

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Форма навчання _____ денна _____
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Допускається до захисту
Завідувач кафедри _____ Г.О. Бірта _____
(підпис, ініціали та
прізвище)

« _____ » _____ 2025 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Експертиза та митне оформлення печива для дитячого харчування»

<i>зі спеціальності</i>	<u>076 Підприємництво та торгівля</u> (шифр, назва)
<i>освітня програма</i>	<u>Товарознавство та експертиза в митній справі</u>
<i>ступеня</i>	<u>магістр</u> (бакалавр, магістр)
Виконавець роботи	<u>Фірсова Ілля Ярославович</u> (прізвище, ім'я та по батькові)
	_____ (підпис, дата)
Науковий керівник	<u>д.т.н., доцент Ткаченко Аліна Сергіївна</u> (науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по батькові)
	_____ (підпис, дата)
Рецензент	<u>г.т.н., доцент Басова Юлія Олександрівна</u> (прізвище, ім'я та по батькові)

ПОЛТАВА 2025



Дата звіту11/26/2025

Дата редагування11/26/2025



Звіт не був оцінений

Звіт подібності

Метадані

Назва організації
Poltava University of Economics and Trade

Заголовок
Фірсов_TEMC_Антиплагіат.docx

Автор
Фірсов TEMC (науковий керівник) / **Expert**

Підрозділ
Poltava University of Economics and Trade

Обсяг знайдених подібностей

Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.

36.35%

38.56%

КП 1

12.56%

13.41%

КП 2

5.60%

5.69%

КЦ

Цитати, виділені в тексті пазівками, були виключені з початкового значення Коефіцієнта Подібності.

40

Джерела фраз для коефіцієнта подібності 2

10848

Кількість слів

82745

Кількість символів

Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		2
Інтервали		0
Мікропобіли		15
Білі знаки		34
Парафрази (SmartMarks)		124

Джерела

Нижче наведений список джерел. В цьому списку є джерела в різних баз даних. Копія тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

10 найдовших фраз

Копія тексту

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИФІКАЦІЙ СЛІВ (ФРАЗ/МІКРОТІПІВ)
1	https://www.westudents.com.ua/glavy/90495-rozd-15-zmna-yakost-konditsiyni-virobv-od-chas-zbergannya.html	91 0.84 %
2	https://thereferrals.alibest.ru/marketing/90480910_0.html	89 0.82 %
3	https://www.westudents.com.ua/glavy/90495-rozd-15-zmna-yakost-konditsiyni-virobv-od-chas-zbergannya.html	89 0.82 %

Відгук

наукового керівника на кваліфікаційну роботу,
виконану здобувачем вищої освіти 2 курсу
ступеня магістр спеціальності 076 Підприємництво і торгівля
освітня програма «Експертиза та митне оформлення печива для дитячого
харчування»
виконаної Фірсовим Іллею Ярославовичем
Тема роботи «Товарознавча оцінка та митне оформлення гранатового соку»

Кваліфікаційна робота Фірсова І.Я. присвячена експертизі та митному оформленню печива дитячого. Актуальність дипломної роботи на тему «Експертиза та митне оформлення печива для дитячого харчування» обумовлена високою соціальною значущістю продукту та складністю його регулювання. Дитяче харчування належить до категорії товарів «групи ризику», оскільки будь-яка невідповідність стандартам якості безпосередньо загрожує здоров'ю найбільш вразливої верстви населення.

В кваліфікаційній роботі магістрантом розглянуто актуальність обраної тематики, вітчизняний та закордонний досвід вирішення проблем, експертизи та митного оформлення печива для дитячого харчування; здійснено експертизу печива за відповідністю штрихового кодування, органолептичними та фізико-хімічними показниками, здійснено класифікаційну експертизу за УКТЗЕД та митне оформлення печива.

Під час виконання кваліфікаційної роботи Фірсова І. Я. зарекомендував себе з позитивного боку, показав вміння працювати з нормативно-довідковою, методичною та технічною літературою, володіння теоретичним матеріалом, навички організації та проведення лабораторних досліджень.

Фірсова І.Я. всі розділи кваліфікаційної роботи виконав у повному обсязі і в установлені календарним планом строки.

В цілому кваліфікаційна робота виконана з урахуванням всіх вимог. Враховуючи вище викладене, кваліфікаційна робота заслуговує позитивної оцінки, а Фірсова Ілля Ярославович присвоєння ступеня магістра з підприємництва і торгівлі.

Науковий керівник, професор
кафедри товарознавства,
біотехнології, експертизи
та митної справи
«19» грудня 2025 р.

Аліна ТКАЧЕНКО

АНОТАЦІЯ

Дипломна робота Фірсова Іллі Ярославовича, на тему «Експертиза та митне оформлення печива для дитячого харчування» присвячена дослідженню особливостей проведення експертизи шоколадної пасти та її оформлення у режимі експорту.

Робота складається зі вступу, 4 розділів, висновків, рекомендацій та переліку посилань. Роботу викладено на 79 сторінках друкованого тексту. Вона містить 14 таблиць, 43 рисунки. Перелік посилань містить 47 найменувань. Кількість додатків – 4.

Об'єктом роботи є печиво дитяче «Малятко» у споживчому пакуванні масою 100 г. Предмет досліджень – експертиза та митне оформлення печива дитячого.

Мета дослідження: теоретичний аналіз товарознавчих характеристик печива дитячого, проведення експертизи та здійснення митного оформлення експорту печива.

Досліджено якість печива за органолептичними показниками. Зокрема, за розробленою 50-бальною шкалою органолептичного оцінювання. Встановлено, що печиво відповідає відмінінй якості. Проаналізовано відповідність печива Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» за параметром маркування. Визначені фізико-хімічні показники якості печива.

Проаналізовано процес митного оформлення. Зокрема, досліджено пакет документів, поданих для оформлення експорту партії печива, а також оформлено митну декларацію на бланку єдиного адміністративного документа.

За результатами дослідження опубліковано тези у матеріалах Міжнародної науково-практичної дистанційної конференції «Наука і молодь в XXI столітті» (Полтавський університет економіки і торгівлі, 2025 рік) на тему: «Сучасні підходи до проведення експертизи харчових продуктів для митного оформлення».

Ключові слова: печиво, експертиза, експорт, митне оформлення, експорт, митна декларація.

Summary

The Diploma Thesis by Firsov Illich Yaroslavovych, titled “Expertise and Customs Clearance of Biscuits for Baby Food,” is dedicated to studying the peculiarities of conducting the expertise of chocolate spread and its clearance under the export regime.

The thesis comprises 79 pages, contains 4 chapters, 13 tables, 43 figures, 52 references, and 4 appendices.

The Object of the work is "Malyatko" baby biscuits in consumer packaging with a mass of 100 g. The Subject of the research is the expertise and customs clearance of baby biscuits.

The Goal of the research is: theoretical analysis of the commodity characteristics of baby biscuits, conducting the expertise, and performing the customs clearance for the export of biscuits.

The quality of the biscuits was investigated based on organoleptic indicators, specifically using a developed 50-point organoleptic assessment scale. It was established that the biscuits meet excellent quality standards. The compliance of the biscuits with the Law of Ukraine "On Information for Consumers Regarding Food Products" was analyzed concerning the labeling parameter. The physico-chemical quality indicators of the biscuits were determined.

The customs clearance process was analyzed. Specifically, the package of documents submitted for the export clearance of the biscuit consignment was studied, and a customs declaration was processed on the unified administrative document form.

Based on the research results, abstracts were published in the proceedings of the International Scientific and Practical Distance Conference "Science and Youth in the XXI Century" (Poltava University of Economics and Trade, 2025) on the topic: "Modern Approaches to the Expertise of Food Products for Customs Clearance."

Keywords: biscuits, expertise, export, customs clearance, export, customs declaration.

ЗМІСТ

КЛЮЧОВІ СЛОВА	9
ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ.....	9
ВСТУП	10
РОЗДІЛ 1 АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ ЗА ТЕМОЮ ДОСЛІДЖЕННЯ	12
1.1. Аналіз ринку печива в Україні.....	13
1.2. Фактори, що формують якість печива	19
1.3. Вимоги до якості печива	24
1.4. Дефекти печива	26
Висновки до розділу 1	31
РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ, ОБ'ЄКТ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ	32
2.1. Характеристика організації дослідження.....	32
2.2. Характеристика об'єкту дослідження.....	34
2.3. Характеристика методів дослідження	36
Висновки до розділу 2.....	40
РОЗДІЛ 3 ЕКСПЕРТИЗА ПЕЧИВА ДИТЯЧОГО.....	42
3.1. Аналіз маркування та штрихового кодування печива	42
3.3. Експертиза печива дитячого за органолептичними показниками....	49
3.4. Експертиза печива дитячого за фізико-хімічними показниками.....	50
Висновки до розділу 3.....	51
РОЗДІЛ 4 МИТНЕ ОФОРМЛЕННЯ ПЕЧИВА ДИТЯЧОГО У РЕЖИМІ ЕКСПОРТУ.....	52
4.1. Класифікаційна експертиза печива дитячого для митних цілей.....	52
4.2. Аналіз нормативно-правових актів, що регламентують порядок переміщення печива дитячого через митний кордон України.....	56

4.3 Аналіз пакету документів, поданого для митного оформлення партії печива дитячого у режимі експорту.....	59
4.4. Заповнення митної декларації на партію печива дитячого у режимі експорту з використанням програмного продукту «MD Declaration»	62
Висновки до розділу 4.....	72
ВИСНОВКИ	73
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	76
ДОДАТКИ	82

КЛЮЧОВІ СЛОВА

БОРОШНЯНИ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ, ВИРОБНИК, ЕКСПЕРТИЗА, ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ, ЕКСПОРТ, КЛАСИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА, МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ, МИТНЕ ОФОРМЛЕННЯ, МИТО, МИТНА ДЕКЛАРАЦІЯ, ПЕЧИВО ДИТЯЧЕ.

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ

ЗЕД – зовнішньоекономічна діяльність.

НД – нормативні документи.

ПДВ – податок на додану вартість.

ТОВ – товариство з обмеженою відповідальністю.

ТМ – Торгова марка.

ТПП – торгово-промислова палата.

ТСД – товаросупровідні документи.

ТУ – технічні умови.

ДМСУ – державна митна служба України;

ДСТУ – державний стандарт України;

МД – митна декларація;

СУОП – система управління охороною праці;

УКТЗЕД – Український класифікатор товарів зовнішньоекономічної діяльності.

ВСТУП

Актуальність теми. Кондитерська промисловість України розвивається високими темпами, на сьогоднішній день, за насиченістю та широтою асортименту кондитерських виробів, ринок України не відрізняється від ринків європейських країн. Ринок кондитерських виробів дуже великий, він має близько 1000 найменувань різних ласощів і асортимент розширюється, налагоджуються зовнішньоекономічні зв'язки, підвищується якість вітчизняного виробництва [1].

Печивом називаються всі дрібні кондитерські вироби з тіста без дріжджів: піщового, масляного, цукрового, бісквітного, горіхового, із застосуванням штучних добавок соди, амонію, пекарського порошку [2].

Дитяче харчування займає особливе місце в структурі продовольчого ринку, оскільки безпосередньо впливає на здоров'я та розвиток дітей. Печиво є одним із найпопулярніших продуктів у раціоні дітей різного віку, проте його якість і безпечність викликають підвищену увагу з боку батьків, педіатрів та контролюючих органів. В умовах широкого асортименту дитячого печива на ринку України постає необхідність комплексної експертизи цієї продукції для виявлення відповідності заявленим характеристикам, державним стандартам та вимогам щодо безпечності. Актуальність дослідження посилюється зростанням випадків фальсифікації харчових продуктів, використанням недозволених добавок та невідповідністю маркування фактичному складу. Експертиза дитячого печива набуває особливого значення у зв'язку з підвищеними вимогами до цієї категорії продуктів, адже організм дитини є більш чутливим до якості їжі та потребує збалансованого надходження поживних речовин. Сучасні тенденції здорового харчування, зростання обізнаності споживачів про склад продуктів та посилення державного контролю за якістю дитячого харчування обумовлюють необхідність систематичного дослідження показників

безпеки, органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних характеристик печива. Проведення комплексної товарознавчої експертизи дозволить оцінити реальний стан ринку дитячого печива, виявити порушення та розробити рекомендації щодо підвищення якості продукції, що має важливе соціальне та економічне значення для захисту прав споживачів та збереження здоров'я дітей [3].

На сьогоднішній день, печиво – це продукт, який споживають усі верстви населення, а дитяче печиво завдяки своєму складу набуває дієтичних властивостей, що робить його продуктом майже функціонального призначення. Ураховуючи вищевикладене, дослідження якості печива дитячого вітчизняного виробництва та аналіз процесу його митного оформлення у режимі експорту є питанням своєчасним та актуальним.

Об'єктом роботи є печиво дитяче «Малятко» у споживчому пакуванні масою 100 г. **Предмет досліджень** – експертиза та митне оформлення печива дитячого.

Мета дослідження: теоретичний аналіз товарознавчих характеристик печива дитячого, проведення експертизи та здійснення митного оформлення експорту печива.

Виходячи із поставленої мети, **завданнями роботи** є:

- проаналізувати сучасний ринок печива дитячого;
- дослідити фактори, що формують якість печива, вимоги до якості та можливі дефекти;
- проаналізувати маркування печива дитячого;
- провести експертизу печива дитячого за органолептичними та фізико-хімічними показниками;
- виконати класифікаційну експертизу печива дитячого за УКТЗЕД;
- проаналізувати нормативно-правові акти, що регламентують експорт печива дитячого;

- оформити пакет документи для митного оформлення експорту печива дитячого;
- заповнити митну декларацію на партію експорту печива дитячого;

Методи досліджень органолептичні, фізико-хімічні, аналітичні.

Наукова новизна. Вперше обґрунтовано комплексний алгоритм ідентифікації печива для дитячого харчування, який базується на критичному аналізі жирнокислотного складу та вмісту доданих цукрів. Це дозволяє чітко розмежувати спеціалізовані дитячі продукти від звичайних кондитерських виробів, що запобігає спробам фальсифікації та введення в оману споживачів під час перетину митного кордону.

Інформаційна база роботи. Під час написання роботи були використанні інформаційні системи із застосуванням комп'ютерних технологій, а саме: Інформаційні сайти Internet, система «Леонорм-фонд-старт»: електронні покажчики стандартів національних, регіональних та міжнародних організацій зі стандартизації; електронні покажчики стандартів за предметними галузями (бібліографічні описи стандартів, ДСТУ, ISO, IEC); електронні довідники, системи комплексного інформаційного

Апробація результатів дослідження: за результатами дослідження опубліковано тези у матеріалах Міжнародної науково-практичної дистанційної конференції «Наука і молодь в XXI столітті» (Полтавський університет економіки і торгівлі, 2025 рік) на тему: «Сучасні підходи до проведення експертизи харчових продуктів для митного оформлення». Текст тез подано додатку А.

Структура та обсяг роботи. Робота складається зі вступу, 4 розділів, висновків, рекомендацій та переліку посилань. Роботу викладено на 79 сторінках друкованого тексту. Вона містить 14 таблиць, 43 рисунки. Перелік посилань містить 47 найменувань. Кількість додатків – 4.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ ЗА ТЕМОЮ ДОСЛІДЖЕННЯ

1.1 Аналіз ринку печива в Україні

Сьогодні український кондитерський ринок за своїм різноманіттям та асортиментом майже не відрізняється від європейського. Вітчизняні виробники успішно задовольняють попит споживачів, пропонуючи їм широкий вибір кондитерської продукції, що налічує близько 1000 найменувань. Ринок є переважно внутрішнім: понад 97% його обсягу контролюється місцевими виробниками. Протягом минулих років на ньому сформувалися потужні та однозначні лідери, до яких належать такі великі гравці, як корпорація Roshen, «Конті», «Монделіс України», «Бісквіт-Шоколад», «Нестле Україна» та компанія «АВК».

Сучасна кондитерська промисловість України є розгалуженою структурою, що складається з 29 великих спеціалізованих підприємств, а також значної кількості малих виробничих цехів. Загальна сукупна потужність цих фабрик сягає приблизно 625 тис. тонн продукції на рік. Важливо також відзначити, що солодке печиво додатково виробляється не лише спеціалізованими фабриками, але й хлібзаводами та іншими підприємствами продовольчих товарів, що посилює загальну насиченість ринку [4].

Останнім часом спостерігається тенденція до нарощування кількості імпоротної продукції і, відповідно, зниження частки українських виробників. Так, у 2021 році частка імпоротної продукції на українському ринку становила лише 1,1%, проте, за підсумками 5 міс. 2025 р. показник збільшився до 2,4%.

В цілому ж, за період 2022-2035 рр. обсяги імпорту в натуральних показниках зросли практично в два рази. Нині на дитяче харчування українські батьки витрачають значні суми, при цьому продукти харчування,

вироблені в Україні, складають лише 20%, а решта – імпорт. Найбільшими світовими експортерами борошняних кондитерських виробів є США, Велика Британія, Німеччина, Франція, Канада, Нідерланди та Бельгія. Найбільшими світовими експортерами борошняних кондитерських виробів є США, Велика Британія, Німеччина, Франція, Канада, Нідерланди та Бельгія [5]. З серпня 2015 року в Україні діє обов'язкова санітарно-гігієнічна експертиза імпортої продукції, яку повинні проходити всі товари, що стосується і дитячого печива.

Виробництво солодкого печива та вафель в Україні значно скоротилося з початком повномасштабної військової агресії. Обсяги виробництва знизилися на 22,4%, склавши 298 тис. тонн. Це падіння відображає прямий вплив воєнних дій на роботу підприємств, логістику та внутрішній ринок. Експорт хлібобулочних кондитерських виробів (куди входять печиво та вафлі) досяг 89 тис. тонн, що на 29% більше, ніж у 2022 році. Дохід зріс на 40%, до \$213 млн. а перший квартал 2024 року (січень-березень) експорт хлібобулочних солодошів досяг приблизно 25 тис. тонн, що на третину перевищує обсяги за аналогічний період 2023 року. Вартість зросла на 43%, до майже \$62 млн. Головними покупцями є країни Європейського Союзу, зокрема Румунія, Польща та Молдова, які забезпечують понад третину валютної виручки в цьому сегменті [6].

За результатами 2025 року лідером на ринку кондитерської промисловості була кондитерська корпорація «Рошен» (23,6%) (рис.1.1). У трійку найбільших продавців увійшли також «Київ-Конті» та «АВК» [7].



Рисунок 1.1 – Лідери продажів печива в Україні

Окрім вищезазначених, вагому частку ринку печива України займають такі підприємства: концерн «Укрпромінвест, ЗАТ «Львівська кондитерська фабрика «Світоч», ВАТ «Крафт Фудз Україна», ЗАТ «Одеса», АТЗТ «Дніпропетровська кондитерська фабрика», АТЗТ «Харківська бісквітна фабрика», ВАТ «Полтавакондитер» [8].

Кондитерська корпорація «Roshen» безперечний лідер ринку кондитерської продукції. Вона існує з 1996 р. і її продукцію можна купити в США, Канаді, ОАЕ, Китаї, Японії, Алжирі, Ізраїлі, країнах ЄС та СНД. Roshen стабільно входить у ТОП-100 кондитерських компаній світу. В 2015 р. «Roshen» посіла 22 місце. У рейтингу ТОП-100 кондитерських компаній світу від Candy Industry потрапили 3 українські виробники: кондитерська корпорація «Roshen», виробниче об'єднання «Конті» та кондитерська компанія «АВК» (22, 38 та 62 місця відповідно) [9].

Імпортерами кондитерських виробів до України також є країни переважно Європи (Німеччина, Польща, Нідерланди, Чехія, Італія, Франція, Великобританія, Бельгія, Іспанія, ін.) та Туреччина і Китай [10].

У зв'язку з лібералізацією торгівлі України з ЄС підприємства галузі в 2015 році дещо збільшили свої поставки до Латвії, Польщі, Німеччини та

Естонії. Загалом експорт товарів кондитерської галузі у країни ЄС у 2015 році становив 60 млн. доларів. Це свідчить про достатньо високу конкурентоспроможність вітчизняної кондитерської галузі та її спроможність збільшити експортні поставки на європейський ринок і витримати конкурентний тиск з боку імпорту на внутрішньому ринку [12].

Великими компаніями-експортерами є такі оператори, як «АВК», Харківська бісквітна фабрика, «Конті» тощо. Незважаючи на переваги імпоротної продукції, до яких слід віднести яскраву зручну упаковку, відомі міжнародні бренди, незвичайні смаки, гарантію якості всіх партій, у вітчизняних виробників перед зарубіжними є свої переваги, зокрема більш низьку ціну [11].

Найбільш популярним є цукрове печиво, а найменш популярним – здобне. Вартість печива коливається залежно від виробника, країни походження та рецептури. Динаміка цін на печиво та вафлі за 2021-2024 роки наведена на рис. 1.2.



Рисунок 1.2 – Динаміка цін на печиво і вафлі

На рисунках 1.3 – 1.8 представлені найпопулярніші види дитячого печива [13-15].



Рисунок 1.3 – Печиво «Milupa»



Рисунок 1.4 – Печиво ТМ «HiPP» organic



Рисунок 1.5 – Печиво Petit Beurre ТМ «Yarych»



Рисунок 1.6 – Дитяче печиво Плазмон Plasmon Biscotto Cioccolato з какао 320

Г



Рисунок 1.7 – печиво «Gerber Organic»



Рисунок 1.8 – печиво «Зооленд» ТМ «Бісківт-шоколад»

Отже, ринок печива, як частина кондитерського ринку України, розвивається в умовах жорсткої внутрішньої і зовнішньої конкуренції, що стимулює постійно вдосконалювати управлінські процеси і забезпечувати високі світові стандарти якості виробленої продукції. Печиво є об'єктом як експортних, так і імпорتنих операцій. Найбільшим виробником печива в Україні є фірма «Рошен». Експорт печива агалом до країн Європи.

1.2 Фактори, що формують якість печива

Одним із головних факторів, що впливає на якість печива є технологічний процес його виробництва. Розрізняють три основні типи печива: цукрове, зтяжне, здобне. Зтяжне печиво характеризується шаруватістю, має меншу крихкість, на відміну від цукрового печива, містить менше цукру і жиру. Поверхня відрізняється досить світлим забарвленням, має проколи і зубчасті або тиснені краї (по периметру). Готують зтяжне дитяче печиво типу зоологічного із пружноеластичного тіста [16].

Основними чинниками, що формують якість печива, є дотримання співвідношення основних компонентів сировини та режимів проведення технологічних операцій. Печиво виготовляють за загальною технологічною схемою, яка подана на рис. 1.9.



Рисунок.1.9 – Формування якості печива у процесі виробництва [17]

Аналізуючи схему виробництва печива, слід зазначити, що на етапі підготовки сировини. Всю необхідну сировину звільняють від тари; борошно, цукор та інші сипкі продукти просіюють для видалення домішок і обробляють на магнітних апаратах. Тверді жири ретельно зачищають, рідкі проціджують через сита. На спеціальних ситах обробляють молоко незбиране, згущене і сухе. На етапі змішування тіста готують емульсію, до якої потім додають борошно.

Тісто має значні пружноеластичні властивості і після припинення механічної дії зберігає свою форму і розміри. Для повного набрякання білків тісто готують з більш високою вологістю (25-32%) і меншим вмістом цукру і жиру. Для цього тіста використовують борошно зі слабкою клейковиною. Вироби із борошна з сильною і середньою клейковиною швидко деформуються, відрізняються твердістю і низькою намочуваністю.

Прокачування тіста. Прокачування тіста між вальцями застосовують для рівномірного розподілення в ньому компонентів і для отримання пласта визначеної товщини з гладкою і блискучою поверхнею. Формування виробів. Цукрове печиво формують на роторах, під час формування на верхню сторону виробів наносять складний рисунок; зтяжне печиво і крекер - за допомогою штампів ударної дії, які одночасно роблять проколи на поверхні (рис. 1.10). Наступними етапами є випікання, яке поділяється на три періоди, охолодження та пакування [17].



Рисунок 1.10 – Формування печива

Також на якість виробів впливає якість сировини. Основною сировиною для виробництва печива є борошно, жир, цукор та яйця [18]. На якість виробів впливають сорт, колір борошна, кількість та якість клейковини, а також крупність помелу. Оскільки колір виробів із борошна низьких сортів більш темний, перевагу надають борошну вищого, першого і другого сорту.

Цукор надає виробам солодкого смаку і доброї намоочуваності. За рахунок участі цукру в цукроамінних реакціях змінюються колір і аромат виробів, тісто з цукром стає більш м'яким і в'язким. Надлишок цукру в тісті є причиною його прилипання до робочих поверхонь технологічного обладнання, заготовки розпливаються, а вироби стають твердими.

У якості жирової основи використовують вершкове масло, маргарин, гідрогенізо-вані жири, олію. Жири надають тісту пластичності, а готовим виробам — шаруватій структури, розсипчастості, золотисто-жовтого кольору, приємного здобного смаку та аромату. Надлишок жиру в тісті є причиною його крихкості.

Яєчні продукти (свіжі яйця, яєчний меланж, яєчний порошок) підвищують харчову цінність виробів і покращують структуру тіста. Це особливо важливо під час отримання забивного тіста. Яєчний альбумін, який є добрим піноутворювачем, може замінювати під час виробництва тіста хімічні розпушувачі, а лецитин, який має поверхнево-активні властивості — емульгує жири [17].

Печиво із борошна 1-го сорту виробляють тільки на маргарині, кулінарному жирі з обмеженим вмістом поліпшувачів. Маргарин (81-104 кг/г) входить до рецептури печива Спорт, Старт, Загадка, Крокет, Арія, Золота осінь. Кулінарний жир передбачений рецептурами на печиво Виноградне цвітіння, Крос, Пуншеве. На олії рослинній з додаванням молока сухого знежиреного виробляють печиво Моя любя і Моя любя вишневе. Для деяких видів використовують такі поліпшувачі: Виноградне цвітіння — виноградний сік і молоко незбиране згущене з цукром, До пива - молоко

незбиране, кмин, Крос – молоко пастеризоване і фруктов-ягідне пюре, Старт – суха білкова суміш, Арія – яблучна паста, Золота осінь – згущене молоко і гарбузове пюре. Вологість більшості видів печива (7 + 1) %.

Для нових різновидів печива профілактичного призначення пропонують добавки, що містить харчові волокна, зокрема морські бурі водорості – ламінарії і фукуси, у вигляді крупок, продукти їх переробки – водоростевий порошок Мароніт і альгінат кальцію, а також яблучний пектин і мікрокристалічну целюлозу у порошкоподібному стані. Використання поліфункціональних рослинних добавок дозволяє розширити асортимент печива профілактичного призначення, знизити енергетичну цінність і подовжити тривалість збереження свіжості. Розроблені серії перспективних сортів зтяжного печива. Наприклад, у 100 г печива Віта, з використанням водоростевого порошку Мароніт міститься близько 100 мкг йоду, що складає 50 % від рекомендованої добової норми споживання [19].

Пакування і зберігання також впливає на якість готових виробів. Печиво фасують в пачки. Фасування в пачки по 100-250 г здійснюють на машинах різних конструкцій. Найбільш розповсюдженими є машини, що загортають печиво і крекер квадратної та прямокутної форми. Вироби загортають в два шари паперу. Внутрішнє загортання проводять в пергамент або підпергамент. Науковцями ведуться пошуки щодо розробки нових ефективних матеріалів для пакування.

Печиво зберігають при температурі не вище 18°C і відносній вологоті повітря 70-75%. В процесі зберігання при підвищенні відносної вологості повітря печиво за рахунок поглинання вологи зволожується і збільшується у масі, втрачає крихкість, стає м'яким і може запліснявіти. В приміщеннях з відотною вологістю повітря значно нижче 75%, вироби всихаються, знижується їхнє набухання. Порушення температурних режимів зберігання призводить до утворення в печиві ознак прогіркості і осалювання жирів. Печиво може пошкоджуватись борошняними шкідниками, наприклад,

борошняною міллю. Тому необхідно ретельно стежити за чистотою у приміщенні і своєчасно проводити дезинфекцію [19].

Окрім того, важливим фактором збереженості БКВ під час товароруху є пакування, яке потрібне для захисту від механічних пошкоджень, забруднень, утворення крихт, дії сонячних променів і тепла; запобігання злипанню, висиханню і зволоженню; збереження смаку й аромату продукту; зменшення втрат і збільшення термінів зберігання. Пакування є одним із найважливіших чинників, що забезпечують збереження якості товару протягом усього логістичного ланцюга товароруху [20-21].

Для кожного виду борошняних кондитерських виробів існують певні особливості щодо використання тари та упаковки. Проте, найкращим пакувальним матеріалом для кондитерських виробів, з урахуванням показників безпечності, призначення, технологічних та інших показників, вважається папір [22]. Розроблені нові паперові пакувальні матеріали, що мають жиронепроникні властивості, які створюють можливість використовувати їх для пакування кондитерських виробів з низьким вмістом жиру. Дослідження зміни якості збитого печива при зберіганні свідчать про те, що під час використання водонепроникних паперових пакувальних матеріалів термін зберігання гігроскопічних кондитерських виробів подовжується майже вдвічі, але підтвердження цього потребує подальших ґрунтовних досліджень зміни ліпідних комплексів [23].

Таким чином, якість печива формується за рахунок сировини, процесу виробництва, пакування та зберігання. Кожен із цих етапів формує важливий для формування якості готового продукту, а при недотриманні певних технологічних вимог або вимог до якості сировини, може погіршувати якість печива. Надзвичайно важливою є якість сировини для приготування печива, основною сировиною є: борошно пшеничне, жир, цукор, яйця. Також вплив на якість печива має вид пакувального матеріалу. Визнано, що найкращим видом пакувального матеріалу є папір.

1.3 Вимоги до якості печива

Під час оцінювання якості печива найбільше значення має вологість, вміст цукру і жиру, кислотність, здатність вбирати вологу. Ці показники встановлені стандартом в залежності від сорту борошна, виду печива і способу його формування. Окрім того, важливими показниками є запах та смак, що належать до органолептичних показників. Класифікація органолептичних та фізико-хімічних показників якості для печива зазначена на рис. 1.11.

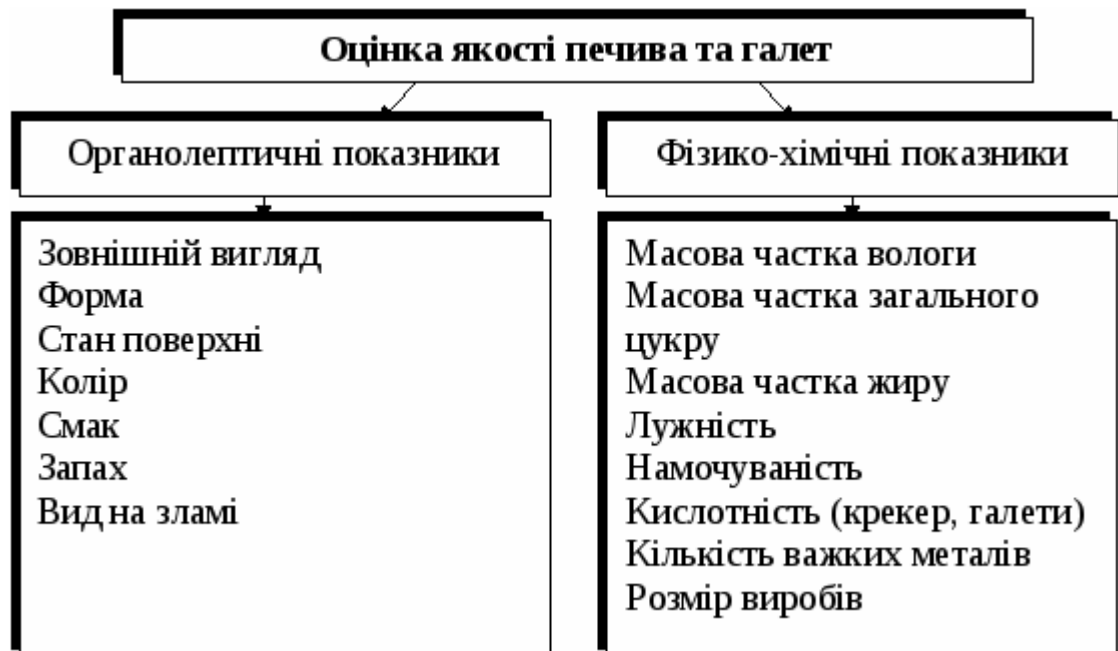


Рисунок 1.11 – Класифікація органолептичних та фізико-хімічних показників якості печива та галет [16]

До органолептичних показників печива належать: форма, поверхня, колір, смак і запах та вигляд у розломі. Вимоги до органолептичних показників подано у таблиці 1.1. Якість печива за органолептичними показниками визначають сенсорним методом. Встановлено, що для споживачів найбільше значення мають запах та смак. Для оцінювання печива

за органолептичними показниками частіше за все використовують балову шкалу.

Таблиця 1.1 – Вимоги до якості органолептичних показників печива дитячого за ДСТУ 3781-2014 [19]

Назва показника	Вимоги
Форма	Правильна, краї рівні чи фігурні.
Поверхня	Гладка з чітким малюнком на лицьовій стороні, не підгоріла, без вкраплень крихт.
Колір	Властивий печиву цієї назви, різних відтінків, рівномірний.
Смак і запах	Властиві виробам певної назви, без сторонніх запаху та присмаку.
Вигляд у розломі	Пропечене печиво з рівномірною пористістю без пустот і слідів непромішення.

До фізико-хімічних показників належать: вологість, масова частка загального цукру в перерахунку на суху речовину (за цукрозою), масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, лужність, масова частка золи, нерозчинної в розчині з масовою часткою соляної кислоти 10 % , намочуваність. Вимоги до якості печива за фізико-хімічними показниками подано у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Вимоги до якості фізико-хімічних показників печива дитячого за ДСТУ 3781-2014 [19]

Назва показника	Норма
Вологість, %	5-9
Масова частка загального цукру в перерахунку на суху речовину (за цукрозою), %	не > 20,0
Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, %	8-28
Лужність, град.	не > 2,0
Масова частка золи, нерозчинної в розчині з масовою часткою соляної кислоти 10 %, %	не > 0,1
Намочуваність, %	не < 130

До показників безпечності належать показники вмісту токсичних елементів та мікробіологічні показники. Вимоги до вмісту токсичних елементів зазначені у таблиці 1.3.

Серед мікробіологічних показників у цукровому печиві стандартом передбачені такі: мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми, КУО в 1 г; бактерії групи кишкових паличок (коліформи); патогенні мікроорганізми, у тому числі бактерії роду Сальмонела.

Таблиця 1.3 – Вимоги до вмісту токсичних елементів у печиві дитячому за ДСТУ 3781-2014 [19]

Назва токсичного елементу	Гранично допустимі рівні, мг/кг, не більше
Мідь	10,0
Миш'як	0,3
Ртуть	0,02
Цинк	30,0
Свинець	0,5
Кадмій	0,1

Отже, чинним стандартом передбачені такі показники якості дитячого печива, як органолептичні, фізико-хімічні та показники безпечності (вміст токсичних елементів та патогенних мікроорганізмів).

1.4. Дефекти печива

Дефекти продукції можуть бути виявлені як при органолептичному, так і при вимірювальному контролі; а деякі дефекти можуть бути виявлені тільки в процесі експлуатації (споживання). За походженням дефекти можна класифікувати на виробничі і невиробничі. Виробничий дефект утворюється в процесі виробництва товару, як правило, внаслідок порушення технологічного режиму виготовлення виробу, в той час як невиробничий дефект – це дефект товару, що з'явився після завершення процесу

виробництва товару, тобто при транспортуванні, зберіганні, реалізації, експлуатації або споживанні [24].

Під час експертизи якості печива можуть бути знайдені дефекти виробничого характеру (підгорілість, непропеченість, сліди непромісу, сторонні домішки) та ті, що виникли у результаті недотримання термінів зберігання (згірклість, пліснявіння тощо) [25].

Найбільш поширенні дефекти печива: смак і запах прогірклого жиру різної інтенсивності, консистенція пом'якшена, підвищена розсипчастість здобного печива, обмежена і товстостінна пористість цукрового печива, деформація виробів, розпливчаста форма печива, відсутність тонкостінної шаруватості і відповідно хрумкості у зтяжного печива [25].

Таблиця 1.4 – Характеристика дефектів, що виникають під час виробництва печива і крекера [17]

Назва дефекту	Причини утворення
Зволоження, втрата крихкості, пліснявіння	Поглинання вологи з навколишнього середовища під час зберігання при підвищеній відносній вологості повітря
Усихання виробів, зниження намоочуваності	Зберігання в умовах, коли відносна вологість повітря нижча за 75 %
Поява згірклого смаку	Зберігання виробів при підвищених температурах, що супроводжується змінами в складі жирів
Ураження борошністою міллю	Забруднене складське приміщення, недотримання санітарних умов зберігання.

Зволоження борошняних кондитерських виробів має свої особливості. Мономолекулярна адсорбція спочатку проявляється на поверхні виробів, потім молекули води поступово проникають всередину капілярів і утворюють мономолекулярний шар. Із збільшенням числа адсорбованих молекул вологи утворюються краплини рідини, які під впливом поверхневого натягу набувають сферичної форми. Під дією сил поверхневого натягу рідина піднімається вгору по капілярах. У мікрокапілярах шари води накладаються на мономолекулярний шар до з'єднання в центрі капіляру. Із зміною вологості борошняних кондитерських виробів погіршується не тільки їх консистенція, але й смакові властивості [16].

Пліснявіння – один з найрозповсюдженіших дефектів борошняних кондитерських виробів, який викликаний розвитком мікрофлори (рис. 1.12).



Рисунок 1.12 – Пліснявіння печива

Борошниста міль (борошняна вогнівка), (*Asopia farinalis* L.) – метелик 9-12 мм завдовжки, тримається в темних місцях зерноскладищ, відкладає яйця купками. Гусениці брудно-білого кольору 18 - 20 мм в довжину; харчуються борошном і висівками; живуть в коконі, сплетеному з павутини з включеннями борошна і висівків; дорослі метелики з'являються в липні. Гусінь вогнівки забруднює передусім борошно та інші зерново-борошняні продукти (пластівці, висівки, крупи, печиво), але може харчуватися й сухими грибами, фруктами та овочами, горіхами, кондитерськими і бакалійними виробами [27-28].

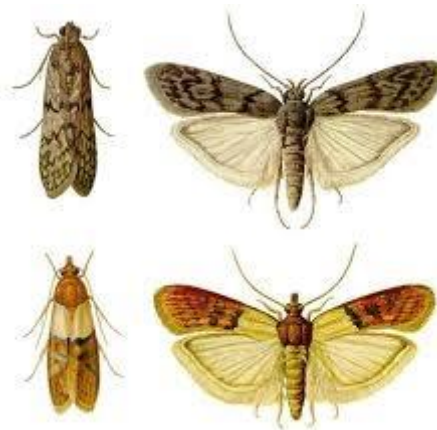


Рисунок 1.13 – Борошниста міль [28]

Борошняні кондитерські вироби містять велику кількість жирів. Саме через окислення жиру відбувається погіршення органолептичних властивостей виробів та значно скорочуються терміни їх зберігання. Під впливом самоокислення змінюються переважно ненасичені жирні кислоти, тож швидкість окислення жирів значною мірою залежить від їх жирокислотного складу. Тривалість зберігання печива залежить від вмісту в ньому жиру, тобто визначається станом його ліпідного комплексу. Згіркнення жирової складової печива відбувається, як правило, в результаті дії кисню на вуглеводні радикали зв'язаних та вільних жирних кислот. У результаті цього одночасно утворюється низка продуктів розкладу, які мають різну кількість вуглецевих атомів [29].

Ліпіди, що входять до складу кондитерських виробів, більше ніж інші сполуки, окислюються киснем. Багато видів кондитерських виробів включають соняшникову, кукурудзяну олію, жири горіхів, багаті на поліненасичені жирні кислоти, у тому числі есенціальні, що особливо чутливі до дії молекулярного кисню повітря.

Найчастіше жировмісні кондитерські вироби зазнають окислювального автокаталітичного прогіркання або автоокислення. Воно починається з утворення вільних радикалів - активних частинок із вільними валентностями, тобто з незпареними електронами на зовнішній (валентній) орбіті. Для утворення вільного радикала, зв'язаного з розривом С-Н зв'язку, потрібна певна енергія, яка в кондитерських výroбах найчастіше виникає внаслідок теплового обробітку.

З накопиченням гідропероксидів та різних радикалів внаслідок наступних реакцій утворюються карбонільні (альдегіди, гліцeroальдегіди), карбоксилвмісні та інші сполуки, які погіршують харчову та біологічну цінність продуктів. Зміни якості жирів оцінюють за перекисним, карбонільним, ацетильним, анізидиновим числами. Останнє характеризує наявність вторинних продуктів окислення у жирах речовин, які містять альдегідну групу в молекулі. Альдегідвмісні сполуки можуть утворюватися

внаслідок руйнування гідропероксидів, що особливо помітно під час технологічних стадій адсорбційного очищення і дезодорації. На останній стадії рафінації такі сполуки видаляються тільки частково, а в окремих випадках їх концентрація може навіть зростати за рахунок додаткового розпаду гідропероксидів [16].

Як уже було зазначено, якість печива формується і у процесі технологічного виробництва. Можливі недоліки тіста для печива наведені у таблиці 1.5. Як видно з таблиці, можливими недоліками для печива є: тісто при розкачуванні рветься, кришиться; печиво сире погано пропечене, з підгорілими місцями, бліде засушене, щільне, не крихке, деформоване, з темними плямами на поверхні.

Таблиця 1.5 – Можливі недоліки печива та причини їх виникнення [30]

Можливі недоліки	Причини виникнення
Тісто при розкачуванні рветься, кришиться	Для замішування тіста використали розтоплений жир і неохолоджену сировину, тісто готували у теплому приміщенні
Печиво сире, погано пропечене	Недостатній час випікання
Печиво сире з підгорілими місцями	Завищено температуру випікання, тісто нерівномірно розкачане
Печиво бліде засушене	Низька температура випікання
Печиво щільне, не крихке	Використали сильне борошно, тривале замішування тіста, використали багато обрізків, зменшили кількість жиру, збільшили кількість цукру
Випечене печиво деформоване	Відштамповані заготовки щільно виклали під час випікання
Печиво з темними плямами на поверхні	Для замішування тіста використали цукор-пісок з крупними кристалами

Таким чином, можна зробити висновок, що дефекти печива поділяються на технологічні та ті, що відбуваються у процесі зберігання. До першої групи дефектів можна віднести: крихкість, деформацію, непроміс, пригорілість, тощо. До другої групи дефектів належить згірклість, викликана псуванням жирової основи печива; ураження борошнистою міллю, пліснявіння, що є наслідком неправильного зберігання та мікробіологічного псування.

Висновки до розділу 1

1. Ринок печива функціонує в умовах високої конкуренції (як внутрішньої, так і зовнішньої). Це змушує виробників постійно вдосконалювати процеси управління та гарантувати, що їхня продукція відповідає високим світовим стандартам якості. Печиво є активним об'єктом міжнародної торгівлі (експорту та імпорту). Найбільшим виробником печива на території України є компанія «Рошен».
2. Якість печива формується за рахунок сировини, процесу виробництва, пакування та зберігання. Надзвичайно важливою є якість сировини для приготування печива. Також вплив на якість печива має вид пакувального матеріалу. Визнано, що найкращим видом пакувального матеріалу є папір.
3. Чинним стандартом передбачені такі показники якості печива, як органолептичні, фізико-хімічні та безпечності (вміст токсичних елементів та патогенних мікроорганізмів).
4. Дефекти печива поділяються на технологічні та ті, що відбуваються у процесі зберігання. До першої групи дефектів можна віднести: крихкість, деформацію, непроміс, пригорілість, тощо. До другої групи дефектів належить згірклість, викликана псуванням жирової основи печива; ураження борошнистою міллю, пліснявіння.

РОЗДІЛ 2

ОРГАНІЗАЦІЯ, ОБ'ЄКТ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1. Організація дослідження

Виробником печива «Малятко» є ТОВ «Еконія». Скріншот логотипу розміщено на рис. 2.1.



Рисунок 2.1 – Логотип «Еконія»

Холдинг Еконія - виробничо-комерційна компанія випускає успішні бренди здорового харчування та питної води для маленьких та дорослих споживачів. Ми маємо виробничі потужності в Україні, Європі, в тому числі в Молдові, Сербії, Бельгії. Місія виробництва полягає у тому, щоб бути безперечним лідером на ринку, відкриваючи нові ніші, насичуючи їх інноваційними, екологічними, спеціальними якісними та безпечними продуктами, нести найцінніше – турботу про здоров'я з перших днів життя.

Компанія налічує понад 5000 партнерів. В 2023 році компанії виповнилося 27 років. Досвід компанії це початок великої історії професійної команди людей, які мають натхнення змінювати світ на краще. Перваги компанії зазначені на рис. 2.2.

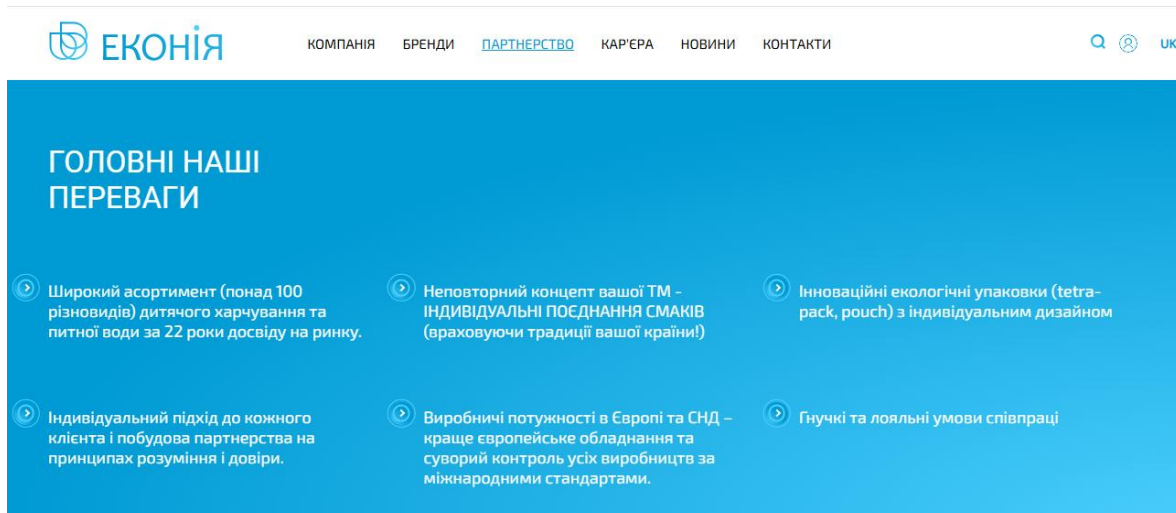


Рисунок 2.2 – Переваги компанії «Еконія»

Бренди компанії представлені на рис. 2.3.

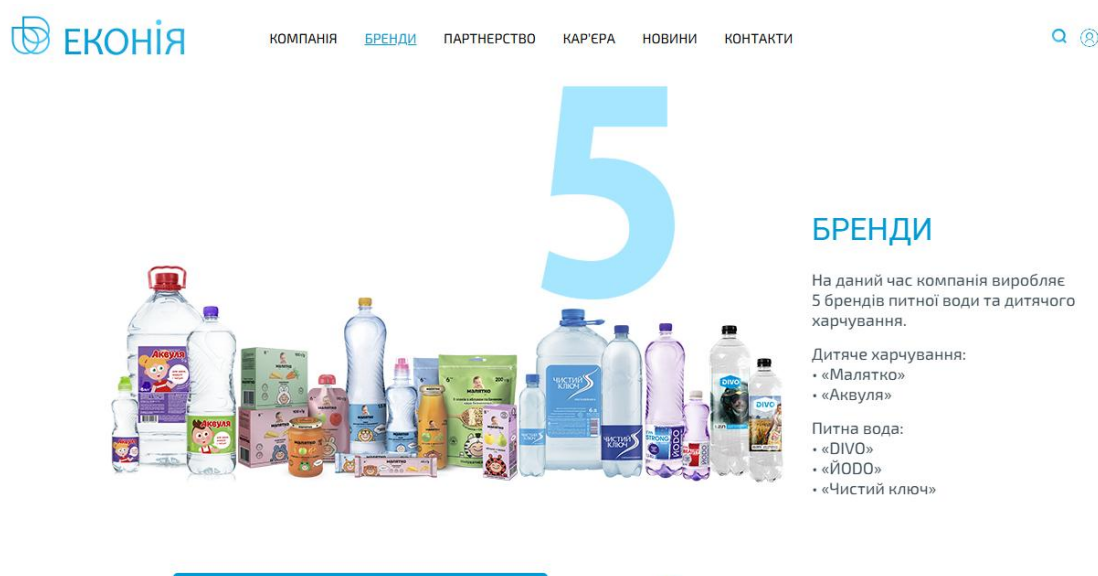


Рисунок 2.3 – Бренди компанії «Еконія»

Для дослідження нами обрано саме бренд «Малятко». "Малятко" – це національна українська торговельна марка дитячого харчування, створена для малюків та їх батьків командою професіоналів. Компанія "Еконія", яка виробляє продукцію під брендом "Малятко", має понад 27-річний досвід виробництва питної води та продуктів дитячого харчування, якість яких відповідає світовим стандартам. 82% виторгу компанії припадає на

продукцію для дітей, а в 2024 році виторг становив близько 380 мільйонів гривень.

Асортимент «Малятко» включає овочеві та фруктові пюре, які є першим кроком у привчанні дитини до більш щільної їжі після грудного молока. Особлива увага приділяється безпеці та якості продукції – всі продукти виготовляються без додавання барвників, згущувачів, ароматизаторів, крохмалю, консервантів, ГМО та глютену. Бренд пропонує різноманітну лінійку традиційних смаків фруктів і овочів, характерних для українського кліматичного поясу, що робить їх генетично близькими українським малюкам та мінімізує ризик алергічних реакцій. Завдяки широкому асортименту батьки можуть підібрати продукт індивідуально для своєї дитини.

2.2. Характеристика об'єкту дослідження

Об'єктом дослідження є партія печива «Малятко». Логотип бренду зазначено на рис. 2.4.



Рисунок 2.4 – Логотип бренду «Малятко»

Дитяче печиво «Малятко» – це спеціалізований продукт дитячого харчування, призначений для дітей віком від 8 місяців. Виробляється українською компанією «Еконія», яка має понад 27-річний досвід у виробництві продукції для дітей. Печиво випускається в різних варіантах: класичне, медове, морквяне, що дозволяє урізноманітнити раціон малюка.

Печиво має особливу текстуру – воно не надто крихке, але легко ламається у дитячих ручках. Форма печива зручна для маленької дитячої ручки, що допомагає привчити малюка до самостійного прийому їжі і розвитку жувальних навичок Narch. При жуванні печиво перетворюється на кашку, легко розчиняється у молоці чи соці Kololo. Печиво має ніжний смак і аромат відповідно до свого виду (класичний, медовий або морквяний). Колір – золотистий, форма зручна для дитячої руки.

Основу печива складає пшеничне борошно. Пшениця є джерелом енергії для малюка, містить натуральну клітковину і багата на калій, кальцій та фосфор Wikipedia.

Печиво збагачене вітамінним комплексом: вітаміни А, Е, Д, С, РР, В1, В2, В5, В6, В9, В12 та корисними мінералами – йод, цинк, залізо WikipediaGoogle Sites. До складу також входять калій, кальцій і фосфор Poshuk.

Печиво містить глютен, цукор та лактозу. Не містить консервантів та барвників Forbes. Продукт без ГМО, без консервантів, без барвників, підходить для вегетаріанського харчування Narch.

Печиво може бути використано в сухому вигляді або після попереднього розчинення в теплому молоці, суміші, соці Narch. Печиво "Малятко" можна використовувати як смачний та безпечний "масажер" для ясен при прорізуванні зубів Narch.

Печиво випускається в упаковці масою 100 г. Термін зберігання в закритій упаковці – 12 місяців Narch. Зберігати необхідно при відносній вологості не більше 75% та температурі від 13 до 25°C Dsnews. У відкритому

вигляді зберігати печиво в сухому, провітрюваному місці, але не в холодильнику, щільно закривши пакет, не більше 2 тижнів Dsnews.

Продукт призначений для дітей від 8 місяців як додатковий елемент прикорму. Може використовуватись як перекус між основними прийомами їжі, для розвитку навичок самостійного харчування та жування, а також як допоміжний засіб під час прорізування зубів.

- Збагачений вітамінно-мінеральним комплексом
- Безпечна текстура, яка не кришиться
- Швидко розчиняється в рідинах
- Зручна форма для дитячої руки
- Відсутність шкідливих добавок, консервантів та барвників
- Виробництво українською компанією з багаторічним

досвідом

2.3. Характеристика методів дослідження

Методи товарної експертизи – це способи теоретичного або практичного дослідження товару з метою одержання результатів експертизи.

Під час проведення експертизи визначають критерії методу, який використовується в процесі аналізу та оцінки властивостей товарів. Вони поділяються на загальні і конкретні.

Загальні критерії ґрунтуються на сучасних, існуючих у суспільстві якісних і кількісних градаціях та уявленнях про товар.

Конкретні критерії ґрунтуються на даних нормативної національної і міжнародної документації, яка характеризує якість продукції, що випускається.

Залежно від мети і об'єкта досліджень застосовують загальні для всіх видів експертиз методи і властивості для окремих видів експертиз [33-34].

Схема проведення експерименту висвітлена на рис. 2.5.



Рисунок 2.5 – Схема проведення дослідження дипломної роботи

Органолептичну оцінку якості нового печива проводили відповідно до вимог чинного стандарту ДСТУ 2781-2014 [19]. Органолептичну оцінку проводили сенсорним методом за показниками, передбаченими стандартом: форма, поверхня, колір, вигляд у розломі, запах, смак.

Розроблена нами 50-балова шкала оцінювання органолептичних показників надана у таблиці 2.1. Оцінювання за 50-баловою шкалою передбачає:

50-45 – відмінна якість;

45-40 – добра якість;

35-40 – середня якість;

менше 35 – незадовільна якість.

Таблиця 2.1 – Балова шкала оцінювання печива

Назва показника	Максимальний бал / 3 урахуванням коефіцієнта вагомості	Опис показника
Форма	5/5	Правильна, округла, краї фігурні
Поверхня	5/5	Гладка з чітким малюнком на лицьовій стороні, не підгоріла, без вкраплень крихт.
Колір	5/10	Золотистий, рівномірний.
Смак	5/15	Приємний хрусткий смак притаманний печиву, без сторонніх запаху та присмаку
Запах	5/10	З легкими нотками наповнювача, притаманний печиву
Вигляд у розломі	5/5	Пропечене печиво з рівномірною пористістю без пустот і слідів непроміщення
Загальна оцінка	50	-

Фізико-хімічні показники визначали відповідно до розроблених методик і стандартів:

- вологість – висушуванням до постійної маси за температури 105 °С згідно [35];
- намоочуваність – згідно [36];

Визначення масової частки вологи прискореним методом проводять на електричній плитці або на іншому тепловому приладі при температурі 160-180°C. Наважку висушують до закінчення появи на холодному скельці, яке тримають над посудом з наважкою, крапель вологи. При цьому наважка набуває побуріння або появи темно-коричневого забарвлення.

Для визначення намоочуваності використовують трисекційну клітку, яку виготовлено з нержавіючої металевої сітки.

Спочатку зважують клітку з 3-5 виробами на технічних ва-гах, занурюють у дистильовану воду і витримують 2 хв. (для печива цукрового і затяжного) чи 4 хв. (для галет і крекера). Потім клітку з виробами виймають із води і тримають 30 с у нахиленому положенні для стікання надлишку вологи, витира-ють із зовнішніх боків фільтрувальним папером і зважують разом із намоочуваними виробами. Порожню клітку зважують після занурення у воду і витирання фільтром.

Намоочуваність (X) визначають за формулою 2.1:

$$X = ((m - m_i) / (m_2 - m_i)) \times 100 \%, \quad (2.1)$$

де m – маса клітки з намоочуваним виробом, г ;

m_i – маса порожньої клітки, г ;

m_2 – маса клітки з сухим виробом, г ;

100 % – перерахунок на відсотки.

Товари при їх декларуванні підлягають класифікації, тобто у відношенні товарів визначаються коди відповідно до класифікаційних групувань, зазначених в УКТЗЕД. Згідно визначених кодів встановлюються тарифні та нетарифні методи регулювання. З метою правильності

класифікації товарів, які подані до митного оформлення, проведемо класифікацію згідно з УКТЗЕД.

Тож, нами була проведена класифікаційна експертиза печива дитячого за такою методикою:

- що це?
- з якого матеріалу виготовлено?
- для чого використовуються?
- у якому вигляді використовується?
- чи єдине це угруповання в якому він описаний?

У таблиці 2.2 наведена таблиця деталізації коду за УКТЗЕД.

Таблиця 2.2 – Класифікація коду за УКТЗЕД

Найменування рівня класифікації	Код згідно УКТЗЕД
1	2
Розділ	Зазначається номер розділу (21 розділ)
Група	Зазначається номер і назва групи (загалом 97 груп)
Товарна позиція	Чотиризначна цифрова позиція, перші дві цифри вказують на номер групи
Товарна підпозиція	Підпозиція має деталізацію на рівні шести знаків
Товарна категорія	Товарна категорія деталізована на рівні восьми знаків
Товарна підкатегорія	Підкатегорія визначає код товару, за яким формується довідка і нараховуються митні платежі

Таким чином, було здійснено експертизу печива дитячого за параметром відповідності маркування, органолептичними показниками, фізико-хімічними показниками та класифікаційна експертиза за УКТЗЕД. Також проведено митне оформлення за допомогою програмного комплексу MDoffice.

Висновки до розділу 2

1. Асортимент «Малятко» включає овочеві та фруктові пюре, які є першим кроком у привчанні дитини до більш щільної їжі після грудного молока. Особлива увага приділяється безпеці та якості продукції – всі продукти виготовляються без додавання барвників, згущувачів, ароматизаторів, крохмалю, консервантів, ГМО та глютену. Бренд пропонує різноманітну лінійку традиційних смаків фруктів і овочів, характерних для українського кліматичного поясу, що робить їх генетично близькими українським малюкам та мінімізує ризик алергічних реакцій. Завдяки широкому асортименту батьки можуть підібрати продукт індивідуально для своєї дитини.

2. Об'єктом дослідження є партія печива «Малятко». Це дитяче печиво спрямоване на споживання дітьми від 8 місяців.

3. Здійснено експертизу печива дитячого за параметром відповідності маркування, органолептичними показниками, фізико-хімічними показниками та класифікаційна експертиза за УКТЗЕД. Також проведено митне оформлення за допомогою програмного комплексу MDoffice.

РОЗДІЛ 3

ЕКСПЕРТИЗА ПЕЧИВА ДИТЯЧОГО

3.1. Аналіз маркування та штрихового кодування печива дитячого

Маркування – усі слова, описи, знаки для товарів і послуг, назва марки, зображення чи символи, що стосуються харчових продуктів і розміщені на будь-якій упаковці, етикетці (стікері), споживчій тарі, контретикетці, кольєретці, ярлику, пробці, листку-вкладиші, документі, повідомленні, інших елементах упаковки, що супроводжують чи належать до цього виду харчових продуктів [41].

На коробках, банках, пачках, пакетах з печивом повинне бути маркування, що містить:

- назву підприємства-виробника, його адресу і (або) телефон;
- назву продукції;
- масу нетто;
- дату виготовлення (під час фасування на автоматах ПАК-10 на пачки наносять місяць та рік);
- термін придатності до споживання;
- інформаційні дані про харчову (білки, жири, вуглеводи) і енергетичну цінність 100 г продукта;
- алергени.

Допускається маркування на пакетах з целофану та полімерних плівок замінювати вкладеним усередину ярликом із маркуванням, нанесеним друкарським способом.

Допускається під час фасування печива на імпортованих пакувальних автоматах у плівку з полімерних матеріалів зазначати масу нетто і дату виготовлення.

Зображення упаковки печива наведено на рис. 3.1.



Рисунок 3.1 – Печиво «Малютко»

У таблиці 3.1 наведена класифікація печива «Малютко».

Таблиця 3.1 – Класифікація печива «Малютко»

Вид Печива	Основні Додавки / Характеристики	Стандартна Місткість Пакування (Маса нетто)	Призначення / Особливість
Класичне (Молочне)	Молоко, збагачене вітамінами та мінералами.	100 г, 120 г, 200 г	Для найменших (з 5-6 місяців), легко розчиняється.
З Яблуком та Морквою	Натуральне пюре/порошок яблука та моркви.	100 г, 120 г	Джерело харчових волокон та бета- каротину.
З Бананом	Натуральне бананове пюре/порошок.	100 г, 120 г	Надає природну солодкість та енергію.
З Фруктами	Асорті фруктових добавок (може включати грушу, абрикос тощо).	100 г, 120 г	Для розширення смакового досвіду.
З Кальцієм	Додатково збагачене кальцієм та вітаміном D.	100 г, 120 г	Сприяє зміцненню кісток та зубів.
Цільнозернове (злакове)	Містить цільнозернове борошно або кілька видів злаків (пшениця, овес).	120 г, 200 г	Джерело складних вуглеводів та клітковини.

Для маркування печива дитячого можуть висуватися специфічні вимоги. У маркуванні дитячого харчування поруч з його назвою зазначається вік дитини, з якого вона може споживати такий продукт. Назва: "Печиво дитяче «Малятко» з вказівкою виду (класичне, медове, морквяне). Вік споживання: «Для дітей від 8 місяців». Маса нетто: 100 г

У маркуванні дитячого харчування зазначається попередження про безумовну перевагу грудного вигодовування. У маркуванні зазначаються інструкції щодо відповідного приготування та використання продукту. Перелік усіх інгредієнтів зазначається в порядку зменшення їх масової частки, яка була використана в процесі виробництва. Склад: Пшеничне борошно, цукор, олія рослинна, яєчний порошок, молоко сухе, розпушувач, вітамінно-мінеральний комплекс (вітаміни А, Е, Д, С, РР, В1, В2, В5, В6, В9, В12, йод, цинк, залізо, калій, кальцій, фосфор).

Перед переліком інгредієнтів наводиться заголовок «Для печива «Малятко» обов'язково повинні бути виділені алергени: глютен (пшеничне борошно), лактоза, цукор. Також зазначено, що може містити сліди горіхів. Обов'язкова інформація про поживну цінність дитячих харчових продуктів: не може повторюватися у маркуванні; не включає зазначення кількості солі; може бути доповнена інформацією про кількість компонентів білка, вуглеводу або жиру.

Харчова цінність (на 100 г):

- Енергетична цінність: ≈ 450 ккал
- Білки: ≈ 8 г
- Жири: ≈ 15 г
- Вуглеводи: ≈ 70 г

Вимоги до зберігання та термінів придатності

На маркуванні дитячого печива "Малятко" має бути зазначено:

- Температурний режим зберігання (від 13 до 25°C)
- Відносну вологість (не більше 75%)

- Умови зберігання після відкриття упаковки

Для печива «Малятко» термін зберігання в закритій упаковці – 12 місяців, після відкриття – не більше 2 тижнів.

Інформація про виробника. На маркуванні вказується:

- найменування, місцезнаходження та номер телефону виробника;
- фактична адреса потужностей (об'єкта) виробництва;
- найменування, місцезнаходження та номер телефону підприємства, яке здійснює функції щодо прийняття претензій від споживача.

Для бренду «Малятко»:

- Виробник: ТОВ "Еконія"
- Адреса виробництва
- Контактний телефон/гаряча лінія

Забороненні елементи маркування дитячого харчування:

Маркування дитячого харчування не повинно містити слова "гуманізований", "материнський", "адаптований" або будь-які однокореневі слова чи похідні від них будь-якою мовою.

В маркуванні дитячого харчування не можна писати: "з дуже низьким вмістом глютену", "підходить для осіб з непереносимістю глютену", оскільки у виробництві харчування для дітей вживання інгредієнтів з глютенем заборонено повністю.

Основний принцип – не вводити в оману споживача. Інформація про харчовий продукт має бути точною, достовірною та зрозумілою для споживача.

Оператор ринку харчових продуктів за бажанням може включити до маркування позначку "без ГМО". Відсутність даних від постачальників про наявність в інгредієнтах ГМО є достатнім підтвердженням для нанесення такої позначки на харчовий продукт

На маркуванні печива "Малятко" може бути вказано:

- "Без консервантів"
- "Без барвників"
- "Збагачено вітамінами та мінералами"
- "Підходить для вегетаріанського харчування"
- Рекомендації щодо використання (наприклад, "може використовуватись як масажер для ясен")

На маркуванні обов'язково зазначається номер партії виробництва. Це необхідно для забезпечення простежуваності продукції та можливості її відкликання у разі виявлення проблем з безпечністю.

Відповідальність за порушення вимог до маркування

Надання неточної, недостовірної інформації про продукт тягне за собою накладення штрафу на юридичних осіб у розмірі 15 мінімальних заробітних плат, а на фізичних осіб-підприємців — у розмірі 10 мінімальних зарплат. За введення споживачів в оману щодо речовин і харчових продуктів, що викликають алергічні реакції або непереносимість, штраф становить 30 мінімальних заробітних плат Mantinga.

Маркування дитячого печива "Малятко" повинно відповідати всім вимогам українського законодавства у сфері дитячого харчування. Ключові аспекти:

1. Повнота інформації. Маркування має містити всю обов'язкову інформацію, передбачену законодавством, включаючи специфічні вимоги для дитячого харчування.
2. Читабельність. Інформація повинна бути нанесена чітко, шрифтом відповідного розміру, державною мовою.
3. Достовірність. Вся інформація має бути точною та не вводити споживача в оману.
4. Безпека. Обов'язкове зазначення алергенів, умов зберігання та віку споживання.
5. Простежуваність. Наявність номера партії та повної інформації про виробника.

Дотримання цих вимог забезпечує відповідність продукції законодавству України, захист прав споживачів та безпеку дитячого харчування.

Не менш важливим для товарознавця при аналізі маркування є дослідження штрихового кодування. Штрихове кодування (або просто штрихкод) — це технологія автоматичної ідентифікації та збору даних (AIDC), яка використовує оптичні машинозчитувані зображення для представлення інформації. Штрихове кодування печива «Малятко» зображене на рис. 3.2.



Рисунок 3.2 – Штрихове кодування печива «Малятко»

Аналіз штрихового кодування виконано за допомогою моделі штучного інтелекту Gemini (табл. 3.2).

Таблиця 3.2 – Аналіз штрихового кодування печива за допомогою ШІ

Структура	Цифри	Значення
Префікс країни (Код GS1)	482	Україна. Це означає, що компанія-виробник або компанія, що реєструє товар, зареєстрована в Україні.
Код підприємства	01235	Унікальний ідентифікатор компанії-виробника або постачальника, який присвоюється національною організацією GS1 (в Україні це GS1 Україна).
Код товару	1254	Унікальний номер, який підприємство (01235) присвоює конкретному виду продукції (SKU).
Контрольна цифра	1	Цифра, що використовується для перевірки правильності зчитування сканером. Розраховується за спеціальним алгоритмом.

Префікс 482 є важливим показником, оскільки він прямо вказує на членство компанії-реєстратора в GS1 Україна. Хоча префікс 482 вказує, що товар зареєстрований в українській системі GS1, це не завжди означає, що товар був вироблений саме в Україні. Компанія, зареєстрована в Україні, може виробляти товар у будь-якій іншій країні. Комбінація всіх 12 попередніх цифр (482012351254) є унікальним ідентифікатором конкретної позиції товару у світовій базі даних GS1. Таким чином, штрихкод 4820123512541 позначає конкретний продукт, зареєстрований українською компанією, і дозволяє швидко ідентифікувати його на будь-якому етапі логістичного ланцюга.

3.2. Експертиза печива дитячого за органолептичними показниками

Органолептична оцінка є одним з найважливіших методів визначення якості печива, оскільки саме через органи чуття споживач формує своє перше враження про продукт і приймає рішення щодо його придатності до споживання. Органолептичні показники печива включають зовнішній вигляд, форму, поверхню, колір, смак, запах, консистенцію та структуру в розломі. Зовнішній вигляд якісного печива характеризується правильною формою з чіткими краями, рівною поверхнею без тріщин, вм'ятин та здуттів, хоча для окремих видів печива допускається злегка здута або нерівна поверхня. Колір печива має бути рівномірним, від світло-жовтого до золотисто-коричневого залежно від виду, без підгорілих ділянок або недопечених плям. Консистенція якісного печива повинна бути достатньо щільною, але не твердою, при натисканні воно не повинно крихтитися або розламуватися. Особливо важлива структура в розломі – для цукрового печива характерна пориста, крихка структура, для затяжного – більш щільна та шарувата, а для

здобного – розсипчаста і ніжна. Смак і запах печива мають бути приємними, характерними для даного виду, без сторонніх присмаків гіркоти, прогірклості або затхлості, які можуть свідчити про порушення технології виробництва або умов зберігання. Для дитячого печива особливу увагу приділяють текстурі – воно повинно легко розчинятися в роті, не утворювати твердих грудочок та мати помірну солодкість без надмірної інтенсивності смаку.

Експертиза печива за органолептичними показниками проводилася у відповідності до ДСТУ 3781-2014 [19]. Характеристика органолептичних показників печива наведена у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 – Характеристика органолептичних показників печива «Малютко»

Назва показника	Характеристика показника	Відповідність вимогам стандарту
Форма	Правильна, округла, краї фігурні	відповідає
Поверхня	Гладка з чітким малюнком на лицьовій стороні, не підгоріла, без вкраплень крихт.	відповідає
Колір	Золотистий, рівномірний.	відповідає
Смак і запах	Приємний хрусткий смак притаманний печиву, без сторонніх запаху та присмаку	відповідає
Вигляд у розломі	Пропечене печиво з рівномірною пористістю без пустот і слідів непромішення	відповідає

У таблиці 3.4 описана балова оцінка печива за органолептичними показниками.

Таблиця 3.4 – Балова оцінка печива за органолептичними показниками

Назва показника	Максимальний бал / 3 урахуванням коефіцієнта вагомості	Виставлений бал експертами
Форма	5/5	5
Поверхня	5/5	5
Колір	5/10	9
Смак	5/15	12
Запах	5/10	9
Вигляд у розломі	5/5	5
Загальна оцінка	50	47

Опрацювавши результати лабораторного дослідження експерт зробив висновок, що досліджуваний зразок печива дитячого «Малятко» вимогам стандарту ДСТУ 3781-2014 «Печиво. Загальні технічні вимоги» за органолептичними показниками. За баловою оцінкою печиво відповідає відмінному рівню якості.

3.3. Експертиза печива з за фізико-хімічними показниками

Серед фізико-хімічних показників нам були перевірені вологість та намоочуваність. Визначення вологості печива є критично важливим етапом у контролі якості кондитерської продукції. Цей показник впливає на текстуру, смакові властивості, термін зберігання та економічну ефективність виробництва. Вологість зазвичай вимірюється як масова частка води, що міститься в продукті, і виражається у відсотках. Для печива, залежно від його виду (затяжне, цукрове, здобне), нормативна вологість зазвичай встановлюється в межах 3% до 10%. Перевищення допустимої норми

призводить до швидшого черствіння, втрати хрусткості та ризику розвитку мікроорганізмів, тоді як надмірно низька вологість може зробити виріб крихким і жорстким.

Дані щодо відповідності стандарту показників зазначені у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Відповідність фізико-хімічних показників вимогам стандарту ДСТУ 3781-2014

Назва показника	Норма	Значення	Відповід-ність стандарту
Вологість, %	5-9	7	відповідає
Намочуваність, %	не < 130	140	відповідає

Відповідно до даних таблиці 3.5, значення вологості становило 7%, що відповідає вимогам ДСТУ 3781-2014, оскільки за стандартом показник вологості має бути у межах 5-9%. Намочуваність також відповідає вимогам стандарту, оскільки показник має значення 140%, а за стандартом намочуваність має складати не менше 130%.

Висновки до розділу 3

1. Таким чином, маркування печива в цілому відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». На маркуванні зазначена харчова цінність, назва і склад продукту, вміст алергенів, рекомендований вік для споживання, дані виробника. За допомгоб ІІІ виконано аналіз штрих-коду печива.

2. Досліджуваний зразок печива «Малятко» відповідає вимогам стандарту ДСТУ 3781-2014 «Печиво. Загальні технічні вимоги» за органолептичними показниками. За баловою оцінкою зразок набрав 47 балів із 50, що відповідає відмінному рівню якості.

3. Печиво відповідає вимогам стандарту, за такими фізико-хімічними показниками, як намочуваність та вологість.

РОЗДІЛ 4

МИТНЕ ОФОРМЛЕННЯ ПЕЧИВА У РЕЖИМІ ЕКСПОРТУ

4.1. Класифікаційна експертиза печива дитячого для митних цілей

Для цілей митного оформлення будь-якому товару, що переміщується через митний кордон України, присвоюється 10-значний цифровий код згідно класифікатора УКТЗЕД. На основі цих кодів сформовано митний тариф, відповідно до якого кожному товару присвоюється ставка мита. Окрім того кодування також застосовується для забезпечення однозначної ідентифікації товарів і використовується в подальшому при заповненні вантажної митної декларації та товаросупровідних документів, визначенні переліку державних видів контролю, а також декларування товарів на митниці [44].

Отже, першим завданням під час декларування експорту печива дитячого є визначення коду УКТЗЕД. Для вирішення даного завдання використовуємо програму MD Office MD Explorer (рис.4.1).



Рисунок 4.1 – Логотип програми MD Office

Перш за все, для виконання класифікаційної експертизи необхідно дати на такі запитання:

- що це за товар? – печиво дитяче «Малятко» віком від 8 місяців;

із якого матеріалу (чи речовини) виготовлено? – Пшеничне борошно, цукор, олія рослинна, яєчний порошок, молоко сухе, розпушувач, вітамінно-мінеральний комплекс (вітаміни А, Е, Д, С, РР, В1, В2, В5, В6, В9, В12, йод, цинк, залізо, калій, кальцій, фосфор).

- для чого використовується? – продукт дитячого харчування;
- в якому вигляді використовується? – у готовому;
- чи єдине це угруповання в якому він описаний – відповідь буде однозначна після проведення класифікаційної експертизи.

Спочатку слід визначити розділ, у якому класифікується товар. Так як на початку нами було визначено, що товар використовується у готовому вигляді і є продуктом харчування, маємо припущення, що він класифікується у розділі 4 «Готові харчові продукти; алкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники», а відповідно до аналізу його складу можна зробити висновок, що товар класифікується у групі 19 «Готові харчові продукти із зерна; зернових культур, борошна, крохмалю або молока; борошняні кондитерські вироби» (див. рис. 4.2).

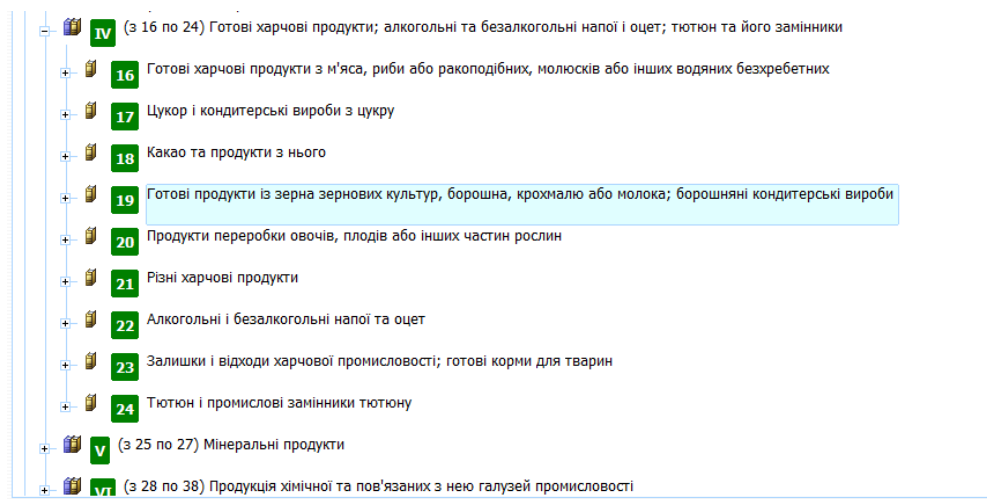


Рисунок 4.2. – Фрагмент УКТЗЕД у програмі MD Office

Проаналізувавши товарні позиції групи 19, доходимо висновку, що печиво класифікується у товарній позиції 1905 «Хлібобулочні, борошняні кондитерські вироби, з вмістом або без вмісту какао; вафельні пластини,

порожні капсули, придатні для використання у фармацевтиці, вафельні облатки для запечатування, рисовий папір та аналогічні продукти» (рис. 4.3).

1901	Екстракти солодові; готові харчові продукти з борошна, крупки, крупів, крохмалю або солодового екстракту, без вмісту какао або з вмістом менш як 40 мас. % какао в перерахунку на повністю знежирену основу, в іншому місці не зазначені; готові харчові продукти із сировини товарних позицій 0401—0404, без вмісту або з вмістом какао менш як 5 мас. % у перерахунку на повністю знежирену основу, в іншому місці не зазначені:
1902	Вироби з макаронного тіста варені або неварені, начинені (м'ясом чи іншими продуктами) або неначинені, або приготовлені іншим способом, наприклад, спагетті, макарони, локшина, ріжки, галушки, равіоли, канелони; кускус, готовий або не готовий до вживання:
1903000000	Тапіока та її замінники, приготовлені з крохмалю, у формі пластівців, гранул, кульок, крупинок, горошин і в інших аналогічних формах 20 %
1904	Готові харчові вироби, одержані шляхом здуття або смаження зерна зернових культур чи зернових продуктів (наприклад кукурудзяні пластівці); зернові культури (крім кукурудзи) у вигляді зерна або пластівців, гранул чи оброблені іншим способом (за винятком борошна, крупки, крупів), попередньо проварені або приготовлені іншим способом, в іншому місці не зазначені:
1905	Хлібобулочні, борошняні кондитерські вироби, з вмістом або без вмісту какао; вафельні пластини, порожні капсули, придатні для використання у фармацевтиці, вафельні облатки для запечатування, рисовий папір та аналогічні продукти:

Рисунок 4.3 – Фрагмент УКТЗЕД у програмі MD Office

Деталізація товарної позиції 1905 наведена на рис. 4.4.

Пояснення до товарної позиції 1905:

1905	Хлібобулочні, борошняні кондитерські вироби, з вмістом або без вмісту какао; вафельні пластини, порожні капсули, придатні для використання у фармацевтиці, вафельні облатки для запечатування, рисовий папір та аналогічні продукти:
1905 10 00 00	- хрусткі хлібці
1905 20	- пряники:
1905 20 10 00	- - з вмістом менш як 30 мас.% цукрози (включаючи інвертний цукор, виражений як цукроза)
1905 20 30 00	- - з вмістом 30 мас.% або більше, але менш як 50 мас.% цукрози (включаючи інвертний цукор, виражений як цукроза)
1905 20 90 00	- - з вмістом 50 мас.% або більше цукрози (включаючи інвертний цукор, виражений як цукроза)
	- печиво солодке сухе; вафлі та вафельні облатки:
1905 31	- - печиво солодке сухе:
	- - - повністю або частково покрите шоколадом чи іншими виробами, з вмістом какао:
1905 31 11 00	- - - - у первинних упаковках, масою нетто не більш як 85 г
1905 31 19 00	- - - - інші:
	- - - інші:
1905 31 30 00	- - - - з вмістом 8 мас.% або більше молочних жирів
	- - - - інші:
1905 31 91 00	- - - - - печиво сухе з начинкою у вигляді сандвічів
1905 31 99 00	- - - - - інші

Рисунок 4.4 – Деталізація товарної позиції 1905 у програмі MD Office

Згідно з даними рис. 4.4, печиво класифікується у товарній підпозиції 190531 «Печиво солодке сухе». Печиво не вкрите шоколадом, вміст молочних жирів невідомий, а печиво не має вигляду сандвіча. Отже, методом виключення, можна стверджувати, що кодом товару є код 1905319900. Таким чином, деталізація коду наведена у таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Деталізація коду 1905319900

Рівень деталізації	Числове позначення згідно з УКТЗЕД	Назва
Розділ	IV	Готові харчові продукти; алкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники
Група	19	Готові харчові продукти із зерна; зернових культур, борошна, крохмалю або молока; борошняні кондитерські вироби
Товарна позиція	1905	Хлібобулочні, борошняні кондитерські вироби, з вмістом або без вмісту какао; вафельні пластини, порожні капсули, придатні для використання у фармацевтиці, вафельні облатки для запечатування, рисовий папір та аналогічні продукти
Товарна підкатегорія	1905319900	інші

Отже, класифікаційне рішення по даному товару наведене у таблиці 4.2.

Таблиця 4.2. – Класифікаційне рішення по товару

Код товару	Опис товару
1905319900	Печиво «Малятко», 120 г. Пшеничне борошно, цукор, олія рослинна, яєчний порошок, молоко сухе, розпушувач, вітамінно-мінеральний комплекс (вітаміни А, Е, Д, С, РР, В1, В2, В5, В6, В9, В12, йод, цинк, залізо, калій, кальцій, фосфор).

Таким чином, печиво має код 1905319900. Класифікаційне рішення буде використано під час заповнення граф 31 та 33 митної декларації.

Під час класифікаційної експертизи встановлено, що печиво згідно з УКТЗЕД класифікується за вмістом цукрози, наявністю глазурі та вмістом молочних жирів. Проте, на нашу думку така класифікація є не зовсім виправданою, оскільки, по-перше, вміст молочних жирів не завжди вказаний на пакуванні і його визначення потребує певних досліджень, по-друге, більш важливою з точки зору харчової цінності є класифікація печива за технологією виготовлення (цукрове, здобне, затяжне). Саме тому рекомендуємо удосконалити класифікаційні ознаки для визначення коду печива за УКТЗЕД.

4.2. Аналіз нормативно-правових актів, що регламентують порядок переміщення печива дитячого через митний кордон України

Підприємство ТОВ «Еконія» заключило зовнішньоекономічний контракт з польським підприємством «Aushan» про поставку печива «Малятко». Для того, щоб проаналізувати які саме документи необхідні для експорту товару, а також які види контролю і відповідно до яких законодавчих актів здійснюються на митному кордоні, нами проаналізовано аналітичну довідку по товару, яка виконана за допомогою програми MD Explorer (рис. 4.5). Для формування такої довідки необхідна інформація:

- тип довідки – загальна;
- митний режим – експорт;
- код товару – 1905 31 99 00;
- країна походження – Україна;
- країна на кордоні – Польща;
- митниця на кордоні – м/п Рава Руська;
- вид транспорту – автомобільний.

Найменування товару

Готові продукти із зерна зернових культур, борошна, крохмалю або молока; борошняні кондитерські вироби
 Хлібобулочні, борошняні кондитерські вироби, з вмістом або без вмісту какао; вафельні пластини, порожні капсули, придатні для використання у фармацевтиці, вафельні облатки для запечатування, рисовий папір та аналогічні продукти:
 -печиво солодке сухе; вафлі та вафельні облатки:
 --печиво солодке сухе:

Рисунок 4.5 – Фрагмент аналітичної довідки по товару

Згідно з даними, які містяться у довідці (додатокБ), під час експорту печива використовуються тільки нетарифні методи регулювання. Документи, які можуть вимагати митні органи ДМСУ при експорті печива до Польщі:

- сертифікати, дозволи;
- експертні висновки;
- документи про походження.

Радіологічний контроль проводиться посадовими особами Державної екологічної інспекції. Контроль наземних транспортних засобів і товарів здійснюється один раз в митних органах відправлення або у пунктах пропуску через державний кордон України, крім випадків переміщення (пересилання) товарів у міжнародних поштових відправленнях та експрес-відправленнях. Радіологічному контролю підлягають товари груп 1- 97 згідно з УКТЗЕД. У разі наявності та належного функціонування у пунктах пропуску комплексів автоматизованого контролю радіологічний контроль здійснюється виключно у разі перевищення природного радіаційного фону, встановленого комплексами [45].

Також посадові особи під час здійснення митного контролю можуть вимагати міжнародні сертифікати на харчові продукти, що вивозяться. Якщо цього вимагає країна-імпортер, вантажі з експортованими харчовими продуктами повинні супроводжуватися оригіналами міжнародних сертифікатів або інших документів, які вимагаються законодавством країни призначення, виданих компетентним органом [46].

Експертні висновки уповноважених органів видаються на продукцію, що призначається для експорту з території радіоактивного забруднення видається сертифікат на вміст радіоактивних речовин (МОЗ, Мінагрополітики, Держкомлісгоспу України) [47].

Товари, які згідно з розділом II Митного кодексу України відповідають критеріям повністю вироблених, достатньо перероблених чи ввезені на митну територію України та випущені для вільного обігу на тимчасово окупованій території України, вважаються товарами походженням з України та вільно переміщуються на іншу територію України без застосування будь-якого мита, передбаченого главою 42 Митного кодексу України, за умови подання сертифіката про походження товару з України, що видається торгово-промисловими палатами на іншій території України [48].

Документи про походження товарів з України включають:

- сертифікат про походження товару форми А;
- сертифікат з перевезення (походження) товару форми EUR.1;
- сертифікат про походження товару форми СТ-1;
- сертифікат про походження товару з України (загальна форма);
- офіційний лист уповноваженого органу, отриманий на запит митного органу з приводу перевірки достовірності сертифіката про походження товару чи відомостей, що в ньому містяться;
- сертифікат про регіональне найменування товару;
- сертифікат про походження товару загальної форми;
- декларація інвойс складена уповноваженим (схваленим) експортером;
- засвідчена декларація про походження товару;
- декларація про походження товару;
- сертифікат про походження товару форми «У-1 [49]

Під час митного оформлення експорту печива дитячого здійснюється аналіз критеріїв ризику. Визначені критерії ризику:

- задекларована фактурна вартість одного кілограму товару прирівняна або перевищує 3 000 гривень;
- експорт товарів за фактурною вартістю в десять та більше разів перевищує їх вартість при імпорті товарів на територію України.

Таким чином, експорт печива дитячого здійснюється на основі положень нормативно-правових актів: Митного кодексу України, законів ВРУ, постанов КМУ та листів державної фіскальної служби України. Експорт печива передбачає тільки нетарифні види регулювання.

4.3. Аналіз пакету документів, поданого для митного оформлення партії печива дитячого у режимі експорту

Відповідно до законодавства особи, які переміщують товари і транспортні засоби через митний кордон України або здійснюють діяльність, контроль за якою покладено на фіскальну службу, зобов'язані надавати цій службі документи та відомості, необхідні для здійснення митного контролю. Перелік документів та відомостей, необхідних для проходження процедури митного оформлення, визначається Державною митною службою України [50].

Між українським підприємством ТОВ «Еконія» та польським підприємством Aushan було заключено зовнішньоекономічний контракт про поставку печива у кількості 2000 кг вартістю 1800 євро. Для митного оформлення товару були подані такі документи:

- зовнішньоекономічний контракт № 2 від 01.10.2025 р.;
- інвойс № 11 від 01.10.2025 р. (Додаток В);
- сертифікат форми EUR-1 від 30.09.2025 р. (Додаток Г).

Структура контракту має такий вигляд:

- предмет контракту;
- ціни за контрактом і загальна вартість контракту;

- умови поставки;
- умови оплати;
- упакування та маркування;
- приймання;
- якість та гарантії;
- претензії;
- форс-мажор;
- інші умови;
- анотація;
- юридичні адреси та банківські реквізити сторін.

Предметом зовнішньоекономічного контракту № 2 є партія печива дитячого «Малятко», вагою 2000 кг, вартістю 1800 євро.

Загальна вартість контракту складає 1800 євро. При цьому зазначено, що продавець – має право змінювати ціни за умови оповіщення покупця – підприємство Aushan, про майбутню зміну не менше ніж за два тижні.

Умовою поставки, згідно з правилами Інкотермс-2010, було обрано СРТ. Крім цього, у розділі контракту Умови поставки зазначено, що замовлення вважається прийнятим до виконання, якщо виставив підприємству Aushan попередній інвойс. Інвойс вступає в силу з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату за цим інвойсом.

Продавець зобов'язується протягом 5 днів з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату по виставленому інвойсу відвантажити партію фарфорових тарілок зі свого складу.

У розділі «Умови оплати зовнішньоекономічного контракту» сторони визначили, що покупець оплачує 100 % суми, зазначеної в інвойсі, протягом 90 календарних днів після завершення оформлення документів по митному очищенню вантажу.

Розділ «Упакування та маркування визначає», що партія печива дитячого повинна бути упакована відповідно до вимог до кожного виду

товару. Приймання партії печива відбувається за кількістю та якістю уповноваженим представником Aushan.

Якість печива повинна перебувати у відповідності з Сертифікатом якості виробника, що зазначено в розділі контракту Якість та гарантії.

Розділ Претензії визначає, що польське підприємство Aushan може висунути претензії по кількості і якості печива протягом двох тижнів з дня прийняття.

Будь-які зміни і доповнення до цього контракту є його невід'ємною частиною і дійсні тільки в разі, якщо вони письмово оформлені і завірені підписами уповноважених представників обох сторін.

В анотації зазначено, що з метою високої ефективності у вирішенні поточних проблем, пов'язаних з цим Контрактом, сторони заявляють, що послані факсом документи дійсні до моменту отримання оригіналів, але не більше 180 календарних днів.

Після цього зазначені юридичні адреси та банківські реквізити а також підписи сторін.

Інвойс – це документ в міжнародній комерційній діяльності, що надається продавцем іноземному покупцеві. В інвойсі позначені: товари, їх кількість, ціна та умови поставки, характеристики товару (колір, вага і т.п.), Відомості про постачальника і покупця. Факт виписки інвойсу говорить про те, що покупець зобов'язаний оплатити товар відповідно до вказаних умов [51].

У Інвойсі № 11 зазначено (додаток В):

- найменування організації-експортера – ТОВ «Еконія», Україна, м. Київ;
- найменування організації-отримувача – Aushan, Польща, м. Гданськ;
- країна-експортер – Україна;
- країна-виробник – Україна;
- країна призначення – Польща;
- номер накладної – № 23;

- валюта – євро;
- опис товару – печиво «Малятко»;
- кількість – 12500 грн.;
- одиниця виміру – кг;
- вага- 2000;
- вартість- 1800 євро;
- дата інвойсу – 01.10.2025 р.

Також було заповнено товаро-транспортну накладну CMR, яка містить такі відомості:

- Графа 1 – дані відправника вантажу і координати контактної особи відправника на випадок виникнення питань по дорозі (ТОВ «Еконія»).

- Графа 2 – дані одержувача вантажу та координати для зв'язку на випадок появи питань або при пошуку офісу в країні призначення (підприємство Ашан, м. Гданськ, Польща).

- Графа 3 – адреса і телефон розвантаження, не завжди збігається з адресою одержувача (філія або магазин) (у нашому випадку збігається).

- Графа 4 – дата і місце завантаження (підприємство Ашан, м. Гданськ, Польща).

- Графа 5 – список доданих документів – сертифікатів якості, ветеринарних, карантинних і т.п. (зазначено інвойс).

- Графа 6 – позначення по ДОПНВ, якщо вантаж являє собою небезпеку (не зазначено).

- Графа 7 – кількість місць даного вантажу. Найчастіше вантажі перевозять на піддонах, і перевізнику найзручніше, якщо в даному пункті буде вказано число піддонів – тоді їх зовсім нескладно перерахувати (1).

- Графа 8 – вид упаковки – пакети або картонні коробки, мішки, бочки тощо (PP).

- Графа 9 – назва вантажу (печиво дитяче «Малятко»).

- Графа 10 – класифікаційний код вантажу (1905319900).

- Графа 11 – вага брутто (2000).

- Графа 12 – обсяг вантажу в кубометрах (не зазначено).
- Графа 13 – вказівки вантажовідправника, дані контракту (номер і дата), дані ліцензії на вивезення. Ці документи повинні вже бути на митниці або передаються перевізником в конверті. Тому в цій графі і зображений конверт. У нижній частині цього ж пункту наводиться вартість вантажу, яка оголошена (1800 євро).
- Графа 16 – дані перевізника (зазвичай штамп ООО «Lvivtrans»).

Оскільки товар експортується до країни Європейського Союзу, також було оформлено сертифікат форми EUR-1 (додаток Г). Сертифікат з перевезення товару EUR.1 заповнюється та видається відповідно до положень Угоди про вільну торгівлю між Україною та державами Європейського Союзу. Сертифікат заповнюється однією з мов, якими оформлено Угоду, або англійською мовою та відповідно до положень національного законодавства машинописом або друкованими літерами від руки. Усі аркуші сертифіката мають бути заповнені однотипно, чітко та акуратно. Виправлення вносяться шляхом викреслення помилкових даних та написання над ними правильних. Підчистки, зафарбовування або заклеювання не допускаються. Виправлення в сертифікаті завіряються підписом експортера або його уповноваженої особи та печаткою посадової особи структурного підрозділу органу доходів і зборів, на який покладено функції видачі сертифіката. Графи 1, 2, 4, 5, 8, 9 та 12 сертифіката є обов'язковими для заповнення експортером. Графи 3, 6 та 10 сертифіката заповнюються за бажанням експортера [52]. У сертифікаті зазначено, що він виданий для торгівлі між Україною та Польщею, виробник та експортер товару – «Еконія», отримувач – підприємство «Ашан», товар – печиво дитяче «Малятко». Вартість товару – 1800 євро, вага – 2000 кг.

Отже, для митного оформлення експорту партії печива дитячого було оформлено пакет документів: зовнішньоекономічний контракт, інвойс, товаро-транспортна накладна та сертифікат про походження EUR-1. Зовнішньоекономічний контракт необхідний для засвідчення

зовнішньоторговельної операції, інвойс – рахунок для оплати та підтвердження митної вартості. Товаро-транспортна накладна супроводжує товар протягом транспортування, а сертифікат форми EUR-1 оформлюється так як товар експортується до Польщі, яка є членом ЄС.

4.4. Заповнення митної декларації на партію печива дитячого у режимі експорту з використанням програмного продукту «MD Declaration»

Митна декларація (МД) – письмова заява встановленої форми, що подається митному органу й містить відомості про товари, які переміщуються через митний кордон України, та митний режим, у який вони заявляються, а також інформацію, потрібну для здійснення митного контролю, митного оформлення, митної статистики, нарахування податків, зборів та інших платежів [53].

Для здійснення експорту печива дитячого була оформлена митна декларація, яка містить 56 граф [54].

Графа 1 «Тип декларації» – зазначається тип митної декларації, в нашому випадку – ЕК 10 АА (рис.4.6).

☒ Міжнародне перевезення		☒ Перевезення Україною	
1. Тип декларації ?		✓ А. Митний орган ...	
ЕК	10	11000	/2016/

Рисунок 4.6 – Графа 1 митної декларації

Графа 2 «Відправник / Експортер» – у графі зазначаються відомості про відправника, а саме ТОВ «Еконія» (Україна), (рис.4.7).

Рисунок 4.7 – Графа 2 митної декларації

Графа 3 «Додатковий аркуш» – графа заповнюється, якщо використовуються додаткові аркуші. У першому підрозділі графи зазначається порядковий номер аркуша, у другому – загальна кількість аркушів декларації, включаючи додаткові. В даному випадку в декларації зазначено 1/1 MD3 (рис. 4.8).

Рисунок 4.8 – Графа 3 митної декларації

Графа 4 «Відвантажувальні специфікації» – графа заповнюється, якщо застосовуються специфікації. Зазначається загальна кількість доданих до МД аркушів специфікацій довільної форми, пакувальних листів або переліків товарів – 0/0.

Графа 5 «Всього найменувань товарів» – проставляється зазначений у графі 32 МД порядковий номер товару, що декларується останнім за цією декларацією (рис. 4.9).

Рисунок 4.9 – Графа 5 митної декларації

Графа 6 «Кількість місць» – у графі зазначається (цифрами) загальна кількість місць у декларованій партії товарів – 1 (рис. 4.10).

Графа 7 «Довідковий номер» – у графі проставляються номер прийняття МД (реєстраційний номер) – 19 (рис. 4.10).

✓ 6. К-ть місць	7. Довідковий номер
1	19

Рисунок 4.10 – Графи 6, 7 митної декларації

Графа 8 «Одержувач/Імпортёр» – у графі наводяться відомості про одержувача товарів. Одержувачем є підприємство «Ашан» (Польща).

✓ 8. Одержувач / Імпортёр країна
 Auchan

 Gdansk ul. Szczesliwa 3,

Рисунок 4.11 – Графа 8 митної декларації

Графа 9 «Особа, відповідальна за фінансове врегулювання» – у графі зазначаються відомості про резидента України, що уклав зовнішньоекономічний договір (контракт), в нашому випадку це КФ «Ярич».

Графи 11 «Торговельна країна» – у графі проставляється цифровий код торговельної країни відповідно до Класифікатора країн світу – Україна (рис.4.12).

✓ 11. Торг. країна
 UA

Рисунок 4.12 – Графа 11 митної декларації

Графа 14 «Декларант / Представник» – у графі наводяться відомості про декларанта товарів – ТОВ «МГ Консалтинг» (рис. 4.13).

✓ 14. Декларант / представник країна UA /0039254371
 ТОВ „МГ КОНСАЛТИНГ“

Рисунок 4.13 – Графа 14 митної декларації

Графа 18 «Транспортний засіб відправлення» – у лівому підрозділі графи зазначаються кількість транспортних засобів, через пропуск –

відомості про транспортний засіб – АА3338РР (Україна). Графа 21 «Транспортний засіб на кордоні» – аналогічна графі 18.

Графа 19 «Контейнер» – так як вантаж прямує не в контейнері – проставлений 0.

Графа 20 «Умови поставки» – у першому підрозділі графи проставляється цифровий код умови поставки відповідно до Класифікатора умов поставки (СРТ), у другому – зазначення географічного пункту доставки товару (рис. 4.14).



Рисунок 4.14 – Графа 20 митної декларації

Графа 22 «Валюта та загальна фактурна вартість» – у лівому підрозділі наводиться цифровий код валюти договору (контракту) згідно із загальнодержавним Класифікатором валют. У правому підрозділі графи для товарів, що переміщуються за договорами (контрактами) купівлі-продажу зазначається цифрами загальна фактурна вартість цих товарів – EUR 1800.

Графа 23 «Курс валюти» – графі наводиться курс одиниці валюти, зазначеної в лівому підрозділі графи 22, установлений Національним банком України для зовнішньоторговельних операцій на дату прийняття митницею декларації до оформлення – 48,90 грн/євро.

Графа 24 «Характер угоди» – графі зазначається код характеру договору (контракту) згідно з Класифікатором характерів угод. У правому підрозділі графи наводиться цифровий код валюти розрахунку згідно із загальнодержавним Класифікатором валют – 21 EUR (угода у вільноконвертованій валюті), (рис. 4.15).

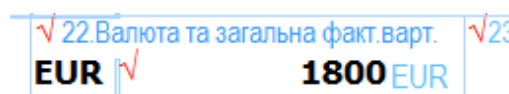


Рисунок 4.15 – Графи 22-24 митної декларації

Графа 25 «Вид транспорту на кордоні» – графі згідно з Класифікатором видів транспорту проставляється код транспортного засобу, зазначеного в графі 21 МД – 30. Графа 26 «Вид транспорту в межах країни» – у графі зазначається код транспортного засобу згідно з Класифікатором видів транспорту – 30 (автомобільний транспорт), (рис. 4.16).

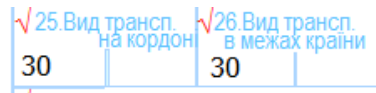


Рисунок 4.16 – Графи 25-26 митної декларації

Графа 28 «Фінансові та банківські відомості» – у графі наводяться фінансові та банківські відомості про особу, що здійснює розрахунки за зовнішньоекономічним договором (контрактом), а саме Філіал ВАТ «Альфа-Банк».

Графа 29 «Митниця на кордоні» – у графі зазначаються згідно з Класифікатором митних органів України та їх структурних підрозділів, найменування митного органу, через який передбачається переміщення товарів, і його дев'ятизначний код (рис. 4.17).

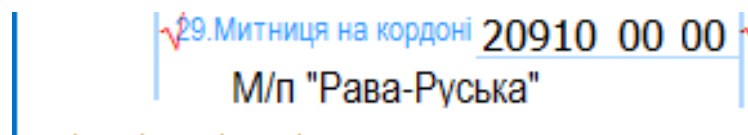


Рисунок 4.17 – Графа 29 митної декларації

Графа 31 «Вантажні місця та опис товару» – зазначаються точні дані про товар (комерційна та фірмова назва товару, фірма (країна) виробника, характеристики товару, а саме: розміри, номери моделей, стандарти, типи, маркування, розфасування, комплектність тощо), необхідні для його ідентифікації та однозначної класифікації за задекларованим у графі 33 МД товарним кодом згідно з УКТЗЕД (рис. 4.18).

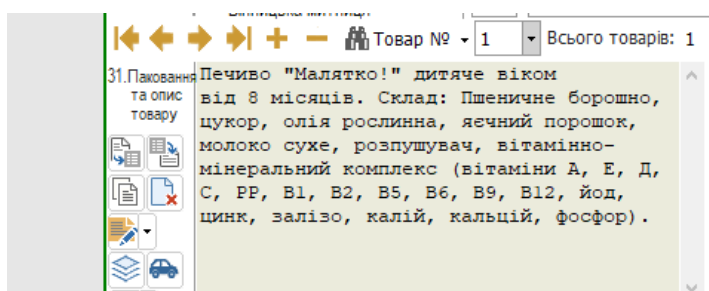


Рисунок 4.18 – Графа 31 митної декларації

Графа 32 «Товар №» – у графі проставляється порядковий номер товару, що декларується в графі 31 – 1.

Графа 33 «Код товару» – у першому підрозділі графи зазначається 10-значний код товару згідно з УКТЗЕД. Структурно код записується без пропусків та інших розподільювальних знаків (рис. 4.19).

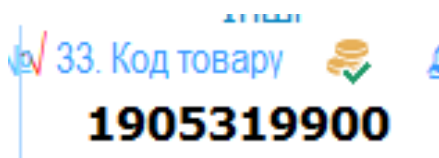


Рисунок 4.19 – Графа 29 митної декларації

Графа 35 «Вага брутто (кг)» – у графі зазначається вага брутто (у кілограмах) товару, описаного в графі 31 – 2100 кг. Графа 38 «Вага нетто (кг)» – у графі зазначається вага нетто (у кілограмах) товару, описаного в графі 31 – 2000 кг.



Рисунок 4.20 – Графи 35, 38 митної декларації

Графа 36 «Преференція» – у графі зазначаються цифрові коди податкових пільг, передбачених чинним законодавством щодо товару, задекларованого в графі 31 – 000/000/000.

Графа 37 «Процедура» – графі проставляється згідно з Класифікатором процедур переміщення товарів через митний кордон України 6-значний код процедури переміщення товарів відповідно до заявленого митного режиму (рис. 4.21).



Рисунок 4.21 – Графа 37 митної декларації

Графа 42 «Фактурна вартість товару» – у графі наводиться фактурна вартість товару, декларованого в графі 31 МД, у валюті України за курсом, установленим Національним банком України на день прийняття МД до митного оформлення (рис. 4.22)

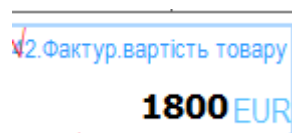


Рисунок 4.22 – Графа 42 митної декларації

Графа 44 «Додаткова інформація/подані документи» – у графі зазначаються реквізити документів, поданих при митному оформленні. У наданій декларації наведені супровідні документи.

Графа 46 «Статистична вартість» – у графі зазначається митна вартість товару в тисячах гривень, що округлюється за правилами округлення – 52,02.

Графа 54 «Місце та дата» – у графі зазначаються місцезнаходження (місце проживання) декларанта, дата заповнення декларації, прізвище, ініціали, посада особи – співробітника підприємства-декларанта, зазначеного в графі 14, проставляється її особистий підпис, а також наводяться номер телефону декларанта, номер Кваліфікаційного свідоцтва особи, уповноваженої на декларування.

Отже, основним документом, на базі якого здійснюється декларування вантажів, є митна декларація, оскільки вона містить усі необхідні відомості

стосовно товару. До митної декларації вносяться відомості про експортера, імпортера, декларанта, банківську установу, вартість, країну походження та призначення товару, код за УКТЗЕД, подані до митного оформлення документи тощо.

Висновки до розділу 4

1. Класифікаційна експертиза має вирішальне значення для визначення заходів тарифного та нетарифного регулювання товару. Правильність визначення коду товару для митних цілей є одним із ключових факторів для правильності нарахування митних платежів та обранням видів контролю на митному кордоні. За результатами дослідження, печиво має код 1905319900. Класифікаційне рішення буде використано під час заповнення граф 31 та 33 митної декларації.

2. Експорт печива дитячого здійснюється на основі положень нормативно-правових актів: Митного кодексу України, законів ВРУ, постанов КМУ та листів державної фіскальної служби України. Експорт печива передбачає тільки нетарифні види регулювання: радіологічний, санітарно-епідеміологічний контроль, а також державний контроль харчових продуктів.

3. Для митного оформлення експорту партії печива дитячого було оформлено пакет документів: зовнішньоекономічний контракт, інвойс, товаро-транспортна накладна та сертифікат про походження EUR-1. Зовнішньоекономічний контракт необхідний для засвідчення зовнішньоторговельної операції, інвойс – рахунок для оплати та підтвердження митної вартості. Товарно-транспортна накладна супроводжує товар протягом транспортування, а сертифікат форми EUR-1 оформлюється так як товар експортується до Польщі, яка є членом ЄС.

4. Основним документом, на базі якого здійснюється декларування вантажів, є митна декларація, оскільки вона містить усі необхідні відомості

стосовно товару. До митної декларації вносяться відомості про експортера, імпортера, декларанта, банківську установу, вартість, країну походження та призначення товару, код за УКТЗЕД, подані до митного оформлення документи та всі необхідні відомості для здійснення митного оформлення.

ВИСНОВКИ

1. Ринок дитячого печива є висококонкурентним і динамічним сегментом харчової промисловості, який демонструє стійке зростання, переважно завдяки підвищенню уваги батьків до здорового харчування своїх малюків. Ключовими факторами, що впливають на вибір споживачів, є безпека інгредієнтів, відсутність штучних барвників, консервантів та ГМО, а також вміст вітамінів та мінералів. Популярність набуває органічне та розчинне печиво, яке легко засвоюється і зручне для першого прикорму. Провідні бренди, такі як Hipp, Fleur Alpine Organic, Detki та українські виробники (наприклад, Малятко), зосереджуються на інноваціях у складі та функціональності продукту, пропонуючи печиво, збагачене кальцієм, залізом чи пребіотиками. Тенденції свідчать про те, що виробники, які можуть забезпечити високу якість за розумну ціну та відповідати сучасним вимогам до здорового складу, матимуть значну перевагу на цьому чутливому ринку.

2. Якість печива формується за рахунок сировини, процесу виробництва, пакування та зберігання. Чинним стандартом передбачені такі показники якості печива, як органолептичні (форма, поверхня, колір, смак і запах та вигляд у розломі), фізико-хімічні (вологість, масова частка загального цукру в перерахунку на суху речовину (за цукрозою), масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, лужність, масова частка золи, нерозчинної в розчині з масовою часткою соляної кислоти 10 %, намоочуваність) та безпечності (вміст токсичних елементів та патогенних мікроорганізмів). Дефекти печива поділяються на технологічні та ті, що відбуваються у процесі зберігання.

3. Опрацювавши результати лабораторного дослідження досліджуваній зразок печива «Малятко» вимогам стандарту ДСТУ 3781-2014 «Печиво. Загальні технічні вимоги» за органолептичними показниками. За бальною оцінкою печиво відповідає відмінному рівню якості та набрало

47 балів з 50. Маркування печива відповідає Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

4. Досліджуваний зразок печива відповідає вимогам нормативної документації за органолептичними показниками. Також досліджуваний зразок відповідає вимогам стандарту, за такими фізико-хімічними показниками, як намоочуваність та вологість.

5. За результатами дослідження класифікаційної експертизи «Малятко» має код 1905319900. Класифікаційне рішення буде використано під час заповнення граф 31 та 33 митної декларації.

6. Експорт печива здійснюється на основі положень нормативно-правових актів: Митного кодексу України, законів ВРУ, постанов КМУ та листів державної фіскальної служби України. Експорт печива передбачає тільки нетарифні види регулювання: радіологічний, санітарно-епідеміологічний контроль, а також державний контроль харчових продуктів.

7. Для митного оформлення експорту партії печива було оформлено пакет документів: зовнішньоекономічний контракт, інвойс, товаро-транспортна накладна та сертифікат про походження EUR-1.

8. Основним документом, на базі якого здійснюється декларування вантажів, є митна декларація, оскільки вона містить усі необхідні відомості стосовно товару. До митної декларації вносяться відомості про експортера, імпортера, декларанта, банківську установу, вартість, країну походження та призначення товару, код за УКТЗЕД, подані до митного оформлення документи та всі необхідні відомості для здійснення митного оформлення.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Шестак, О.В. Сучасний стан та тенденції розвитку кондитерської галузі О.В. Шестак // Вісник НТУ «ХПІ». Серія: Актуальні проблеми розвитку українського суспільства. –Харків: НТУ «ХПІ». – 2013. – № 6(980). – С. 132-137.
2. Історія печива [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://analitic.ub.ua/1045-istoriya-pechiva.html>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 11.12.2016.
3. Історія походження печива [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lvivsolod.lviv.ua/istoriya-pohodzhnnya-pechyva/> – Назва з екрана. – Дата звернення : 11.12.2016.
4. Галушко О. С. Тенденції розвитку ринку кондитерських виробів та особливості трансформації у системі цінностей його учасників / О. С. Галушко // Актуальні проблеми економіки. – 2009. – № 1. – С. 15-21.
5. Соколов А. Обзор рынка печенья Украины / А. Соколов // Мир продуктов. – 2014. – №5. – С. 8-12.
6. Осауленко Ю. А. Кондитерський ринок України [Електронний ресурс] / Ю. А. Осауленко // Food&Drinks market/ – 2012. – №1. – Режим доступу: <http://www.foodmarket.spb.ru/>.
7. Матеріали сайту «Кондитер України» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrkonditer.kiev.ua/>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 11.12.2016.
8. Корніковський Д.О. Аналіз економічних факторів впливу на кондитерську промисловість України / Д.О. Корніковський // Економіка харчової промисловості. – 2014. – № 4(24) – С. 17-23.
9. Спеціалізований сайт світового кондитерського ринку Candy Industry. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.candyindustry.com> – Назва з екрана. – Дата звернення : 11.11.2025.

10. Корніковський Д.О. Аналіз економічних факторів впливу на кондитерську промисловість України / Д.О. Корніковський // Економіка харчової промисловості. – 2014. – № 4(24) – С. 17-23.
11. Матеріали сайту «Кондитер України» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrkonditer.kiev.ua/>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 11.11.2025.
12. Колосівська В. Кондитерська галузь – реалії сьогодення / В. Колосівська // IX Всеукраїнська студентська науково-технічна конференція «Природничі та гуманітарні питання науки. Актуальні питання» (м. Тернопіль, 20-21 квітня 2016 року). – Тернопіль: ТНТУ, 2016. – С. 41-42.
13. Бисквит-Шоколад. Харківська бісквітна фабрика. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.biscuit.com.ua/ua/about/> – Назва з екрана. – Дата звернення : 11.11.2025.
14. Печиво «Грона» – Режим доступу: <http://bestcompany.in.ua/12351.html?currency=RUB> – Назва з екрана. – Дата звернення : 11.11.2025.
15. КФ «Ярич» Грона [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.yarych.com/ru/#.V_1QadSLSt8 – Назва з екрана. – Дата звернення : 11.11.2025.
16. Сирохман, І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів [Текст] : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – Київ : Центр учб. л-ри, 2008. – 616 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: електрон. чит. зал ПУЕТ.
17. Назаренко, В. О. Формування якості товарів [Текст]. Ч. 1 : навч. посібник / В. О. Назаренко, О. П. Юдічева, В.А. Жук. – Київ : Центр учб. л-ри, 2012. – 386 с. – Електрон. зміст . – Спосіб доступу: електрон. чит. зал ПУЕТ.
18. Ткаченко, А.С. Поліпшення споживних властивостей цукрового печива [Текст] / А. С. Ткаченко, І. В. Сирохман // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 3. – С. 82–87.

19. Печиво. Загальні технічні умови : ДСТУ 3781-2014. – Чинний від 2014-01-01. – Київ : Держстандарт України, 2014. – 15 с. – (Державний стандарт України).
20. Мостика К. В. Формування властивостей водонепроникних паперових пакувальних матеріалів для кондитерських виробів : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. техн. наук : спец 05.18.15 «Товарознавство харчових продуктів» / Костянтин Вікторович Мостика. – Київ, 2012. – 21 с.
21. Олексієнко Н. В. Прогнозування та встановлення гарантійних термінів зберігання борошняних кондитерських виробів : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. техн. наук : спец 05.18.01 «Технологія хлібопекарських продуктів та харчових концентратів» / Наталія Володимирівна Олексієнко. – Київ, 2000. – 24 с.
22. Окисне псування харчових продуктів і методи контролю якісних показників тваринних жирів / Л. В. Баль-Прилипко, С. Д. Мельничук, В. Й. Лоханська, Н. М. Слободянюк. – Київ : КНТЕУ, 2011. – 130 с.
23. Осика В.А. Збереження якості зтяжного печива залежно від виду паперових пакувальних матеріалів / В.А. Осика, К.В. Мостика // Технологія і безпека продуктів харчування. – 2014. – № 4(29). – С. 82–87.
24. Теоретичні основи товарознавства [Текст] : навч. посіб. для студ. кооп. вищих навч. закладів / Ю. Т. Жук [та ін.] : Укоопспілка, Навчально-методичний центр «Укоопосвіта». – К. : 2000. – 336 с.
25. Сирохман І. В., Лебединець В. Т. : навч. посіб. для студ. кооп. вищих навч. закладів / І.В. Сирохман. Асортимент і якість кондитерських виробів. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 636 с.
26. Дорохович В. А., Козонова О. В. Вплив модифікаторів на формування якості та підвищення харчової цінності цукрового печива. Харчова наука і техніка. 2020. Т. 13, № 4. С. 381–390.
27. Види амбарних шкідників [Електронний ресурс] : Медична енциклопедія. – Режим доступу : http://medical-enc.com.ua/vrediteli_zerna.htm – Назва з екрана. – Дата звернення : 17.11.2016.

28. Якщо у продуктах завелися шкідники [Електронний ресурс] : Академія здоров'я. – Режим доступу : http://www.zid.com.ua/ukr_creativework/yakscho-v-produktah-zavelysya-shkidnyky – Назва з екрана. – Дата звернення : 17.11.2025.

29. Єгорова А. О., Шевченко Л. О. Дослідження впливу різних видів сировини на формування органолептичних показників якості пісочного печива. Збірник наукових праць Національного університету харчових технологій. 2018. Т. 24, № 6. С. 138–147. Зайцева Г.Т.: підручник для ПТНЗ / Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002. – 565 с.

30. Про «Еконія» [Електронний ресурс] : Офіційний сайт ТОВ «Еконія» – Режим доступу : <https://www.econia.com.ua/contacts/> – Назва з екрана. – Дата звернення : 17.11.2025.

31. Як вийти на ринок ЄС. Історія успіху львівського печива [Електронний ресурс] : Інформаційний сайт «Твоє місто» – Режим доступу : http://tvoemisto.tv/exclusive/yak_vyyty_na_rynok_ues_istoriya_uspihu_lvivskogo_rechyva_77449.html – Назва з екрана. – Дата звернення : 17.11.2016.

32. Мельник Л. В., Бабенко М. Ю. Дослідження динаміки фізико-хімічних показників якості печива під час зберігання. Технологічні та організаційно-управлінські аспекти розвитку продовольчої індустрії: Зб. наук. пр. НУХТ. 2019. Вип. 1. С. 98–105.

33. Система управління якістю. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торгово-промислових палат в Україні. – МСЯ-01-0. 5. – К.: Торгово-промислова палата України, 2010. – 48 с.

34. Коломієць Т. М., Притульська Н. В., Романенко О. Л. Експертиза товарів : підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001, – 274 с.

35. Сирохман І. В., Лозова Т. М. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – 2-ге вид., переробл. та доповн. – Київ: Центр учбової літератури, 2008. – 612 с.

36. Батутіна А.П., Експертиза товарів: підручник / А.П. Батутіна, І.В. Ємченко. – К.: ЦУЛ, 2003. – 278 с.
37. Закон України Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів від 06.12.2018 р. № 2639-VIII. Київ: Верховна Рада України. URL: актуальне посилання на "Законодавство України" (наприклад, на сайті ВРУ).
38. Система сертифікації УкрСЕПРО. Знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування : ДСТУ 2296-93. – Дата введення в дію 01-01-1996 – К.: Держспоживстандарт, 1996. – 10 с. – (Державний стандарт України).
39. Визначення коду товару, класифікація товару згідно УКТЗЕД. Підбір коду товару згідно УКТЗЕД [Електронний ресурс] : послуги компанії «Брокстар». – Режим доступу: <http://brokstar.com.ua/ua/poslugi/viznachennja-kodu-tovaru>. – Brokstar Co customs clearance. – Дата звернення 15.12.2016.
40. Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України : Постанова Кабінету міністрів України № 1031 редакція від 22.05.2016 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховної ради України. Законодавство України. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1031-2011-%D0%BF>. – Постанова Кабінету міністрів України Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України. – Дата звернення 14.09.2025.
41. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів : Закон України № 1602-18 редакція від 22.07.2014 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховної ради України. Законодавство України. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1602-18>. – Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів. – Дата звернення 14.09.2025.
42. Митний Кодекс України № 4495-17 від 01.04.2016 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховної ради України. Законодавство

України. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/4495-17>. – Митний Кодекс України. – Дата звернення 14.09.2025.

43. Про створення вільної економічної зони «Крим» та про особливості здійснення економічної діяльності на тимчасово окупованій території України : Закон України № 1706-VII від 20.10.2014 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховної ради України. Законодавство України. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1636-vii>. – Про створення вільної економічної зони «Крим» та про особливості здійснення економічної діяльності на тимчасово окупованій території України. – Дата звернення 14.09.2025.

44. Митні документи та специфіка їх оформлення [Електронний ресурс]: Митне регулювання зовнішньоекономічної діяльності. – Режим доступу: http://pidruchniki.com/19170806/ekonomika/mitni_dokumenty_spetsifika_oformлення. – Навчальні матеріали онлайн. – Дата звернення: 17.09.2025

45. Що таке інвойс? [Електронний ресурс] : Бізнес-UA!. – Режим доступу: <http://biznesua.com.ua/shho-take-invoys/>. – Що таке інвойс?. – Дата звернення: 17.09.2025.

46. Про затвердження Порядку заповнення та видачі митницею сертифіката з перевезення товару EUR.1 відповідно до Угоди про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ : Наказ Міністерства фінансів України № № 652 від 29.05.2014 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховної ради України. Законодавство України. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0644-14>. – Про затвердження Порядку заповнення та видачі митницею сертифіката з перевезення товару EUR.1 відповідно до Угоди про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ. – Дата звернення 14.09.2025.

47. Митна декларація як основний документ при здійсненні митного оформлення вантажів [Електронний ресурс]: Митне регулювання зовнішньоекономічної діяльності. – Режим доступу:

http://pidruchniki.com/10140827/ekonomika/vantazhna_mitna_deklaratsiya_osnov_niy_dokument_pri_zdiysnenni_mitnogo_oformlennya_vantazhiv. – Навчальні

Додаток А

Додаток А. Тези конференції

Сучасні підходи до проведення експертизи харчових продуктів для митного оформлення
15.Торгівля

А.Д. Пробало, Д.Є. Свідерська, Є. О.Тимошенко, І.Я. Фірсов, спеціальність Підприємництво та торгівля, група ТЕМС-21

*А.С.Ткаченко, професор кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, д.т.н., доцент, науковий керівник
Полтавський університет економіки і торгівлі*

У сучасних умовах глобалізації та розширення міжнародної торгівлі харчовими продуктами питання якості, безпечності та достовірності товарів набуває особливого значення. Експертиза харчових продуктів для митного оформлення є важливою складовою контролю за переміщенням товарів через митний кордон та гарантією захисту прав споживачів і національних інтересів держави. Метою митної експертизи є встановлення справжності, якості, безпечності харчових продуктів, їх відповідності заявленим характеристикам та нормативним вимогам [1, 2]. Мета дослідження – аналіз сучасних підходів та методів проведення експертизи харчових продуктів у контексті митного оформлення, визначення їх переваг та перспектив застосування. Класифікація видів митної експертизи включає товарознавчу, санітарно-гігієнічну, фітосанітарну та ветеринарно-санітарну експертизу. Процедура митної експертизи включає такі етапи:

1. Призначення експертизи митним органом або на підставі заяви декларанта.
2. Відбір проб відповідно до встановленої методики.
3. Проведення досліджень акредитованою лабораторією.
4. Оформлення експертного висновку з результатами досліджень[1].

Методи, що застосовуються у митній експертизи наведені у таблиці 1. Вони включають класичні загальноприйняті методи, проте в сучасному світі досить активно використовується штучний та емоційний інтелект для проведення експертиз, зокрема визначення коду товарів.

Таблиця 1 – Методи, що застосовуються у митній експертизі харчових продуктів

Назва методу	Характеристика
Органолептичні методи	Використання стандартизованих дегустаційних методик, балових шкал оцінювання та залучення кваліфікованих експертів-дегустаторів
Фізико-хімічні методи	Включають визначення основних показників якості: вологості, кислотності, вмісту сухих речовин, цукрів, білків, жирів, вітамінів.
Хроматографічні методи	Газова та рідинна хроматографія використовуються для ідентифікації та кількісного визначення органічних сполук, харчових добавок, барвників, консервантів, ароматизаторів, залишків пестицидів та ветеринарних препаратів
Молекулярно-генетичні методи	ПЛР, ДНК-баркодинг використовуються для видової ідентифікації продуктів тваринного та рослинного походження, виявлення генетично модифікованих організмів (ГМО), визначення автентичності та походження товару
Мікробіологічні методи	Включають класичні методи посіву та культивування, а також сучасні експрес-методи (імунохроматографія, біолоюмінесценція, ПЛР) для швидкого виявлення патогенних мікроорганізмів

Прийняття митного рішення на основі висновку базуються на комплексному застосуванні традиційних та інноваційних методів дослідження. Інтеграція класичних органолептичних і фізико-хімічних методів з сучасними інструментальними технологіями (хроматографія, спектроскопія, молекулярна діагностика) дозволяє забезпечити достовірну ідентифікацію, оцінку якості та безпечності харчових продуктів. Впровадження експрес-методів, цифровізація процесів та міжнародна гармонізація стандартів сприяють підвищенню ефективності митного контролю, захисту внутрішнього ринку та прав споживачів. Можливості використання штучного та штучного емоційного інтелекту у експертизі харчових продуктів наведені у таблиці 2.

Таблиця 2 - Можливості використання штучного та штучного емоційного інтелекту у експертизі харчових продуктів

Напрямок застосування	Штучний інтелект (AI)	Штучний емоційний інтелект (Emotional AI)
Органолептична оцінка	Порівняння з еталонними зразками	Розпізнавання емоційних реакцій дегустаторів (міміка, жести) при оцінці смаку та аромату.
Виявлення фальсифікації	Аналіз спектральних даних (NIR, FTIR) за допомогою нейромереж для виявлення домішок, підробок, замін компонентів	Аналіз поведінки постачальників при співбесідах, виявлення ознак неправдивості через мікроекспресії
Ідентифікація продукту	Розпізнавання зображень для ідентифікації виду, сорту, походження. Аналіз ДНК-баркодингу з використанням AI	Верифікація походження через аналіз емоційних реакцій виробників при описі технології виробництва
Класифікація за УКТЗЕД	Автоматичне визначення коду товару на основі опису, характеристик	-

Подальший розвиток митної експертизи пов'язаний з використанням штучного інтелекту, розширенням можливостей дистанційного аналізу та створенням єдиних цифрових платформ для обміну інформацією про якість та безпечність харчових продуктів у міжнародній торгівлі.

Список використаних джерел:

1. Митний кодекс України від 13.03.2012 № 4495-VI (зі змінами).
2. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

Додаток Б

Довідка по товару

Довідка по товару [1905 31 99 00](#) на 28/10/2025

Увага! Довідка по товару приведена без договорів про вільну торгівлю

Додаткова одиниця виміру: відсутня

Напрямок переміщення: вивезення

Найменування товару

Готові продукти із зерна зернових культур, борошна, крохмалю або молока; борошняні кондитерські вироби

Хлібобулочні, борошняні кондитерські вироби, з вмістом або без вмісту какао; вафельні пластини, порожні капсули, придатні для використання у фармацевтиці, вафельні облатки для запечатування, рисовий папір та аналогічні продукти:

-печиво солодке сухе; вафлі та вафельні облатки:

--печиво солодке сухе:

---інші:

----інші:

-----інші

Коди відповідності товарів УКТЗЕД 2011 року

[1905319900](#)

Платежі при експорті товару

Нетарифне регулювання

Сертифікати, дозволи, висновки та ін.

Радіологічний контроль (вивезення)

Код документу 5504 Інформація про позитивні результати здійснення радіологічного контролю товару (наявність на товаросупровідних документах відбитку штампу "Радіологічний контроль ввіз/вивіз дозволено")

Радіологічний контроль проводиться посадовими особами Державної екологічної інспекції.

Контроль наземних транспортних засобів і товарів здійснюється один раз:

- в митних органах відправлення або у пунктах пропуску через державний кордон України, крім випадків переміщення (пересилання) товарів у міжнародних поштових відправленнях та експрес-відправленнях.

п/п.5) п. 2 Радіологічному контролю підлягають товари груп 1 - 97 згідно з УКТЗЕД (крім електроенергії - код товару згідно з УКТЗЕД [2716 00 00 00](#) та товарів, що переміщуються трубопровідним транспортом).

У разі наявності та належного функціонування у пунктах пропуску комплексів автоматизованого контролю радіологічний контроль здійснюється виключно у разі перевищення природного радіаційного фону, встановленого комплексами.

Документ: [\[Постанова, КМУ\] від 13.10.2015 № 953](#)

Діє: з 26/12/2015

Міжнародні сертифікати на харчові продукти, що вивозяться

[Стаття 60](#). Умови, які застосовуються до вантажів з харчовими продуктами, що експортуються

1. Якщо цього вимагає країна-імпортер, вантажі з експортованими харчовими

продуктами повинні супроводжуватися оригіналами міжнародних сертифікатів або інших документів, які вимагаються законодавством країни призначення, виданих компетентним органом.

Документ: [\[Закон, ВРУ\] від 22.07.2014 № 1602-VII](#)

Діє: з 20/09/2015

Експертні висновки уповноважених органів

Код документу 9000 Інші некласифіковані документи

На продукцію, що призначається для експорту з території радіоактивного забруднення видається сертифікат на вміст радіоактивних речовин (МОЗ, Мінагрополітики, Держкомлісгоспу України)

Документ: [\[Постанова, КМУ\] від 26.10.2000 № 1610](#)

Діє: з 26/10/2000

Документи про походження товарів з України (ВЕЗ Крим)

Коди документів:

7001 Сертифікат про походження товару форми А

7003 Сертифікат з перевезення (походження) товару форми EUR.1

7006 Сертифікат про походження товару форми СТ-1

7007 Сертифікат про походження товару з України (загальна форма)

7009 Офіційний лист уповноваженого органу, отриманий на запит митного органу з приводу перевірки достовірності сертифіката про походження товару чи відомостей, що в ньому містяться

7010 Сертифікат про регіональне найменування товару

7011 Сертифікат про походження товару загальної форми

7012 Декларація інвойс складена уповноваженим (схваленим) експортером

7013 Засвідчена декларація про походження товару

7014 Декларація про походження товару

7015 Сертифікат про походження товару форми "У-1"

Митне оформлення товарів, що були ввезені з території ВЕЗ "Крим" на іншу територію України та вивозяться за межі митної території України як товари українського походження, здійснюється відповідно до Митного кодексу України на іншій (крім окупованої) території України з обов'язковим наданням митниці документів, що підтверджують походження товарів з України, передбачених розділом II Митного кодексу України та/або відповідною міжнародною угодою.

Країна: Україна

Товари, які згідно з [розділом II Митного кодексу України](#) відповідають критеріям повністю вироблених, достатньо перероблених чи ввезені на митну територію України та випущені для вільного обігу на тимчасово окупованій території України, вважаються товарами походженням з України та вільно переміщуються на іншу територію України без застосування будь-якого мита, передбаченого [главою 42 Митного кодексу України](#), за умови подання сертифіката про походження товару з України, що видається торгово-промисловими палатами на іншій території України.

Країна: Україна

Документ: [\[Закон, ВРУ\] від 12.08.2014 № 1636-VII](#)

Діє: з 27/09/2014

Оформлення за принципом "єдиного вікна"

Радіологічний контроль, єдине вікно

У пунктах пропуску, в яких забезпечено функціонування комплексів автоматизованого контролю за переміщенням радіоактивних речовин, радіологічний контроль вважається завершеним, якщо товари випущені з пункту пропуску. У такому разі інформаційна

система на підставі відмітки посадової особи митниці про пропуск товарів автоматично формує дані про здійснення контролю.

У пунктах пропуску, у яких не забезпечено функціонування комплексів, або в митницях призначення (відправлення) екоінспектори вносять до системи відмітку про його здійснення (див. ПКМУ від 25 травня 2016 р. № 364).

Радіологічний контроль здійснюється один раз.

Радіологічному контролю підлягають товари груп 1 - 97 згідно з УКТЗЕД (крім електроенергії - код товару згідно з УКТЗЕД 2716 00 00 00 та товарів, що переміщуються трубопровідним транспортом).

Документ: [Постанова, КМУ] від 05.10.2011 № 1031

Діє: з 01/08/2016

Митне оформлення

Аналіз критеріїв ризику експорту (співвідношення вартість/кількість)

Код документу 1701 Акт про проведення огляду (переогляду) товарів, транспортних засобів, ручної поклажі та багажу

Здійснюється аналіз структури експортних відправлень із аналізом вартісних та кількісних показників, їх тенденцій та змін за поточний рік у здійсненні окремими суб'єктами ЗЕД експортних операцій, практики застосування посередницьких схем при здійсненні посередницьких операцій.

Визначені критерії ризику:

- задекларована фактурна вартість одного кілограму товару прирівняна або перевищує 3 000 гривень;

- експорт товарів за фактурною вартістю в десять та більше разів перевищує їх вартість при імпорті товарів на територію України;

Митне оформлення товарів за вищезазначеними критеріями здійснюється за погодженням з ЦБАРА, а також із обов'язковим залученням фахівців відділів контролю митної вартості та номенклатури, підрозділів ЦМУЛДЕР, співробітників відділень по боротьбі з контрабандою та ПМП.

Документ: [Лист, ДМСУ] від 03.08.2004 № 25/2-43/9619-ЕП

Діє: з 03/08/2004

Пункти пропуску

Пункти контролю товарів, які переміщуються через ВЕЗ "КРИМ"

Поміщення товарів у митний режим вільної митної зони, а також зміна цього митного режиму здійснюються органом доходів і зборів, у зоні діяльності якого знаходиться така зона.

Митне оформлення товарів здійснюється у відповідних підрозділах митного оформлення Херсонської та Запорізької митниць

Документ: [Лист, ДФСУ] від 26.09.2014 № 5626/7/99-99-24-01-06-17

Діє: з 26/09/2014

Про товари

Класифікація товарів

Митні органи класифікують товари, тобто відносять товари до класифікаційних групувань, зазначених в УКТЗЕД.

Порядок ведення Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності передбачає прийняття рішень щодо класифікації та кодування товарів в УКТЗЕД.

Рішення митних органів щодо класифікації товарів для митних цілей є обов'язковими.

Такі рішення оприлюднюються у встановленому законодавством порядку. У разі незгоди з рішенням митного органу щодо класифікації товару декларант або уповноважена ним особа має право оскаржити це рішення у порядку, встановленому главою 4 МК України.

[\(стаття 69 МКУ\).](#)

Борошняні кондитерські вироби частково покриті зверху глазур'ю та шматочками полуниці, придатні для безпосереднього вживання в їжу. Розфасовані в пакети по 32гр. Склад виробу: мука - пшенична 40,12%, рослинне масло (пальмове -13,99%), цукор-12,92%, крохмаль (загущувачі, наповнювачі) – 2,41%, вершкове масло -2,41%, стабілізатор (лактоза) -2,09%, сіль -0,37%, ароматизатори (молоко, ванілін) – 0,12%, розпушувач (бікарбонат амонію, бікарбонат натрію) – 0,09%, харчова добавка Е160а - 0,08%. Вміст води -1%. Склад глазури: цукор – 13,89%, глюкоза безводна – 3,46%, сивороточний порошок – 3,46%, полуничний порошок, шматочки полуниці, молоко сухе цільне – 3,46%, емульгатори (лецитин, Е476) -0,13%, барвник, лимонна кислота.

Документ: [\[Реєстр, ДМСУ\] від 11.02.2013 № 6/н](#)

Діє: з 11/02/2013

Див. розділи:

MD Info "Информация" - "Классификационные решения"

MD Explorer "Розділи" - ["Класифікаційні рішення ДМСУ"](#)

на офіційному сайті ДМСУ: [Інформація про класифікаційні рі](#)

Додаток В

Invoice № 11

Date of export. 15.10.2025				Export Reference(i.e. order no., invoice no., etc):				
Shipper/Exporter (complete name and address): UE HEALTHY FOOD INTERNATIONAL LIMITED				Recipient (complete name and address): Aushant, Poland				
Country of export: Ukraine				Importer – if other then recipient (complete name and address):				
Country of manufacture: Ukraine								
Country of ultimate destination: <i>Poland</i>								
International Air Waybill Number: <i>Номер накладной: 23</i>				Currency: <i>Euro</i>				
Marks/nos	No. of pkgs	Type of packaging	Full Description of goods	Qty	Units of measure	Weight	Unit value	Total value
1	-	PP	Cooki for children “Malyatko”	12500	kg	2000	0,90	1800
	Total No. of Pkgs					Total Weight 2000		Total invoice value 1800
I declare all information contained in this invoice to be true and correct. _____ Date/Дата: 01.10.2025								Tick X CPT

Додаток Г Сертифікат EUR-1

89

1. Exporter (Name, full address, country) UE HEALTHY FOOD INTERNATIONAL LIMITED 1060, Нікосія, 11 Бумбулі, 3 поверх. Директор: ASK MANAGEMENT LIMITED.		EUR.1 No A 2345567	
		Bee notes overlook before completing this form	
1. Consignee (Name, full address, country) (Optional) Aushan, Gdansk, Poland		2. Certificate used in preferential trade between Ukraine and Poland	
		4. Country, group of countries or territory in which the products are considered as originating Ukraine	5. Country, group of countries or territory of destination Poland
6. Transport details (Optional) car		7. Remarks	
8. Item number, Marks and numbers; Number and kind of packages (*); Description of goods cookies Maria Classic		9. ► ⁽¹⁾ Gross mass (kg) ◀ or other measure (liter, m³, etc.) 2000	10. Invoices (Optional) 1800 €
11. CUSTOMS ENDORSEMENT Declaration certified Export documents (invoice # 11? CMR # 487) From Ukraine Customs office Lviv Issuing country or territory Date 30/09/2016 (Signature) stamp		12. DECLARATION BY THE EXPORTER I, the undersigned, declare that the goods described above meet the conditions required for the issue of this certificate. (Signature) Place and date Kyiv, 01/10/2025	

13. REQUEST FOR VERIFICATION, to: cookes Mara Classic	14. RESULT OF VERIFICATION,
Verification of the authenticity and accuracy of this certificate is requested	Verification carried out shows that this certificate (‘) ☒ was issued by the customs office indicated and that the information contained therein is accurate ☐ does not meet the requirements as to authenticity and accuracy (see remarks appended)
(Place and date) Stamp (Signature)	(Place and date) Stamp (Signature) (‘) Insert X in the appropriate box

NOTES

1. Certificates must not contain erasures or words written over one another. Any attentions must be made by deleting the incorrect particulars and adding any necessary corrections. Any such alteration must be initialed by the person who completed the certificate and endorsed by the customs authorities of the issuing country or territory.
2. No spaces must be left between the items entered on the certificate and each Hem must be preceded by an Item number. A horizontal the must be drawn immediately below the last hem. Any unused space must be struck through in such a manner as to make any later additions Impassible.
3. Goods must be described In accordance with commercial practice and with sufficient total to enable them to be identified.