють з риби океанічного промислу: атлантичної і далекосхідної скумбрії, ставриди, сардин (сардина, сардинопс, сардинела). Рибу обезголовлюють. Допускається виготовляти пресерви із сардин і сардинопса в нерозібраному вигляді.
- Риба нерозібрана пряного засолу. Для виготовлення цих пресервів використовують кільку, салаку, оселедець атлантичний дрібний і середній, оселедець тихоокеанський дрібний, оселедець азово-чорноморський дрібний і середній, тюльку, хамсу.
- Риба океанічна пряного засолу. Пресерви виготовляють з атлантичної і далекосхідної скумбрії, ставриди і сардин (сардина, сардинопс, сардинела). Рибу обезголовлюють. Пресерви із сардин і сардинопса випускають також у нерозібраному вигляді.
- Пресерви з розібраної риби. Пресерви виготовляють з тушок, шматків, філе-шматків, філе-скибочок, рулетів та ін. з додаванням або без додавання олій, заливок, соусів і гарнірів [40].

Для дозрівання пресерви витримують від 10 діб до 3 міс. Терміни дозрівання залежать від виду риби, виду розбирання, рецептурної засольної суміші, температурного режиму та інших чинників [29].

Сучасний асортимент рибних пресервів можна розглянути на прикладі групи компаній «Льодовий», які розширили асортимент своєї продукції у 2018 році виробництвом нової асортиментної лінійки пресервів з морепродуктів. Окрім рецептури, нові пресерви відрізняються і типом фасування – вперше ГК «Льодовий» використали технологію вакуумної упаковки в пластикові лотки.

Першими продуктами з нової асортиментної лінійки стали мідії, креветки, а також морські коктейлі в різних заливках. В даний час виробляється шість найменувань: «Коктейль з морепродуктів в маринаді по-шведськи», «Коктейль з морепродуктів в олії», «Коктейль з морепродуктів в часниковому маслі із спеціями», «Мідії в морському соусі», «Мідії в томатно-пряному маринаді» і «Креветка в соусі каррі-апельсин» [68].

Для визначення якості пресервів враховують стан зовнішньої і споживчої тари, її маркування, органолептичні, фізико-хімічні і мікробіологічні показники. На етикетку або банку наносять надпис: "Продукт не підлягає тривалому зберіганню. Зберігати за температури від 0 до -8°C ". Смак і запах пресервів повинні бути приємні, властиві соледозрілій рибі цього виду і способу засолу, без побічного присмаку і запаху. Консистенція м'яса риби ніжна, соковита, не трухлява. Допускається м'ясо щільне, але не жорстке, і трохи перезріле. Риба не повинна мати механічних ушкоджень. Поверхня - чиста або з наявністю прянощів. Колір - властивий цьому виду риби. Допускається риба з тріснутим черевцем, але без оголення і випадання нутрощів. На поверхні риби допускається наліт білкового походження. Тушки, шматки, філе, філе-шматки, філе-скибочки і рулети повинні бути цілими, з рівним зрізом, а рулети зберігати циліндричну форму. У заливці допускаються частинки білкового походження та окремі лусочки. Розбирання риби має відповідати встановленим правилам [57].

Застосовують різні способи укладання риби або її частин у тару. Рибу або тушки розміщують у банках похило щільними рядами або рядами, які взаємно перехрещуються. У ряду кожену рибу щодо сусідньої укладають головною частиною до хвостової. Шматки риби кладуть поперечним зрізом до дна і кришки банки або плазом в один або два ряди. Філе розміщують рядами, які взаємно перехрещуються. Дрібну рибу (салаку, кільку, тюльку, хамсу та ін.) дозволяється класти у банки місткістю понад 400 см³ насипом з розрівнюванням [8].

У пресервах визначають органолептичні і фізико-хімічні показники (масу нетто, кислотність, масову частку кухонної солі і бензойнокислого натрію, співвідношення риби і заливки, розмір риби або її частин). Відхилення маси нетто рибних пресервів не повинно перевищувати $-4 + 8,5\%$ для банок масою продукту 350 г і менше, $\pm 3\%$ - для банок масою продукту понад 350 г до 1000 г і $\pm 2\%$ - для банок масою продукту понад 1000 г. Масова частка солі у м'ясі риби залежно від рецептури засольної суміші становить від 6 до 10%. Кислотність у маринованих пресервах повинна бути у межах 0,5-1,6% (у перерахунку на оцтову кислоту). Масова частка бензойнокислого натрію не повинна перевищувати

0,1%, а в пресервах з додаванням олії, заливок, соусів і гарнірів (крім гірчичних і маринованих заливок) - 0,15%. Співвідношення риби і заливки у пресервах повинно становити відповідно 75-93% і 25-7%. У хамсі, мойві, сайрі та деяких інших жирних рибах нормують масову частку жиру. У пресервах нормують мінімальну довжину риби або її тушок, ширину філе-скибочок та ін. У нормативно-технічній документації допускається відхилення від встановлених мінімальних розмірів риби або її частин [19].

Більшість дефектів рибних пресервів такі, як і солених рибних товарів.

У рибних пресервах за потреби визначають масову частку олова і міді, залишкову кількість пестицидів, свинцю, ртуті, миш'яку і цинку, наявність збудників ботулізму та деяких інших бактерій. Можливість використання пресервів після хімічного та мікробіологічного аналізу вирішують органи санепідслужби [31,33].

Рибні пресерви упаковують у банки металеві, з полімерних матеріалів і скляні. Маркування рибних пресервів аналогічне маркуванню рибних консервів [17].

Більшість рибних пресервів перевозять і зберігають за температури від 0 до -8°C. Сардини океанічні, скумбрія далекохідна і сайра спеціального засолу повинні перевозитися і зберігатися за температури від -6 до -8°C. Терміни зберігання більшості рибних пресервів з антисептиками становлять від 4 до 5 міс. з дати їх виготовлення, з дрібних оселедцевих риби, сайри, мойви, хамси – 3-4 міс; пресервів без антисептика – 2-3 міс; пресервів з додаванням олії, заливок, соусів і гарнірів – 1-2 міс. Рибу спеціального засолу дозволяється зберігати за температур від +1 до -1°C і від +4 до +6°C. Терміни зберігання не повинні перевищувати відповідно 10 діб і 3 доби [52].

1.3. Товарознавча експертиза: види та порядок проведення

Експертиза (від латинського *expertus*) – дослідження будь-якого питання чи об'єкта, що вимагає спеціальних знань і проводиться з метою мотивований висновок.

Експертиза як вид фахової діяльності широко застосовується в різноманітних сферах народного господарства. Залежно від особливості фахової діяльності розрізняють такі види експертиз: товарознавчу, економічну, технологічну, екологічну, судову, патентознавчу, сільськогосподарську, медичну та ін. Термін «експертиза» щодо товару або партії вживається нещодавно і здебільшого в діяльності торгово-промислових палат дослідних лабораторій митної служби, органів охорони здоров'я, захисту прав споживачів [3].

Товарознавча експертиза – дослідження експертами партії або окремої одиниці товару з наданням компетентного (мотивованого) висновку.

Основною метою експертизи є задоволення потреб та очікувань замовника шляхом надання йому достовірної інформації про дослідження об'єкта експертизи відповідно до визначеного завдання експертизи і застосуванням законодавчим та/або регламентувальним вимогам [20].

Основними завданнями товарознавчої експертизи є:

- організація обстеження та дослідження об'єктів експертизи;
- установлення відповідності об'єктів експертизи умовам договорів або законодавчим чи регламентувальним вимогам;
- формування та оформлення об'єктивних і обґрунтованих висновків експерта в актах експертизи.

Найбільш розповсюдженою в експертизах документацією є нормативні документи, технічні умови, правила приймання, відбирання проб, маркування, зберігання продуктів, товаросупровідні документи, а саме транспортні накладні, коносаменти та ін.

Під час проведення товарознавчої експертизи використовують спеціальні терміни: об'єкт товарознавчої експертизи – висунуті на експертизу товар

(продукція), а також його пакування і маркування; предметом експертизи – характеристика товару і факти, отримані експертом у ході оперативного дослідження, а також обставини, що їх спонукали [22].

Проведення експертизи ґрунтується на таких принципах, як:

- незалежність – відсутність у експерта фінансової, майнової, родинної, службової або іншої зацікавленості в результатах конкретної експертизи, а також будь-якої залежності від третіх осіб;
- чесність – неупереджене, безпристрасне й самостійне формування думки та висновків;
- професійна компетентність – володіння необхідним об'ємом знань, професійної підготовки, кваліфікації та досвіду, які забезпечують експерту якісне дослідження;
- об'єктивність – відображення реального стану об'єкта експертизи й результатів експертного оцінювання та аналізування, прийняття рішень на підставі фактів;
- сумлінність – проведення експертизи з належною старанністю, уважністю, оперативністю й використанням своїх здібностей і навиків;
- конфіденційність – нерозголошення інформації, одержаної під час проведення експертизи, без згоди замовника, за винятком випадків, передбачених чинним законодавством України;
- професійне поведіння – дотримання пріоритету суспільних інтересів, а також підтримання високої репутації професії та утримання від дій, несумісних з експертною діяльністю й здатних підірвати повагу та довіру до професії експерта, призвести до втрати її громадського іміджу [58].

Якщо в економічно розвинутих країнах світу функції незалежних експертиз виконують сотні і десятки сотень установ (тільки в межах органів, які відповідають безпосередньо за захист прав споживачів їх налічується майже 120 у Франції, 260 у США і тощо), то у нашій державі перелік такого роду організацій

значно обмежений. Але тенденції розвитку ринкових відносин, які висувають на перший план конкурентної боротьби якість товарів, дозволяють робити припущення про швидке розширення переліку установ, до сфери діяльності яких буде входити товарознавча експертиза [18].

На сьогодні незалежні товарознавчі експертизи здійснюють: Торгово-промислова палата (ТПП) України та її регіональні центри; Державна інспекція України з питань захисту прав споживачів; Санітарно-епідеміологічні установи Міністерства охорони здоров'я України; Громадські установи, діяльність яких пов'язана з дослідженням якості (товарів) під час оцінювання коштовностей, культурних цінностей.

Діяльність торгово-промислових палат в Україні ґрунтується на підставі Закону України «Про торгово-промислові палати» від 2 грудня 1997 року № 671/97-ВР, який визначає загальні правові, економічні та соціальні засади їх створення, установлює організаційно-правові форми і напрями діяльності, а також принципи взаємин з державою.

Класифікація експертиз має велике наукове та практичне значення. Для практики вона забезпечує правильний вибір спеціальних знань, які слід використати при отриманні інформації з будь-якого джерела, дає змогу визначити напрям методичного й організаційного забезпечення експертиз [85].

Експертизи класифікують за такими критеріями:

- мета проведення та вид об'єкта;
- підстави призначення експертизи;
- терміни та порядок її проведення;
- процесуальні ознаки;
- територіальні ознаки експертизи.

Залежно від об'єкта та мети проведення експертизи розрізняють такі види:

- економічні (бухгалтерські, фінансові);
- екологічні (проекти законодавчих актів, проектні матеріали, проекти на створення матеріалів, продукції тощо);
- технологічні;

- медично-лікарські (трудові, гігієнічні тощо);
- криміналістично-товарознавчі (якісні, кількісні, документальні);
- біологічні;
- сільськогосподарські;
- патентознавчі;
- товарознавчі.

За підставами призначення в практиці ТПП України розрізняють наведені нижче види експертиз [].

Первинна (основна) експертиза – експертиза, що проводиться на підставі замовлення зацікавленої організації та передбачає здійснення всіх необхідних заходів, достатніх для підготовки обґрунтованого висновку згідно з поставленим завданням.

Додаткова експертиза – експертиза, що проводиться для виявлення недостатньої інформації, необхідної для прийняття кінцевих рішень. Призначається в тих випадках, коли експерт через незалежні від нього обставини не зміг дати повні відповіді на запитання, поставлені перед експертизою. Такими обставинами можуть бути виникнення нових документів, що не подали експертові первинно, необхідність проведення експертизи якості після первинної експертизи кількості товару тощо. Доручають проведення додаткової експертизи тому ж експерту, що виконував дослідження під час первинної експертизи. Результати її оформляють окремим актом, що доповнює акт первинної експертизи з посиланням на номер акту, який він доповнює [78].

Повторна експертиза – експертиза, що може призначити керівництво ТПП, щоб перевірити правильність результатів основної експертизи на підставі письмової заявки замовника в разі наявності обґрунтованих претензій до висновків проведеної основної експертизи або рішень судових органів тощо.

Для проведення повторної експертизи призначається інші експерт або експертна комісія. Об'єктом досліджень є тільки той товар, що подали на експертизу первинно.

Комплексна експертиза – експертиза, що проводиться для дослідження товару, із якого необхідно одночасно отримати висновок експертів різних галузей. Для її проведення призначається група фахівців, кожний із яких досліджує певні питання щодо об’єкта експертизи. За результатами експертизи складається один акт, у якому кожен з експертів викладає свої методи досліджень об’єкта і робить висновок, на основі якого складається загальний висновок експертизи.

Контрольна експертиза – експертиза, що проводиться з ініціативою установ, які проводять експертизи за потреби перевірки безпосередньо самого експерта.

У випадку виявлення невідповідності результатів контрольної або повторної експертизи з результатами основної, замовникові надають акт контрольної або повторної експертизи замість акта основної, що треба повернути ТПП.

За цих обставин акт первинної експертизи із зазначенням обґрунтованих причин анулюють наказом ТПП, про що письмово інформують замовника та інші зацікавлені сторони [61].

За терміном та порядком проведення експертизи поділяють на постійні і тимчасові. Постійні експертизи проводяться на основі складеної угоди з визначенням терміну її дії – не менше ніж один рік. Тимчасові експертизи проводяться час від часу, оформляються тимчасовою угодою, гарантійним листом, заявкою.

За процесуальними ознаками експертизи поділяють, на: однопредметні – експертиза, що досліджує питання одного напрямку та проводиться експертами однієї спеціальності; багатопредметна – експертиза, під час якої досліджується питання різних напрямів і в якій беруть участь експерти різних галузей. Ця експертиза ще називається комплексною.

Залежно від напрямів досліджень, які здійснюються з урахуванням вимог, використаних для експертного оцінювання конкретного товару, товарознавчі експертизи поділяють на такі різновиди: експертиза кількості товару, експертиза якості товару, експертиза новизни тощо.

Експертиза кількості товару – перевірка відповідності кількості товарних одиниць, маси в партії або в частині партії до числового значення, що міститься в товаросупроводжувальних документах або в пакувальному листі; здебільшого проводиться в разі розходження фактичної кількості товару з даними транспортних, супровідних, розрахункових документів чи маркування.

Експертиза якості товару – перевірка відповідності показників якості товару вимогам, установленим умовами угоди (контракту), нормативною документацією, а також товарному зразку-еталону [82].

Експертиза товарів за комплектністю – це оцінювання експертом наявності необхідних елементів комплекту та встановлення відповідності даних, зазначених у технічних документах; є одним із різновидів експертизи якості, оскільки комплектність – це один із важливих показників якості.

Експертиза споживних властивостей товару – аналіз та оцінювання споживних властивостей товару за допомогою експертних методів на основі результатів випробувань (перевірки).

Експертиза новизни товару – оцінювання найсуттєвіших споживних властивостей товару за відповідною шкалою (ступенями) новизни. Такими рівнями доцільно вважати: зміну зовнішнього оформлення товару без зміни його споживних властивостей; часткову зміну споживних властивостей за рахунок поліпшення основних характеристик товару, але без принципових змін технології його виготовлення; принципову зміну споживних властивостей, які вносять суттєві зміни у спосіб задоволення відповідної потреби споживача; появу товару, що не має аналогів. Цей вид експертизи тісно пов'язаний з експертизою споживних властивостей товару і вимагає досконалого знання номенклатури та методів оцінювання споживних властивостей [58].

Експертиза походження товару – дослідження, що передбачає підтвердження (заперечення) чи встановлення географічного місця (країни, регіону) та способу виготовлення товару.

Експертиза нормативної бази на товар – аудит (перевірка) нормативної документації.

Ідентифікація товару – установлення видової назви, назви різновиду чи просто найменування товару.

Експертиза рівня якості товару та ступеня пониження рівня якості стосується різних стадій життєвого циклу товару: проектування, виготовлення, транспортування, зберігання, експлуатації. Вона вимагає досконалого знання вимог нормативних документів щодо проектування, виготовлення конкретних видів, а також дефектів, що можуть виникати на різних стадіях життєвого циклу товару. Експерт повинен знайти, ідентифікувати, словесно визначити будь-який дефект та оцінити ступінь його впливу на рівень якості товару, а також установити ступінь пониження рівня якості товару через наявні дефекти.

Експертиза відповідності коду товару товарній номенклатурі зовнішньоекономічної діяльності (ТН ЗЕД) – експертиза, що передбачає глибоке знання відповідних Правил кодування, особливостей кодування виробів окремих товарних груп і досконалого знання об'єктів кодування (товарів) [31].

Експертиза відповідності товару певній системі сертифікації – експертиза товару, що підлягає обов'язковій сертифікації, яка здійснюється шляхом проведення лабораторних досліджень, обов'язкових для цієї системи, показників властивостей товару та співставлення результатів цих лабораторних досліджень з вимогами нормативних документів, на яких базується відповідна система сертифікації [6].

Експертиза оптимальності структури асортименту – дослідження номенклатури асортименту на рівні споживчих комплексів, видів і різновидів товару для виявлення фактичного (передбаченого) задоволення потреб споживачів. Вона здійснюється з урахуванням сегментації споживачів певного регіону за їх типологією, соціальним станом, рівнем прибутків, сезонністю та іншими факторами. Крім цього, ураховується наявність запасів товарів у торговому підприємстві, швидкість їх обертання, раціональні норми споживання, фактори соціального старіння товару.

Експертиза конкурентоспроможності товару полягає у формуванні номенклатури найсуттєвіших показників якості товару, їх подальшому

оцінюванню та виведенні на основі отриманих оцінок інтегрованого показника конкурентоспроможності.

За територіальними ознаками експертизи поділяються на загальнодержавні, які проводять експерти Торгово-промислової палати України або інші фахівці відповідного рівня, регіональні, місцеві, локальні [10].

Залежно від мети здійснення товарознавча експертиза має такі різновиди:

Споживча експертиза – оцінювання характеристик товарів для визначення відсотка зниження якості; за наявності дефектів визначення причин їхнього виникнення. Товари можуть бути використані або нові. Експертиза проводиться під час приймання товару від споживачів для реалізації в системі комісійної торгівлі, у підрозділах Управління у справах захисту прав споживачів.

Консультаційна експертиза – оцінювання експертами рівня якості товару з метою прогнозування тривалості зберігання та можливостей реалізації. Проводиться для рекомендації під час складання угод на постачання товарів.

Контрактна експертиза – це оцінювання експертами відповідності якості продукції, стану і якості упакування, затарювання, маркування, дотримання умов транспортування умовам угод, контрактів.

Митна експертиза – оцінювання експертами товарів для визначення країни походження з метою встановлення ставки мита, для проведення ідентифікації товару з визначенням кількісних і якісних характеристик, для уточнення належності продукції за ступенем готовності до сировини, напівфабрикату та ін.

Страхова експертиза – оцінювання експертами розмірів утрат під час страхових подій (пожеж, крадіжок).

Банківська експертиза – оцінювання експертами орієнтованої вартості майна товару в разі надання кредиту під заставу.

Судова експертиза – дослідження, що здійснює експерт у порядку, передбаченому процесуальним законодавством, для встановлення за матеріалами кримінальної або цивільної справи фактичних даних та обставин у сфері споживних товарів [30].

1.4. Особливості проведення експертизи рибних товарів

Риба, яка виготовлена з недоброякісної сировини, або така, що вже зіпсувалася, може спричинити тяжке захворювання споживачів. Тому, риба та рибопродукти підлягають пильному ветеринарно-санітарному контролю. Та на кожну готову рибу та рибопродукти видається ветеринарне свідоцтво. Ця форма видається спеціалістами структурних підрозділів регіональних служб державного ветеринарного контролю на державному кордоні та транспорті після проведення ветеринарно-санітарної експертизи у державній лабораторії ветеринарної медицини за місцем одержання вантажу [83].

Рибні пресерви – це солені, пряні та мариновані рибні продукти з додаванням різноманітних соусів або заливок і герметично закупорені в банки. Пресерви не підлягають стерилізації та іншій термічній обробці. Під час виготовлення рибних пресервів додають бензойнокислий натрій, який є сильним антисептиком. За своїми споживними властивостями пресерви є дуже близькі до бочкових солених, прямих і маринованих риб. Проте рибні пресерви мають свої недоліки. Бензойнокислий натрій та оцтова кислота, які широко використовуються для виготовлення пресервів, певною мірою шкідливі для організму людини, особливо дітей.

Експертиза рибних товарів уключає в себе перевірку стану упаковки та правильності маркування, ідентифікацію продукції, відбір проб, визначення органолептичних і фізико-хімічних показників, а також контроль показників безпеки. Із показників безпеки в рибних товарах нормується вміст токсичних елементів (ртуть, свинець, кадмій, мідь, цинк, миш'як, олово), гістаміну, пестицидів, наявність паразитів і паразитарних поразок та мікробіологічні показники [30].

Проведення експертних досліджень із визначення якості рибних товарів відбувається для:

- живої риби – не пізніше 1 години;

- охолодженої продукції, рибних товарів гарячого копчення – не пізніше 6 годин;
- морожених рибних товарів, риби в'яленої – не пізніше 24 годин;
- рибних консервів – не пізніше 10 діб;
- ікри осетрових і лососевих риб, рибних товарів, риби в'яленої, холодного копчення – не пізніше 72 годин;
- інших рибних товарів, у тому числі пресервів – не пізніше 48 годин.

Під час експертизи мороженої риби, філе та фаршу, риби глибокого охолодження, які упаковані за нестандартною масою нетто, їх кількість визначають зважуванням усієї партії, що приймається, і відніманням від фактичної маси бруто маси упаковки, позначеної на маркуванні, а також маси снігу на поверхні мороженої риби. Масу снігу встановлюють за різницею маси продукту до і після видалення щітками снігу, знятого з риб або блоків мороженої продукції (із найбільшим, середнім і найменшим сніговим покривом), відібраних від 1% кількості транспортних упаковок, але не менше ніж 3 одиниці. Отриману різницю відносять до маси проб продукції зі сніговим покривом і виражають у відсотках [59].

Експертні дослідження живої риби передбачають визначення стану риби, зовнішнього вигляду, кольору, запаху, вмісту токсичних елементів, пестицидів, мікробіологічних показників. При цьому звертають увагу на стан шкіри, луски, слизу, плавців, зябер, очей, черевця, внутрішніх органів, консистенцію (закляклість) м'язів, наявність пухлин, ексудату в черевній порожнині, запах слизу, зябер і ділянки анального отвору, а також здійснюють пробу варінням. Також під час проведення експертизи живої риби враховують масу однієї риби. Для риби, вирощеної в рибних господарствах, допускається наявність у партії не більше 5% риби (за масою), меншої встановленої маси.

Під час експертизи охолодженої та мороженої риби визначають її зовнішній вигляд, розбирання, консистенцію та запах (для мороженої риби – після дефростації).

Експертиза соленої риби передбачає визначення зовнішнього вигляду, зовнішніх пошкоджень, консистенції, запаху та смаку, масової частки кухонної солі (слабосолонна, середньосолонна й міцносолонна), жиру.

Під час експертизи копченої риби визначають зовнішній вигляд, розбирання, колір покрову (луски або шкіри), консистенцію, запах і смак, масову частку кухонної солі, вологи, жиру.

Експертне оцінювання ікри передбачає визначення зовнішнього вигляду, запаху, смаку, масової частки кухонної солі, вмісту антисептиків (борних препаратів і уротропіну).

Під час проведення експертизи рибних консервів і пресервів визначають смак і запах, колір м'яса риби та бульйону, консистенцію м'яса і стан шматків риби, кількість шматків у банці, укладання риби, сторонні домішки, вміст кухонної солі, співвідношення маси риби та заливки, кислотність і додатково (у пресервах) визначають вміст бензойнокислого натрію [78].

Для проведення експертних досліджень із визначення якості рибних товарів від партії в транспортній тарі проводять відбір одиниць тари у вибірку методом випадкового відбору (але в будь-якому разі не менше 3 одиниць транспортних упаковок):

- за маси нетто в одиниці упаковки до 25 кг – 1%;
- за маси нетто в одиниці упаковки від 25 до 50 кг – 2%;
- за маси нетто в одиниці упаковки від 50 до 100 кг – 5%;
- за маси нетто в одиниці упаковки від 100 до 150 кг – 7%;
- за маси нетто в одиниці упаковки більш 150 кг – 10%

Правильність, повноту та щільність укладання риби, стан глазурі, ізолюючих і пакувальних матеріалів перевіряють у відібраних для визначення якості одиницях транспортної упаковки.

Із вибірки складають об'єднану пробу, для чого з кожної відібраної та відкритої одиниці транспортної тари відбирають по три точкових проби (один екземпляр або частину одного екземпляра, або блока риби, філе, боковинка або жменю дуже дрібної риби, або частину продукту) вагою по 0,5 кг і складають

об'єднану пробу масою не більше 3,0 кг від одиниці упаковки. Під час відбору проб морозених продуктів у вигляді блоків із середнього в ящику блока відокремлюють два протилежних по діагоналі шматки масою до 0,1 кг кожен, а з середини блока – суцільну по ширині та глибині блока смугу масою до 0,2 кг. Об'єднану пробу продукту, упакованого в споживчу тару, складають, відбираючи по одній або дві одиниці споживчої тари від кожної розкритої транспортної тари [64].

Об'єднану пробу ретельно переглядають і з неї виділяють середню пробу, яка підлягає експертному оцінюванню. Для складання середньої проби з об'єднаної проби відбирають певну кількість товару залежно від його виду:

1) для риби та рибопродуктів маса середньої проби повинна становити:

- від 0,3 до 0,5 кг за маси екземпляра риби 0,1 кг і менше;
- 6 риб (по 2 найбільш, найменш і середньоугодованих) за маси екземпляра більше 0,1–0,5 кг;
- 3 риби (найбільш, найменш і середньоугодованих) за маси екземпляра більше 0,5–1,0 кг;
- за маси екземпляра більше 1 кг у трьох риб вирізають (біля приголовка, прихвостової частини та середньої частини на глибину до половини тіла – з напівриби-філе) по три поперечні шматки м'яса загальною масою близько 0,5 кг;

2) для рибних баликових виробів маса середньої проби не повинна перевищувати 0,5 кг; при цьому у боковини, теши, спинки і боковнік середня проба повинна складатися з декількох шматків, вирізаних із різних місць; частина осетрової риби з наростом і приголовком не повинна входити в середню пробу;

3) для рибних морозених продуктів у вигляді блоків маса середньої проби не повинна перевищувати 0,6 кг;

4) для ікри маса середньої проби повинна бути від 0,14 до 0,45 кг:

- за маси масі нетто банки менше 0,5 кг із транспортної тари відбирають три банки з ікрою. Із різних місць кожної відібраної

банки відбирають точкові проби, з яких складають середню пробу (від банок ікри масою менше 0,15 кг точкові проби не відбирають);

- за маси нетто банки 0,5 кг і більше з кожної розкритої транспортної тари відбирають по одній банці. Із різних місць кожної відібраної банки (за її глибиною відбирають точкові проби, із яких складають середню пробу);
- за вагового пакування з різних місць кожної тари (відерце, бочка, ящик) (за її глибиною) відбирають точкові проби, з яких складають середню пробу;

5) для рибних виробів у соусах, заливках, желе та маринадах відбирають кілька проб із різних місць кожної розкритої тари та складають середню пробу масою не більше 0,6 штук виробів [].

Для проведення експертних досліджень із визначення ступеня жирності риби із загальної проби складають середню пробу:

- за маси екземпляра менше 100 г – до 1,5 кг;
- за маси екземпляра 0,1–1 кг – із 9 риб (по 3 найбільш, найменш і середньоугодованих риб);
- за маси екземпляра більше 1 кг – у 9 риб вирізають біля приголовка, передхвостової та середньої частини на глибину до половини тіла по три поперечні шматки м'яса загальною масою близько 1,5 кг.

Для проведення експертних досліджень із визначення маси глазури, що видалається під час неповного повітряного розморожування до стану, що повністю звільняє від неї продукт, від кожної партії відбирають по 3 екземпляри риби (із найменшою, середньою та найбільшою кількістю глазури, що встановлюється візуально) і зважують. Отриману за трьома пробами різницю маси глазурованої та неглазурованої риби відносять до маси глазури та виражають у відсотках [66].

У разі отримання незадовільних результатів досліджень, навіть за одним показником (органолептичним, хімічним або фізичним), проводять повторне дослідження подвійної вибірки від тієї самої партії, а за необхідності – навіть до

100%. Результати повторних досліджень є кінцевими і розповсюджуються на всю партію

Експертиза рибних товарів найчастіше всього проводиться за органолептичними показниками. Органолептичні показники дозволяють швидко й досить надійно оцінити якість продукту. Для забезпечення досить точних результатів оцінювання необхідне хороше освітлення. Температура продукту повинна бути 18...20°C. До основних органолептичних показників риби та рибних товарів належать: колір продукту, його зовнішній вигляд і стан шкірного покриву; консистенція; запах; смак.

Експертна оцінка консистенції рибних пресервів визначається окремо для твердої та рідкої частин. Консистенція твердої частини оцінюється за щільністю, соковитістю, ніжністю. Щільність визначається шляхом натискання плоскою стороною вилки на середину бічної поверхні шматка, тушки, а також під час розжовування. Соковитість і ніжність визначається під час випробування. Консистенція рідкої частини оцінюється як дуже густа, рідкувата й рідка під час легкого збовтування в стакані [35].

Під час експертного оцінювання фізико-хімічних показників, що характеризують якість рибних товарів, визначають масову частку кухонної солі, вологи, жиру, білкових речовин (сирого протеїну), кислотність маринадів і проводять якісні реакції на визначення аміаку та сірководню. Фізико-хімічні лабораторні методи застосовуються, коли потрібно визначити вміст окремих речовин або за розбіжностей у оцінках, отриманих органолептичними методами [59].

1.5. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі

Торгово-промислова палата (ТПП) у світі є найстарішими організаціями підтримки бізнесу, мають давні традиції та значний досвід сприяння розвитку підприємництва. Восени 1999 року Всесвітній конгрес палат, присвячений 400-річчю створення першої палати, ухвалив Хартію ТПП на третє тисячоліття, яка в умовах глобальних міжнародних ринків і економік стала їхнім спрямовувальним документом у XXI ст. Поняття «торгова палата» виникло на Заході (у Франції) ще в XVI ст. і було пов'язане із зародженням некомерційних об'єднань, зборів представників ділового світу з метою розробки єдиних правил у торгівлі та виробництві. Виникнення і функціонування ТПП безпосередньо пов'язане з розвитком товарного виробництва та торгівлі. Перші такі суспільні інститути з'явилися в європейських містах у XVI ст. Створювалися вони купцями, виробниками мануфактури для вирішення питань своєї діяльності. Народившись як чисто приватні організації, вони спочатку представляли інтереси лише підприємців певної галузі. Згодом палати стали громадськими інституціями, що фінансувалися, керувалися діловими колами і представляли їх інтереси [22].

ТПП тісно співпрацюють з органами влади в галузі формування економічної політики та соціального партнерства. Беручи активну участь у процесі прийняття законів та інших рішень, вони користуються правом законодавчої ініціативи, направляють за проектами законів свої висновки, беруть участь у роботі уряду, парламенту та його комісій. Відповідно, регіональні та місцеві палати взаємодіють з органами влади регіону, області, міста, беруть участь у прийнятті рішень із питань їх економічного розвитку. При цьому вони виходять не з політичних інтересів яких-небудь партій, а загальних інтересів усього суспільства, що має принципове значення для стійкості економічної політики власних структур.

У світі найбільшими міжнародними об'єднаннями торгових палат є Міжнародна торгова палата та Асоціація Європейських торгово-промислових палат.

Міжнародна торгова палата (International Chamber of Commerce – ICC) (МТП) – неурядова організація, офіційно заснована в 1919 р. Штаб-квартира знаходиться в Парижі. Вона налічує понад 1,6 тис. об'єднань підприємців, серед яких національні торговельно-промислові палати, федерація підприємців, союзи банкірів. На індивідуальній основі до складу МТП уходить понад 6 тис. великих промислових і торговельних компаній. Членами МТП можуть стати корпорації, компанії, фірми, а також приватні особи, які мають відношення до міжнародного бізнесу. Національні організації підприємців можуть стати членами МТП за умови, що вони не ставлять собі політичних цілей.

Органи МТП – Конгрес (скликається раз на три роки), Рада (у складі представників усіх національних комітетів і певного числа «прямих членів») на чолі з Президентом МТП, Виконавчий комітет (у складі представників найвпливовіших національних комітетів), Фінансовий комітет, Міжнародний секретаріат на чолі з Генеральним секретарем [65].

Головна мета МТП – сприяти розвитку підприємництва у світі шляхом заохочення торгівлі, інвестицій, вільного руху капіталів, відкритих ринків. Досягнення мети передбачається через прийняття ефективних заходів в економічній і правовій сферах для гармонійного розвитку та свободи торгівлі, через захист системи приватного підприємництва.

Міжнародна торгова палата виконує чотири основні функції:

- на міжнародному рівні від імені бізнес-спільноти, особливо Організації Об'єднаних Націй і спеціалізованих установ уряду діє як комерційний представник;
- сприяє створенню світової торгівлі й інвестицій на основі вільної та чесної конкуренції;
- гармонізує торговельну практику, а також розробляє керівні принципи і розширює торгові терміни для імпортерів і експортерів;

- забезпечує практичні послуги для бізнесу.

МТП розглядає питання, що стосуються підприємництва, банківської справи, довкілля, фінансової системи, страхування, транспорту, оподаткування, міжнародних інвестицій, інтелектуальної власності, маркетингу, торговельної політики. Підготовкою політичних заяв МТП і розробкою уніфікованих стандартів, кодексів, правил та інших механізмів ведення бізнесу, визнаних в усьому світі, займаються члени 16 постійно діючих комісій і консультативних груп, створених за галузевою ознакою всіх сфер бізнесу. Документи МТП, такі як «Інкотермс» (Уніфіковані торговельні терміни МТП), «Уніфіковані правила й звичаї для документарних акредитивів» (UCP 500), «Арбітражний регламент МТП», типові міжнародні контракти та багато інших, переглядаються періодично членами комісій на предмет унесення в них виправлень, що враховують реалії країн-членів МТП [83].

Асоціація європейських торгово-промислових палат (Eurochambers) – регіональне об'єднання торгово-промислових палат західноєвропейських країн, заснована у 1958 р. під назвою Постійна конференція торгово-промислових палат Європейського економічного співтовариства. Штаб-квартира Eurochambers розташована в Брюсселі (Бельгія). На сьогодні вона поєднує 45 національних організацій торгово-промислових палат (2000 європейських ТПП різного рівня), членська база яких нараховує 22 млн підприємств, при цьому серед них понад 80 відсотків належать до розряду мілких та середніх.

Членами Асоціації здебільшого є національні федерації (союзи) торгово-промислових палат західноєвропейських і деяких інших країн. Розрізняють повні члени (по одному з кожної країни-члена ЄС), асоційовані члени (від більшості країн-членів ЕАСТ та низки середземноморських країн, що уклали з ЄС угоду про соціально-економічне співтовариство), члени-кореспонденти.

Різниця між повними, асоційованими членами та членами кореспондентами полягає передусім у повноті прав, якими вони користуються у межах Eurochambers, і відповідно, у ступені їх участі в її діяльності, роботі керівних органів, розмірі внеску до бюджету Асоціації.

Eurochambers позиціонує себе представником інтересів усього європейського бізнес-співтовариства, а не тільки Євросоюзу. Однак при цьому вона тісно співпрацює з Комісією європейських співтовариств, що покриває значну частину бюджету Асоціації. Завдяки своїм тісним контактам з органами Євросоюзу Асоціація готує доповіді, проводить дослідження й формулює свою позицію щодо багатьох політичних і економічних проблем Європейського Союзу. Керівництво Асоціації входить у робочі групи Комісії європейських співтовариств, де думка Eurochambers є авторитетною.

Штаб-квартира Eurochambers (секретаріат) знаходиться в Брюсселі. До керівних органів і вищих посадових осіб належать Пленарна Асамблея (скликається двічі на рік: навесні в Брюсселі, восени в одній із країн-членів ЕС), Рада директорів, Нарада керівників палат-членів, Бюджетний комітет; Президент, заступники й віце-президенти, Генеральний секретар Асоціації [78].

Eurochambers сприяє розвитку промисловості й торгівлі шляхом інформування й проведення колоквиумів, конгресів і семінарів, у яких беруть участь експерти, керівництво й політики європейських країн, для обговорення основних питань, що стосуються економічного розвитку ЕС і європейського континенту в цілому. Eurochambers випускає щорічний економічний огляд, щомісячний бюлетень англійською, французькою й німецькою мовами, а також огляди й директивні вказівки із загальних торговельних питань і діяльності торговельних палат.

ТПП України започатковує свою історію зі створення Перших палат у Львові, Бродях і Чернівцях у 1850 р. ТПП України в м. Києві як Палата з її підрозділами на території України була створена в 1972 році. Із того часу, пройшовши послідовний розвиток, ТПП України функціонує як єдина система ТПП України, є складовою частиною всесвітньої системи ТПП і виконує свої завдання з урахуванням міжнародної практики, базуючись на загальноприйнятих у світі принципах.

ТПП України сьогодні об'єднує майже 10000 членів: юридичних осіб, які створені й діють відповідно до законодавства України, громадян України,

зареєстрованих як підприємці, та їхніх об'єднань, включаючи 27 регіональних палат [61].

У 1994 р. ТПП України ініціювала приєднання України до Міжнародної конвенції про тимчасове ввезення, що було однією з умов приєднання України до ВТО.

ТПП України уклала договори про співпрацю з партнерськими організаціями 90 країн, серед них: Німеччина, Австрія, Китай, Індія, Туреччина, Росія, Казахстан, Чехія, Іспанія, Португалія, Швеція, Бельгія, Італія, Кіпр, Угорщина, Хорватія та ін. Палата є засновником двосторонніх ділових рад та інших подібних структур із партнерами з 23 країн світу.

ТПП України працює та виконує свої завдання відповідно до Закону України «Про торгово-промислові палати в Україні», ухваленого ВР України в 1997 р. з урахуванням міжнародної практики і загальноприйнятих у світі принципів побудови та діяльності торгово-промислових палат, а також Статуту ТПП України [10].

Відповідно до Закону ТПП є недержавною неприбутковою самоврядною організацією, яка об'єднує на добровільних засадах юридичних осіб, що створені і діють відповідно до законодавства України, та громадян України, зареєстрованих як підприємці, а також їх об'єднання.

В Україні згідно з чинним законодавством ТПП мають право:

- проводити за дорученням державних органів незалежну експертизу проектів нормативно-правових актів із питань економіки, зовнішньоекономічних зв'язків;
- представляти і захищати законні інтереси членів ТПП; – проводити на замовлення українських та іноземних підприємців експертизу, контроль якості, кількості, комплектності товарів і визначати їх вартість;
- засвідчувати та видавати сертифікати про походження товарів;
- створювати, реорганізовувати та ліквідовувати підприємства й інші організації;

- створювати за ініціативою учасників суперечки третейські суди відповідно до законодавства України;
- виконувати інші повноваження, що не суперечать законодавству України.

Методичні та експертні документи, видані ТПП у межах їх повноважень, є обов'язковими для застосування на всій території України.

Щорічно ТПП України приймає понад 100 делегацій ділових кіл зарубіжних країн, проводить бізнес-форуми.

Одним із головних сучасних завдань ТПП України є створення для влади країни можливості ефективного і широкого спілкування з українським та зарубіжним бізнесом [44].

ТПП України сприяє зусиллям Президента України розширити та поглибити можливості українських виробників і підприємців у просуванні їх продукції на зарубіжні ринки. Для цього Палата формувала економічні групи та делегації представників ділових кіл України, зацікавлених у розвитку стосунків із Польщею, В'єтнамом, Сінгапуром, Туреччиною, Йорданією, Японією, Кубою, що супроводжували Президента України в його поїздках до цих та інших країн

До числа послуг, що надаються Палатою, зокрема, належать:

- організація в Україні міжнародних та іноземних, національних виставок, виставок окремих закордонних фірм;
- експертиза якості, кількості, комплектності товарів під час їх експорту й імпорту;
- видача карнетів АТА – міжнародних документів про тимчасове ввезення-вивезення товарів;
- організація на території України і за кордоном семінарів, конференцій, презентацій, бізнес-зустрічей і бізнес-форумів між українськими й іноземними підприємцями;
- правова експертиза контрактів, угод;
- засвідчення обставин форс-мажору, видання відповідних сертифікатів;

- підтвердження країни походження товарів, видання відповідних сертифікатів;
- здійснення декларування зовнішньоторговельних вантажів;
- переклади комерційної, юридичної, науково-технічної та іншої документації і літератури з іноземних мов та іноземними мовами;
- оцінювання майна і нематеріальних активів;
- легалізація прав інтелектуальної власності, їхній захист, уключаючи права власності на товарні знаки, винаходи, промислові моделі і промислові зразки тощо.

При ТПП України діють Міжнародний комерційний арбітражний суд і Морська арбітражна комісія, що здобули високе міжнародне визнання та користуються повагою вітчизняного бізнесу. Із 2006 р. у складі ТПП України діє Міжнародна академія фінансів та інвестицій.

ТПП видає щомісячний журнал «Діловий вісник», що розповсюджуються серед членів Палати, посольств України за кордоном, зарубіжних посольств в Україні. Палата має власний сайт у мережі Інтернет українською, російською й англійською мовами, а також власну телепередачу «Палата» на українському телебаченні [56].

РОЗДІЛ 2.

ДОСЛІДНА ЧАСТИНА

2.1. Дослідження асортименту рибних пресервів, що реалізуються в супермаркеті «Таврія В» м. Одеса

Поняття «асортимент» в основному розглядається з інженерно-товарознавчої точки зору як перелік, номенклатура товарів, об'єднаних за тією чи іншою ознакою.

Формування асортименту – це процес підбору груп, видів та різновидів товарів відповідно до попиту населення та з метою задоволення цього попиту. Формування асортименту у супермаркеті «Таврія В» м. Одеса базується на раніше визначеній асортиментній політиці підприємства – важливій складовій товарної політики.

Асортиментна політика – цілі, задачі та основні напрямки формування визначеного керівництвом організації асортименту. Мета організації в сфері асортименту – формування реального асортименту. Основні напрямки в галузі формування асортименту: скорочення, розширення, стабілізація, оновлення, удосконалення, гармонізація. При формуванні асортименту продовольчих товарів необхідно враховувати дотримання встановленого для підприємства асортиментного профілю, забезпечення широти і стійкості асортименту, взаємозамінність і комплексність у виборі і купівлі товарів, сезонність попиту тощо [8].

Головним фактором, що визначає асортиментну політику підприємства, є попит на товар. Рибні пресерви, що реалізуються в супермаркеті «Таврія В» м.Одеса відносяться до товарів повсякденного попиту.

З метою оптимізації асортименту супермаркет «Таврія В» вирішує наступні задачі:

- встановлює реальні та передбачувальні потреби в певних товарах;

- визначає основні показники асортименту і здійснює аналіз його раціональності;
- визначає основні напрямки формування асортименту.

Рибні пресерви – це особливий вид рибних продуктів, найчастіше пряного, іноді маринованого або спеціального засолу з додаванням або без додавання різноманітних соусів і заливок, герметично закупорених в банки, але на відміну від консервів, не піддані стерилізації. Для підвищення стійкості пресервів, до багатьох з них, як антисептик додають бензойнокислий натрій. Після приготування пресерви поміщають в холодильні камери для дозрівання. Тривалість дозрівання залежить від виду риби, способу приготування, температури зберігання і триває від двох тижнів до трьох місяців.

Для дослідження асортименту пресервів у м. Одеса були проведені спостереження за формуванням асортименту в супермаркеті «Таврія В». Спостереження за продажем продукції проводилися щоденно на протязі з 04 по 10 грудня 2023 року.

В супермаркеті «Таврія В» пресерви не займають велику частку асортименту (лише 6 % серед рибних товарів), бо цей магазин не є спеціалізованим магазином рибних товарів. (рис. 2.1).



Рисунок 2.1 – Структура асортименту рибних товарів супермаркету «Таврія В» м. Одеса

Аналіз структури асортименту рибних товарів супермаркету «Таврія В» показав, що найбільшу частку асортименту займає риба свіжоморожена – 22% та риба охолоджена – 18%; вагому частку займають риба солонa та риба копчена – 14% та 12% відповідно; рибні консерви, морепродукти, рибні пресерви займають не більше 8%, а найменшу частку займають риба в'ялена та сушена -5%, ікра – 4% та рибний фарш – 3%.

Рибні пресерви в супермаркеті «Таврія В» реалізуються наступних марок:

- ТМ «Veladis»;
- ТМ «AQUAVITA»;
- ТМ «Norven»;
- ТМ «VICI»;
- ТМ «Silver food»;
- ТМ «Водний світ»;
- ТМ «Українська зірка»;
- ТМ «Вигідна ціна».

Для наочного представлення даних про структуру асортименту рибних пресервів за торговими марками побудуємо рис. 2.2.

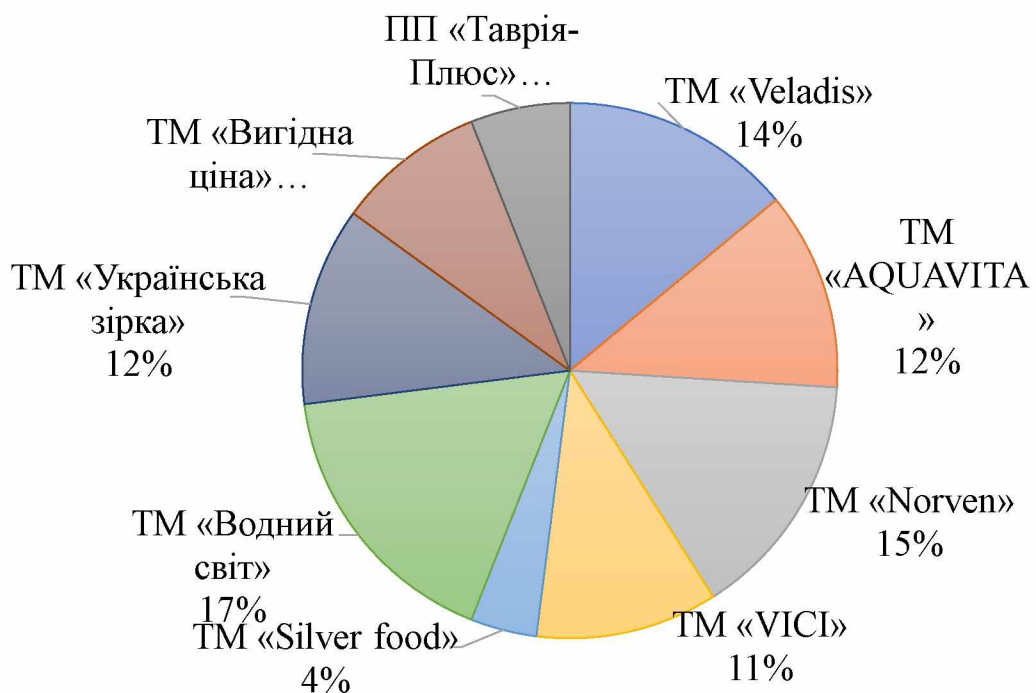


Рисунок 2.2 – Структура асортименту рибних пресервів за торговими марками, що реалізуються в супермаркеті «Таврія В» м. Одеса

Для наочного представлення структури пресервів залежно від використання різних заливок побудуємо рис. 2.3.



Рисунок 2.3 – Структура асортименту рибних пресервів з різними заливками, що реалізуються в супермаркеті «Таврія В» м. Одеса

Аналіз структури асортименту рибних пресервів за видами заливки показав, що найбільше представлено пресервів у натуральному розсолі – 68%, у рослинній олії та пряних заливках – 14% та 10% відповідно, найменше у майонезних заливках – 8%.

Під час спостереження, пресервів з розробленої та не розробленої риби масою більше 300 г. в продажу за досліджуваний час не було. Зате реалізувалось багато пресервів в різноманітних заливках масою 200-300 г. За час досліджень асортимент пресервів не збільшувався. Завозять пресерви до супермаркету приблизно 2-3 рази на місяць в невеликому обсязі, тому що вони мають невеликий термін реалізації і не користуються значним попитом. Причина – малі доходи покупців в період світової кризи. Зазначимо. Що для виробництва пресервів, які реалізуються, в основному використовують рибу родини оселедцевих.

2.2. Об'єкт і методи дослідження

Об'єктом проведення експертизи була партія пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA», виробництва ТОВ «АКВАФРОСТ», яка надійшла до супермаркету «Таврія В». Супермаркет знаходиться за адресою: вулиця Преображенська, 25, місто Одеса, Україна. Пресерви упаковані у споживчу упаковку – судок полімерний з кришкою, маса нетто 500 г. Партія рибних пресервів була відправлена постачальником згідно із договором купівлі-продажу №0009584-К від 10 березня 2021 року. За документами значиться 10 ящиків по 9 кг кожний, в кожному ящику 18 полімерних судків. Партія пресервів з риби надійшла спеціальним транспортом виробника – це вантажний автомобіль SCANIA BH 3208 NH, у обумовлені укладеним контрактом строки. Партія пресервів з риби супроводжувалася товарно-транспортною накладною №123654789, рахунком-фактурою №741258963, маса нетто партії пресервів з риби становила 90 кг (10 ящиків по 9 кг кожний). Партія пресервів з риби супроводжувалася сертифікатом відповідності (додаток А).

Два ящики з усієї партії були трохи підмочені та забруднені. Замовник експертизи представник супермаркету «Таврія В» (завідувач складом) доручив автору роботи Ковтуну В'ячеславу Юрійовичу провести ідентифікацію партію пресервів з риби, а також товарознавчу експертизу якості та порівняльну експертизу з використанням балової оцінки.

Для порівняльної експертизи було відібрано зразок пресервів з риби з партії іншого постачальника, а саме пресерви з риби «Оселедець в олії філе-шматочки, ТМ «Veladis», виробництва ТОВ «Альбакор», Україна.

Коротка товарознавча характеристика партії пресервів з риби, що надійшла в супермаркет «Таврія В» м. Одеса (додаток Б): пресерви з риби. Оселедець слабосолоний шматочки в олії, ТМ «AQUAVITA». Склад: філе оселедця (70%), олія соняшникова рафінована дезодорована, сіль кухонна, оцет столовий (вода, регулятор кислотності оцтова кислота), комплексна функціональна суміш

(регулятори кислотності: Е 575, кислота лимонна, Е 331, підсилювач смаку та аромату Е 621, стабілізатор Е 339), консервант Е 211. Продукт готовий до вживання. Вжити після відкриття упаковки протягом 72 годин за умовами зберігання від 0°C до плюс 6°C. Енергетична цінність (калорійність) на 100 г продукту: 1409,0 кДж (335,0 ккал). Поживна (харчова) цінність на 100 г продукту: білки – 11,2 г; вуглеводи – 0,0 г; жири – 32,3 г. Умови зберігання: за температури від 0°C до плюс 6°C. Упаковано під вакуумом. Умови зберігання: за температури від 0°C до +6°C включно. Нормативно-технічний документ: ТУ У 15.2-31164988-006:2006. Виробник: ТОВ «АКВАФРОСТ», Україна. Дата виробництва: 11.11.2023 р. в 12:42. Кінцевий термін реалізації: 11.03.2024 р.

Експертиза зразків пресервів з риби проводилася 24 листопада 2023 року в супермаркеті «Таврія В» м. Одеси, за замовленням дирекції супермаркету. Експертиза якості рибних пресервів полягала в її оцінці за органолептичними і фізико-хімічними показниками на відповідність стандарту ДСТУ 8095:2015 «Пресерви рибні. Оселедці спеціального та пряного соління. Технічні умови» [].

Оцінку якості рибних пресервів слід розпочати із зовнішнього огляду лотків. Відмічають стан зовнішньої поверхні банок, наявність деформації, подряпин, наявність і стан паперової етикетки або літографічного відбитку. Визначають правильність маркування, допустимі та недопустимі дефекти спожиткової тари [34].

Після зовнішнього огляду лотків їх перевіряють на герметичність. Для цього лотки звільняють від етикеток, миють, протирають, занурюють у посудину з нагрітою водою. Шар води над лотками має бути не меншим за 25-30 мм. Банки витримують 5-7 хв спочатку на дні, а після цього – на кришці [76].

Під час органолептичної оцінки рибних пресервів звертають увагу на порядок укладання риби в лоток, а потім вміст лотків викладають у тарілку або у фарфорову чашку та визначають інші показники якості в такій послідовності: зовнішній вигляд, стан розбирання, стан, колір, запах, консистенція і смак усіх складових пресервів [14, 23].

Порівняльна експертиза якості пресервів з риб проводиться оцінюванням їх органолептичних властивостей за 5-ти бальною шкалою (додаток В): 5 – відмінна або дуже добра якість; 4 – добра якість; 3 – задовільна якість; 2 – ледь задовільна якість; 1 – абсолютно незадовільна якість. Показники, що визначалися: стан риби, характеристика розбирання та порядок укладання, колір риби, консистенція, запах і смак, пакування і маркування. За результатами балової оцінки була сформована дегустаційна комісія із 5-ти чоловік і оформлені дегустаційні листи.

Визначення співвідношення маси риби і заливки в пресервах. Сутність методу полягає у розподілі вмісту пресервів на складові та визначення їх маси. Підготовлені до випробувань зразки пресервів зважують, розкривають, зливають рідину до видалення. Рибу відокремлюють від прянощів та інших добавок, переносять у попередньо зважений посуд і зважують. Посуд, що звільнився, миють, висушують і зважують. За наявності овочів, фруктів та інших добавок – їх зважують окремо. Масу складових частин (крім рідини) визначають по різниці зважених мас посуду з рибою, з добавками, гарніром і посуду.

Масову частку риби (X_1) у відсотках обчислюють за формулі:

$$X_1 = \frac{m_1}{m} \cdot 100,$$

де m – фактична маса нетто пресервів, г;

m_1 – маса риби, г.

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

$$X_2 = \frac{m - (m_1 + m_2)}{m} \cdot 100,$$

де m – фактична маса нетто, г;

m_1 – маса риби, г;

m_2 – маса гарніру або добавок, г.

Обчислення проводять до першого десяткового знака. Результати округляють до цілого числа [].

Визначення натрію хлориду (кухонної солі) проводиться методом аргентометрії (арбітражний метод). Визначення натрію хлориду методом аргентометрії проводиться шляхом титрування водяної витяжки з м'яса риби розчином срібла азотнокислого. Реактиви: аргентум нітрат 0,1 н розчин, калій хромат насичений розчин, натрій карбонат 0,01 н розчин, оцтова кислота 0,01 н розчин, фенолфталеїн 1 % розчин, паранітрофенол 0,05 % розчин.

Методика виконання роботи. Наважку фаршу риби 2 г поміщають у мірну колбу ємкістю 200 мл і заливають нагрітою до 40-45°C дистильованою водою об'ємом 150 мл колби. Суміш колби з водою настоюють 15-20 хв., сильно струшуючи колбу протягом півхвилини через кожні 5 хв. Допускається екстрагування фаршу і у воді кімнатної температури, при цьому час настоювання повинен бути збільшеним до 25-30 хв.

Розчин у колбі охолоджують до кімнатної температури під краном або шляхом занурення колби в холодну воду. Далі доводять дистильованою водою розчин у колбі до мітки, струшують і фільтрують через сухий складчастий фільтр або через вату, або через подвійний прошарок марлі, причому перші 20-30 мл фільтрату відкидають. Для усунення випаровування рідини під час фільтрування лійку з фільтром закривають годинниковим склом.

Відбирають піпеткою 25 мл фільтрату і титрують 0,1 н розчином Аргентуму нітрату в присутності 2-3 крапель насиченого розчину Калію хромату до незникаючого червоно-бурого кольору.

Вміст натрію хлориду у відсотках (X%) розраховують за формулою:

$$X = \frac{a * 0,00585 * V * 100}{V_1 * m},$$

a – кількість мл 0,1 н розчину срібла азотнокислого, витраченого на титрування;

0,00585 – кількість грамів Натрію хлориду, що відповідає 1 мл 0,1н розчину срібла азотнокислого;

V – об'єм розчину у мірній колбі у мл;

V_1 – кількість фільтрату, яка взята для титрування у мл;

100 – перерахунковий коефіцієнт;

m – наважка фаршу у грамах [76].

Визначення бензойнокислого натрію. Бензойнокислий натрій додають як антисептик для підвищення стійкості пресервів під час зберігання.

Матеріали, прилади, обладнання, реактиви: мірна колба на 500, 200, 100 мл; конічна колба на 100-200 мл; ділильна лійка на 300-400 мл; чашка фарфорова на 100-200 мл; бюретка на 50 мл із поділками на 0,1 мл; баня водяна; фільтрувальний і лакмусовий папір; ступка фарфорова з товкачиком; лійка скляна діаметром 9 см; 30%-й розчин сірчаноокислого цинку; 15%-й розчин залізноціанистого калію; 10%-й розчин соляної кислоти; 0,05 н. розчин їдкого натру; 95%-й етиловий спирт - нейтральний за фенолфталеїном; хлороформ.

Проведення аналізу. У мірну колбу на 500 мл переносять 100-150 г подрібненої і протертої в ступці риби. Ступку і товкачик промивають дистильованою водою. Воду додають у колбу до 2/3 її об'єму. Потім додають: 10%-й розчин їдкого натру до лужної реакції на лакмус, 10 мл 15%-го розчину залізноціанистого цинку. Колбу енергійно струшують, наповнюють її дистильованою водою до позначки, перемішують і залишають на 5 хв для відстоювання.

У ділильну лійку переносять 150 мл фільтрату, нейтралізують 10%-ною соляною кислотою до нейтральної реакції за лакмусом. Потім додають ще 5 мл цієї кислоти. Рідину екстрагують хлороформом 2 рази через 20 хв, використовуючи послідовно 50 і 40 мл хлороформу. Струшують круговим обертальним рухом.

Шар хлороформу відокремлюють після нетривалого відстоювання, при цьому не дозволяється зливати водний шар. Залишок переносять у випарювальну чашку, змивають декількома мілілітрами хлороформу в цю саму чашку. Випаровування провадять на водяній бані при температурі 40...50°C.

Осад бензойної кислоти в чашці розтирають 30-50 мл 95%-го етилового спирту, додають 1/4 за об'ємом води, 2 краплі фенолфталеїну і титрують 0,05 н розчином їдкого натру. 1 мл 0,05 н розчину їдкого натру відповідає 0,0071 г

бензойнокислого натрію. Розрахунок бензойнокислого натрію на 1 кг риби виконується за формулою, мг:

$$X = \frac{a * K * 7.1 * a_2 * 100}{a_1 * p},$$

де а - кількість 0,05 н розчину їдкого натру, який витрачено на титрування бензойної кислоти у взятому об'ємі фільтрату, мл;

К- коефіцієнт поправки для титру 0,05 н розчину їдкого натру;

а₁ - кількість фільтрату, який взято для екстрагування бензойної кислоти, мл;

а₂ - об'єм мірної колби, мл; р - наважка продукту, г.

р – наважка продукту, г [1].

Визначення буферності рибних пресервів. Буферну ємність розуміють як здатність розчину чинити опір зміні рН при додаванні до нього кислоти або лугу. У процесі дозрівання риби під час засолювання в ній накопичуються продукти розщеплення білка (пептони, пептиди, амінокислоти), які мають амфотерні властивості, внаслідок чого у міру дозрівання збільшується буферна ємність витяжки з м'яса риби. Буферну ємність солоних оселедцевих риб виражають у градусах (за Л.І. Левієвою). Матеріали, прилади, обладнання і реактиви: технічні ваги, фарфорова чашка, прилад для титрування, водяна баня, мірна колба місткістю 100 см³, дві ерленмейєрівські колби місткістю по 50 см³, скляна паличка з гумовим наконечником, розчин NaOH і концентрації 0,1 моль/дм³, 1%-ні розчини фенолфталеїну і тимолфталеїну.

Проведення аналізу. У фарфоровій чашці з 10 см³ гарячої дистильованої води розтирають 10 г фаршу риби. Суміш переносять у колбу місткістю 100 см³, доводять її вміст до 2/3 об'єму, струшують і витримують 5 хв на киплячій водяній бані. Колбу охолоджують під краном, доводять вміст до мітки і фільтрують крізь паперовий фільтр. У дві пронумеровані колби місткістю по 50 см³ доливають по 10 см³ фільтрату. Фільтрат у колбі № 1 титрують із трьома краплями 1%-го розчину фенолфталеїну розчином гідроокису натрію (калію) концентрації 0,1 моль/дм³ до слабо-рожевого кольору. Фільтрат у колбі № 2 титрують із 10 краплями 0,1%-го розчину тимолфталеїну розчином гідроксиду натрію (калію) концентрації 0,1 моль/дм³ до яскраво-блакитного кольору.

Коефіцієнт буферності обчислюють за формулою:

$$K = (X_1 - X_2) * 100,$$

де X_1 , X_2 – об'єми розчину NaOH концентрації 0,1 моль/дм³, відповідно витрачені на титрування з тимолфталейном і з фенолфталейном, см³.

Стадії дозрівання риби характеризуються такими величинами буферної ємності (таблиця 2.1) [1].

Таблиця 2.1 – Коефіцієнт буферності солоної риби

Продукт	Коефіцієнт буферності, град		
	Початок дозрівання	Дозрівання активне	Перезрівання
Оселедець			
атлантичний	120-150	150-220	220 і більше
тихоокеанський	60-100	100-150	180 і більше
івасі	120	120-190	190 і більше

2.3. Характеристика господарської діяльності ТОВ «Таврія В» м. Одеса

ТОВ «Таврія-В» — всеукраїнська мережа супермаркетів. Повне найменування підприємства – товариство з обмеженою відповідальністю «Таврія-В», Код ЄДРПОУ – 19202597. ТОВ «Таврія-В» до асоціацій, корпорацій, консорціумів, концернів, інших об'єднань за галузевою ознакою не входить.

ТОВ «Таврія-В» представлена в Одесі, Миколаєві, Хмельницькому, Білгород-Дністровському, Ізмаїлі, Чорноморську, Херсоні, Харкові, Києві. Компанія складається з 85 торгових об'єктів з яких 76 – супермаркети, а також інтернет-супермаркету. У компанії працює більш ніж 10 тисяч осіб.

Компанія «Таврія-В» була заснована в 1992 році і починала свою діяльність з мережі торгових павільйонів в Одесі. На сьогоднішній день ТОВ «Таврія-В» є мультиформатною компанією. В її структуру входять великі торгові центри,

делікатес-маркети, торгові точки формату «магазин біля дому», ресторани швидкого харчування, ресторани VIP-класу, виробничі цехи, а також великий логістичний комплекс.

ТОВ «Таврія-В» займається широкоформатною торгівлею та наданням в оренду торговельних площ. Ключові бізнес-напрями компанії:

- роздрібна торгівля;
- оптова торгівля;
- громадське харчування;
- виробництво;
- будівництво і девелопмент;
- приват-лейбл.

ТОВ «Таврія-В» сьогодні – одна з найбільш популярних торгових мереж, що працює в різних регіонах України. Визнання споживачів пов'язано в першу чергу з високим рівнем обслуговування та якістю надаваних послуг [63].

Величезна увага приділяється якості товару, рівню сервісу, надання додаткових безкоштовних послуг, затишній атмосфері для відвідувачів і простоті в обслуговуванні. Асортимент магазинів мережі включає до 30 000 найменувань різних товарів. Мережа супермаркетів «Таврія-В» у своїй роботі використовує 2 формати торгових точок – торговельні центри і «магазини біля дому». Перший з них орієнтований в першу чергу на клієнтів, які здійснюють тижневі покупки, а другий – на щоденні покупки. Така диверсифікація дозволяє в значній мірі охопити ринок роздрібної торгівлі і сприяє зростанню частки ринку. Всі торгові точки мережі розташовані в густонаселених районах, місцях значного потоку людей, а також на транспортні розв'язки міста, що забезпечує постійний приплив покупців. Торгові центри та супермаркети пропонують широкий вибір непродовольчої групи товарів – частка яких становить близько 40%.

ТОВ «Таврія-В» впроваджує найсучасніші розробки у сфері складських і транспортних технологій. Проводиться постійне вдосконалення системи планування, на регулярній основі проводиться аналіз продажів. Компанія має 3 логістичних склади загальною площею понад 60 тис.м², автопарк; службу

доставки; інтернет-магазин; пакувальну лінію. ТОВ «Таврія-В» використовує автоматизовану систему управління запасами, в якій об'єднані всі магазини компанії. Власний автопарк включає 50 вантажних автомобілів, у тому числі з ізотермічними фургонами, фургонами-рефрижераторами. ТОВ «Таврія-В» – перша компанія в південному регіоні України, яка ще в 1999 році надала своїм покупцям можливість скористатися послугами служби доставки і робити покупки у віртуальному продовольчому магазині: www.universam.com.ua.

Серед постійних покупців служби доставки «Таврія-В» – готелі, ресторани, розважальні комплекси, офіси, судноплавні і авіакомпанії, великі експедиторські компанії, елітні фітнес клуби і лікарні, а також школи.

ТОВ «Таврія-В» – один з лідерів у виробництві м'ясної, рибної, кулінарної, кондитерської, хлібобулочної продукції серед мереж роздрібної торгівлі. Весь технологічний процес, що включає в себе підготовку сировини до виробництва, пакування, маркування, охолодження проводиться в спеціалізованих цехах, обладнаних сучасним високотехнологічним устаткуванням. Кваліфікація фахівців компанії постійно підвищується завдяки регулярним тренінгам, стажуванням, відвідування міжнародних виставок і конференцій. Компанія має свої торгові марки, такі як «Eurogroup», «Сімка», «Субота», «Натхнення», «Didie», «Сектетні технології», «Українська зірка».

ТОВ «Таврія-В» пропонує своїм клієнтам власну мережу кафе. Головна ідея проекту «Т-спринт кафе» - створення мережі кафе здорової їжі під одним брендом і однієї стильової спрямованості. В асортименті «Т-спринт кафе» – страви традиційної домашньої української і європейської кухні. Концепція «Т-спринт кафе» – Quick&Casual, що займає проміжне положення між підприємствами швидкого харчування (Quick Service) і традиційними кафе-ресторанами (Casual dining) [63].

Сьогодні найбільш пріоритетним форматом торгової нерухомості для компанії є великі торговельно-розважальні центри площею не менше 10 тисяч м², в структурі яких, крім торгових площ, запроектовані кафе, ресторан або каток. Паралельно компанія займається відкриттям невеликих торгових точок в

спальних районах міста площею 600 м² в форматі «магазин біля дому». На сьогоднішній день більша частина торговельних об'єктів компанії планується в окремо розташованих будинках. Однак, є приклади розміщення продовольчих супермаркетів ТОВ «Таврія-В» в структурі торгових об'єктів, що входять в портфель інших компаній. Організаційна структура компанії представлена на рис. 2.1. Керівні органи ТОВ «Таврія-В» складаються із Зборів засновників, Ради директорів. Найвищим керівним органом компанії є Збори засновників, які визначають напрямки діяльності та стратегію компанії. Засновники мають право ухвалення остаточних рішень з усіх питань, що відносяться до діяльності компанії й використання майна компанії. Рада директорів є виконавчим органом, який у межах компанії, здійснює управління повсякденною діяльністю у рамках керівних положень і політики, встановлених засновниками. Рада директорів призначається засновниками і керує діяльністю відповідно до угоди про керівництво.

До Ради директорів входять: директор по розвитку, комерційний директор, фінансовий директор, виконавчий директор, директор по рекламі. Крім того, до управлінських структур відносяться Головний бухгалтер, відділ аудиту. Кожен з директорів керує декількома структурними підрозділами відповідної спеціалізації. Зокрема, директору з розвитку підпорядковано відділ розвитку та будівельну групу; директору по рекламі – відділ реклами. Крім того, у складі товариства є такі структурні підрозділи: відділ логістики (логістичний склад), відділ продажу, відділ маркетингу, відділ закупівель, бухгалтерія, плановий відділ, відділ автоматизації та управління бізнес процесами. Найнижчою ланкою структури компанії є магазини які поділені на 6 регіонів покриття. Управління торговими центрами здійснює топ-менеджмент ТОВ «Таврія-В» [63].

Фінансування господарської діяльності ТОВ «Таврія-В» здійснюється за рахунок залучення кредитних коштів, отриманого прибутку від фінансово-господарської діяльності підприємства та протягом 2020-2021 років залучення фінансування через випуску цінних паперів – корпоративних облігацій. ТОВ «Таврія-В» було першим з ретейлерів України, який у 2003 році здійснив випуск

корпоративних облігацій. Загальна сума випуску склала 5 000 000 гривень. У 2021 році ТОВ «Таврія-В» здійснило другу емісію облігацій на загальну суму 40 млн.грн. Залучені кошти спрямовані на фінансування переустаткування торгових залів, закупівлю сучасного обладнання та будівництво нових магазинів. До банків клієнтом яких є ТОВ «Таврія-В» відносяться: ПАТ «Універсалбанк», ПАТ «ПУМБ», ПАО «Сбербанк», ПАТ «Ощадбанк», ПАТ «Райффайзен Банк Аваль».

Основними напрямками діяльності ТОВ «Таврія-В» найближчим часом є: розширення існуючої торгівельної мережі; підвищення ефективності діяльності; розширення асортименту і реалізація нових видів товарів, у тому числі за рахунок власних марок. Майбутні плани збільшення реалізації нових видів товарів та послуг Емітента пов'язані з необхідністю зберігання ринкових позицій. Планується у подальшому подовження відкриття нових торгівельних центрів.

Основними факторами, що впливають на діяльність емітента є фінансова криза в Україні, зміни у податковому законодавстві, нестабільність законодавчої системи України та погіршення загальної політичної та економічної ситуації. Збільшення витрат та строків проведення капітальних вкладень, у т. ч. відсутність фінансування банками. Загострення конкурентної боротьби, у тому числі через іноземні торгівельні мережі на ринку України, брак кваліфікованого персоналу, форс-мажорні обставини [63].

Щоб оцінити загальні фінансово -економічні умови підприємства, ми повинні спочатку проаналізувати майно, що належить йому, та джерело його придбання. Для аналізу складу корпоративних активів та пасивів необхідно узагальнити статті з однаковим змістом, щоб визначити основні тенденції динаміки балансу. Визначимо склад та структуру майна (таблиця 2.2).

З даних табл. 2.2 можна зробити висновок, що вартість майна підприємства зростала протягом всього досліджуваного періоду, у 2019-2021 роках на 32,47%, а у 2020-2021 роках на 9,1%. Це відбулося за рахунок збільшення необоротних активів на 25,74% у 2020 році та на 9,45% у 2020 році, а також збільшення оборотних активів на 65,97% у 2020 році та на 7,82% у 2021 році.

Таблиця 2.2 – Аналіз складу та структури майна ТОВ «Таврія-В», тис.грн.

Показник	Роки			Відхилення			
				2019-2020		2020/2021	
	2019	2020	2021	±	%	±	%
Усього майна	1952614	2586595	2822101	633981	32,47	235506	9,1
Необоротні активи	1626059	2044600	2237744	418541	25,74	193144	9,45
Оборотні активи	326555	541995	584357	215440	65,97	42362	7,82
Запаси	136296	162389	272892	26093	19,14	110503	68,05
Дебіторська заборгованість	138347	297325	219026	158978	114,91	-78299	-26,33
Кошти та їх еквіваленти	16819	30536	31932	13717	81,56	1396	4,57
Інші оборотні активи	34749	46800	36737	12051	34,68	-10063	-21,5
Витрати майбутніх періодів	344	4945	23770	4601	1337,5	18825	380,69

Темпи зростання оборотних активів перевищують темпи зростання необоротних активів, що свідчить про збільшення частки оборотних активів у структурі корпоративної власності. Це може свідчити про збільшення ліквідності активів та прискорення обороту активів.

Аналізуючи структуру оборотних активів, можна зробити висновок, що їх збільшення за 2020 рік відбулося найбільшою мірою за рахунок збільшення дебіторської заборгованості на 114,91%, а за 2021 рік за рахунок збільшення запасів на 68,05%. Менший приріст оборотних активів у 2021 році порівняно з 2020, відбувся через зменшення дебіторської заборгованості на 26,33%.

Таблиця 2.3 – Аналіз показників майнового стану ТОВ «Таврія-В»

Показник	Роки			Відхилення			
				2019-2020		2020/2021	
	2019	2020	2021	±	%	±	%
Коефіцієнт мобільності активів	0,2	0,27	0,26	0,07	35,00	-0,01	-3,70
Частка основних засобів в активах	0,33	0,28	0,32	-0,05	-15,15	0,04	14,29
Коефіцієнт зносу основних засобів	0,33	0,35	0,34	0,02	6,06	-0,01	-2,86
Фондоозброєність	58,26	68,00	80,40	9,74	16,71	12,41	18,25
Фондомісткість	0,48	0,51	0,65	0,03	5,40	0,15	28,70
Фондовіддача	2,08	1,97	1,53	-0,11	-5,12	-0,44	-22,30
Коефіцієнт рентабельності виробничих фондів	0,05	0,08	0,03	0,03	56,11	-0,04	-54,81

З даних табл. 2.3, можна зробити висновок, що коефіцієнт мобільності активів зріс на 32% у 2020 році і знизився на 1,49% у 2021 році досягнувши значення 0,26, отже підприємство суттєво збільшило частку своїх оборотних активів, але ці показники недостатньо високі для підприємства роздрібної торгівлі.

Частка основних засобів в активах залишилася майже без змін, спостерігалось зменшення показника на 16,3% у 2020 році та підвищення на 14,47% у 2021 році. Коефіцієнт зносу основних засобів зріс на 7,33% у 2020 році та зменшився на 1,85% у 2021 році, отже спостерігається тенденція до поступового зносу основних засобів [63].

Фондоозброєність вказує на вартість основних засобів, що припадають на одного працівника, даний показник зріс на 16,71% у 2020 році та на 18,25% у

2021, це сталося за рахунок збільшення вартості основних засобів присталому значенні кількості працівників, це свідчить про позитивну тенденцію до розширення виробництва.

Фондомісткість показує рівень середньорічної вартості основних виробничих фондів на одиницю вартості виробленої продукції, показник зріс на 0,13% у 2019 і на 35,94% у 2021 роках, це свідчить про негативну тенденцію, адже нормою вважається зниження даного показника. Значення коефіцієнта фондівіддачі, навпаки, зменшувалось протягом аналізованого періоду, що також є негативним [63].

Рентабельність виробничих фондів у 2019 році складала 5%, за 2020 рік значення виросло до 8%, але у 2021 знизилася до 3%, що є ще нижчим показником ніж у 2019 році. Коефіцієнт рентабельності активів знизився вдвічі за 2 роки, але підприємство залишається рентабельним і показує нормальну прибутковість для галузі роздрібної торгівлі (таблиця 2.4).

Таблиця 2.4 – Аналіз відносних показників ділової активності та рентабельності

Показник	Роки			Відхилення			
				2019-2020		2020/2021	
	2019	2020	2021	±	%	±	%
Коефіцієнт оборотності активів	0,63	0,50	0,42	-0,13	-20,32	-0,09	-17,55
Коефіцієнт оборотності матеріальних запасів	8,88	8,25	4,51	-0,63	-7,06	-3,74	-45,33
Коефіцієнт оборотності основних засобів	1,92	1,82	1,31	-0,09	-4,81	-0,51	-27,97
Коефіцієнт рентабельності активів	0,14	0,09	0,06	-0,05	-37,66	-0,02	-27,97

Загалом, фінансовий стан компанії не задовільний: масштаби капіталізації компанії з кожним роком зростали, але рентабельність залишалася на колишньому рівні. Ці показники фінансової стійкості для компаній, які не відповідають нормативним значенням, мають позитивні тенденції, але показники ділової активності та прибутковості все ще низькі.

РОЗДІЛ 3.

ОСОБЛИВОСТІ ПРОВЕДЕННЯ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ

3.1. Проведення ідентифікації партії рибних пресервів

Значні відмінності за ціною риб різних сімейств, підгруп, видів і найменувань, зумовлені раніше розглянутими факторами, створюють базу для фальсифікації рибних товарів.

Інформаційна фальсифікація рибних товарів як самостійний вид використовується в основному для банкової ікри, консервів і пресервів. Причому спосіб дуже простий, оскільки здійснюється заміною паперових етикеток фальсифікату на етикетки оригіналу. Виявити фальсифікацію можна перехресною експертизою інформації на паперовому носії маркування, втиснених або нанесених іншим способом умовних позначок на денці банки й по можливості в товаросупровідних документах [4, 15].

Серед методів для ідентифікації партії рибних пресервів є нормативні документи, що встановлюють якісні стандарти продукції, і технічні папери, такі як товарно-супровідні документи (такі як накладні, сертифікати, і якісні посвідчення) [39].

Важливою складовою ідентифікації є маркування, яке містить інформацію, що сприяє розпізнаванню продукції. Ці методи використовуються для перевірки відповідності критеріям ідентифікації партії рибних пресервів [45].

Ми здійснили ідентифікацію партії рибних пресервів, що включала аналіз документів на продукцію, її маркування, зовнішній вигляд та випробування зразків. Замовник надав контракт і рахунок-фактуру для аналізу.

Після порівняння нормативних та фактичних показників було встановлено відповідність даної партії рибних пресервів сертифікату якості та діючому стандарту на цей вид продукції.

Наша перевірка підтвердила відповідність упаковки та маркування транспортних засобів умовам контракту і вимогам стандартів. Ми здійснили ідентифікацію за комплексом якісних показників, таких як назва продукції, нормативні документи на постачання, обсяг поставок, стан пакування та результати випробувань. Відповідність виду продукції в даному контракті та супровідних документах було перевірено за допомогою маркування.

Пакування рибних пресервів повинно відповідати вимогам ДСТУ 2641:2007 «Продукти рибні. Пакування». Дана партія рибних пресервів упакована у відповідну спожиткову тару, а саме у полімерні судочки з кришкою, маса одного судочку 500 г.

Відповідно до чинних стандартів маркування здійснюється способом, який забезпечує легке читання, використовуючи матеріали, схвалені Центральним органом виконавчої влади України з охорони здоров'я для маркування тари, що містить харчові продукти. Це маркування включає: назву рибних пресервів; повне ім'я та адресу виробника разом з контактним телефоном; адресу потужностей виробництва; масу нетто; умови та строки придатності; номер виробничої партії; умови зберігання; відповідність чинному стандарту та будь-яку додаткову інформацію, яка допомагає ідентифікувати рибні пресерви.

Повний розбір маркування на споживчій упаковці пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії»:

1. Найменування продукту: пресерви з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії»
2. Назва торгової марки: Т ТМ «AQUAVITA» (рис.3.1).



Рисунок 3.2 – Торгова марка «Пирятин»

3. Склад: філе оселедця (70%), олія соняшникова рафінована дезодорована, сіль кухонна, оцет столовий (вода, регулятор кислотності оцтова кислота), комплексна функціональна суміш (регулятори кислотності: Е 575, кислота лимонна, Е 331, підсилювач смаку та аромату Е 621, стабілізатор Е 339), консервант Е 211.

4. Поживна (харчова) цінність на 100 г г продукту: білки – 11,2 г; вуглеводи – 0,0 г; жири – 32,3 г.

5. Енергетична цінність (калорійність) на 100 г продукту: 1409,0 kJ (335,0 kcal).

6. Маса нетто: 500 г. Допустиме відхилення від маси нетто не більше - 3%.

7. Маса нетто шматочків оселедця: 350 г.

8. Дата виробництва 10.10.2023 р.

7. Умови зберігання: за температури від 0°C до +6°C включно.

8. Нормативно-технічний документ: ТУ У 15.2-31164988-006:2006.

9. Країна походження: Ісландія.

10. Найменування виробника: Товариство з обмеженою відповідальністю «АКВАФРОСТ».

11. Адреса потужностей (об'єкта) виробництва: Україна, 68094, Одеська область, м. Чорноморськ, с. Бурлача Балка, вул. Центральна 1-Е.

12. Телефон гарячої лінії: (0800) 60-48-23

13. web: <https://vodnyj-svit.ua/>.

14. Додаткова інформація та інформаційні знаки: «Продукт готовий до вживання», «Вжити після відкриття упаковки протягом 72 годин за умовами зберігання від 0°C до +6°C», «Упаковано під вакуумом» (рис.3.3).

15. Штрихкод (рис.3.4). Асоціація товарної нумерації «ДжіЕс1 Україна» спрямована на впровадження в Україні всесвітньої багатогалузевої системи ідентифікації, штрихового кодування та електронних комунікацій, що базується на всесвітніх стандартах GS1.

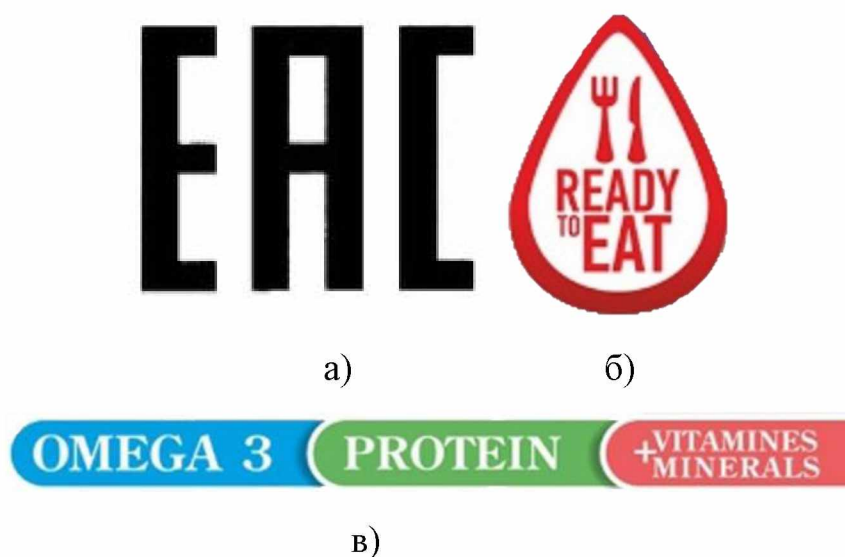


Рисунок 3.3 – Інформаційні знаки і додаткові позначки: а) єдиний знак обігу продукції на ринку країн-членів Митного союзу; б) «Продукт готовий до вживання»; в) Позначки вмісту омега-3, протеїну, вітамінів і мінералів



Рисунок 3.4 – Символіка штрихового коду пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA»

Структура штрихового коду: 3 розряди – префікс коду GTIN-13(482) – вказує на державу походження товару – Україна; 9 розрядів – код підприємства і виробника товару (008841372); 1 розряд – контрольна цифра (3).

GEPIR - офіційна інформація, що стосується товару за його штрих-кодом, доступна на веб-сайті: <https://newgepir.gs1ua.org/search/barcode>. Після введення коду товару 4820088413723, що зазначений на маркуванні, ми отримали актуальну інформацію про , отримали інформацію про товар та про суб'єкта, який має право використовувати штриховий код (рис. 3.5).

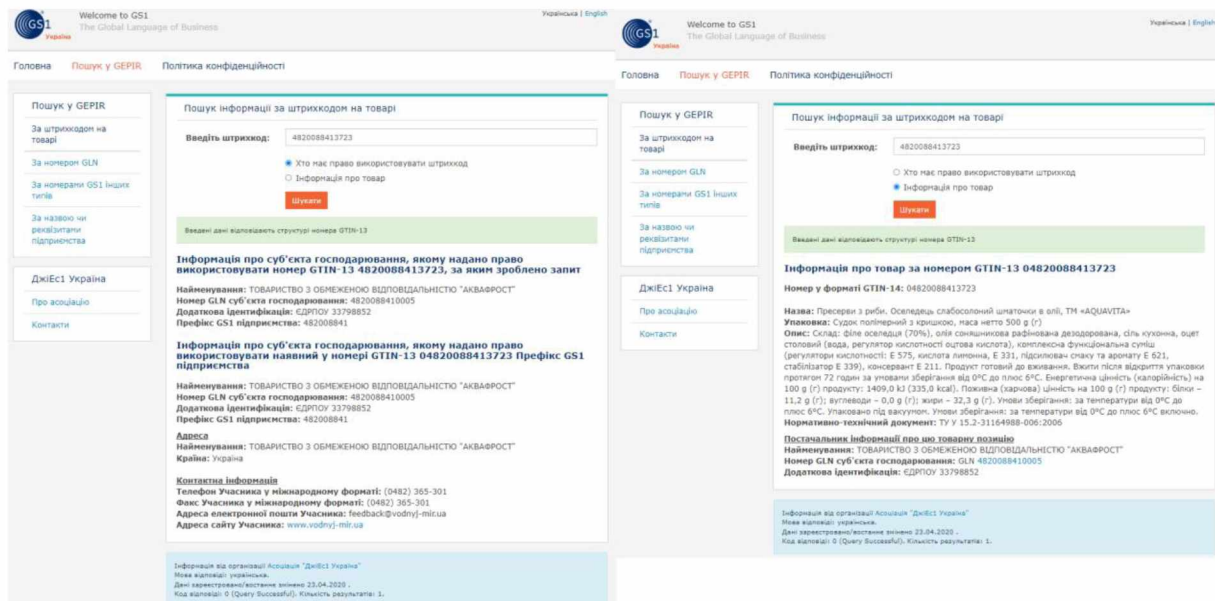


Рисунок 3.5 – Інформація, отримана за допомогою GEPIR щодо штрихового коду 4820088413723

Інформація, яка подається виробником на упаковці товару, відповідає даним, що надаються GEPIR. Виробник активно відстежує зміни на веб-сайті та інформацію, що доступна споживачам, шляхом актуального маркування товарів. Останні оновлення в GEPIR датуються 23.04.2020 роком.

Аналіз маркування споживчої тари пресервів проводили відповідно до вимог Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів та ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» та Кодексу Аліментаріус «Маркування харчових продуктів. Повні тексти». Проаналізувавши вище перелічені нормативні документи з'ясували, що нормативний документ ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» встановлює найжорсткіші вимоги щодо маркування харчових продуктів [42].

За результатами проведеного дослідження повноти маркування пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA», можна стверджувати, що маркування відповідає вимогам чинних нормативних документів в повній мірі. Інформація надрукована дрібним шрифтом, але поєднання кольору шрифту і фону є вдалим і добре читається. Фарба якою здійснювалося нанесення є досить стійкою до стирання.

3.2. Експертиза якості рибних пресервів

Експертиза якості харчових товарів – це процес, під час якого спеціалісти оцінюють характеристики продукції, щоб перевірити його відповідність стандартам і вимогам. Основна мета полягає в оцінці якості товарів при їх прийманні, після тривалого зберігання або для виявлення можливих дефектів, які можуть виникнути після закінчення терміну придатності, а також для перевірки нових зразків товарів перед включенням їх до масового виробництва.

Відбір проб пресервів з риби відбувався відповідно до встановлених вимог стандарту ДСТУ 7972:2015 «Риба та рибні продукти. Правила приймання, методи відбирання проб» [53].

Для оцінки якості пресервів з риби за органолептичними та фізико-хімічними показниками застосовувався вибірковий контроль. З 10 ящиків, що надійшли, відібрали два ящики для утворення вибірки. Далі, із різних місць кожної одиниці транспортної тари в цій вибірці відібрали 2 судка для фізико-хімічних досліджень та 2 судка для органолептичних досліджень. Вміст судків з пресервами об'єднали для отримання об'єднаної проби і дібрали 500 г для фізико-хімічних досліджень та 500 г для органолептичних досліджень. Також відібрали 500 г для контрольної проби, яку упаковували в скляну банку та запломбували для спірних тестувань у випадку потреби. Відібрані проби пресервів з риби супроводжувалися актом відбирання проб, в якому обов'язково зазначалися наступні дані: порядковий номер проби, повне найменування підприємства-виробника, дату та час здійснення вибірки продукції, дату та час відбору проб, номер партії, що надійшла, масу проби, що відібрали, загальний об'єм партії, від якої було здійснено відбір проб, прізвище та посада особи, яка проводила відбір проб.

В процесі проведення товарознавчої експертизи за результатами відбирання проб (зразків) був оформлений Акт відбору проб (додаток Є), який разом відібраною пробою пресервів з риби (проба пресервів герметично упакована скляну банку, опечатана і опломбована) експерт передав замовнику

експертизи для відправлення на випробування в лабораторію. Оформлені заявка і наряд №0001 представлені в додатках Д і Е. Були дотримані правила збереження проб, включаючи їх пакування та маркування.

Експертиза якості партії пресервів з риби проводилася за допомогою органолептичного методу, який ґрунтується на сприйнятті людськими органами чуття. Цей метод характеризується своєю доступністю та швидкістю, але має суб'єктивний характер. Важливо враховувати, що він не дає повної інформації про хімічний склад, наявність шкідливих речовин або безпечність пресервів, хоча він є корисним для дегустації

Оцінка якості партії пресервів з риб проводилася послідовно, спочатку було оцінено стан маркування та пакування, які можуть бути вирішальними для прийняття рішення про партію. Першочерговими показниками якості пресервів були смак і запах, консистенція м'яса риби, стан риби, потім визначали стан шкірних покривів, стан заливки та наявність нальоту білкового походження .

Результати експертизи якості партії пресервів з риби Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA» наочно представлено у вигляді таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Результати експертизи рибних пресервів за органолептичними показниками

Показники	Характеристика пресервів з риб	
	Згідно стандарту	ТМ «AQUAVITA»
Смак	Приємний, властивий дозрілій рибі, гарніру, соусу або заливці. Для пресервів із риби холодного копчення – із присмаком копченості	Приємний, без сторонніх присмаків
Запах	Приємний, властивий дозрілій рибі з ароматом прянощів, гарніру, соусу або заливки. Для пресервів із риби холодного копчення – з ароматом копченості	Приємний, властивий, без сторонніх запахів

Продовження таблиці 3.1

Консистенція м'яса риби	Ніжна, соковита. Допускається щільна для пресервів із ставриди, сардини.	Ніжна, соковита, однорідна
Стан риби	Тушки, філе, філе-шматочки, філе-скибочки, рулети повинні бути цілими з рівними зрізами. Рулети мають зберігати циліндричну форму. Допускаються: косі зрізи при механізованому укладанні філе-шматочків, філе-скибочки; наявність зрізків м'яса (шматочків) для оселедця-івасі та атлантичної сардини не більше трьох в одному банку; м'ясо, що злегка перезріло, в місцях споживання; незначне розшарування м'яса скумбрії та лососевих	Філе-шматочки оселедця
Наявність нальоту білкового походження	Допускається	Не виявлено
Стан шкірних покривів	Цілі. Допускається незначне пошкодження шкіри у тушок, філе, рулетів, філе-шматочків.	Шматочки риби цілі
Стан заливки	Характерне для цього виду. Допускається желеподібне для пресервів з оселедця та заливок з корицею	Заливки характерна, світло-жовтого кольору

Отримані результати органолептичних досліджень показали, що досліджувана партія пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA» відповідають вимогам стандарту ДСТУ 8095:2015 «Пресерви рибні. Оселедці спеціального та пряного соління. Технічні умови»: смак пресервів приємний, без сторонніх присмаків. Запах властивий, приємний. Без сторонніх запахів, консистенція м'яса риби ніжна, соковита, однорідна,

пресерви у вигляді шматочків-філе оселедця, шматочки риби цілі, заливка характерна, світло-жовтого кольору, нальоту білкового походження не виявлено [47].

Результати експертизи якості досліджуваної партії пресервів з риби за фізико-хімічними показниками наведено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Результати експертизи рибних пресервів за фізико-хімічними показниками

Показники	Характеристика пресервів з риби	
	згідно стандарту	ТМ «AQUAVITA»
Співвідношення маси риби і заливки	75/ 25	80 / 20
Вміст натрію хлориду, %	6,0-8,0	6,2
Вміст бензойнокислого натрію, %, не більше	0,1	0,001
Буферність рибних пресервів, градуси, не більше	200	157

Отримані результати фізико-хімічних досліджень показали, що досліджувана партія пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA» відповідають вимогам стандарту ДСТУ 8095:2015 «Пресерви рибні. Оселедці спеціального та пряного соління. Технічні умови» за показниками співвідношення маси риби і заливки, вміст солі, вміст бензойнокислого натрію, буферність рибних пресервів [47].

Отже, після проведених досліджень, отримані результати товарознавчої експертизи показали, що партія пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA», яка надійшла в супермаркет «Таврія В» м.Одеса відповідають вимогам чинного стандарту ДСТУ 8095:2015 за всіма дослідженими органолептичними і фізико-хімічними показниками.

3.3. Порівняльна експертиза якості рибних пресервів

За дорученням замовника товарознавчої експертизи також була проведена порівняльна експертиза пресервів із риб.

Порівняльна експертиза якості партії пресервів з риб проводилася оцінюванням їх органолептичних властивостей за самостійно розробленою 5-ти бальною шкалою (додаток В): 5 – відмінна або дуже добра якість; 4 – добра якість; 3 – задовільна якість; 2 – ледь задовільна якість; 1 – абсолютно незадовільна якість. На основі балової оцінки за показниками визначається загальна балова оцінка, яка дозволяє провести градацію якості товару. Показники, що визначалися: стан риби, характеристика розбирання та порядок укладання, колір риби, консистенція, запах і смак, пакування і маркування. За результатами балової оцінки була сформована дегустаційна комісія із 5-ти чоловік і оформлені дегустаційні листи (додаток Г).

Для порівняння було обрано пресерви з риби «Оселедець Козацький» в олії філе-шматочки, ТМ «Veladis». Товарознавча характеристика зразку пресервів з риби наведена нижче:



Пресерви з риби «Оселедець Козацький» в олії філе-шматочки, ТМ «Veladis». Склад: філе-шматочки оселедця 70%, олія соняшникова рафінована дезодорована 30%, сіль поварена харчова, регулятори кислотності: оцтова кислота, глюконо-дельта-лактон; антиоксиданти: винна, лимонна кислоти; декстроза, глюкозний сироп, консерванти: бензоат натрію, сорбат калію. Поживна (харчова) цінність 100 г продукту: білки – 13,2 г, жири – 28,8 г, вуглеводи – 0,0 г. Енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту: 1314 кДж (313 ккал). Маса нетто оселедця (210±9)г. Дата виробництва/ Дата

«вжити до...» вказані на упаковці. Номер партії відповідає даті виробництва. Строк

придатності 3 місяці з дати виробництва. Зберігати за температури від -6°C до $+6^{\circ}\text{C}$. Можлива наявність поодиноких рибних кісточок. Маса нетто (300 ± 9) г. Нормативно-технічний документ: ТУУ 15.2-35037406-003. Виробник, пакувальних та адреса потужностей: ТОВ «Компанія Стінгрей», вул. Скворцова, 236, м. Запоріжжя, 69106, Україна; тел.: 0800-302-301. Єврономер підприємства: а-UA-08-22-110-VII; веб-сайт: www.veladis.ua. Штрихкод: 4823097903810.

Результати порівняльної експертизи якості зразків пресервів з риби оформлено у вигляді таблиць 3.3-3.4.

Таблиця 3.3 – Балова оцінка якості пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA»

Показники	Максимальна оцінка, бал	Оцінка дегустаторів, бал					Середнє значення
		1	2	3	4	5	
Стан риби, характеристика розбирання та порядок укладання	5	5	4	5	4	5	4,6
Колір риби	5	5	5	4	5	4	4,6
Консистенція	5	4	5	5	5	5	4,8
Запах і смак	5	5	5	5	5	5	5
Пакування і маркування	5	5	5	5	5	5	5
Середнє значення	5	4,8	4,8	4,8	4,8	4,8	4,8

Результати балової оцінки якості пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA» показали, що за показниками «запах і смак» та «пакування і маркування» зразок отримав максимальну кількість балів від усіх дегустаторів – 5,0 балів, на 0,2 бали менше набрав показник «консистенція» - 4,8

бали, а показники «колір риби» та «стан риби, характеристика розбирання та порядок укладання» - 4,6 балів. Загальна балова оцінка досліджуваного зразку пресервів – 4,8 бали.

Таблиця 3.4 – Балова оцінка якості пресервів з риби «Оселедець Козацький» в олії філе-шматочки, ТМ «Veladis»

Показники	Максимальна оцінка, бал	Оцінка дегустаторів, бал					Середнє значення
		1	2	3	4	5	
Стан риби, характеристика розбирання та порядок укладання	5	4	5	5	5	5	4,8
Колір риби	5	5	5	5	5	5	5
Консистенція	5	4	4	4	4	5	4,2
Запах і смак	5	4	5	5	5	4	4,6
Пакування і маркування	5	4	4	5	4	5	4,4
Середнє значення	5	4,2	4,6	4,8	4,6	4,8	4,6

Результати балової оцінки якості пресервів з риби «Оселедець Козацький» в олії філе-шматочки, ТМ «Veladis» показали, що максимальну кількість балів отримав за показник «колір риби» - 5,0 балів, показник «стан риби, характеристика розбирання та порядок укладання» отримав 4,8 бали; за показниками «смак і запах» та «пакування і маркування» отримали 4,6 бали та 4,4 бали відповідно; найменшу кількість балів отримав показник «консистенція» - 4,2 бали. Загальна балова оцінка досліджуваного зразку пресервів – 4,6 бали.

Зведені результати балової оцінки досліджуваних зразків рибних пресервів наведена на рисунку 3.6.

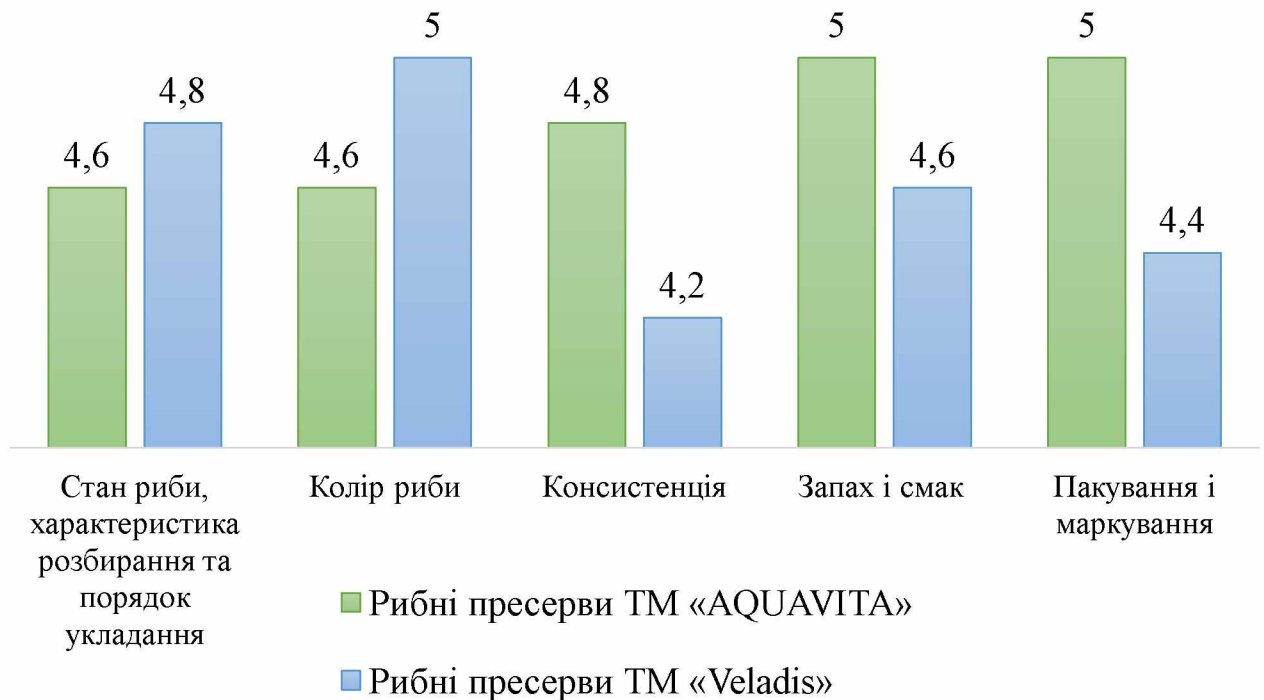


Рисунок 3.6 – Узагальнені результати бальної оцінки якості пресервів з риби, що реалізуються в супермаркеті «Таврія В» м. Одеса

Отримані результати порівняльної експертизи рибних пресервів засвідчили, що обидва зразки рибних пресервів вітчизняного виробництва мають відмінну якість, зразок пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA» набрав більшу кількість балів на 0,2 бали за пресерви з риби «Оселедець Козацький» в олії філе-шматочки, ТМ «Veladis».

3.4. Оформлення документів за результатами експертизи

В супермаркет «Таврія В» згідно договору купівлі-продажу №0009584-К від 10 березня 2021 р. надійшла партія пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA», виробництва ТОВ «АКВАПРОСТ», вантажним автомобілем замовника. За документами об'єм партії рибних пресервів становив 90 кг (10 ящиків по 9 кг кожний). Дата виробництва рибних пресервів – 11 листопада 2023 року. На кожний картонний ящик наклеєний маркувальний

ярлик, на якому зазначена наступна інформація: товарний знак, назва підприємства-виробника, адреса потужностей виробництва, найменування продукту, маса нетто і маса брутто; кількість пакувальних одиниць (полімерних судочків), терміни та умови зберігання; позначення чинного нормативно—технічного документу.

У товарознавця супермаркету «Таврія В», що приймав товар разом із завідувачем складом, виникли підозри щодо якості партії рибних пресервів, що надійшла, оскільки один ящик був механічно деформований і без маркувального ярлику. Тому керівництвом супермаркету «Таврія В» було прийняте рішення про проведення товарознавчої експертизи якості, для цього керуючий супермаркетом склав та надіслав до Одеської регіональної Торгово-промислової палати електронною поштою заявку на проведення якісної експертизи партії рибних пресервів «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA», виробництва ТОВ «АКВАФРОСТ» (додаток Д). Заявка супроводжувалася гарантійним листом на оплату робіт по проведенню товарознавчої експертизи.

Експерт Ковтун В'ячеслав Юрійович прибув на склад супермаркету «Таврія В» з нарядом №0001 від 11 грудня 2023 року. Завданням експертизи значилося: товарознавча експертиза якості партії рибних пресервів «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA», виробництва ТОВ «АКВАФРОСТ». Спочатку експерт Ковтун В.Ю. перевірів документи, що супроводжували партію рибних пресервів, а саме товарно-транспортною накладною №123654789, рахунком-фактурою №741258963 і поставив на них позначку «пред'явлено експерту».

Після перевірки супровідних документів експерт перейшов до огляду стану транспортного засобу, в якому здійснювалося перевезення партії рибних пресервів. Експерт встановив, що вантажний автомобіль був спеціально обладнаний для перевезення рибних товарів, а саме пресервів. Автомобіль був чистий, сухий, без деформацій та ушкоджень, що відповідає вимогам нормативно-технічної документації.

Потім експерт перейшов до огляду транспортної тари і встановив, що картонні ящики були сухі, чисті, без ушкоджень, належним чином обклеєна скотчем, окрім одного ящика який був механічно деформований і не мав маркувального ярлику. Маркування на інших ящиках було чітким, повним і відповідає вимогам стандарту ДСТУ 7972:2015 «Риба та рибні продукти. Правила приймання, методи відбирання проб». Відповідно до цих вимог було відібрано 2 ящики, дин з яких і був саме підозрілий (із деформацією та без маркування).

Для визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості рибних пресервів було відібрано з кожного ящика 4 полімерних судки з пресервами. Вміст судків з пресервами об'єднали для отримання об'єднаної проби і дібрали 500 г для фізико-хімічних досліджень та 500 г для органолептичних досліджень. Також відібрали 500 г для контрольної проби, яку упаковали в скляну банку та запломбували для спірних тестувань у випадку потреби. Результати відбору були оформлені Актом відбору проб (додаток Є) в якому вказують:

- порядковий номер проби для дослідження;
- повне найменування продукту;
- повна назва підприємства-виробника та його контактні дані (адреса та телефон);
- дата та місце відбору проб;
- номер партії продукції;
- маса проби;
- проба, що відібрана для якого дослідження;
- об'єкти партії, від якої представлено пробу;
- для якої мети направлена проба;
- прізвище та посада осіб, які відбирали пробу.

Відібрана проба рибних пресервів була направлена в день відбору проб у лабораторію Одеської міської санітарно-епідеміологічної станції станції і супроводжувалася: направленням в лабораторію, гарантійним листом про оплату та одним екземпляром акту відбору проб. Результати проведеного аналізу фізико-хімічних показників рибних пресервів надійшли того ж дня.

Результати експертизи оформляються у вигляді Акту експертизи. Акт експертизи – це бланки спеціальної форми, які можуть бути затверджені керівником вищої експертної організації. В акті відображені всі необхідні дані про якісні характеристики об'єкта експертизи – партія рибних пресервів «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA», виробництва ТОВ «АКВАФРОСТ» у кількості 10 ящиків (90 кг).

Акт експертизи складається з трьох основних частин: загальної, констатуючої і заключної. До кожної частини є свої відповідні вимоги.

Загальна частина містить:

- номер акту експертизи, дата і місце складання, прізвище, ім'я, по-батькові, посада представників сторін, які беруть участь в експертизі – 11 грудня 2023 року, склад супермаркету «Таврія В», прізвище, ім'я, по-батькові товарознавців постачальника та отримувача продукції;
- кількість товару в партії, яка проходила експертизу – 10 ящиків, в кожному ящику по 9 кг;
- найменування продукції – пресерви з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA», виробництва ТОВ «АКВАФРОСТ»;
- номери і дата пред'явлених експерту товарно-супровідних документів: рахунок-фактура, товарно-транспортна накладна, сертифікат відповідності, посвідчення якості;
- інформація про постачальника – ТОВ «АКВАФРОСТ», Україна, 68094, Одеська область, м. Чорноморськ, с. Бурлача Балка, вул. Центральна 1-Е;
- стан пред'явленого товару – упаковка (картонні ящики) в якому проводилося транспортування не відповідні (на одному відсутній маркувальний ярлик і наявна механічна деформація).

Констатуюча частина включає:

- документи для експертизи;

- методи експертної оцінки – органолептичні та фізико-хімічні;
- дата проведення експертизи – 11 грудня 2023 р.;
- кількісні характеристики товару –90 кг;
- якість товару: градації, дефекти відсутні;
- інші результати експертної оцінки.
- підписи експерта і представників організацій, які беруть участь в експертизі.

Заклучна частина вміщує:

- висновок експерта з аналізом і оцінкою отриманих результатів – висновок якості відповідно до нормативних документів;
- підпис експерта;
- додатки;
- до акту додається: акти відбору проб, протокол випробування, копії документів про виклик постачальника.

Експерт склав за результатами експертизи акт експертизи (додаток Ж), який направлений в торгово-промислову палату для реєстрації в день оформлення.

В акті викладено загальні результати експертизи якості партії рибних пресервів «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA», виробництва ТОВ «АКВАФРОСТ» за органолептичними, фізико-хімічними показниками, встановлено їх відповідність діючій нормативно-технічній документації за якістю. Експертом оформлений висновок про якість даної партії рибних пресервів. Акт експертизи був підписаний представники постачальника та отримувача продукції.

Висновок експерта складений чітко; стисло, конкретно та обґрунтовано. Висновок відповідає констатуючій частині акту, оформлений і підписаний експертом після підпису констатуючої частини представниками.

Висновок експерта Ковтуна В.Ю. був сформульований стисло, конкретно та аргументовано: дана партія пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA», виробництва ТОВ «АКВАФРОСТ» відповідає вимогам чинного стандарту ДСТУ 8095:2015 «Пресерви рибні. Оселедці спеціального та

пряного соління. Технічні умови» за органолептичними і фізико-хімічними показниками. Отримані результати порівняльної експертизи рибних пресервів довели, що пресерви з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA» набрав 4,8 балів із можливих 5,0.

Після завершення експертизи, правильно оформлені Акт і Наряд експерт передає у відповідний відділ Торгово-промислової палати на огляд і реєстрацію не пізніше наступного робочого дня. Керівник цього відділу або уповноважена ним особа аналізують ці документи, щоб переконатися у повноті проведеної експертизи, відповідності висновків поставленому завданню та дотриманням експертом вимог Методики проведення товарознавчої експертизи експертами Торгово-промислових палат в Україні та документів, застосованих ним при наданні послуги з експертизи. У разі позитивних результатів розгляду акту експертизи, керівник підрозділу або уповноважена особа робить у Журналі відповідні відмітки про його реєстрацію

РОЗДІЛ 4.

ОСОБЛИВОСТІ ПРОПУСКУ РИБНИХ ТОВАРІВ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОНТРОЛЬ УКРАЇНИ

4.1. Класифікація рибних пресервів згідно УКТЗЕД

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТ ЗЕД) – розроблена на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу. УКТ ЗЕД співпадає з Гармонізованою системою на рівні шести знаків, а з Комбінованою номенклатурою ЄС – на рівні восьми знаків товарного коду. Суть класифікації товарів полягає у наступному. Кожному товару, який переміщують через кордон, присвоюються 10-значний код. Це роблять для того, щоб однозначно ідентифікувати товар, визначити ставку мита та заходи контролю, які потрібно застосувати. Окрім цього, присвоєння коду спрощує ведення митної статистики. Кожному коду товару відповідає певна ставка мита. УКТ ЗЕД разом зі ставками мит складають Митний тариф України, який затверджений Законом України «Про Митний тариф України» №584-VII від 19.09.2013 [48].

Вся УКТ ЗЕД поділена на 21 розділ та 97 товарних груп. Розділи позначаються римськими цифрами і, на відміну від групи, цифри розділу не відображені в структурі коду товару. Назви розділів і груп наводяться виключно для зручності користування УКТ ЗЕД. Кожна група ділиться на відповідні товарні позиції, підпозиції, категорії і підкатегорії [70].

Для класифікації згідно з УКТЗЕД обрано об'єкт – пресерви з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», виробник ТОВ «АКВАФРОСТ», торговельна марка – ТМ «AQUAVITA», країна виробник – Україна.

Об'єкт класифікації є готовим харчовим продуктом, тож проаналізуємо назви розділів I-IV УКТЗЕД у Митному тарифі. За результатами аналізу встановлено, що об'єкт дослідження може класифікуватися у розділі IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його

замінники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини».

До цієї групи включаються харчові продукти, які одержують переробленням м'яса, м'ясних субпродуктів (наприклад, ніг, шкіри, серця, язиків, печінки, кишок, шлунків), крові, комах, риби (включаючи шкіру), ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних. До цієї групи включаються також продукти, приготовлені або консервовані способами, не передбаченими в групі 02 або 03, приміткою 6 до групи 4 або в товарній позиції 0504.

До розділу IV відносяться товари, що класифікуються у таких групах:

- група 16 – готові харчові продукти з м'яса, риби або ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних;
- група 17 – цукор і кондитерські вироби з цукру;
- група 18 - какао та продукти з нього;
- група 19 – готові продукти із зерна зернових культур, борошна, крохмалю або молока; борошняні кондитерські вироби;
- група 20 – продукти переробки овочів, плодів, горіхів або інших частин рослин;
- група 21 – різні харчові продукти;
- група 22 – алкогольні і безалкогольні напої та оцет;
- група 23 – залишки і відходи харчової промисловості; готові корми для тварин;
- група 24 – тютюн і промислові замінники тютюну; продукти, з вмістом або без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини.

У результаті аналіз приміток до розділу IV встановлено, що обмеження, щодо класифікації рибних пресервів у даному розділі відсутні. Далі визначимо, що рибні пресерви можуть класифікуватися у групі 16 «Готові харчові продукти з м'яса, риби або ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних»,

відповідно до її назви. Згідно з першим правилом інтерпретації назва групи не має юридичної сили, отже, необхідно розглянути примітки до групи 16.

Продукти цієї групи підрозділяються на такі основні категорії:

- 1601 – ковбаси та аналогічні вироби з м'яса, м'ясних субпродуктів, крові або комах; готові харчові продукти, виготовлені на основі цих виробів;
- 1602 – інші готові чи консервовані продукти з м'яса, м'ясних субпродуктів, крові або комах
- 1603 – екстракти та соки з м'яса, риби або ракоподібних, молюсків чи інших водяних безхребетних;
- 1604 – готова або консервована риба; ікра осетрових (чорна ікра) та ікра інших риб;
- 1605 – готова або консервована риба; ікра осетрових (чорна ікра) та ікра інших риб.

До цієї групи не включаються м'ясо, м'ясні субпродукти, риба, ракоподібні, молюски та інші водяні безхребетні, а також комахи, приготовлені або консервовані методами, зазначеними у групах 02, 03, у примітці 6 до групи 4 або в товарній позиції 0504.

Готові продукти включаються до цієї групи, за умови що в них міститься понад 20 мас.% ковбаси, м'яса, м'ясних субпродуктів, крові, комах, риби або ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних чи будь-якого поєднання цих продуктів. Якщо готові продукти містять два або більше зазначених продуктів, вони класифікуються в товарних позиціях групи 16 як такі, що відповідають компоненту чи компонентам, які домінують за масою. Ці положення не стосуються продуктів з начинкою товарної позиції 1902 і готових продуктів товарної позиції 2103 або 2104.

До товарної позиції 1604 «Готова або консервована риба; ікра осетрових (чорна ікра) та ікра інших риб» (рис. 4.1). відносять: риба, відварена у воді або приготовлена на парі, смажена, у тому числі на грилі, печена чи приготовлена іншим способом; риба, відварена у воді або приготовлена на парі, смажена, у тому числі на грилі, печена чи приготовлена іншим способом; риба та її частини, приготовлені чи консервовані іншими способами, не передбаченими в товарних позиціях 0302–0305, наприклад, рибне філе, просто покрите бездріжджовим тістом чи хлібними крихтами (обкачане в сухарях), приготовлені молочко і печінка, тонко гомогенізована риба (див. Загальні положення до цієї групи, пункт 4) та пастеризована чи стерилізована риба.

Пояснення до товарної позиції 1604:

1604	Готова або консервована риба; ікра осетрових (чорна ікра) та ікра інших риб:
	- риба ціла або шматками, але не фарширована:
1604 11 00 00	-- лосось
1604 12	-- оселедці:
1604 12 10 00	--- філе, сире, у тісті або в сухарях, попередньо смажене або не смажене в олії, морожене
	--- інші:
1604 12 91 00	---- у герметично закритих посудинах
1604 12 99 00	---- інші
1604 13	-- сардини, сардинела, кілька або шпроти:
	--- сардини:
1604 13 11 00	---- в оливковій олії
1604 13 19 00	---- інші
1604 13 90	--- інші:

Рисунок 4.1 – Фрагмент програми MD Info – пояснення до товарної позиції 160412.

Оскільки, рибні пресерви – це продукт з цілої, або розробленої у певний спосіб риби, законсервованої сіллю, або сіллю з додаванням смакових речовин та антисептиків (оцтова кислота, бензойно-кислий натрій) в герметичному упакованні без стерилізації. Звідси виходить наступне, що рибні пресерви з оселедця відносяться до товарної підпозиції 160412 «готова або консервована риба; ікра осетрових (чорна ікра) та ікра інших риб - риба ціла або шматками, але не фарширована – оселедці».

Отже, визначений код зразків рибних пресервів згідно з УКТЗЕД – 160412.

4.2. Аналіз нормативно-правових актів, що регламентують переміщення рибних товарів через митний кордон України

Переміщення товарів через митний кордон України здійснюється засобами авіаційного, водного, автомобільного, залізничного, трубопровідного транспорту та лініями електропередачі, а також змішаними перевезеннями.

Митні формальності, що здійснюються під час митного контролю та митного оформлення транспортних засобів, якими переміщуються пасажери та/або товари через митний кордон України, мають уніфікований характер і не залежать від країни реєстрації або країни - власника транспортного засобу, країни, з якої прибув цей транспортний засіб, або країни, куди він прямує, крім випадків, передбачених міжнародними договорами України, укладеними в установленому законом порядку, та відповідними міжнародними актами, в частині застосування санкцій та обмежень у торгівлі з окремими країнами [37].

Переміщення рибних товарів через митний кордон України здійснюється відповідно до Митного кодексу України. Наказом Державної митної служби України від 05.04.2012 р. № 205 затверджено методичні рекомендації щодо строків митного контролю та оформлення товарів за вантажною митною декларацією.

Митне оформлення базується на додержанні учасниками ЗЕД вимог законодавства про обов'язкове декларування, тобто подання відомостей митним органам про всі товари і транспортні засоби, що переміщуються через митний кордон, а також тих, митний режим яких змінюється. Декларування виражається в поданні митної декларації в усній, електронній або письмовій формі, інших документів та інформації, необхідних для митного оформлення і митного контролю.

Громадяни здійснюють декларування ручної поклажі й багажу в усній формі, крім випадків переміщення товарів, які декларуються в обов'язковому порядку, або товарів, що підлягають оподаткуванню. У таких випадках складається письмова декларація.

Митна декларація — це письмова заява встановленої форми, яка подається митному органу і містить відомості щодо товарів, які переміщуються через митний кордон України.

В Митному кодексі передбачено, що під час митного оформлення товарів митному органу можуть подаватися такі види декларацій :

- митна декларація, заповнена у звичайному порядку – подається у тому випадку, коли декларант має достатньо відомостей для завершення митного оформлення товарів та транспортних засобів комерційного призначення у відповідності із заявленим митним режимом (ст. 258);
- попередня митна декларація – подається до ввезення в Україну товарів (транспортних засобів) або після їх ввезення, якщо ці товари, транспортні засоби перебувають на території пункту пропуску через державний кордон України. Така митна декларація подається митному органу, в якому буде проводитися митне оформлення товарів, з метою проведення аналізу ризиків та прискорення виконання митних формальностей (ст. 259);
- тимчасова митна декларація – подається у разі, якщо декларант або уповноважена ним особа не володіє точними відомостями про характеристики товарів, необхідними для заповнення митної декларації у звичайному порядку. Така декларація може подаватися за умови, що вона містить дані, достатні для поміщення їх у заявлений митний режим, під зобов’язання про подання додаткової декларації у строк не більше 45 днів з дати оформлення тимчасової митної декларації (ст. 260);
- періодична митна декларація – може подаватись на регулярне переміщення через митний кордон України товарів однією і тією ж особою на одних і тих же умовах та підставах не більше 180 днів та під зобов’язання про подання додаткової декларації на товари, переміщені за періодичною митною декларацією протягом попереднього календарного місяця, у порядку та на умовах, встановлених Кабінетом Міністрів України (ст. 260).

Декларування здійснюється шляхом заявлення за встановленою формою (письмовою, усною, шляхом вчинення дій) точних відомостей про товари, мету їх переміщення через митний кордон України, а також відомостей, необхідних для здійснення їх митного контролю та митного оформлення. При застосуванні письмової форми декларування можуть використовуватися як електронні документи, так і документи на паперовому носії.

Митна декларація подається органу доходів і зборів, який здійснює митне оформлення товарів, транспортних засобів комерційного призначення, протягом 10 робочих днів з дати доставлення цих товарів, транспортних засобів до зазначеного органу.

Попри всі зусилля уряду поліпшити процес декларування й митного оформлення, імпортувати товар в Україну не стає значно простіше. Це підтверджується, зокрема, тим, що Україна не робить значних поліпшень у рейтингах простоти торгівлі та митного оформлення. Незначні позитивні зміни відбуваються, але їх не можна назвати системними [37].

Також переміщення рибних товарів регламентується Законом України «Про рибу, інші, водні живі ресурси та харчову продукцію з них», що внесений до Єдиного державного реєстру нормативних документів. Цей Закон визначає основні правові і організаційні засади забезпечення якості та безпеки риби, інших водних живих ресурсів, виготовленої з них харчової продукції для життя і здоров'я населення та запобігання негативному впливу на довкілля у разі вилову, переробки, фасування та переміщення через митний кордон України [50].

Згідно цього Закону рибні пресерви визначаються як «пресерви - солоний продукт з риби, інших водних живих ресурсів з додаванням консервантів чи антисептиків, розфасованих у герметизовану тару, що підлягає зберіганню при температурі від 0° С до мінус 15°С».

В Законі України «Про рибу, інші, водні живі ресурси та харчову продукцію з них» розглядаються: вимоги до вирощування риби, інших водних живих ресурсів; спеціальне використання риби, інших водних живих ресурсів та вимоги до продуктів лову; переробка продуктів лову; вимоги до переробки продуктів лову;

забезпечення виробником контролю якості і безпеки продуктів лову та харчової продукції з них; порядок переміщення через митний кордон продуктів лову та харчової продукції з них українського походження; порядок переміщення через митний кордон продуктів лову та харчової продукції з них іноземного виробництва; державний контроль та нагляд за безпечністю та якістю продуктів лову та харчової продукції з них; відповідальність за порушення законодавства у сфері якості та безпеки харчової продукції; міжнародне співробітництво України у сфері забезпечення якості і безпеки продуктів лову та харчової продукції з них.

Неможливо також не відмітити і Закон України «Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів». Цей Закон визначає основні засади діяльності та державного регулювання в галузі рибного господарства, збереження та раціонального використання водних біоресурсів, порядок взаємовідносин між органами державної влади, органами місцевого самоврядування і суб'єктами господарювання, які здійснюють рибогосподарську діяльність у водних об'єктах (їх частинах), внутрішніх морських водах і територіальному морі, континентальному шельфі, виключній (морській) економічній зоні України та відкритому морі [49].

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

1. Товарознавча експертиза — це дослідження товарів з метою визначення їх якості, а також їх відповідності існуючим стандартам. Товарознавча експертиза проводиться як з ініціативи покупця, так і за бажанням виробника або продавця, який бажає переконатися у відповідній якості продукції. Подібні дослідження призначають і в процесі розслідування кримінальних справ та судових розглядів, пов'язаних із розкраданнями, підробками товарів та іншими злочинами.

2. Риба є багатим джерелом тваринних білків і багатьох інших важливих поживних речовин. Риба забезпечує продовольчу безпеку багатьох регіонів. У 2022 році населення світу спожило в їжу понад 75 відсотків світового обсягу виробництва риби. Очікується, що до 2030 року щорічне споживання риби зросте до 20 кг на душу населення. Решта 25 відсотків риби переробляються в рибну муку і риб'ячий жир.

3. Пресерви — це солені, пряні і мариновані рибні продукти з додаванням різноманітних соусів або заливок і герметично закупорені у банки. Пресерви не підлягають стерилізації та іншій термічній обробці. Для виготовлення рибних пресервів додають бензойнокислий натрій, який є сильним антисептиком

4. На формування споживних властивостей пресервів впливають вид і якість риби, рецептура засольної суміші, технологія виготовлення. Високі споживні властивості мають пресерви, виготовлені з якісних жирних соледозріваючих риб (оселедець атлантичний, оселедець тихоокеанський, сардинопс, анчоус та ін.).

5. Дослідження по кваліфікаційні роботі виконувалося на матеріалах супермаркету «Таврія В» м. Одеса. ТОВ «Таврія-В» сьогодні – одна з найбільш популярних торгових мереж, що працює в різних регіонах України.

6. В супермаркеті «Таврія В» пресерви не займають велику частку асортименту (лише 6 % серед рибних товарів), бо цей магазин не є спеціалізованим магазином рибних товарів. Рибні пресерви в супермаркеті «Таврія В» реалізуються

наступних марок: ТМ «Veladis»; ТМ «AQUAVITA»; ТМ «Norven»; ТМ «VICI»; ТМ «Silver food»; ТМ «Водний світ»; ТМ «Українська зірка»; ТМ «Вигідна ціна». Аналіз структури асортименту рибних пресервів за видами заливки показав, що найбільше представлено пресервів у натуральному розсолі – 68%, у рослинній олії та пряних заливках – 14% та 10% відповідно, найменше у майонезних заливках – 8%.

7. Об'єктом дослідження стала партія пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA», виробництва ТОВ «АКВАФРОСТ», яка надійшла до супермаркету «Таврія В» м. Одеса.

8. Для проведення товарознавчої експертизи рибних пресервів були використані стандартизовані методи визначення органолептичних та фізико-хімічних показників відповідно до вимог ДСТУ 8095:2015 «Пресерви рибні. Оселедці спеціального тапряного соління. Технічні умови». Відбір проб пресервів з риби відбувався відповідно до встановлених вимог стандарту ДСТУ 7972:2015 «Риба та рибні продукти. Правила приймання, методи відбирання проб».

9. Аналіз маркування споживчої тари пресервів проводили відповідно до вимог Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів та ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» та Кодексу Аліментаріус «Маркування харчових продуктів. Повні тексти». Проаналізувавши вище перелічені нормативні документи з'ясували, що нормативний документ ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» встановлює найжорсткіші вимоги щодо маркування харчових продуктів

10. За результатами проведеного дослідження повноти маркування пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA», можна стверджувати, що маркування відповідає вимогам чинних нормативних документів в повній мірі. Інформація надрукована дрібним шрифтом, але поєднання кольору шрифту і фону є вдалим і добре читається. Фарба якою здійснювалося нанесення є досить стійкою до стирання

11. Результати органолептичних досліджень показали, що досліджувана партія пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA» відповідають вимогам стандарту ДСТУ 8095:2015 «Пресерви рибні. Оселедці спеціального та пряного соління. Технічні умови»: смак пресервів приємний, без сторонніх присмаків. Запах властивий, приємний. Без сторонніх запахів, консистенція м'яса риби ніжна, соковита, однорідна, пресерви у вигляді шматочків-філе оселедця, шматочки риби цілі, заливка характерна, світло-жовтого кольору, нальоту білкового походження не виявлено.

12. Результати фізико-хімічних досліджень показали, що досліджувана партія пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA» відповідають вимогам чинного стандарту ДСТУ 8095:2015 за показниками співвідношення маси риби і заливки, вміст солі, вміст бензойнокислого натрію, буферність рибних пресервів

13. Порівняльна експертиза проводилася за спеціально розробленою 5-ти бальною шкалою. Для порівняння було взято пресерви з риби «Оселедець Козацький» в олії філе-шматочки, ТМ «Veladis». Отримані результати порівняльної експертизи рибних пресервів засвідчили, що обидва зразки рибних пресервів вітчизняного виробництва мають відмінну якість, зразок пресервів з риби «Оселедець слабосолоний шматочки в олії», ТМ «AQUAVITA» набрав більшу кількість балів на 0,2 бали за пресерви з риби «Оселедець Козацький» в олії філе-шматочки, ТМ «Veladis».

14. Оскільки, рибні пресерви – це продукт з цілої, або розробленої у певний спосіб риби, законсервованої сіллю, або сіллю з додаванням смакових речовин та антисептиків (оцтова кислота, бензойно-кислий натрій) в герметичному упакованні без стерилізації. Звідси виходить наступне, що рибні пресерви з оселедця відносяться до товарної підпозиції 160412 «готова або консервована риба; ікра осетрових (чорна ікра) та ікра інших риб - риба ціла або шматками, але не фарширована – оселедці».

15. До нормативно-правових актів, що регламентують переміщення рибних товарів через митний кордон України відносять Митний кодекс України,

Закон України «Про рибу, інші, водні живі ресурси та харчову продукцію з них» і Закон України «Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів».

Пропозиції:

- розширити критерії оцінки якості рибних пресервів – розробка додаткових критеріїв, які включають у себе не лише оцінку зовнішнього вигляду та маркування, а й аналіз хімічного складу, визначення мікробіологічної чистоти та ступінь свіжості рибних пресервів;
- впровадження новітніх методів аналізу, таких як мас-спектрометрія, хроматографія тощо, для більш точного визначення складу та якості рибних пресервів;
- запровадити додаткові перевірки та контроль якості рибних пресервів, тобто встановлення системи регулярних перевірок якості на різних етапах виробництва та продажу, включаючи перевірку на складі, під час транспортування та на полицях магазинів.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Алімов С.І. Рибне господарство України: стан і перспективи / Київ: Вища освіта, 2013. – 335 с
2. Бабич М. М. Стан розвитку аквакультури у світі відповідно до вимірів та можливості для України [Електронний ресурс] / М. М. Бабич, О. І. Котикова // Вісник ХНАУ. Серія : Економічні науки. – 2020. – № 3. – С. 209–225.
3. Батутіна А.П. Експертиза товарів: навчальний посібник. – Львів: видав. Львівської комерційної академії, 2010. – 312 с.
4. Бірта Г.О. Закордонний досвід регулювання експертизи продовольчих товарів/ Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу, Л.В. Флока // Матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів». - Полтава : ПУЕТ, 2022. – С. 7-9.
5. Бірта Г.О. Ідентифікація продукції з водних біологічних ресурсів / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу, Л.В. Флока // Матеріали Х Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів». - Полтава : ПУЕТ, 2023. – С. 57-59.
6. Бондарчук М. Є. Товарознавство (Теоретичні основи товарознавства) : конспект лекцій. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 114 с. Режим доступу: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1430/1/Bondarchuk_KL_2017_11.pdf (дата звернення: 10.11.2023). – Назва з екрану.
7. Борн Д. Рибна ферма. National Geographic. 2014. № 6 (15). – С. 64–84.
8. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. / О.Г. Бровко. - К.: Кондор, 2010. – 730 с.
9. Вдовенко Н. М. Державне регулювання розвитку аквакультури в Україні: пріоритети та реалії. Інвестиції: практика та досвід. Київ, 2012. № 8. – С. 105 –107.
10. Вербій В.П. Основи товарознавства. Продовольчі товари: навчальний посібник. – Київ, 2011. – 170 с.

11. Волков В. В. Стратегія прориву в рибній галузі України / В. В. Волков и др. – Київ : МП Леся, 2018. – 192 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 10.12.2023). – Назва з екрана.
12. Голембовська Н.В. Технологія пресервів з прісноводних риб та пряноароматичних коренеплодів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Голембовська Наталія Володимирівна ; Одеська національна академія харчових технологій – Одеса, 2016. – 19 с.
13. Гринжевський М. В. Інтенсифікація виробництва продукції аквакультури у внутрішніх водоймах України / М. В. Гринжевський. – Київ : Світ, 2000. – 188с.
14. Гуць В. С. Рибні пресерви: Нова методика визначення консистенції / В. С. Гуць, О. Тимофєєва, О. Сидоренко // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – № 7 (323). – С. 14–17.
15. Данько Т.І. Ідентифікація товарів: сутність та основні товарознавчі аспекти // Т.І. Данько, Н.П. Яворська / Економіка і суспільство. – 2017. – №9. – С. 391-395.
16. Димань Т. М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур. – Київ : Академія, 2011. – 520 с.
17. Добробабіна Л. Б. Наукові основи комплексу технологій харчових продуктів з гідробіонтів : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18. / Добробабіна Любов Борисівна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2008. – 36 с.
18. Довідник товарознавця. Продовольчі товари : навч. посіб. / Загородній А. Г. та ін.; за ред. С. В. Князя. – Львів : Львівська політехніка, 2016. – 340с.
19. Еко- та ГМ-продукти [Текст] : навчальний посібник / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу, Л. В. Флока, та ін.. – Полтава : ПУЕТ, 2020. – 275 с.

20. Експертиза продовольчих товарів [Текст] : кредитно-модульний курс : навч. посібник / О. П. Юдічева, З. Я. Котова, Н. О. Кузнецова, З. П. Рачинська. – Київ: Ліра-К, 2014. – 248 с.
21. Ємцев В.І. Счасний стан та конкурентоспроможність рибної галузі в Україні – Наукові праці НУХТ. – 2010. – №33. – С. 132-134.
22. Ємченко І. В. Експертиза товарів / І. В. Ємченко, А. П. Батутіна. – Київ: ЦУЛ, 2013. – 277 с
23. Жук В.А. Сенсорний аналіз : навчальний посібник / В.А. Жук. – Київ: НМЦ «Укоопосвіта», 1999. – 231 с.
24. Загороднюк О. В. Перспективи розвитку вітчизняного ринку риби. Вісник Полтавської державної аграрної академії. Полтава, 2011. № 1. – С. 135–138.
25. Зелена книга. Аналіз рибної галузі України : збірник / Н. Дуплій та ін. Київ, 2020. – 228 с.
26. Катан Л.І., Добровольська О.В., Деревенець В.М. Фінансове забезпечення сталого використання водних біоресурсів підприємств галузі рибництва. Науковий вісник ХДУ. Серія «Економічні науки». 2017. – Вип. 24. – Ч. 2. – С. 96–98.
27. Качний О. С. Державне регулювання розвитку рибного господарства України: автореф. дис. ... канд. наук з держ. упр. : 25.00.02 / Качний Олександр Сталіноленович ; Академія муніципального управління – Київ, 2010. – 20 с.
28. Коваленко В.О. Індустріальне рибництво / Коваленко В.О. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів. Київ: Аграр-Медіа Груп, 2011. – 140 с.
29. Козлов А. П. Риба та рибні товари : навч. посібник / А. П. Козлов, В. А. Павлова, В. Д. Малигіна; Дніпропетровський університет економіки та права. – Дніпро, 2008. – 280 с.
30. Коломієць Т.М. Експертиза товарів : підручник / Т.М. Коломієць, Н.В. Пригульська, О.Л. Романенко.– Київ: КНТЕУ, 2001. – 274 с.

31. Кононенко Р. В. Інтенсивні технології в аквакультурі: навч. посіб. / [Р. В. Кононенко, П. Г. Шевченко, В. М. Кондратюк, І. С. Кононенко]. – Київ: «Центр учбової літератури», 2016. – 410 с.
32. Костиркіна Т.Д. Якість та безпечність продукції. – Харків : НТУ «ХПІ», 2006. – 168 с.
33. Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання] / Т. Ю. Мельник. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. – 364 с.
34. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / О. І. Черевко та ін. ; за ред. Л. М. Крайнюк. Суми : Університетська книга, 2012. – 512 с.
35. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торгово-промислової палати в Україні: МСЯ – 01 – 05. - [Чинна від 2005-29-09]. – Київ: Торгово-промислова палата України, 2005. – 35 с.
36. Миськовець Н. П. Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку рибного господарства України. Бізнес Інформ. 2020. № 3. – С. 104–111. DOI:10.32983/2222-4459- 2020-3-104-111
37. Митний кодекс України : Закон України від 13.03.2012 р. № 4495–VI. URL : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/4495-17>. (дата звернення 15.11.2023).
38. Михальчишина Л., Синенко І. Стратегічні напрями розвитку аквакультури в Україні. Біоекономіка та аграрний бізнес. 2020. Т. 11. № 2. – С. 72–85.
39. Назаренко Л. О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навчальний 19 слайд-курс: [текст] : навч. посіб. / Л. О. Назаренко - К. : «Центр учбової літератури», 2014. - 248 с.
40. Оснач О.Ф. Товарознавство: навч. пос. / О.Ф. Оснач. – Київ: Центр навчальної літератури, 2004. – 223 с.

41. Основи експертизи продовольчих товарів: Навч. посібник для ВУЗів /В. Д. Малигіна, Л.Д. Титаренко, Л.В. Породіна, Т.О.Лихоніна та ін. — Київ: Кондор. — 2009. — 296 с.
42. Пакування та маркування. Терміни та визначення: ДСТУ 2887-94. — [Чинний від 1994-12-01]. — Київ: Держстандарт України, 1994. — 24 с. (Державний стандарт України).
43. Піддубний В. А., Мазаракі А. А., Притульська Н. В., Кравченко М. Ф., Федорова Д. В. Інновації в харчових технологіях : монографія; за ред. д. т. н., проф. Піддубного В. А. Київ : Кондор-Вид-во, 2015. — 568 с.
44. Победаш М. Формування якості рибних пресервів із дрібних оселедцевих риб / М. Победаш, О. Сидоренко, Р. Романенко // Товари і ринки — 2015. — № 1. — С. 112–120.
45. Полікарпов І.С. Ідентифікація товарів / І.С. Полікарпов, А.П. Закусілов. — Київ: ЦНЛ, 2005. — 344 с.
46. Попова О.Л. Статистика та економіка рибного господарства в Україні. Статистика України. 2017. № 3. С. 13–19. URL:http://nbuv.gov.ua/UJRN/su_2017_3_4
47. Пресерви рибні. Оселедці спеціального та пряного соління. Технічні умови: ДСТУ 8095:2015. — [Чинний від 2015-07-01]. — Київ: Держстандарт України, 2015. — 19 с
48. Про Митний тариф України: Закон України від 04.06.2020 р. № 674-IX. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/674-20#Text>. (дата звернення 15.11.2023).
49. Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів: Закон України від 21 березня 2023 року N 2989-IX. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/t113677?an=2> (дата звернення 15.11.2023 р.).
50. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них: Закон України від 5 вересня 2013 року N 442-VII. URL:

- https://ips.ligazakon.net/document/view/t030486?an=840618&ed=2013_09_05 (дата звернення 15.11.2023 р.).
- 51.Продукти рибні. Дослідження сенсорне. Настанови щодо оцінювання методами бальних шкал: ДСТУ 7805:2015. – [Чинний від 2016-04-01]. – Київ: Укр НДНЦ, 2016. – 18 с.
 - 52.Риба та рибні продукти. Правила приймання, методи відбирання проб: ДСТУ 7972:2015. – [Чинний від 2015-01-06]. – Київ: Держстандарт України, 2015. – 22 с. (Державний стандарт України).
 - 53.Рибне господарство : Міжвідомчий тематичний науковий збірник. Вип. 62 / ред.: В. П. Долинський; УААН. Інститут рибного господарства. – Київ, 2023. – 139 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 12.11.2023). – Назва з екрана.
 - 54.Самофатова В. А. Аналіз перспектив розвитку рибопереробної галузі України / В. А. Самофатова, Г. І. Фалюта // Економіка харчової пром-сті. – 2014. – № 3. – С. 50 – 52.
 - 55.Сарапкіна О. Поживність рибних пресервів / О. Сарапкіна, Є. Іванова // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 6 (334). – С. 12–13.
 - 56.Сидоренко О. В. Наукове обґрунтування і формування споживних властивостей продуктів з прісноводної риби та рослинної сировини : дис.... докт. техн. наук : 05.18.15 : захищена 04.12.09 : затв. 12.05.10 / Сидоренко Олена Володимирівна. – Київ, 2009. – 327 с.
 - 57.Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожній, П.Х. Пономарьов. – 4-е вид., переробл. і допов. – Київ: Лібра, 2007. – 660 с.
 - 58.Сирохман, І. В. Товарознавство рибних і морепродуктів: підручник / І. В. Сирохман, О. Я. Родак, М. К. Турчиняк. – Львів : Растр-7, 2014. – 487 с.
 - 59.Смирнюк Н.І. Забезпеченість населення України рибою та рибною продукцією на сучасному етапі становлення ринкових відносин. /

- Смирнюк Н.І., Буряк І.В., Марценюк Н.О. // Рибогосподарська наука України – 2007. – №1. – С. 76-83.
60. Смоляр В.І. Харчова експертиза: підручник. – Київ: Здоров'я, 2005. – 448с.
61. Сучасні методи біотехнології у рибництві: науково-методичне видання / Бучацький Л. П., Рудь Ю. П., Залоїло О. В., Залоїло І. А. Київ : ДІА, 2018. – 192с.
62. Таврія-В: мережа супермаркетів: Офіційний сайт. URL: <https://tavriav.org> (дата звернення 12.10.2023).
63. Технологічна експертиза харчової продукції : навч.-метод. посібник / укл.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, В. В. Дійчук. – Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 182 с.
64. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. Навч. посіб. – Київ: Центр Навчальної літератури, 2003. – 207 с.
65. Товарознавство риби та рибних продуктів: навч. посібник / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева, Т. М. Попова. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 336 с.
66. Товарознавство. Терміни та визначення: ДСТУ 3993-2000. — [Чинний від 2001-01-01]. — Київ : Держспоживстандарт України, 2000. — 24 с.
67. Товарознавство: продовольчі товари : навч. посібник / І. В. Сегеда; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 224 с.
68. Товстик В. Ф. Рибництво : Навч. посіб. для підготов. фахівців в аграр. вищ. навч. закл. /В.Ф. Товстик. – Харків: Еспада, 2004. – 266 с.
69. Український класифікатор товарів (УКТ ЗЕД). URL : <http://consult-ved.com.ua/inform/uktzd?languech=ua>. (дата звернення 15.11.2023).
70. Усе про митну декларацію. URL: <http://www.justinian.ua/article.php?id=1025>. (дата звернення 15.11.2023).

- 71.Фесун Т. П. Рибне господарство: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід : наук.-допом. бібліогр. покажч.; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. – 221 с.
- 72.Флока Л.В. Біотехнологія рибних продуктів./ Л.В.Флока, Д.Ю. Дьяконенко // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2021 рік. – Полтава : ПУЕТ, 2022. – Ч.2. - С.173 -175.
- 73.Чемерис В.А., Душка В.І., Максим В.Л. Стан та перспективи розвитку аквакультури в Україні. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Економічні науки. 2016. Т. 18. № 2. – С. 169–175.
- 74.Шалак М. В. Технологія переробки рибної продукції / М. В. Шалак. – Дніпро: Дизайн ПРО, 2013. – 240 с.
- 75.Шаповал С. Л. Діагностика фізичних властивостей харчових продуктів : монографія / С. Л. Шаповал, Р. П. Романенко, Н. П. Форостяна. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 192 с.
- 76.Шепелєв С. С. Аналіз стану та розвитку рибного господарства України: експорт та імпорт риби / С. С. Шепелєв // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». – 2016. – №12(2). – С. 146-149. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2016_12\(2\)__36](http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2016_12(2)__36).
- 77.Юдічева, О. П. Експертиза товарів (Експертиза продовольчих товарів) [Текст]: підручник для студ. спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітньої програми «Товарознавство та експертиза в митній справі» ступеня магістра / О. П. Юдічева, Н. О. Кузнецова. – Полтава : ПУЕТ, 2017. – 348 с.
- 78.Ярошевич Т. С. Український ринок риби та морепродуктів: проблеми та перспективи [Електронний ресурс] / Т. С. Ярошевич, О. В. Пахолук // Товарознавчий вісник. – 2020. – Вип. 13. – С. 40–51. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tvis_2020_13_6 (дата звернення: 26.11.2023).

79. Berensson K. HIA at the local level in Sweden. In: Kemm J, Parry J, Palmer S, eds. Health impact assessment. Oxford, Oxford University Press, 2020:213–222.
80. GLOBEFISH – Information and Analysis on World Fish Trade. Food and Agriculture Organization of the United Nations. URL: <http://www.fao.org/in-action/globefish/fishery-information/world-fish-market/en> (дата звернення: 15.11.2023).
81. Shneider B. (Ed.) Theoretical and methodological approaches to the formation of a modern system of enterprises, organizations and institutions' development: collective monograph. Dallas, USA: «Primedia eLaunch LLC». 2019. 201 p.
82. Valko M., Morris H., Cronin M. T., Metals D. Toxicity and Oxidative Stress. *Cur. Med. Chem.* 2005. Vol. 12. P. 1161–1208.
83. Wright J, Parry J, Mathers J. Participation in health impact assessment: objectives, methods and core values. *Bulletin of the World Health Organization*, 2015, 83(1):58–63.
84. Yasui G.S., Fujimoto, T., Arai, K., Restoration of the loach, *Misgurnus anguillicaudatus*, from cryopreserved diploid sperm and induced androgenesis. *Aquaculture*. 2010. № 308. S. 140–144.
85. Phillipson J., Symes D., A sea of troubles': Brexit and the fisheries question. *Marine Policy*. 2018. Vol. 90. P. 168–173. URL: <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2017.12.016>.
86. Commission Regulation (EU) No 1079/2020 of 31 October 2020 laying down transitional measures for the application of Regulations (EC) No 853/2021 and (EC) No 884/2021 of the European Parliament and of the Council.