

Buziyan Marina, postgraduate distance learning department of merchandise, management of safety and quality, Kyiv National University of Trade and Economics. Address: Kyoto str., 19, m. Kyiv, Ukraine, 02156. Tel.: 0678870976. e-mail: marinabz@ukr.net.

*Рекомендовано до публікації д-ром техн. наук, проф. А.А. Дубініною.
Отримано 15.04.2017. ХДУХТ, Харків.*

УДК 339.542.2:663.67

ОСОБЛИВОСТІ ПРОВЕДЕННЯ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ Й ЕКСПЕРТИЗИ ТОРТІВ ІЗ МОРОЗИВА ПІД ЧАС ЕКСПОРТНО-ІМПОРТНИХ ОПЕРАЦІЙ

Г.І. Дюкарева, Ю.О. Дубова

Досліджено особливості та порядок проведення митного контролю й митного оформлення тортів із морозива під час експортно-імпорتنних операцій, розглянуто порядок застосування митної документації, організацію виконання митної експертизи, узагальнено порядок і методи проведення досліджень тортів із морозива в митних лабораторіях, визначено особливості складання висновку експерта за результатами проведеної експертизи тортів із морозива.

Ключові слова: *торти із морозива, митне оформлення, митний контроль, митна декларація, експертиза, метод дослідження, експорт, імпорт.*

ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ТАМОЖЕННОГО ОФОРМЛЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОРТОВ ИЗ МОРОЖЕНОГО ВО ВРЕМЯ ЭКСПОРТНО-ИМПОРТНЫХ ОПЕРАЦИЙ

Г.И. Дюкарева, Ю.А. Дубовая

Исследованы особенности и порядок проведения таможенного контроля и таможенного оформления тортов из мороженого во время экспортно-импортных операций, рассмотрены порядок применения таможенной декларации, организация выполнения таможенной экспертизы, обобщен порядок и методы проведения исследований тортов из мороженого, определены особенности составления заключения эксперта по результатам проведенной экспертизы.

Ключевые слова: *торты из мороженого, таможенное оформление, таможенный контроль, экспертиза, метод исследования, экспорт, импорт.*

© Дюкарева Г.И., Дубова Ю.О., 2017

PECULIARITIES OF THE CUSTOMS CLEARANCE AND EXPERTISE OF ICE-CREAM CAKES DURING THE EXPORT-IMPORT TRANSACTIONS

G. Dyukareva, J. Dubova

Analytical survey of global and Ukrainian ice-cream market and foreign trade was carried out. Annual growth rate of global ice-cream market is up to 4.2%, and it estimated to remain on this level during subsequent five years. Annual growth rate of global ice-cream imports and exports is up to 3%. Although Ukrainian ice-cream market is mainly presented by domestic products, the market share of imported products is growing sustainably. Amount of exported ice-cream is also growing: 69% over the past five years. Problems of ice-cream quality formation were reviewed. The major problem is scarcity of quality raw milk for processing. Leading Ukrainian producers of ice-cream develop their own dairy cattle, invest in modern equipment and carry out quality conformance inspection. The result is that leading Ukrainian producers of ice-cream get permission to export their products to countries of the European Union. The level of competition on ice-cream market is very high: to promote ice-cream cakes that belong to high-range segment, each producer introduce several new products in the market every year. The peculiarities and the main aspects of customs clearance of ice-cream cakes during export-import transactions are specified. The main document that is required for customs clearance of ice-cream cakes is customs declaration, which contains all the information necessary for customs clearance. Determination order of ice-cream cake customs tariff number was described. Computation procedure of customs duties and value-added tax was considered. The order of presentation of the documents and other customs formalities required for customs clearance are defined. The purpose and peculiarities of customs expertise of ice-cream cakes were defined. Customs expertise of ice-cream cakes is carried out by customs laboratories under the procedures of customs control and clearance. Methods of ice-cream cakes customs laboratories, the key requirements for drawing up an expert conclusion on the results of the customs examination are overviewed. Within research of ice-cream cakes organoleptic, physicochemical and bacteriological parameters are estimated.

Keywords: *ice-cream cake, customs clearance, customs control, expertise, customs laboratories, export, import.*

Постановка проблеми у загальному вигляді. Морозиво є одним із найпопулярніших продуктів і користується стійким попитом у споживачів, особливо у літній період. Світовий ринок, експорт та імпорт морозива демонструють стійке щорічне зростання, що за прогнозами буде збережено протягом наступних п'яти років. Хоча на ринку морозива України переважає продукція вітчизняного виробництва, останніми роками сформувалася тенденція до стійкого зростання частки імпортованої продукції. Також показники експорту

українського морозива демонструють позитивну динаміку. Об'єктом експортно-імпортних операцій є морозиво верхнього цінового сегмента, значну частку в якому займають торти із морозива.

Існують причини, які зумовлюють необхідність підвищення контролю якості тортів із морозива, зокрема: постійне скорочення та зниження якості сировинної бази молочної промисловості; можливість фальсифікації морозива недобросовісними виробниками шляхом використання рослинних жирів тощо.

Таким чином, зростає актуальність удосконалення технології митного контролю, визначення особливостей проведення митного оформлення та експертизи тортів із морозива під час експортно-імпортних операцій.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Ринок морозива України має потенціал розвитку, оскільки характеризується порівняно низьким рівнем споживання морозива на душу населення. За даними International Dairy Foods Association за 2015 рік, споживання морозива в Україні не перевищує 2,5 кг (або приблизно 3 л) на людину в рік, у той же час першість за цим показником припадає на Нову Зеландію (26,3 л) і США (24,5 л).

За даними Euromonitor International, глобальний ринок морозива досяг обсягу 60 571,8 млн дол. США за результатом 2015 року із середньорічним темпом зростання на рівні 4,2% в 2009-2015 рр. Очікується, що протягом наступних п'яти років такий темп зростання буде збережено. Сукупний обсяг імпорту морозива в 2015 році збільшився на 3%, сягнувши позначки в 3,36 млрд дол. США. Україна за обсягом імпорту вартістю 4,56 млн дол. США посіла 81-шу сходинку серед світових імпортерів. Обсяг загального експорту морозива оцінюється на рівні 3,26 млрд дол. США, що на 3% більше, ніж за результатом 2014 року. Україна за обсягом експорту вартістю 6,91 млн дол. США та часткою 0,21% від сукупного обсягу експорту посіла 56-те місце серед світових експортерів.

Хоча на вітчизняному ринку морозива переважає продукція вітчизняного виробництва, останніми роками сформувалася тенденція до стійкого зростання частки імпортованої продукції. Також показники експорту українського морозива демонструють позитивну динаміку зростання: 69% з 4,1 млн дол. США в 2011 році до 6,9 млн дол. США за результатом 2015 року [1].

Але для вітчизняних виробників морозива існують суттєві проблеми формування якості продукції, зокрема, постійне скорочення та зниження якості сировинної бази. У 2015 році виробництво молока-сировини скоротилося на 4%. Також якість молочної сировини в більшості випадків не відповідає європейським стандартам, оскільки

основна частка молочної сировини в Україні виробляється дрібними приватними господарствами. Незадовільна якість молочної сировини є суттєвим фактором зниження якості готових молочних продуктів, значення якого дуже важко нівелювати шляхом удосконалення технології їх виробництва. Лише третина з молокопереробних заводів виробляють продукцію, що відповідає вимогам Європейського Союзу.

Позитивною важливою подією в ситуації розширення зони вільної торгівлі з Європейським Союзом є отримання десятима українськими підприємствами-виробниками дозволу на експорт молочних продуктів до Європи. У Міністерстві аграрної політики та промисловості стверджують, що існують перспективи подальшого збільшення експорту вітчизняної молочної продукції на європейський ринок, який є дуже привабливим, оскільки посідає за обсягами друге місце після ринку США [2].

Аналіз ринку показує, що для просування більш дорогих виробів із морозива, у тому числі тортів, виробники щорічно випускають на ринок декілька новинок. Існує висока конкуренція між виробниками морозива у високому ціновому сегменті. Більшим попитом стало користуватися морозиво, в якому відсутні синтетичні добавки, барвники та штучні ароматизатори.

Упродовж останнього десятиліття на ринку морозива спостерігався процес зміцнення позицій крупних виробників і вихід з бізнесу мілких і локальних операторів. Наприкінці 1990-х років на ринку були присутні близько 150 операторів, наприкінці 2000-х їх кількість зменшилася до 50, а в 2015 році їх кількість становила 22. П'ятірка провідних виробників морозива контролюють 60% вітчизняного ринку морозива та виробів із нього [3].

Перше місце серед регіонів із виробництва морозива в Україні посідає Житомирська область, на території якої розташовані підприємства ПАТ «Житомирський маслозавод» (торгівельна марка «Рудь») та ТОВ «Три ведмеда». Частка регіону становить близько 27% від усієї виробленої в країні продукції. Другим за обсягами виробництва регіоном є Дніпропетровська область, на території якої знаходиться одразу декілька виробників, основним з яких є ТОВ «Ласунка». На третьому місці знаходиться Львівська область з ПАТ «Львівський холодокомбінат» (торговельна марка «Лімо») [4].

Лідери українського ринку морозива розвивають власну сировинну базу, використовують високоєфективне обладнання, здійснюють контроль якості на відповідність сучасним стандартам. Зокрема, компанія «Рудь» щоденно переробляє в середньому 300 тон молока та виготовляє близько 150 тонн морозива. Підприємство здійснює максимальний контроль показників якості як на стадії

заготівлі молока, так і під час виробництва. Підприємство відповідає світовим стандартам GFSI (Global Food Safety Initiative) – Глобальної ініціативи щодо харчової безпеки, місією якої є постійне покращення системи керування безпекою продукції у всьому світі.

У вересні 2014 року підприємство успішно пройшло перевірку Місії Європейського Союзу стосовно стандартів якості продукції. Компанія «Рудь» є першою з виробників морозива, яка пройшла аудит Європейської комісії для постачання продукції до країн Європейського Союзу, а також пройшла незалежну перевірку в семи лабораторіях Європи та отримала позитивну оцінку. Унікальною пропозицією на ринку є морозиво «Ескімос-Organic» – перше органічне морозиво в Україні та СНД, має сертифікат «Органік Стандарт UA-BIO-108», що підтверджує відповідність продукту усім вимогам Закону Європейського Союзу щодо органічного виробництва [5].

Мета статті – визначити особливості та порядок проведення митного оформлення й експертизи тортів із морозива під час експортно-імпортних операцій.

Виклад основного матеріалу дослідження. Митне оформлення здійснюється під час експортно-імпортних операцій із метою забезпечення дотримання вимог митного законодавства України. Документацією, на підставі якої здійснюється митне оформлення та митний контроль товарів, є Митний Кодекс України від 13.03.2012 р. № 4495-VI, «Положення про митні декларації», затверджене Постановою КМУ від 21.05.2012 р. № 450, Порядок виконання митних формальностей при здійсненні митного оформлення товарів із застосуванням митної декларації на бланку єдиного адміністративного документа, затверджений Наказом Міністерства фінансів України від 30.05.2012 р. № 631, Порядок виконання митних формальностей відповідно до заявленого митного режиму, затверджений Наказом Міністерства фінансів України від 31.05.2012 р. № 657, а також інші чинні документи в митній справі.

Згідно з Митним Кодексом України під митним оформленням товарів, у тому числі тортів із морозива, розуміється виконання необхідних для їх випуску митних формальностей, що здійснюється відповідно до встановленого порядку з урахуванням типу митної декларації (МД), митного режиму, особливостей переміщення, установлених для окремих митних режимів, засобів і способів переміщення товарів.

Орган доходів і зборів розпочинає митне оформлення тортів із морозива з моменту подання декларантом МД та усіх необхідних документів, а в разі електронного декларування – з моменту отримання органом доходів і зборів електронної митної декларації (ЕМД). Строк

виконання митного оформлення тортів із морозива має не перевищувати чотирьох робочих годин, але може бути перевищений на час виконання відповідних формальностей у разі проведення експертизи проб і зразків цих товарів. Торти із морозива декларуються у відповідних митних режимах, які передбачають сплату всіх необхідних митних платежів та виконання всіх необхідних митних формальностей перед випуском тортів із морозива [6].

Для здійснення митного оформлення тортів із морозива декларант подає до підрозділу митного оформлення митну декларацію, заповнену згідно з обраним митним режимом, ЕМД, рахунок або інший документ, який визначає вартість партії тортів з морозива, та у випадках, установлених Митним кодексом України, декларацію митної вартості, картку обліку суб'єкта ЗЕД, зовнішньоекономічний контракт, ТТД (накладна, багажна відомість), документи з контролю за доставкою вантажу (ПП), ліцензію митного перевізника, документи, що свідчать про країну походження товарів та якість товарів, касові ордера, що підтверджують сплату податків. Копії поданих до митного оформлення документів на паперовому носії засвідчуються записом «Копія. Згідно з оригіналом», особистим підписом і печаткою декларанта. На кожну партію тортів із морозива складається одна митна декларація на бланку єдиного адміністративного документа. Але у разі, якщо торти з морозива мають різні країни походження та характеристики, відомості про них зазначаються на додаткових аркушах форми МД-3 [7].

Обов'язковою складовою митного оформлення тортів із морозива є визначення декларантом коду товару згідно з УКТ ЗЕД та контроль за визначенням цього коду з боку відповідальної особи органу доходів і зборів. Торти з морозива належать до групи 21 «Різні харчові продукти», товарної підпозиції 210500 «Морозиво та інші види харчового льоду, що містять або не містять какао». Якщо вміст молочних жирів (за вагою) у торті з морозива є нижчим за 3%, то такий продукт належить до товарної категорії 21050010, і якщо він виготовлений із фруктового морозива, то належить до товарної підкатегорії 2105001010, в іншому випадку – до товарної підкатегорії 2105001090. Якщо вміст молочних жирів (за вагою) у торті з морозива становить від 3 до 7%, то цей продукт має код товарної підкатегорії 2105009100, а якщо даний показник перевищує 7%, то продукту відповідає код товарної підкатегорії 2105009199.

Під час розміщення тортів із морозива (товарна підпозиція 210500) у митний режим «імпорт» підлягають нарахуванню та сплаті ввізне мито та податок на додану вартість. Декларант обов'язкового надає органу доходів і зборів забезпечення сплати митних платежів.

Закон України «Про Митний тариф України» від 19.09.2013 р. № 584-VII визначає, що для товарів підкатегорії 2105009199 УКТ ЗЕД пільгова та повна ставка ввізного мита дорівнює 5% від митної вартості, а для товарів підкатегорій 2105001090, 2105009100 та 2105009900 УКТ ЗЕД – 10% від митної вартості [8].

Торти з морозива (товарна підпозиція 210500), що ввозяться в Україну та походять з країн ЄС, обкладаються ввізним митом за ставкою 0%, оскільки знаходяться в переліку зниження ввізних мит України, розрахованих за роками, передбаченими Угодою про асоціацію між Україною та ЄС від 27.06.2014 р.

У разі ввезення тортів із морозива на митну територію України базою оподаткування податком на додану вартість є договірна (контрактна) вартість, але не менша за митну вартість цих товарів, з урахуванням мита, що підлягає сплаті. На підставі Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI ставка податку на додану вартість становить 20% від бази оподаткування.

В межах чинних міждержавних угод про вільну торгівлю (з країнами СНД, Республікою Грузія та Республікою Македонія) можливе звільнення від сплати мита під час імпорту тортів із морозива. Таке звільнення здійснюється за дотримання умов (наявність сертифіката про походження товару, виконання правил прямого відвантаження та безпосередньої закупівлі), що встановлені кожною окремою угодою.

Під час митного оформлення тортів із морозива в митному режимі «імпорт» є обов'язковим проходження декількох видів державного контролю. Зокрема, державний контроль у пункті пропуску через митний кордон України здійснюється у формі попереднього документального контролю на підставі документів, які видані в країні експорту.

Радіологічний контроль здійснюється на підставі Постанови КМУ від 21.05.2012 р. № 452 «Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України» та передбачає подання органу доходів і зборів документу з кодом 5504 «Інформація про позитивні результати здійснення радіологічного контролю товару». У разі ввезення тортів із морозива на митну територію України радіологічний контроль здійснюється один раз у пунктах пропуску через державний кордон України.

Проходження державного контролю харчових продуктів і санітарно-епідеміологічного контролю здійснюється відповідно до Постанови КМУ від 05.10.2011 № 1031 «Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний

кордон України» та засвідчується документом із кодом 5508 «Інформація про проведення державного контролю харчових продуктів».

Санітарно-епідеміологічний контроль тортів з морозива здійснюється в зонах митного контролю на митній території України посадовими особами органів Державної санітарно-епідеміологічної служби України та засвідчується штампом «Ввезення, реалізацію (використання) дозволено» на товаросупровідних документах. Факт позитивного висновку підрозділу МОЗ України засвідчується штампом «Санітарно-епідеміологічний контроль здійснено» на товаросупровідних документах. При цьому в графі 44 МД під кодом 5501 зазначається код документа згідно з Класифікатором документів, у якому цей штамп проставлено, та його дата.

Ветеринарно-санітарний контроль тортів із морозива здійснюється посадовими особами органів Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України в зонах митного контролю на митній території України та підтверджується міжнародним ветеринарним сертифікатом або ветеринарним свідоцтвом із кодом 6001 (компетентний орган країни-експортера) та ветеринарним свідоцтвом форми Ф-1 або Ф-2 на ввезення товарів із кодом 5053 (Державна ветеринарна та фітосанітарна служба України).

Під час експорту з України торти з морозива підлягають радіологічному контролю, ветеринарному контролю, ветеринарно-санітарному контролю в зоні митного контролю.

Радіологічний контроль тортів із морозива в разі вивезення за межі митної території України здійснюється одноразово в митних органах відправлення або у пунктах пропуску через державний кордон України (пунктах вивезення за межі митної території України).

Експортний ветеринарний контроль тортів із морозива здійснюється підрозділами Держдепартаменту ветеринарної медицини. Товари повинні супроводжуватися українським ветеринарним сертифікатом (код: 5040) або українським ветеринарним свідоцтвом (код: 5041) з обов'язковим зазначенням конкретного одержувача товарів. Митний контроль і митне оформлення тортів із морозива здійснюються після проведення ветеринарного контролю за місцем митного оформлення.

Ветеринарно-санітарний контроль у разі експорту тортів із морозива здійснюється посадовими особами органів Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України в зонах митного контролю на митній території України. Торти повинні супроводжуватися українським ветеринарним сертифікатом (код документа: 5040) або українським ветеринарним свідоцтвом (код документа: 5041).

МД вважається оформленою за наявності на всіх її аркушах особистої номерної печатки посадової особи митниці. Наступним етапом митного оформлення є митний огляд партії вантажу. У разі виникнення сумніву у митного інспектора щодо заявлених характеристик товару або порушення чинного митного законодавства може бути відібрано зразки товару для митної експертизи [9].

Зразки тортів із морозива й техніко-технологічна документація, взяті органами доходів і зборів для проведення експертизи, класифікації та верифікації сертифікатів походження тортів із морозива, підлягають обов'язковій передачі органу доходів і зборів для зберігання. Запит митного органу на проведення дослідження разом із супровідною документацією, взятими зразками під митним забезпеченням та актом про їх відбір доставляються посадовою особою митного органу до митної лабораторії [10].

У разі потреби проведення експертизи відбір проб і зразків тортів із морозива здійснюється у межах, установлених нормативами відбору проб та зразків на підставі Наказу Міністерства фінансів України від 31.05.2012 № 654 «Про затвердження Порядку взаємодії митних органів із Центральним митним управлінням лабораторних досліджень та експертної роботи при проведенні митного контролю та митного оформлення товарів і транспортних засобів, Нормативів взяття проб (зразків) товарів для проведення дослідження (аналізу, експертизи) та форми акта про взяття проб (зразків) товарів». Кожна партія тортів із морозива має бути супроводжена документом, що засвідчує їх якість і безпеку.

Морозиво для виробництва тортів має бути виготовлено згідно із затвердженими технологічними інструкціями та рецептурами з дотриманням санітарних норм і правил ДСП №4.4.4.011. Воно повинно відповідати вимогам ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір».

Обов'язковою складовою експертизи тортів із морозива є контроль за дотримання правил зберігання та транспортування цієї продукції. Морозиво транспортують спеціалізованими транспортними засобами відповідно до правил перевезень вантажів, що швидко псуються. Умови транспортування мають забезпечувати підтримку температури морозива не вище – 12 °С у центрі виробу. Зберігання морозива здійснюють у спеціальних камерах за температури, що не перевищує – 18 °С. Також здійснюють огляд тари, пакувальних матеріалів і способів пакування, які повинні забезпечувати збереження якості морозива під час його зберігання, транспортування та реалізації.

У ході експертизи тортів із морозива визначають відповідність споживчого та транспортного маркування вимогам ДСТУ 4518-2008

«Національний стандарт України. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» та ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір». Маркування споживчої тари тортів з морозива повинно містити назву продукту; назву, повну адресу й телефон виробника; товарний знак виробника; масу нетто; склад морозива в порядку переваги складників, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів; калорійність і поживну цінність на 100 грамів харчового продукту; кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності; номер партії; умови зберігання; штриховий код згідно з ДСТУ 3147, позначення ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір». Також у складі маркування допускається інша інформація, яка не суперечить чинному законодавству України. Маркування має бути нанесене на етикетку, ярлик, поверхню споживчої тари або на торець транспортної тари способом, який забезпечує його чіткість. Транспортне маркування тортів із морозива повинно відповідати ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Вантаж, що швидко псується», «Обмеження температури», «Верх», «Обережно крихке».

Експерт здійснює контроль строку/терміну зберігання тортів, який становить 6 місяців за температури зберігання -18 ± 2 °C або 7 місяців за температури зберігання -24 ± 2 °C [11].

Дослідження тортів із морозива проводиться за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками з використанням стандартних методик, методів і приладів, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно із чинним законодавством України. Відбір і готування проб морозива для досліджень проводять за ДСТУ ISO 5538:2004 «Молоко та молочні продукти. Відбирання проб. Контроль за якісними ознаками» (ISO 5538:1987, IDT), ДСТУ ISO 8197:2004 «Молоко та молочні продукти. Відбирання проб. Контроль за якісними показниками» (ISO 8197:1988, IDT) та ГОСТ 3622-68 «Молоко та молочні продукти. Відбір проб і підготовка їх до випробувань» [12].

У морозиві визначають такі органолептичні показники: смак і запах, структура та консистенція, колір, зовнішній вигляд.

Структуру, консистенцію та смак морозива визначають органолептично, а зовнішній вигляд і колір продукту – візуально. Смак і запах морозива повинні бути чистими, характерними для цього виду морозива, без сторонніх присмаків і запахів. Структура та консистенція мають бути однорідними. У разі використання харчосмакових продуктів у цілому вигляді або у вигляді шматочків, «прошарків», «прожилок», «стрижня», «спиралевидного малюнку» – з наявністю їх вкраплень. У

молочному морозиві дозволена слабо сніжиста консистенція. У глазурованому морозиві структура глазурі (шоколаду) має бути однорідною, без відчутних частинок цукру, какао-продуктів, сухих молочних продуктів, із вкрапленням часточок горіхів, арахісу, вафельної крихти й ін. за їхнього використання.

Колір має бути характерним для певного виду морозива, рівномірним за всією масою одношарового або за всією масою кожного прошарку багатшарового морозива. У разі використання харчосмакових продуктів, барвників – відповідний їхньому кольору. Дозволено нерівномірне забарвлення та вкраплення в морозиві з харчосмаковими продуктами. Для глазурованого морозива колір покриття – характерний для цього виду глазурі й шоколаду.

Зовнішній вигляд одношарового або багатшарового морозива різної форми, зумовленою геометрією формуючого або дозуючого пристрою, формою вафельних виробів (печива) або споживчої тари, повністю або частково покриті глазур'ю (шоколадом) або без глазурі (шоколаду). Дозволено незначні механічні пошкодження й окремі (не більше п'яти на виріб) тріщини глазурі (шоколаду), печива або вафель, у тому числі країв вафельних виробів.

Серед фізико-хімічних показників у тортах із морозива визначають температуру, відхилення маси нетто, загальний вміст жиру, вміст цукру, вміст сухих речовин, масові частки харчосмакових продуктів і кислотність.

Фізико-хімічні показники багатшарового морозива визначають у кожному прошарку окремо, після їх розділу. Фізико-хімічні показники морозива з наповнювачами, які неможливо виділити, визначають розрахунковим методом, згідно з технологічною інструкцією.

Визначення температури морозива проводять згідно з ГОСТ 3622 «Молоко та молочні продукти. Відбір проб і підготовка їх до випробувань».

Масу нетто тарту з морозива (до 2000 г включно) визначають індивідуальним зважуванням на вагах звичайного класу точності. Межі дозволених мінусових відхилень маси нетто тортів з морозива становлять 15 г для виробів номінальною масою нетто від 500 до 1000 г, 1,5% для виробів номінальною масою нетто – понад 1000 г.

Вміст жиру визначають за ГОСТ 5867-90 «Молоко та молочні продукти. Методи визначення жиру». Виявлення можливої фальсифікації морозива, шляхом внесення рослинних жирів здійснюють згідно з ГОСТ 31506 «Молоко та молочні продукти. Методи визначення жирів немолочного походження». Суть методу полягає в порівнянні форми кристалів стеринів у жировій фракції продукту мікроскопічним методом.

Вміст цукру визначають за ГОСТ 3628-78 «Продукти молочні. Методи визначення цукру» згідно з йодометричним, поляриметричним методами. У морозиві цукроза може бути частково замінена сухими речовинами глюкози, патоки, сухих глюкозних сиропів та інвертного цукру, при цьому для визначення масової частки загального цукру в морозиві застосовують метод Бертрана.

Загальний вміст вологи та сухих речовин у тортах із морозива визначають за ДСТУ ISO 3728:2005 (IDF 70:2004) «Морозиво вершкове та молочне. Метод визначення загального вмісту сухих речовин (контрольний метод)» та ГОСТ 3626-73 «Молоко та молочні продукти. Методи визначення вологи і сухих речовин».

Масові частки молочного жиру, сухих речовин і цукрози в морозиві визначають без урахування масових часток жиру, сухих речовин і цукрози вафель (печива), глазури (шоколаду), декоративних харчосмакових продуктів, шляхом їх відокремлення від маси морозива. Масова частка декоруючих харчосмакових продуктів у морозиві повинна відповідати затвердженим рецептурам. Загальна масова частка харчосмакових продуктів, глазури (шоколаду), вафель, печива і декоративних харчових продуктів у тортах не повинна перевищувати 45,0% маси нетто виробу.

Кислотність у морозиві визначають за ГОСТ 3624-92 «Молоко та молочні продукти. Титриметричні методи визначення кислотності».

У морозиві визначають такі мікробіологічні показники: кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, бактерії групи кишкових паличок (коліформи), патогенні мікроорганізми (в т.ч. бактерії роду *Salmonella*), *Staphylococcus aureus*, *L. monocytogenes*, плісняві гриби, дріжджі.

Відбір і підготовку проб для мікробіологічних аналізів морозива здійснюють відповідно до ГОСТ 26668-85 «Продукти харчові та смакові. Методи відбору проб для мікробіологічних аналізів» та ГОСТ 26669-85 «Продукти харчові та смакові. Підготовка проб для мікробіологічних аналізів». Мікробіологічні показники визначають за ГОСТ 9225-84 «Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного аналізу», ГОСТ 10444.2-94 «Продукти харчові. Методи виявлення і визначення *Staphylococcus aureus*», ГОСТ 10444.12-88 «Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і пліснявих грибів», ГОСТ 10444.15-94 «Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів».

У морозиві визначають вміст таких токсичних елементів і мікотоксинів: свинець (за ГОСТ 26932, ГОСТ 30178), кадмій (за ГОСТ 26933, ГОСТ 30178), миш'як (за ГОСТ 26930), ртуть (за ГОСТ 26927),

афлатоксини В1 та М1 (за ДСТУ EN 12955, МВ №4082). Підготування проб морозива для визначення токсичних елементів згідно з ГОСТ 26929. Вміст антибіотиків і пестицидів у морозиві визначають за ГОСТ 23452 та МУ №3049. Вміст цих речовин не повинен перевищувати норми, передбачені МБВ № 5061 і ДСан ПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001. Вміст радіонуклідів у морозиві не повинен перевищувати норм, установлених ДР: 137Cs – 100 Бк/кг, 90Sr – 20 Бк/кг.

У разі отримання незадовільних результатів хоча б за одним із показників проводять повторні випробування подвійної відбірки від тієї самої партії. За умови отримання незадовільних результатів повторного випробування партію бракують [13].

Експерт лабораторії оформлює результати проведення експертизи тортів із морозива як протокол досліджень і висновок лабораторії, у якому мають бути зазначені: місце, дата проведення експериментів; експерт, що проводив дослідження; мета митної експертизи; об'єкти дослідження (опис зразків); матеріали та документація, які були надані експертній установі; короткий опис методик, зміст проведеного дослідження, його результати; оцінка отриманих результатів, висновки за ними.

Після проведення експертизи зразки тортів з морозива та документація, що була надана експертній установі, повертаються декларанту [14].

Під час завершення митного огляду вповноваженою посадовою особою здійснюються: перевірка наявності відміток про здійснення контролю на попередніх етапах; за відсутності зауважень завершення митного оформлення та проставлення відбитка особистої номерної печатки, своїх прізвища та підпису в графі D МД і в інших товаросупровідних і товаротранспортних документах. Результати виконання митних формальностей вносяться до автоматизованої системи митного оформлення. Декларанту видаються оформлені документи й він отримує право на розміщення тортів з морозива в обраний митний режим.

Висновки. У статті було досліджено особливості проведення митного оформлення тортів із морозива під час експортно-імпортних операцій. Здійснено огляд тенденцій, які спостерігаються на глобальному та вітчизняному ринку морозива. Розглянуто види та форми державного контролю під час митного оформлення тортів із морозива в митних режимах «імпорт» та «експорт». Розглянуто організацію митної експертизи та роботу митних лабораторій, які її проводять. Узагальнено методи проведення експертизи тортів із морозива. Серед найважливіших проблем, які стоять перед наукою, особливе місце займає забезпечення населення повноцінними продуктами харчування. Це стосується не лише основних продуктів харчування, а й десертів, таких як торти з морозива.

Список джерел інформації / References

1. Tkachenko, M.A., «Analytical survey of Ukrainian ice-cream market» [«Analiz`chny`j oglyad ry`nku morozy`va Ukrayiny` 2015-2016»], available at: http://www.rurik.com.ua/documents/research/icecream_2015_review.pdf

2. Redko, V.O., «Analysis of Ukrainian dairy products market 2015-2016» [«Analiz ry`nku molochnoyi produkciyi Ukrayiny` 2015-2016»], available at: <http://koloro.ua/blog/issledovaniya/analiz-ryinka-molochnoy-produktsii-ukrainyi-2015-2016.html>

3. «Analysis of Ukrainian ice-cream market, 2015» [«Analiz ry`nku morozy`va Ukrayiny`, 2015 rik»], available at: <http://pro-consulting.ua/ua/products/136538-analiz-rynka-morozhenogo-ukrainy-2015-god-2.html>

4. «Ukrainian producers of ice-cream: research, ratings, tests?» [«Vy`robny`ky` morozy`va Ukrayiny`: doslidzhennya, reitingi, testy`»], available at: <http://businessua.com/produkti-harchuvannya/21697virobniki-moroziva-ukrani.html>

5. «Ice-cream production» [«Vy`robny`ctvo` morozy`va»], available at: <http://rud.ua/ru/company/manufacture/>

6. Митний кодекс України : Закон України від 13.03.2012 р. № 4495-VI. – К. : Офіційний вісник України, 2012. – 257 с.

Verkhovna Rada of Ukraine (2012), «Law of Ukraine Customs Code», Verkhovna Rada of Ukraine [Zakon Ukrayiny` vid 13.03.2012 No. 4495-VI «My`tny`j kodeks Ukrayiny`»], Oficijny`j visny`k Ukrayiny`, Kyiv, 257 p.

7. Про затвердження зразків бланків єдиного адміністративного документа, додаткових аркушів, доповнень і специфікації та їх технічного опису : Наказ МФУ від 22.02.2012 р. № 246. – К. : Офіційний вісник України, 2012. – 12 с.

Ministry of Finance of Ukraine (2012), “Order On approval of blank forms of single administrative document, extra sheets, annexes, specification and their technical description”, Ministry of Finance of Ukraine [Nakaz MFU vid 22.02.2012 No. 246 “Pro zatverdzhennya zrazkiv blankiv yedy`nogo administraty`vnogo dokumenta, dodatkovy`h arkyshiv, dopovnen` i specy`fikaciyi ta yih tehchnogo opy`su”], Oficijny`j visny`k Ukrayiny`, Kyiv, 12 p.

8. Про Митний тариф України : Закон України № 584-VII від 19.09.2013. – К. : Офіційний вісник України, 2013. – 155 с.

Verkhovna Rada of Ukraine (2013), Law of Ukraine On Customs Tariff of Ukraine, Verkhovna Rada of Ukraine [Zakon Ukrayiny` No. 584-VII «Pro My`tny`j tary`f Ukrayiny» vid 19.09.2013], Oficijny`j visny`k Ukrayiny`, Kyiv, 155 p.

9. Про виконання митних формальностей відповідно до заявленого митного режиму : Наказ МФУ від 31.05.12 р. № 657 – К. : Офіційний вісник України, 2012. – 16 с.

Ministry of Finance of Ukraine (2012), «Order On execution of customs formalities according to declared customs regime», Ministry of Finance of Ukraine, [Nakaz MFU vid 31.05.2012 No. 657 «Pro vy`konannya my`tny`h formal`nostej vidpovidno do zayavlenogo my`tnogo rezhy`mu»], Oficijny`j visny`k Ukrayiny`, Kyiv, 16 p.

10. Про порядок проведення експертизи товарів/продукції експертами ТПП України : Інструкція ТПП України, затверджена рішенням Президії ТПП України від 23.02.2000 р., протокол № 55 (6). – К. : ТПП України, 2000. – 11 с.

Chamber of Commerce Ukraine (2000), “Instruction on the procedure of examination of goods/products by experts CCI Ukraine”, Chamber of Commerce Ukraine [Instrukciya TPP Ukrayiny` “Pro poryadok provedennya eksperty`zy` tovariv/produkciji ekspertamy` TPP Ukrayiny`”, zatverdzhena rishennyam Prezy`diy TPP Ukrayiny` vid 23.02.2000., protokol No. 55 (6)], TPP Ukrayiny`, Kyiv, 11 p.

11. ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови» : Національний стандарт України, затверджений Наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 14.02.2007 р. № 26. – К. : Держспоживстандарт України, 2007. – 20 с.

State Committee of Ukraine for Technical Regulation and Consumer Policy (2007), «National Standard of Ukraine. Milk ice, ice-cream and plombir. General specifications.», State Committee of Ukraine for Technical Regulation and Consumer Policy [DSTU 4733:2007 «Morozivo molochne, vershkove, plombir. Zagalny technichny umovy`»: Nacional`jny`j standart Ukrayiny`, zatverdzhenu`i Nakazom Derzhavnogo komitetu Ukrainy` z py`tan` technichnogo reguluyuvannya ta spozhy`vchoi polity`ky` vid 14.02.2007 r. No. 26], Derzspozhivstandart Ukrayiny`, Kyiv, 20 p.

12. Про затвердження нормативів відбору проб зразків товарів для проведення досліджень (аналізу, експертизи) митними лабораторіями : наказ ДМСУ від 23.12.2002 р. № 719. – К. : Офіційний вісник України, 2002. – 13 с.

State Customs Service of Ukraine (2002), «Order On approval of sampling and sample products for research (analysis, expertise) by customs laboratories», State Customs Service of Ukraine [Nakaz DMSU vid 23.12.2002 No. 719 «Pro zatverdzhennya normaty`viv vidboru prob i zrazkiv tovariv dlya provedennya doslidzhen` (analizu, eksperty`zy`) my`tny`my` laboratoriyamy`»], Oficijny`j visny`k Ukrayiny`, Kyiv, 13 p.

13. Про затвердження Порядку взяття проб і зразків товарів, проведення досліджень (аналізу, експертизи) з метою їх митного оформлення, а також розпорядження зразками : Постанова КМУ від 12.12.2002 р. № 1862. – К. : Офіційний вісник України, 2002. – 5 с.

Cabinet of Ministers of Ukraine (2002), Resolution On approval of sampling and product samples, research (analysis, expertise) for customs clearance, and order samples, Cabinet of Ministers of Ukraine [Postanova KMU vid 12.12.2002

No. 1862 «Pro zatverdzhennya Poryadku vzyattya prob i zrazkiv tovariv, provedennya doslidzhen` (analizu, eksperty`zy`) z metoyu yix my`tnogo oformlennya, a takozh rozporyadzhennya zrazkamy`»], Oficijny`j visny`k Ukrayiny`, Kyiv, 5 p.

14. Порядок взаємодії митних органів із Центральним митним управлінням лабораторних досліджень та експертної роботи при проведенні митного контролю та митного оформлення товарів і транспортних засобів: наказ ДМСУ № 576 від 05.08.2004 р. – К : Офіційний вісник України, 2004.–7с.

State Customs Service of Ukraine (2004), «The order of interaction of customs bodies of the Central Customs Department of laboratory research and expert work during the customs control and customs clearance of goods and vehicles», State Customs Service of Ukraine [Nakaz DMSU No. 576 «Poryadok vzayemodiyi my`tny`x organiv iz Central`ny`m my`tny`m upravlinnyam laboratorny`x doslidzhen` ta ekspertnoyi roboty` pry` provedenni my`tnogo kontrolyu ta my`tnogo oformlennya tovariv i transportny`x zasobiv» vid 05.08.2004], Oficijny`j visny`k Ukrayiny`, Kyiv, 7 p.

Дюкарева Галина Іванівна, канд. техн. наук, проф., кафедра товарознавства в митній справі, Харківський державний університет харчування та торгівлі. Адреса: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Україна, 61051. Тел.: 0500147512.

Дюкарева Галина Івановна, канд. техн. наук, проф., кафедра товароведення в таможенном деле, Харьковский государственный университет питания и торговли. Адрес: ул. Клочковская, 333, г. Харьков, Украина, 61051. Тел.: 0500147512.

Dyukareva Galyna, Candidate of Sciences, Professor, Department of Merchandise in Customs, Kharkov State University of Food Technology and Trade. Address: Klochkivska str., 333, Kharkiv, Ukraine, 61051. Tel.: 0500147512.

Дубова Юлія Олександрівна, студ., Харківський державний університет харчування та торгівлі. Адреса: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Україна, 61051. E-mail: dubovajo@gmail.com.

Дубовая Юлия Александровна, студ., кафедра товароведення в таможенном деле, Харьковский государственный университет питания и торговли. Адрес: ул. Клочковская, 333, г. Харьков, Украина, 61051. E-mail: dubovajo@gmail.com.

Dubova Julia, Student, Department of Merchandise in Customs, Kharkiv State University of Food Technology and Trade. Address: Klochkivska str., 333, Kharkiv, Ukraine, 61051. E-mail: dubovajo@gmail.com.

*Рекомендовано до публікації д-ром техн. наук, проф. Г.В. Дейниченком.
Отримано 15.04.2017. ХДУХТ, Харків.*