

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Експертиза та митний контроль експорту томатної пасти»

Студентки 2 курсу, 9 м групи
спеціальності 076 «Підприємництво,
торгівля та біржова діяльність»,
спеціалізації «митна справа»

Пасько Олени
Іванівни

Науковий керівник,
д.т.н., доцент

Осика Віктор
Анатолійович

Науковий консультант,
к.х.н., доцент

Калуга Ніна
Василівна

Гарант освітньої програми
д.т.н., професор

Мережко Ніна
Василівна

Київ 2018

АНОТАЦІЯ

Пасько О. Експертиза та митний контроль експорту томатної пасти

Випускна кваліфікаційна робота зі спеціальності: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», спеціалізації «Митна справа», Київський національний торговельно-економічний університет, Київ, 2018.

У випускній кваліфікаційній роботі проведено аналіз споживних властивостей томатної пасти, а також вимог до їх якості та безпечності.

Наведено характеристику асортименту продуктів перероблення томатів, проаналізовано стан і тенденції ринку та здійснено експертизу якості.

Проаналізовано митний контроль та оформлення томатної пасти при експорті.

Ключові слова: томатна паста, якість, безпечність, експертиза, споживні властивості, митний контроль, електронне декларування.

ANOTATION

Pasko O. Examination and customs control of tomato paste export

Final qualifying work on specialty: 076 «Entrepreneurship, trade and stock exchange operations», specialization «Customs», Kyiv National University of Trade and Economics, Kyiv, 2018.

In the final qualifying work, the analysis of the basic consumer properties of tomato paste, as well as the requirements its quality and safety.

Considered the classification of children's designers. The analysis of the basic consumer properties of children's designers, as well as the requirements for their quality.

A merchandising characteristic of the range of tomato paste was carried out, the state and development trends of the market for tomato paste are analyzed and an examination of the quality of tomato paste was carried out.

The customs control and customs clearance of tomato paste during export are analyzed

Keywords: tomato paste, quality, safety, expertise, consumer properties, customs control, electronic declaration.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ЕКСПЕРТИЗИ ТА ЗДІЙСНЕННЯ МИТНОГО КОНТРОЛЮ ПРИ ЕКСПОРТІ ТОМАТНОЇ ПАСТИ.....	10
1.1. Нормативно-правове регулювання митного контролю при експорті томатної пасти.....	10
1.2. Чинники формування споживних властивостей томатної пасти.....	12
1.3. Вимоги до якості та безпечності томатної пасти.....	24
1.4. Регламент проведення експертизи томатної пасти.....	33
РОЗДІЛ 2. ЕКСПЕРТИЗА ТОМАТНОЇ ПАСТИ ДЛЯ МИТНИХ ЦІЛЕЙ.....	39
2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження.....	39
2.2. Класифікація та характеристика асортименту продуктів перероблення томатів.....	41
2.3. Характеристика ринку продуктів перероблення томатів в Україні та світі.....	46
2.4. Вибір критеріїв та засобів експертизи томатної пасти.....	49
2.5. Експертиза томатної пасти та оформлення її результатів для митних цілей.....	54
РОЗДІЛ 3. МИТНИЙ КОНТРОЛЬ ТА ОФОРМЛЕННЯ ТОМАТНОЇ ПАСТИ ПРИ ЕКСПОРТІ.....	61
3.1. Визначення коду томатної пасти згідно з УКТЗЕД.....	61
3.2. Електронне декларування томатної пасти в режимі експорту.....	66
3.3. Аналіз форм митного контролю, що застосовуються при експорті томатної пасти.....	79
3.4. Аналіз виконання митних формальностей при експорті томатної паст згідно з митною декларацією.....	83
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	88
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	93
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Продукція овочівництва є незамінним джерелом найважливіших фізіологічно активних речовин – вітамінів, поліфенолів, а також мінеральних речовин, необхідних для нормальної життєдіяльності людини. Український ринок овочеконсервної продукції за останні роки динамічно розвивається, збільшуючи щорічні показники в середньому на 10 – 40 % в залежності від виду продукції.

Однією з найбільш перспективних ланок плодоовочевої галузі і є виробництво томатної продукції. Томатна паста - продукт, який виготовляється зі стиглих томатів шляхом протирання і уварювання їх до концентрованої маси, з вмістом сухих речовин від 25 % до 40 %. Використовується для виготовлення кетчупу, соусів, томатного соку. Оскільки томатна паста є незамінним і корисним продуктом в кулінарній галузі, то задля повного задоволення потреб споживачів промисловість виробляє широкий асортимент томатних паст. На даний час асортимент ринку складають томатні пасты, які відрізняються між собою вмістом масової частки сухих речовин, розміром і видом упаковки та масою нетто.

Потреба внутрішнього ринку на 80 % задовольняється за рахунок внутрішнього виробництва, інші 20 % – це імпортна продукція. Експорт готової томатної продукції в Україні добре розвинений, але й велика частина виробленої продукції йде на внутрішнє споживання. Обсяг ринку готової томатної продукції в Україні складає 73–74 тис. тонн у рік, з яких експортується 55 тис. тонн/рік [19,43].

Експорт томатної пасты супроводжується здійсненням митного контролю та митного оформлення з метою регулювання процесу вивезення продукції з території України. При здійсненні митних процедур можуть виникати труднощі пов'язані з правильністю класифікації товару згідно з УКТЗЕД, при заповненні митної декларації або з визначенням якісних показників товару, що впливає на

його митну вартість. Тому, набуває **актуальності** проведення експертизи та вивчення порядку митного контролю томатної пасти в митному режимі експорт.

Об'єкт дослідження – томатна паста українських товаровиробників.

Предмет дослідження - споживні властивості, експертиза якості, митний контроль та оформлення томатної пасти при експорті.

Метою роботи є здійснення експертизи томатної пасти для митного оформлення в режимі експорту.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі **завдання**:

1. Проаналізувати нормативно-правове регулювання митного контролю при експорті томатної пасти.
2. Визначити чинники формування споживних властивостей томатної пасти.
3. Охарактеризувати вимоги до якості та безпечності томатної пасти.
4. Встановити методологію та розробити алгоритм проведення експертизи якості томатної пасти.
5. Охарактеризувати класифікацію та асортимент продуктів перероблення томатів.
6. Проаналізувати стан ринку продуктів перероблення томатів в Україні та світі.
7. Визначити критерії та засоби експертизи томатної пасти.
8. Провести експертизу томатної пасти та здійснити оформлення її результатів для митних цілей.
9. Визначити код томатної пасти згідно з УКТЗЕД.
10. Здійснити електронне декларування томатної пасти в режимі експорт.
11. Охарактеризувати форми митного контролю, що застосовуються при експорті томатної пасти.
12. Проаналізувати виконання митних формальностей при експорті томатної пасти згідно з декларацією.

Методи дослідження: аналітичний (опрацювання наукових статей, нормативно-правових документів, державних стандартів), інструментальний, органолептичний.

Наукова новизна полягає у розробці критеріїв та засобів експертизи томатної пасти для здійснення митного контролю в режимі експорт.

Практична значущість роботи полягає у можливості проведення експертизи томатної пасти у практичній діяльності органів ДФС України, а саме, при здійсненні митного контролю.

Апробація: результати досліджень на тему: «Експертиза томатної пасти для митних цілей» було викладено та обговорено на Міжнародній студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та біржової діяльності» 13 березня 2018 року.

Публікація: за результатами досліджень опубліковано статтю «Експертиза якості томатної пасти » у збірнику статей (Управління безпечністю, якістю та експертиза товарів: зб. наук. ст. студ. ден. форми навч./ відп. ред. В. А. Осика. – Київ: Київ. нац торг.-екон. ун-т, 2018. – Ч.2. - С. 317 - 324) [23].

Структура роботи: випускна кваліфікаційна робота складається із змісту, вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел, який налічує 57 позицій та 9 додатків. Основний текст роботи викладений на 102 сторінках.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ЕКСПЕРТИЗИ ТА ЗДІЙСНЕННЯ МИТНОГО КОНТРОЛЮ ПРИ ЕКСПОРТІ ТОМАТНОЇ ПАСТИ

1.1. Нормативно-правове регулювання митного контролю при експорті томатної пасти

Основним нормативним документом, який регламентує механізм митного контролю та митного оформлення при переміщенні томатних паст через митний кордон України в режимі експорту, є Митний кодекс України [17].

Митний кодекс України визначає засади організації та здійснення митної справи в Україні, регулює економічні, організаційні, правові, кадрові та соціальні аспекти діяльності Державної фіскальної служби України.

Не менш важливим документом у своїй правовій силі щодо переміщення товарів через митний кордон України є Закон України «Про Митний тариф України» [40] та Закон України «Про зовнішньоекономічну діяльність» [41]. Закон України «Про Митний тариф України» встановлює митний тариф, який містить перелік ставок загальнодержавного податку - ввізного мита на товари, що ввозяться на митну територію України і систематизовані згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності. Закон «Про зовнішньоекономічну діяльність» спрямований на регулювання прав та обов'язків суб'єктів зовнішньоекономічних відносин та повноваження державних органів щодо регулювання таких відносин.

Основним нормативним документом, який регулює порядок митного контролю та оформлення, а також порядок заповнення митних декларацій є відповідно наказ Міністерства фінансів України від 30 травня 2012 № 631 «Про затвердження Порядку виконання митних формальностей при здійсненні митного

оформлення товарів із застосуванням митної декларації на бланку єдиного адміністративного документа» [31].

Заповнення митної декларації здійснюється згідно з Наказом Міністерства фінансів України від 30 травня 2012 р. № 651 «Про затвердження Порядку заповнення митних декларацій на бланку єдиного адміністративного документа» [32].

При заповненні митної декларації важливим документом є наказ Державної служби статистики України від 30 грудня 2013 р. № 426 «Про затвердження Класифікації країн світу», де наведені показники літерних, цифрових кодів країн світу [42].

Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 20 грудня 2017 року № 1018 «Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню та квотуванню на 2018 рік» група товарів за УКТЗЕД 2002 «Томати, приготовлені або консервовані без додання оцту чи оцтової кислоти» підлягає ліцензуванню при імпорті в 2018 р. в рамках тарифної квоти відповідно до положень Угоди про вільну торгівлю між Україною та Республікою Македонія від 18 січня 2001 р., при цьому обсяги тарифної квоти не повинні перевищувати 4 000 метричних тонн [37].

У Постанові Кабінету Міністрів України від 05.10.2011 № 1031 «Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України» надано перелік товарів за кодами УКТЗЕД, які підлягають наступним видам контролю: санітарно-епідеміологічний, ветеринарно-санітарний, фітосанітарний, екологічний. Проаналізувавши дану постанову можна зробити висновок, що група товарів за УКТЗЕД 2002 «Томати, приготовлені або консервовані без додання оцту чи оцтової кислоти» підлягає санітарно-епідеміологічному контролю при ввезенні в Україну у формі попереднього документального контролю та контролю, який здійснюється посадовою особою контролюючого органу в зонах митного контролю на митній території України (крім пунктів пропуску через митний кордон України) [4].

Постанова Кабінету Міністрів України від 21.05.2012 р. № 451 «Типова технологічна схема пропуску через державний кордон осіб, автомобільних, водних, залізничних та повітряних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються ними» затверджує послідовність здійснення митного контролю та інших видів контролю під час пропуску через державний кордон [50].

Наказ Міністерства фінансів України від 31.07.2015 р. № 684 «Про затвердження Порядку здійснення аналізу та оцінки ризиків, розроблення і реалізації заходів з управління ризиками для визначення форм та обсягів митного контролю» затверджує забезпечення вибіркості митного контролю шляхом застосування системи управління ризиками, поліпшення ефективності роботи ДФС під час митного контролю та митного оформлення за рахунок застосування методів управління ризиками, у тому числі аналізу ризиків із використанням інформаційних технологій [30].

Отже, при переміщенні томатних паст через митний кордон України використовують норми митного законодавства, які встановлюють загальний порядок митного контролю та митного оформлення.

1.2. Чинники формування споживних властивостей томатної пасти

Томатна паста – це виключно корисний та поживний продукт, який належить до продуктів переробки томатів. Це продукт, що за своїми органолептичними та фізико-хімічними показниками максимально наближається до свіжих томатів.

Під час виробництва томатної пасти важливими чинниками, що формують споживну цінність товару, є не тільки використана сировина і технологічні процеси виробництва, а й умови зберігання. Так, у разі використання неякісної та «зараженої» сировини отримують продукт невисокої якості, у випадку недотримання технологій і рецептур не формуються необхідні споживні властивості продукту.

Зберігання продуктів переробки томатів повинно проходити з урахуванням певних умов, недотримання яких зумовлює зміни складу продукту і його властивостей [57].

Формування та збереження споживних властивостей томатної пасти знаходиться в прямій залежності від сировини з якої виготовляється даний продукт: її стану, хімічного складу, ступеня зрілості.

Основною сировиною для приготування томатної пасти є томати; додатковою - сіль, вода.

Якість сировини, яка надходить на переробку, повинна регламентуватись нормативно-технічною документацією і перед переробкою ретельно перевірятися.

Важливу роль у формуванні якості сировини відіграють господарсько-ботанічні сорти культур. Сортова належність – комплексний показник господарських і споживчих властивостей (строк дозрівання, урожайність, смак, зовнішній вигляд, здатність до зберігання і транспортування) продуктів, які визначають їхній вид і використання. Передчасне або запізнile збирання врожаю не тільки призводить до втрат, але й погіршує якість і здатність до тривалого зберігання [1].

Для виробництва томатних паст найкращими є господарсько-ботанічні сорти томатів, які містять високу концентрацію сухих речовин, мають малу кількість насінневих камер і м'ясисту м'якоть, вони повинні бути досить великими, мати інтенсивне червоне забарвлення, гладку поверхню без тріщин і пробкових утворень, без зеленої плями біля плодоніжки, повинні володіти добрим смаком і містити не менше 5 % сухих речовин.

Ступінь зрілості томатів, їх забарвлення визначають в значній мірі якість томатної пасти. Зелені та з не вираженим для даного сорту забарвленням томати дають кислий, або з невизначеним смаком продукту. Тому томати повинні бути, обов'язково, зрілими та мати відповідний колір [15].

Неприпустимо переробляти гнилі і плісняві томати. Навіть їх невелика кількість погіршує смак і колір. При переробці таких томатів, спори плісень повністю не знищуються, це неминуче впливає на смак готового продукту.

Також, важливе значення має анатомічна будова, фізіологічні та ферментативні процеси, що протікають у томатній сировині. Необхідно добре знати особливості томатів – соковитість, твердість, товщину шкірочки, кількість кам'янистих клітин, будову та розмір насіннєвих камер, розмір окремих плодів тощо .

Соковитість томатів – дуже вагомий показник для виробництва продуктів перероблення томатів. Він залежить від гістологічної будови продуктів і колоїдного характеру розчинних в клітковинному соці речовин. Саме від цього показника залежить насиченість та смаковитість вихідного продукту [1].

Твердість томатів залежить від їх структури, вмісту в них складних органічних речовин, товщини шкірочки. Зелені томати більш тверді, так як в них міститься більше протопектину та полісахаридів. В процесі дозрівання складні органічні речовини перетворюються в більш прості і твердість продуктів зменшується. Отже, твердість характеризує біологічний стан сировини. За твердістю можна робити висновок про ступінь її зрілості - один із найважливіших технологічних, господарських та біологічних показників при виробництві томатопродуктів.

Інтенсивність забарвлення томатної пасти - показник, який безпосередньо пов'язаний із сортовими особливостями сировини і відображає смакові, ароматичні та інші властивості плодів та овочів. Зміна забарвлення (зменшення її інтенсивності або потемніння) при виробництві, обробці і зберіганні вказує на відхилення від норми при проведенні технологічного процесу [16].

Зрілість – біологічний стан в розвитку плодів, при якому в насінні міститься достатня кількість поживних речовин. В дозрілих плодах накопичуються у великій кількості цукри, органічні кислоти, вітаміни, азотисті та дубильні

речовини тощо. Тому, для виробництва томатопродуктів необхідно використовувати тамати з чітко вираженими ознаками зрілості.

Хімічний склад томатів сильно варіює залежно від господарсько-ботанічного сорту, умов вирощування, ступеня стиглості та ін. Зрілі (червоні) томати містять сухих речовин, в тому числі цукру, і вітаміну С більше, ніж рожеві чи бурі, а в перезрілих різко знижується їх кількість, з'являються оцтова, янтарна, щавлева і молочна кислоти, знижується кількість цукру і протопектину.

Розподілення харчових речовин і вітамінів неоднакова і в різних анатомічних частинах томатів. Внутрішні стінки камер багатші на сухі речовини, в тому числі на цукри, а холодеподібна маса з насінням – на вітамін С та пектинові речовини. Зовнішні стінки камер містять більше кислот [52].

Вуглеводи складають 80 % сухих речовин плодів, серед яких переважають глюкоза 1,6 % та фруктоза 1,2 %, сахароза 0,7 %. У невеликих кількостях містяться галактоза, рафіноза, мальтоза, а з полісахаридів – крохмаль (0,05–0,7 %), клітковина (0,2–2,1 %), геміцелюлоза (0,1–0,4 %) та пектинові речовини. Білки складають всього 1,1% сирової маси, але всі вони повноцінні, з вмістом таких незамінних амінокислот, як лізин, треонін, валін, лейцин, метіонін.

Органічні кислоти в помідорах представлені яблучною, лимонною, винною, янтарною і щавлевою, вміст яких не перевищує 3 % їх загального рівня. Плоди багаті солями калію, магнію та легкозасвоюваного заліза. Аскорбінова кислота добре зберігається в помідорах і при переробці – 10-45 мг/100 г в зв'язку з наявністю кислого середовища.

Гіркуватий присмак недозрілих помідорів зумовлений наявністю в них глікоалкалоїдів соланіну і томатину. При дозріванні плодів їх кількість суттєво знижується, а при консервуванні практично повністю руйнується. Важливою особливістю цих овочів є здатність дозрівати після збирання урожаю. Це полегшує їх транспортування і продовжує терміни зберігання [18].

Сіль, яку використовують при виробництві томатної пасти повинна відповідати вимогам згідно з ДСТУ 358397 «Сіль кухонна. Загальні технічні умови» [11]. Органолептичні показники якості солі, наведені в табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Органолептичні показники якості солі

Найменування показника	Норма для сорту		
	Екстра	Вищий	Перший
Зовнішній вигляд	Кристалічний сипкий продукт		
Смак	Солоний без стороннього присмаку		
Колір	Білий		
Запах	Відсутній		

За фізико-хімічними показниками сіль повинна відповідати вимогам, наведеним у табл 1.2. [11].

Таблиця 1.2

Фізико-хімічні показники якості солі

Найменування показника	Норма для сорту		
	Екстра	Вищий	Перший
Масова частка хлористого натрію, %, не менше	99,50	98,20	97,50
Масова частка кальцій-іона, %, не більше	0,02	0,35	0,55
Масова частка магній-іона, %, не більше	0,01	0,08	0,10
Масова частка сульфат-іона, %, не більше	0,20	0,85	1,20
Масова частка калій-іона, %, не більше	0,02	0,10	0,20
Масова частка оксиду заліза (III), %, не більше	0,005	0,040	0,040
Масова частка сульфату натрію, %, не більше	0,21	Не регламентується	
Масова частка нерозчинного у воді залишку, %, не більше	0,03	0,25	0,45
Масова частка вологи, %, не більше	0,10	0,70	0,70
pH розчину	6,5-8,0	Не регламентується	
Крупність:			
до 0,5 мм включ., %, не менше	95,0	95,0	95,0
понад 0,5 мм до 1,2 мм, %, не більше	5,0	5,0	5,0

Вода, яку виробники використовують при виготовленні томатної пасти повинна відповідати вимогам ДСТУ 7525:2014 «Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості» [12]. Органолептичні показники якості води наведені в табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Органолептичні показники якості води

Назва показника	Одиниці вимірювання	Норматив, не більше ніж
Запах при 20°C і при нагріванні до 60°C	Бали	2
Смак та прикус при 20°C	Бали	2
Каламутність, мг/дм ³	НОМ	2,5
Кольоровість	Градуси	20

На органолептичні властивості води впливають хімічні показники якості, які наведені в табл. 1.4 [12].

Таблиця 1.4

Хімічні показники якості води, що впливають на її органолептичні властивості

Назва показника	Одиниці вимірювання	Норматив, не більше ніж
Водневий показник (pH)	Одиниці pH	6,5-8,5
Сухий залишок (мінералізація загальна)	мг/дм ³	1000
Жорсткість	Ммоль/дм ³	7 -10
Лужність	Ммоль/дм ³	6,5
Сульфати	Мг/дм ³	250
Хлориди	Мг/дм ³	250 – 350
Залізо	Мг/дм ³	0,2
Марганець	Мг/дм ³	0,05
Мідь	Мг/дм ³	1
Кальцій	Мг/дм ³	100
Магній	Мг/дм ³	30
Органічні компоненти:		
Метил трет–бутиловий ефір	Мг/дм ³	0,015
Нафтопродукти	Мг/дм ³	0,05
Хлорофеноли	Мг/дм ³	0,003

Особливе значення при формуванні якості томатної пасти має технологія виробництва (Додаток А).

Виробництво томатної пасти є технологічно простим і має низьку собівартість. Воно не вимагає великих виробничих площ і складної організації праці [14].

Технологія виробництва томатної пасти складається з наступних етапів:

Доставка, приймання і зберігання сировини. На переробку можуть надходити томати в цілому або роздробленому вигляді. Для транспортування цілих томатів ручного збору можуть бути використані стандартні дерев'яні ящики місткістю не більше 16 кг, ящикові піддони масою нетто 400 кг. Томати сортів механізованого збирання допускається транспортувати в великовантажних транспортних засобах. Доставляють на сировинний майданчик консервного заводу, де томати зберігають не більше 18 год (в ящиках і ящикових піддонах), в ємностях з водою - 8 год, в охолодженій воді при температурі 5-10 °С -24 год.

Миття томатів. Томати подають на лінію первинної переробки в порядку надходження на сировинний майданчик з урахуванням якісного стану кожної партії. Подачу здійснюють за допомогою гідравлічного транспортера [21].

З гідротранспортерів через водовіддільник томати надходять у мийні машини. Миття проводять для видалення механічних забруднень - землі, глини, піску. Тим самим сильно знижується число мікроорганізмів, та видаляються з поверхні отрутохімікати [1].

Інспекція і сортування. Завершується миття сировини сортуванням за якістю. На цьому етапі видаляють гнілі, запліснявілі, недозрілі і уражені хворобами плоди. На сучасних потокових лініях продукти сортують флотаційним способом, який заснований на різній швидкості спливання в потоці води зрілих і зелених томатів. Для сортування за кольором (червоні, бурі і зелені) застосовують фотоелектронні сортувальні [2].

Дроблення томатів. Вимиті і відсортовані плоди подрібнюють для полегшення наступного протирання в дробарках.

Нормалізація пульпи. У процесі виробництва томатної пасти нерозчинні у воді частини (шкірка, насіння, судинні волокна) плода, що не використовуються для отримання готового продукту, видаляють, що призводить до перерозподілу розчинних і нерозчинних речовин у порівнянні з сировиною. Оптимальне співвідношення розчинних і нерозчинних речовин повинно знаходитися в межах 7:10. Тому пульпа потребує зниження частки нерозчинних речовин для того, щоб розподіл між розчинними і нерозчинними речовинами наблизився до оптимального. Цей процес називають нормалізацією пульпи, її досягають шляхом протирання пульпи, підігріву, вторинного протирання і пресування відходів [27].

Грубе протирання - непідігріту дроблену пульпу протирають на протиральній машині з діаметром отворів сит 5 мм. У результаті цієї операції відокремлюються грубі включення, крім того, на 30 – 50 % знижується масова частка гіркої речовини томатів - соланіну, що поліпшує смак і якість готової продукції.

Підігрівання пульпи - грубоперетерту пульпу направляють на трубчасті або пластинчасті підігрівачі, де її підігрівують до $t\ 75 \pm 5\ ^\circ\text{C}$. При цьому відбувається гідроліз протопектину в пектин, що полегшує відділення шкірки від м'якоті, м'якоть переходить в пульпу і відходи знижуються в три рази. Крім того, підігрів інактивує ферменти, що руйнують пектин, сприяють його збереженню, що надає продукту однорідної консистенції [18].

Вторинне протирання - підігріта грубоперетерта пульпа потрапляє в перетиральну машину, де на першому ситі з діаметром отворів 1,2 мм видаляються залишилися насіння та їх частки, шкірка і грубі волокна, а на другому ситі з діаметром отворів 0,4 мм остаточно протирають масу до отримання тонкодисперсної консистенції.

Під час протирання відбувається взаємодія сировини з повітрям, що призводить до неминучого окислення, тому процес вимагає прискореної роботи.

При протиранні відокремлюється 80 – 88 % рідкої частини томатної маси, відходи ж зростають до 12 – 15 %. Мінеральні домішки видаляють після протирання маси через сито з діаметром отворів 0,4 мм на гідроциклонах, що знижує кількість домішок в 10 раз.

Для скорочення втрат, використовувані відходи спрямовують на розварювання при температурі $96 \pm 2^\circ \text{C}$ в апарати шнекового типу або інших типів, а потім у стічник для відділення соку.

Пресування відходів. Решту відходів пресують на пресі, їх вологість після пресування не повинна перевищувати $65 \pm 3 \%$. Така обробка дозволяє додатково отримати 6 – 8 % томатного соку, який додають у протерту томатну пульпу, що знижує її в'язкість. У результаті нормалізації в м'якоті пульпи зменшується вміст клітковини, лігніну, протопектину, пентозанів. Зниження в'язкості пульпи призводить до збільшення її теплопровідності, теплоємності, що в цілому покращує роботу випарних станцій [1].

Стерилізація томатної маси. Низька активна кислотність рН (4,0 - 4,7) томатної пульпи, підвищена забрудненість при машинному збиранні призводять до необхідності піддавати її високій тепловій обробці для знищення мікроорганізмів, у тому числі і збудників ботулізму *Clostridium botulinum*. Стерилізацію здійснюють у багатоходових трубчастих теплообмінниках. Температура стерилізації 125°C , протягом 70 с. або 130°C протягом 55 с. (для маси з рН вище 4,4). Масу подають насосами, для того щоб забезпечити тиск продукту на виході з стерилізуючої системи не нижче 280 кПа. Стерилізовану томатну масу перед подачею у вакуум-випарювальні установи з виносними поверхнями нагріву не піддають охолодженню, а надсилають через редукційний вентилятор у сепаратор першого корпусу. Для апаратів, з розташуванням поверхні нагріву всередині корпусу, томатну масу після витримування піддають охолодженню до температури $85 \pm 2^\circ \text{C}$, щоб уникнути втрат продукту з соковими парами [18].

Охолодження можна здійснити за рахунок самовипаровування в ємності при тиску, рівному або менше атмосферного. У вакуум-випаровувальних установках з виносними поверхнями нагріву допускається робити стерилізацію томатної маси до масової частки сухих речовин 8 %. Потім стерилізують за режимами, як і для початкової маси, після чого направляють в сепаратор подальшого корпусу, якщо різниця між температурою кипіння в цьому корпусі і температурою надходження продукту не перевищує 50 °С. Якщо обумовлена різниця температур більше 50 °С, то перед надходженням в наступний апарат масу слід охолодити.

Варіння томатного пюре. При виробництві томатного пюре для уварювання пульпи можна використовувати випарні чани - апарати відкритого типу, виготовленої з нержавіючої сталі або покриті зсередини кислотійкою і термостійкою емаллю. Усередині корпусу встановлено нагрівальна камера, куди потрапляє пар тиском 0,08 - 0,12 МПа. Томатну масу з температурою 90 – 95 °С завантажують в апарат зверху через завантажувальний люк. Випарювання відбувається при безперервному доливанні маси. Коли масова частка сухих речовин буде на 2 – 3 % нижче необхідної за стандартом, долив припиняють і закінчують варіння. При досягненні заданих значень сухих речовин впускають воду, щоб уникнути утворення нагару, обумовленого оголенням змійовиків при завантаженні чана. Тривалість варіння 15 % -го пюре 25 - 30 хв, 20 % -го - 40 – 45 хв. Готовий продукт вивантажують знизу одночасно з пуском води в змійовики [27].

Асептичне консервування. Особливе місце у вирішенні проблеми подолання сезонності і організації рівномірної роботи томатного виробництва упродовж усього року відводиться асептичному консервуванню. Технологічний процес включає такі етапи: санітарну обробку технологічного устаткування й резервуарів для зберігання пасти, підготовку стерильного повітря, короткочасну стерилізацію і охолодження продукту, зберігання їх у великих ємностях місткістю 20 - 50 м³ і фасування в міжсезонний період в споживчу тару.

Для забезпечення асептичних умов, усе обладнання, продуктопроводи і резервуари проходять перевірку на герметичність, мийку гарячою водою, стерилізацію гарячим 2 -3 % -м розчином каустичної соди протягом 45 хв, мийку водою при 90 ± 10 °C протягом 1 год і обробку пором при 110 °C щонайменше 2 год. Стерильне повітря, яким заповнюють резервуари, отримують фільтруванням навколишнього повітря через бактеріологічні фільтри.

Томатна паста температурою 40 – 70 °C з вакуум-випарних установок надходить у прийомний резервуар, а з нього на підігрівник, де змішуючись з парою, нагрівається до 125 ± 5 °C і при цій температурі витримується 240° C в стерилізаторі. Далі продукт надходить на попереднє охолодження до 100° C в атмосферний охолоджувач, а потім у вакуумний охолоджувач, де остаточно охолоджується до 30 ± 5 °C. Одночасно з продукту випаровується конденсат, внесений при стерилізації. Вакуум створюється ежекторним конденсатором і паровим ежектором.

Охолоджений продукт по стерильному трубопроводу подається в підготовлені резервуари, герметизується і зберігається за нормальної температури не нижче 0 °C. Напівфабрикати з резервуарів-сховищ в асептичних умовах знову фасують в стерильну транспортну тару і доставляють на спеціалізовані підприємства для випуску готової продукції [49].

Фасування. Для цього можуть бути використані металева, скляна тара, термопластичні полімерні матеріали.

Перед фасуванням томатне пюре підігрівають до 90 – 93 °C, у разі подальшої пастеризації в безперервно діючих апаратах - лише до 85 °C, а при тепловій обробці в автоклавах - до 94 ± 2 °C - при консервуванні методом гарячого розливу.

Томатне пюре фасують на автоматичних наповнювачах для густих мас, закривають банки лакованими металевими кришками і пастеризують або стерилізують в автоклавах при температурі 100 °C протягом 10 - 35 хв залежно від місткості тари [45].

На формування споживних властивостей томатної пасти мають безпосередній вплив пакування, умови зберігання та транспортування.

Фасування томатної пасти, здійснюється відповідно до ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови» [6].

Томатну пасту фасують:

- у скляні банки місткістю не більше ніж 1,0 дм³;
- у металеві лаковані банки місткістю не більше ніж 1,0 дм³;
- в алюмінієві лаковані туби місткістю не більше ніж 0,2 дм³;
- в асептичні пакети з комбінованого матеріалу типу «Тетра-Пак» місткістю не більше ніж 0,2 дм³.

Томатну пасту з масовою часткою розчинних сухих речовин не менше ніж 30 % фасують у тару з полістиролу та інших термопластичних полімерних матеріалів, дозволених для контакту з харчовими продуктами, місткістю не більше ніж 0,25 дм³. Внутрішня поверхня металевих банок та кришок повинна мати лакофарбове покриття, що забезпечить якість продукції протягом терміну зберігання.

Концентровані томатні продукти асептичного консервування фасують:

- в асептичні мішки з полімерних матеріалів вітчизняного або імпортного виробництва, які повинні мати позитивний висновок Державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади України з питань охорони здоров'я і бути дозволеними для пакування харчових продуктів, місткістю не більше ніж 20 дм³, які упаковують в ящики з гофрованого паперу.
- в асептичні мішки з полімерних матеріалів вітчизняного або імпортного виробництва, які повинні мати позитивний висновок Державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади України з питань охорони здоров'я і бути дозволеними для пакування харчових продуктів, місткістю не більше ніж 200 дм³, які упаковують у металеві захисні контейнери вітчизняного або імпортного виробництва.

Металеві захисні контейнери повинні бути виготовлені з некородуючих матеріалів або інших матеріалів з антикорозійним покриттям, дозволених МОЗ України.

Транспортування здійснюється відповідно до ГОСТ 13-799-81 «Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение». Транспортування продукції здійснюється всіма видами транспорту. Транспорт повинен бути спеціально обладнаним, для уникнення пошкодження цілісності скляної банки.

Концентровані томатні продукти зберігають у добре вентильованих складських приміщеннях за температури від 0 °С до 25 °С та відносної вологості повітря не більше ніж 75 %.

Томатну пасту в тарі з полімерних матеріалів зберігають за температури від 0 °С до 8 °С.

Томатну пасту солону зберігають за відносної вологості повітря не більше ніж 80 %.

Термін зберігання концентрованих томатних продуктів від дати виготовлення:

- у скляних банках — три роки;
- у металевих банках — один рік;
- у поліетиленових мішках-вкладках, які упаковують у дерев'яні або металеві бочки — один рік;
- в асептичних мішках з полімерних матеріалів, які упаковують в ящики з гофрованого картону типу «мішок у коробці» — один рік;
- в алюмінієвих тубах — 6 міс.;
- в асептичних пакетах з комбінованих матеріалів типу «Тетра-Пак» — один рік;
- в асептичних мішках з полімерних матеріалів, які упаковані в металеві контейнери, — один рік;

— у тарі з полістиролу або інших термопластичних полімерних матеріалів-10 діб [6].

Отже, на формування споживних властивостей томатної пасти мають безпосередній вплив сирована, технологія виробництва, терміни та умови зберігання і транспортування. У разі недотримання вимог, встановлених чинною нормативною документацією на харчові продукти, можуть виникати дефекти томатної пасти, які призводять до зниження її споживних властивостей.

1.3. Вимоги до якості та безпечності томатної пасти

Порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї регулює закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.11.1997 р. Даний нормативний документ регулює також відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів [36].

В Наказі Міністерства охорони здоров'я України № 1140 від 29.12.2012 р. «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини» вказано, що харчові продукти повинні задовольняти фізіологічні потреби людини в необхідних речовинах та енергії, відповідати встановленим вимогам до харчових продуктів у частині органолептичних та фізико-хімічних показників і встановленим гігієнічним нормативам допустимого вмісту хімічних, біологічних та фізичних факторів, які можуть становити небезпеку для здоров'я і життя людини

Максимальні рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах встановлює наказ МОЗ України від 13.05.2013 № 368 «Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах». Для томатів регламентованим є показник вміст нітратів – максимальний рівень 150,0 мг NO⁻³/кг.

Правові та економічні засади виробництва та обігу органічної сільськогосподарської продукції, до числа якої входить томатна паста, визначено Законом України «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини» від 03.09.2013 р. № 425-VII . Законом враховано вимоги Постанови Ради (ЄС) № 834/2007 від 28 червня 2007 року «Про органічне виробництво та маркування органічних продуктів та про скасування Регламенту (ЄЕС) № 2092/91», Постанови Комісії ЄС 889/2008 від 5 вересня 2008 р. «Детальні правила щодо органічного виробництва, маркування і контролю для впровадження Постанови Ради (ЄС) № 834/2007 стосовно органічного виробництва і маркування органічних продуктів» , Кодексу Аліментаріус «Керівні положення з виробництва, переробки, маркування та реалізації органічних продуктів» [48].

При ввезенні томатної пасту у країни ЄС потрібно дотримуватись вимог чинного законодавства ЄС, задля гарантії безпечності харчового продукту.

Основоположним документом ЄС у сфері безпечності та якості харчових продуктів є Регламент № 178/2002 Європейського парламенту і Ради ЄС від 28.01.2002 р. визначено загальні принципи продовольчого права ЄС. Слід зазначити, що законодавство ЄС чітко відмежовує питання безпечності харчових продуктів від їх якості. Державне регулювання, закріплене на законодавчому рівні у регламентах, директивах та інших документах європейських органів управління, стосується лише безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини. Додержання встановлених законодавчими актами вимог є обов'язковим, а їх порушення тягне за собою юридичну відповідальність. Ці вимоги охоплюють санітарно-гігієнічні норми для операторів харчового ринку, систем контролю, побудованих на принципах НАССР та захист інтересів споживачів і надання їм можливості робити компетентний вибір харчових продуктів, які вони споживають. Водночас якість продуктів харчування належить до сфери компетенції виробника і здійснюється за допомогою стандартів управління якістю, які стосуються управління на рівні компанії та відрізняються від інших

стандартів, в яких регламентуються вимоги до етикетування та маркування, а також самого продукту або виробничих процесів [43].

Імпортер харчової продукції в ЄС має забезпечити наявність вичерпної інформації щодо всього ланцюга виробництва та переміщення продукту та належного маркування або надання відповідних документів про продукцію - Регламент ЄС № 178/2002 [43].

Безпечність харчових продуктів нетваринного походження, регламентується наступними нормативними документами:

- загальні правила щодо гігієни - Регламент ЄС № 853/2004;
- вимоги щодо забруднювачів у харчових продуктах та щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами - Регламент ЄС № 1935/2004;
- загальні умови приготування харчових продуктів(в т.ч. Директива № 89/108/ЄС щодо швидкої заморозки).

Замовники з ЄС можуть вимагати від виробника наявності сертифікату відповідності певному міжнародному стандарту: ISO 22000, FSSC 22000, GlobalGAP, GAPs, BRC, IFS. Ці сертифікати не є обов'язковими для ввезення на територію ЄС, проте, вони часто є необхідною умовою для реалізації продукції в ЄС. Так, переважна більшість європейських торгових мереж працює зі стандартом GlobalGAP [29].

В Україні показники безпечності та якості томатної пасти регулюються наступними нормативними документами:

- Національним стандартом ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови» [6];
- Законом України №771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [36];
- Технічним регламентом «Щодо правил маркування харчових продуктів», затвердженим наказом Держспоживстандарту України від 28.10.2010 р. № 487 зі змінами та доповненнями» [59].

За органолептичними показниками якості томатна паста має відповідати вимогам, які наведені в табл. 1.5 [6].

Таблиця 1.5

Органолептичні показники якості томатної пасты

Назва показника	Характеристика сорту	
	Вищого	Першого
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів.	Однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, грубих частинок плодів. Дозволено одиничні вкраплення насіння та частинок шкірочки
Смак та запах	Властиві концентрований томатній масі, без гіркоти, пригару. Не допускають сторонні смак та запах	Властиві концентрований томатній масі, без гіркоти, пригару. Солоний смак для томатної пасты з доданням солі. Не допускають сторонні смак та запах
Колір	Червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою	Червоний, оранжево- червоний або темно- червоний, рівномірний за всією масою. Дозволено буруватий чи коричнюватий відтінок. Для солоної томатної пасты червоний або темно-червоний з жовтуватим відтінком

Зовнішній вигляд та консистенція томатної пасты залежить від технології виробництва та сировини. У разі недостатнього перетирання та/або уварювання томатного пюре, отримують продукт неоднорідної консистенції, з неединичними вкрапленнями насіння чи частинок шкірочки, що не допускається вимогами ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови» [6]. Неоднорідна або рідка консистенція може утворитись внаслідок скисання продукту або пліснявіння – дані дефекти є причиною недотримання технології виробництва або умов зберігання.

Смак та запах повинні бути властиві концентрованій томатній масі без гіркоти та пригару. Даний показник може не відповідати вказаним вимогам у разі недотримання технології виробництва, умов та термінів зберігання, внаслідок чого у продукті з'являються термофільні бактерії або плісневі гриби. В результаті томатна паста має неприємний, несвіжий, гіркий, кислий смак та запах.

До органолептичних показників, які безпосередньо впливають на якість готового продукту належить колір. Колір томатної пасти повинен бути червоним, оранжево-червоним або темно-червоним, рівномірним за всією масою. Даний показник залежить від якості сировини, адже до промислової переробки допускаються овочі червоного кольору, характерного для ботанічного гатунку [51].

За фізико-хімічними показниками якості, томатна паста повинна відповідати вимогам, які наведені в табл. 1.6 [6].

Первинною сировиною як і для пюре так і для паст являються помідори. Принципове розрізнення цих продуктів у вмісті розчинних сухих речовин - показник, який характеризує ступінь концентрації томатів в продукті. При цьому ці сухі речовини повинні бути тільки томатного походження.

Томатна паста являє собою більш концентрований продукт, ніж томатне пюре. При приготуванні їжі це відіграє велику роль, так як використання менш концентрованого продукту - томатного пюре, передбачає більшу норму його використання в страві, ніж томатної пасти.

Так, якщо продукт вміщує від 12 до 20% сухих речовин томатів, то це - томатне пюре. Вміст в продукті сухих речовин в кількості від 25 до 40% свідчить про те, що це томатна паста.

Титрована кислотність – показник, який характеризує свіжість продукту. В томатній пасті кислотність зростає за рахунок накопичення слабких органічних кислот, які утворюються при біохімічних перетвореннях вуглеводів та білків і в результаті життєдіяльності кислоутворюючих бактерій [52].

За ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови» томатопродукти не повинні містити штучних барвників, стабілізаторів, консервантів і згущувачів, які, також, впливають на органолептичні показники томатної пасти і вводять споживача в оману.

Деякі виробники, щоб підвищити масову частку сухих речовин та отримати потрібну консистенцію продукту додають крохмаль, і звичайно, цього не вказують на маркуванні.

Таблиця 1.6

Фізико-хімічні показники якості томатної пасти

Назва продукції	Назва показника та норма для сорту, %							
	Розчинних сухих речовин за винятком хлоридів		Титрованих кислот, не більше ніж		Хлоридів, не більше ніж		Мінеральних домішок, не більше ніж	
	Вищого	Першого	Вищого	Першого	Вищого	Першого	Вищого	Першого
Паста томатна з мас.ч. розчинних сухих речовин, %:								
– 25	–	23-27	10	11	1,5		– 0,019	– 0,060
– 30		– 28-32					– 0,023	– 0,070
– 35		– 33-37					– 0,027	– 0,080
– 40		– 38-42					– 0,030	– 0,100
Паста томатна солонa з мас.ч. розчинних сухих речовин, %:								
– 27	–	25-29	–	11	–	10	–	– 0,080
– 32		30-34						– 0,090
– 37		35-39						– 0,100

Також, для досягнення однорідної та напіврідкої консистенції готового томатопродукту виробники у склад добавляють яблучне пюре, яке є дешевшою сировиною.

Для того, щоб отримати темно-червоний колір, притаманний концентрованим томатним продуктам виробники додають у склад барвник Е 129 «спеціальний червоний». Він хоч і не заборонений для використання у харчових продуктах, проте, в томатній пасті його не повинно бути [24].

Ще один показник, який визначає якість продукту, – наявність консервантів. Ці речовини – найчастіше сорбінова та бензойна кислота – додаються для підвищення терміну зберігання продуктів. Проте, цього можна досягти й іншим способом – стерилізацією.

Вимоги до показників безпеки, згідно з ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови» наведені в табл.1.7 [6].

Таблиця 1.7

Вимоги до показників безпеки томатної пасты

Назва показника:	Допустимий рівень, не більше ніж	
	в усіх видах тари, крім збірної металевої	у збірній металевій тарі
1	2	3
Токсичні елементи, мг/кг		
Свинець	0,50	1,00
Кадмій	0,03	0,05
Мідь	5,00	5,00
Цинк	10,00	10,00
Миш'як	0,20	0,20
Ртуть	0,02	0,02
Олово	-	200
Мікотоксин патулін, мг/кг	0,05	0,05
Радіонукліди, Бк/кг:		
Цезій – 137,	120,00	120,00
Стронцій – 90	50,00	50,00

Свіжі томати, які надходять на перероблення, під час виробництва томатопродуктів, не повинні містити токсичних або шкідливих речовин, які загрожують здоров'ю та життю людей та не забруднюють довкілля [2].

За показниками безпечності свіжі томати повинні відповідати наступним вимогам ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови»:

- вміст токсичних елементів не повинен перевищувати (мг/кг): свинець – 0,5; миш'як – 0,2; кадмій – 0,03; ртуть – 0,02; мідь – 5,0; цинк – 10,0; нітрати – 150,0; мікотоксин патулін – 0,05;
- допустимі рівні вмісту радіонуклідів (Бк/кг): цезій-137 (Cs) – 40,0; стронцій-90 (Sr) – 20,0;
- мікробіологічні показники томатів повинні не перевищувати таких вимог: кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ) в 1 г/см³, КУО – не більше $1,0 \cdot 10^3$ г; бактерії групи кишкових паличок (БГКП) в 0,01 г – не дозволяються; патогенні, в т. ч. сальмонели в 25 г – не дозволяються [6].

Пульпа томатна – напівфабрикат, що виготовляється зі свіжих томатів, надходить на виробництво томатопродуктів у вигляді подрібненої або протертої томатної маси і не повинна містити токсичних або шкідливих речовин, які загрожують здоров'ю та життю людей та довкіллю [18].

За показниками безпечності томатна пульпа повинна відповідати таким вимогам:

- вміст токсичних елементів не повинен перевищувати (мг/кг): свинець – 0,5; миш'як – 0,2; кадмій – 0,03; ртуть – 0,02; мідь – 5,0; цинк – 10,0; нітрати – 150,0; мікотоксин патулін – 0,05; пестициди – гексохлорциклогексан (ГХЦГ) α, β, γ -ізомери – 0,5; DDT та його метаболіти – 0,1;
- допустимі рівні вмісту радіонуклідів (Бк/кг): цезій-137 (Cs) – 40,0; стронцій – 90 (Sr) – 20,0.

Томатне пюре – напівфабрикат асептичного консервування, що використовується під час виробництва томатної пасты, за показниками безпечності повинен відповідати таким вимогам:

- свинець – 0,50; миш'як – 0,2; кадмій – 0,03; ртуть – 0,02; мікотоксин патулін – 0,05;
- допустимі рівні вмісту радіонуклідів (Бк/кг): цезій-137 (Cs) – 40,0; стронцій-90 (Sr) – 20,0.

За мікробіологічними показниками томатне пюре має відповідати вимогам промислової стерильності для консервів групи Б, відповідно до вимог «Інструкції про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування» №140 від 07.11.2001 р.

Вміст плісені за Говардом не повинен перевищувати 40 % полів зору. Під час виробництва концентрованих томатопродуктів дозволено використання матеріалів і харчових інгредієнтів та добавок, дозування та технологічне призначення яких, не повинно підвищувати ступінь ризику можливого несприятливого впливу на здоров'я людини [51].

За показниками безпечності харчові інгредієнти та добавки (сіль, екстракти прянощів, лимонна кислота) повинні відповідати таким вимогам:

- вміст токсичних елементів не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені органами охорони здоров'я (мг/кг):
 - ртуть – 0,01;
 - миш'як – 1,00;
 - мідь – 3,00;
 - винець – 2,00;
 - кадмій – 0,10;
 - цинк – 10,00;
- допустимі рівні радіонуклідів (Бк/кг):
 - цезій-137 – 120,
 - стронцій-90 – 30;

- регулятор кислотності (рН): лимонна кислота (Е 330) у кількості не більше, ніж 2,5 г/кг продукту.

Контроль показників безпечності томатів, напівфабрикатів, матеріалів, харчових інгредієнтів та добавок, які надходять на перероблення для виготовлення томатопродуктів, здійснюється акредитованими виробничими лабораторіями підприємств та (або) акредитованими лабораторіями інших організацій (на договірних засадах), незалежно від їх відомчої підпорядкованості, що спеціалізуються на проведенні вище означених досліджень [6].

Отже, безпечність та якість томатної пасти регламентується чинними нормативними документами. За ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови» виділяють органолептичні (зовнішній вигляд і консистенція, смак та запах, колір), фізико-хімічні (масова частка сухих нерозчинних речовин, титрована кислотність, вміст хлоридів та органічних домішок), мікробіологічні показники якості, а також показники безпечності, які визначають рівень мікроорганізмів, здатних розвиватись в умовах зберігання, відповідних і мікробних токсинів, що становлять небезпеку для здоров'я людини.

1.4. Регламент проведення експертизи томатної пасти

Експертиза товарів для митних цілей — це спеціальне науково-практичне дослідження, яке проводиться експертом з метою вирішення завдань митної справи.

При здійсненні експертизи в митній справі вирішується цілий комплекс загальних задач фіскального, контрольного, економічного, правоохоронного, статистичного і захисного характеру.

Експертиза проводиться експертами митних лабораторій та інших установ або окремими спеціалістами, які призначаються посадовою особою митного органу, в провадженні якої знаходиться справа про порушення митних правил.

Експертиза для митних цілей має властиві характерні ознаки: предмет, задачі, об'єкти і методи дослідження. Експертиза товарів для митних цілей може мати різне направлення.

Ідентифікаційна експертиза проводиться з метою визначення приналежності товару до однорідної групи товарів або до контрольованого переліку товарів, встановлення індивідуальних ознак товару, відповідності товару зазначеним якісним характеристикам і технічному опису і повинна відповісти на питання:

- до якого класу або групи однорідних товарів належить даний товар;
- визначення найменування і приналежності товару (невідомого об'єкта), зокрема до виробів (речовин), ввезення/вивезення яких обмежено або заборонено;
- визначення відповідності товару якісним характеристикам і технічному опису на нього.

Ідентифікаційна експертиза товару проводиться з метою визначення хімічного складу, кількісного співвідношення різних хімічних сполук, спрямованого на дослідження об'єкта і повинна відповісти на питання:

- визначення хімічного складу об'єкта;
- наявність елементів, що визначає належність до певних груп товарів, які підлягають спеціальному контролю (дорогоцінні метали, наркотичні засоби і сильнодіючі отруйні речовини, озоноруйнівні речовини, спирт етиловий і т. ін.);
- визначення вмісту компонентів в об'єкті;
- ідентифікація товару (речовини) за хімічним складом і співвідношенням компонентів у ньому.

Для детальної характеристики експертизи томатної пасти, необхідно розглянути покрокове проведення даної експертизи. Враховуючи специфіку проведення експертизи томатної пасти для митних цілей, слід зазначити, що такі експертизи проводяться лише в митних лабораторіях.

Розглянемо регламент проведення експертизи томатної пасти.

Етап 1. Експертний підрозділ проводить експертизу та дослідження лише за направленням митних органів. Основні замовники – це відділи тарифів та

вартості, відділи митного оформлення та відділи по боротьбі з контрабандою та порушеннями митних правил.

У разі виникнення сумнівів у правильності декларування вантажу чи при виявленні контрабандного товару посадова особа митного органу готує запит до митної лабораторії, в якому мають бути чітко визначені завдання на дослідження, тобто вказано, які відомості про товар (склад, властивості, призначення товару тощо) потрібно встановити або перевірити.

Етап 2. Проведення експертизи потребує наявності відповідної документації на них. Таким чином, інформативними матеріалами є документація виробника товару, сертифікати контрольних органів, експертні висновки сторонніх організацій, нормативно-технічні дані тощо.

Всі перелічені документи посадова особа митного органу повинна отримати від суб'єкта ЗЕД. Відсутність необхідної документації впливає на терміни лабораторних досліджень.

Етап 3. Митна експертиза може проводитись суто за документами або ж, як правило, вона потребує проб і зразків відповідних товарів, декларування яких викликає сумніви. Процедура взяття проб і зразків регламентується наказом Міністерства фінансів України від 02.12.2016 № 1058 «Про затвердження Порядку взаємодії структурних підрозділів та територіальних органів Державної фіскальної служби України із Спеціалізованою лабораторією з питань експертизи та досліджень ДФС під час проведення досліджень (аналізів, експертиз), Нормативів взяття проб (зразків) товарів для проведення дослідження (експертизи), форм акта про взяття проб (зразків) товарів та висновку» [39]. Відбір проб і зразків проводиться уповноваженою особою митного органу у присутності власника вантажу. У складних випадках (невідомий об'єкт дослідження, необхідність застосування спеціальних пристроїв або спеціальних знань) до взяття проб і зразків можуть залучатися спеціалісти та експерти митних лабораторій або інших організацій. Проби і зразки беруться в мінімальній кількості, необхідній для дослідження, враховуючи можливість проведення у разі

потреби повторних досліджень (мова йде про контрольні проби та зразки), на основі нормативних документів (ГОСТ, ДСТУ, ГСТУ тощо) та згідно із законодавством. Взяття проб і зразків оформляється актом установленого зразку; на проби і зразки накладається митне забезпечення.

Етап 4. Запит митного органу на проведення дослідження разом із супровідною документацією, взятими пробами та зразками під митним забезпеченням та актом про їх відбір доставляються посадовою особою митного органу до митної лабораторії (на сьогодні це Департамент податкових та митних експертиз Державної фіскальної служби України).

При направленні запиту до Департаменту податкових та митних експертиз з метою проведення експертизи томатної пасти надавались такі документи:

- 1) зовнішньоекономічний договір купівлі-продажу товарів № 25667, строк дії з 17.04.2018 р. по 17.04.2019 р. (див. додаток Д);
- 2) доповнення до зовнішньоекономічного договору № 123 (додаток та специфікація, 17.04.2018 р. (див. додаток Е);
- 3) рахунок-фактура (Invoice) № VFA41200488, 18.11.18 р. (див. додаток И);
- 4) накладна CMR № 0455069, 18.11.2018 р. (див. додаток Ж);
- 5) митна декларація № UA205020/2018/546532 20.11.2018 р. (див. додаток Г);
- 6) Акт про проведення огляду товарів № 265/2018 (див. додаток З).

Етап 5. Наявність запиту митного органу є підставою для митної лабораторії на проведення досліджень.

Митна експертиза передбачає:

- ознайомлення із супровідною документацією на товар;
- підбір і вивчення (у разі необхідності) додаткової довідкової, науково-технічної, нормативної літератури з даного питання;
- визначення переліку необхідних видів лабораторних досліджень, які слід провести відповідно до завдань, окреслених запитом митного органу;
- підготовка наданих проб і зразків товару для їх фізико-хімічних досліджень;

- проведення фізико-хімічних досліджень проб і зразків товару з використанням методів кількісного і якісного хімічних аналізів.

Експертиза томатної паста здійснювалась за такими показниками:

- органолептичні;
- фізико-хімічні;

Зокрема, перевірялись такі органолептичні показники як зовнішній вигляд та консистенція, смак та запах, колір.

З фізико-хімічних показників визначається масова частка розчинних сухих речовин, кислотність, вміст загальних цукрів, вміст вітаміну С, маса нетто [6].

Експертиза здійснюється у необхідний для її проведення термін, який не повинен перевищувати одного місяця з дня надходження запиту до лабораторії, а також терміну зберігання товару. Дослідження проб і зразків товару, що швидко псуються, здійснюється негайно. Контрольні проби і зразки опломбовуються і зберігаються в лабораторії протягом терміну, який не перевищує терміну їх зберігання. Після його закінчення контрольні проби і зразки списуються в установленому порядку.

Непошкоджені під час досліджень зразки товару (з урахуванням терміну його зберігання) повертаються його власникові з оформленням відповідного акту. Проби і зразки, дослідження яких неможливе без їх пошкодження, знищуються лабораторією.

Етап 6. Результати проведеної експертизи оформлюються спеціалістом митної лабораторії у вигляді висновку лабораторії.

За результатами проведених досліджень томатної паста експерт готує висновок, у якому зазначаються:

- 1) місце і дата проведення дослідження (аналізу, експертизи);
- 2) ким і на підставі якого документа проводилося дослідження;
- 3) запитання, поставлені перед експертом;
- 4) об'єкти дослідження (аналізу, експертизи);
- 5) матеріали і документи, надані експерту;

6) зміст та результати дослідження (аналізу, експертизи) із зазначенням методів їх проведення;

7) оцінка результатів дослідження (аналізу, експертизи), висновки та їх обґрунтування. Висновок експерта – це вихідний документ за результатами митної експертизи на запит митного органу. В ньому дається відповідь на поставлені митним органом запитання без наведення детального опису методів дослідження.

Етап 7. Висновок експерта передається митному органу, який направляв запит, для остаточного прийняття рішення, в тому числі і класифікаційного. Митне оформлення товарів, проби і зразки яких бралися для дослідження, може бути закінчене після отримання митним органом, де зберігаються ці товари, результатів митної експертизи [39].

Компетентність ДПМЕ відносно аналізу конкретних груп (видів) речовин та матеріалів, а також стосовно конкретних методів дослідження підтверджена їх акредитацією у відповідних органах ДПМЕ акредитований на право виконання вимірювань фізико-хімічних показників харчової продукції, паливно-мастильних та хімічних матеріалів, наркотичних препаратів, дорогоцінного та напівдорогоцінного каміння а інших речовин для проведення митних операцій. До даних категорій товарів відноситься також і томатна паста. Акредитація лабораторій є офіційним визнанням їх правочинності, результати їх досліджень підлягають офіційному визнанню.

Отже, основні засади проведення експертизи товарів в митних цілях, у тому числі томатної пасти, визначені митним законодавством . Експертиза томатної пасти в митних цілях може бути ідентифікаційною або товарознавчою в залежності від поставленого завдання на дослідження.

РОЗДІЛ 2

ЕКСПЕРИЗА ТОМАТНОЇ ПАСТИ ДЛЯ МИТНИХ ЦІЛЕЙ

2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження

Дослідження, у межах виконання даної випускної кваліфікаційної роботи, проводились в 4 етапи (рис. 2.1).



Рис. 2.1. Схема дослідження томатної пасти

Об'єктами дослідження виступають зразки томатної пасти з вмістом сухих речовин 25% вітчизняного виробництва, що реалізуються в роздрібних торговельних мережах, дані про дослідні зразки наведені в додатку Б.

Для проведення експертизи було обрано п'ять зразків томатної пасти вітчизняного виробництва:

- ТМ «Ніжин» 25% - зразок №1;
- ТМ «Хуторок» 25% - зразок №2 (по даному зразку було проведено електронне декларування в митному режимі експорту та оформлено товаросупровідні документи);
- ТМ «Господарочка» 25% - зразок №3;
- ТМ «Чумак» 25% - зразок №4;
- ТМ «Генічаночка» 25% - зразок №5.

Під час проведення експериментальних досліджень якості томатної пасти визначались повнота інформації на маркуванні, органолептичні та фізико-хімічні показники якості. Серед органолептичних: зовнішній вигляд та консистенція, колір, смак та запах. Також, були досліджені такі фізико-хімічні показники, як масова частка нерозчинних сухих речовин, титрована кислотність, вміст загальних цукрів, вміст вітаміну С.

Вибір інструментальних методів дослідження було обумовлено показниками якості томатної пасти, що визначались відповідно до діючого ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови».

Для визначення повноти інформації на маркуванні використовували аналітичний метод: відповідність зазначеним даним на маркуванні даним, які повинні бути зазначені на маркуванні відповідно до ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови» [6].

Зовнішній вигляд та консистенція, смак та запах, колір – визначались органолептичним методом дослідження відповідно до ГОСТ 8756.1-79 «Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и

массовой доли составных частей» [9] в такій послідовності: зовнішній вигляд і консистенція, колір, запах, смак і консистенція.

Органолептичний метод – метод визначення якості продукції безпосередньо за допомогою органів відчуттів людини: зору, слуху, дотику, смаку, запаху

Кількість розчинних сухих речовин визначали відповідно до вимог ДСТУ 2173:2007 «Продукти з фруктів і овочів. Визначення розчинних сухих речовин рефрактометричним методом» [7]. Рефрактометричний метод заснований на вимірюванні показника заломлення світла при проходженні його через рідкий зразок, який наноситься на нижню призму рефрактометра.

Титрована кислотність - це кількість вільних кислот, їх кислих солей, та інших речовин, які містяться в досліджуваному продукті згідно ДСТУ 4957:2008 «Продукти перероблення фруктів та овочів Метод визначення титрованої кислотності» [8], метод полягає у потенціометричному титруванні випробного розчину гідроксидом натрію молярної концентрації $c(\text{NaOH})=0,1$ моль/дм³ з індикатором фенолфталеїну.

Отже, для дослідження було обрано 5 зразків томатної пасти з вмістом сухих речовин 25% вітчизняного виробництва. Дослідження проводились в 4 етапи: на першому етапі визначали теоретико-методологічні засади експертизи та здійснення митного контролю при експорті томатної пасти, на другому – проводили експертизу томатної пасти для митних цілей, на третьому – аналізували митний контроль та оформлення томатної пасти при експорті, на четвертому – формували висновки і пропозиції.

2.2. Класифікація та характеристика асортименту продуктів перероблення томатів

Формування торговельного асортименту в роздрібній мережі спрямовано на найбільш повне задоволення запитів покупців та активний вплив на попит для підвищення рівня і культури споживання. Правильна побудова товарного асортименту впливає на найважливіші показники діяльності підприємства, а саме:

товарообіг, валові доходи, витрати обігу, обов'язкові платежі та в кінцевому підсумку на прибуток підприємства.

За ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови» [6] виготовляють такі види концентрованих томатних продуктів, як:

- пюре томатне;
- паста томатна;
- паста томатна солоня;
- сік томатний концентрований;
- сік томатний концентрований з сіллю та прянощами.

Залежно від показників якості концентровані томатні продукти поділяють на сорти:

- томатне пюре, томатна паста та концентрований томатний сік: вищий та перший;
- томатна паста солоня та концентрований томатний сік з сіллю та прянощами перший.

Залежно від масової частки розчинних сухих речовин випускають:

- пюре томатне – 12%, 15%, 20%;
- томатну пасту - 25%, 28%, 30%, 35%, 36%, 40%;
- томатну пасту солоню - 27%, 32%, 37%;
- сік томатний концентрований - 40%;
- сік томатний концентрований з сіллю та прянощами – 40% [6].

Вітчизняні виробники випускають томату пасту в скляних, металевих банках та в поліетиленових пакетах для одноразового використання.

Томатна паста — продукт, який готується зі стиглих томатів шляхом протирання і уварювання їх до концентрованої маси, з вмістом сухих речовин від 25 до 40%.

Найбільшим виробником томатної пасты на ринку України є компанія «Агроф'южин», яка виробляє томатну пасту під ТМ «Інарго», вона експортується у 35 країн Європи, Азії та Близького Сходу і є одним із найбільших виробників та

експортерів томатної пасти у Європі [21]. Значний сегмент ринку концентрованих томатопродуктів в Україні належить таким виробникам: ПАТ «Чумак» (ТМ «Чумак»), ПрАТ «Волинь Холдинг» (ТМ «Торчин») – компанія, яка належить до міжнародної корпорації «Нестле», ТОВ «Прайм продукт» (ТМ «Хуторок»), ПрАТ «Одеський консервний завод» (ТМ «Господарочка»), ТОВ «АСС» (ТМ «Гост») та інші [25].

Серед споживачів, відповідно до інтернет голосування конкурсу народних уподобань «Фаворит успіху» у 2018 році, найбільшим попитом користується томатна паста наступних торгівельних марок: «Чумак», «Руна», «Господарочка», «Хуторок», «Королівський смак», «Ніжин», «La Pasta» (рис.2.2.) [28].

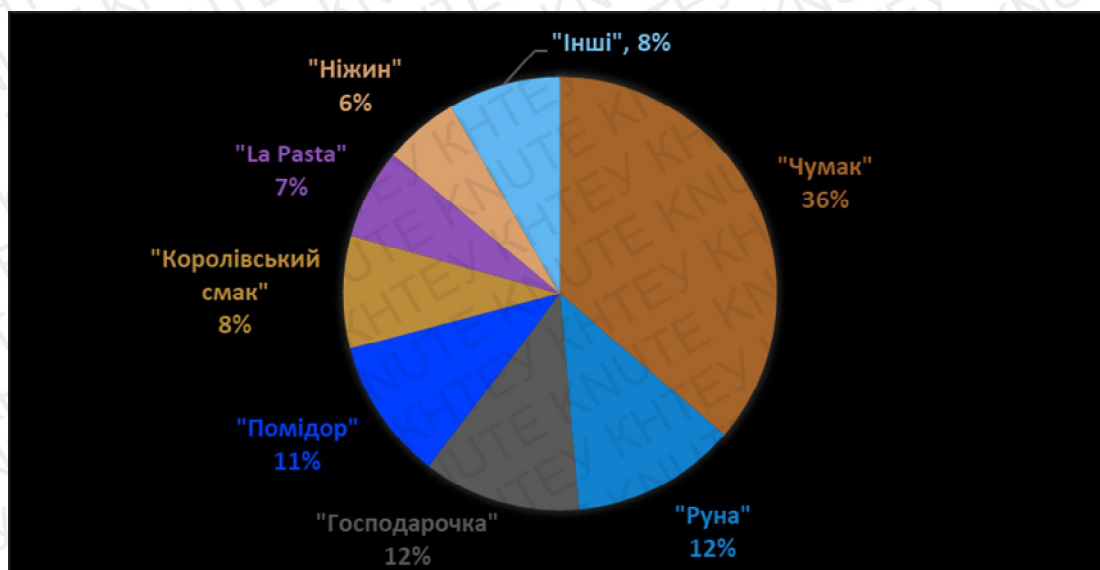


Рис. 2.2. Рейтинг ТМ томатної пасти серед споживачів на українському ринку

Кетчуп - соус, основним компонентом якого є томати, оцет, цукор і спеції (Сіль, червоний і чорний перець, тощо) [22]. Серед споживачів, відповідно до інтернет голосування конкурсу народних уподобань «Фаворит успіху» у 2018 році найбільшим попитом користується кетчуп наступних торгівельних марок: «Торчин», «Чумак», «Щедро», «Neinz», «Королівський смак», «Руна», «Господарочка», «Помідора» (рис.2.3.) [28].

Томатний соус — продукт, який готується зі стиглих томатів шляхом протирання і уварювання їх до концентрованої маси із додаванням солі, спецій,

часнику тощо. Серед споживачів, відповідно до інтернет голосування конкурсу народних уподобань «Фаворит успіху» у 2018 році найбільшим попитом користуються наступні торгівельні марки: «Чумак», «Торчин», «Щедро», «Помідора», «Neinz», «Руна», «Верес», «Королівський смак», «La Pasta» (рис. 2.4.) [28].

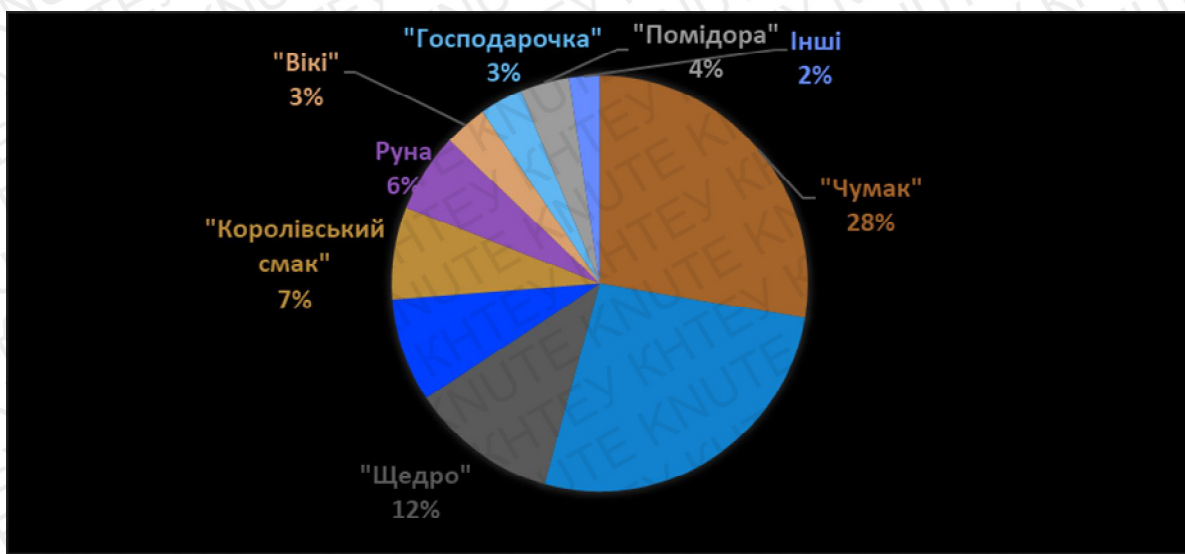


Рис. 2.3. Рейтинг ТМ кетчупу серед споживачів на українському ринку

Томатний сік – продукт, отриманий з плодів томатів шляхом механічного впливу і консервований фізичним способом з додаванням кухонної солі, цукру, прянощів і аскорбінової кислоти або без них.

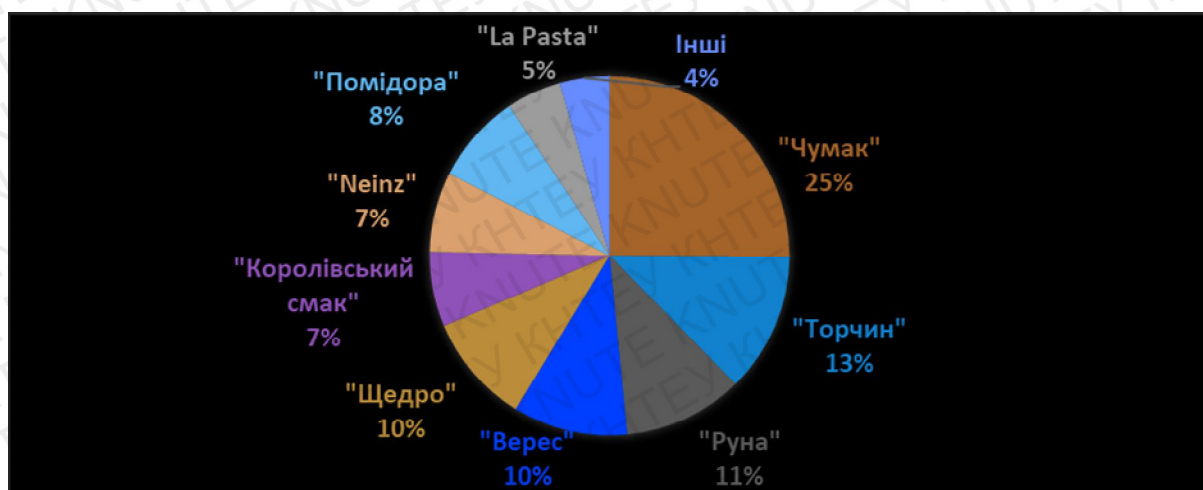


Рис. 2.4. Рейтинг ТМ томатного соусу серед споживачів на українському ринку

Томатний сік користується найбільшим попитом серед споживачів, оскільки володіє високими смаковими властивостями і біологічною цінністю. Він містить всі розчинні компоненти томатів і частину м'якоті в подрібнену вигляді. Хоча зміст сухих речовин в ньому невисока (4-6 %), це компенсується наявністю вітамінів С, В, В₂, РР, каротину [55].

Томатний сік в залежності від сировини поділяють на :

- соки прямого віджиму;
- відновлені соки.

На сьогоднішній день близько 90 % ринку України забезпечують чотири національних оператори – «Сандора», (ТМ «Дар», «Садочок», «Біла упаковка» «Вітмарк-Україна» (ТМ Jaffa), «Ерлан» (ТМ «Біола», ТМ «Прем'єра»), «Рідна марка» (ТМ «Мрія», ТМ «Морс Лісова ягода», ТМ «Самийсік») (рис. 2. 5.) [27].

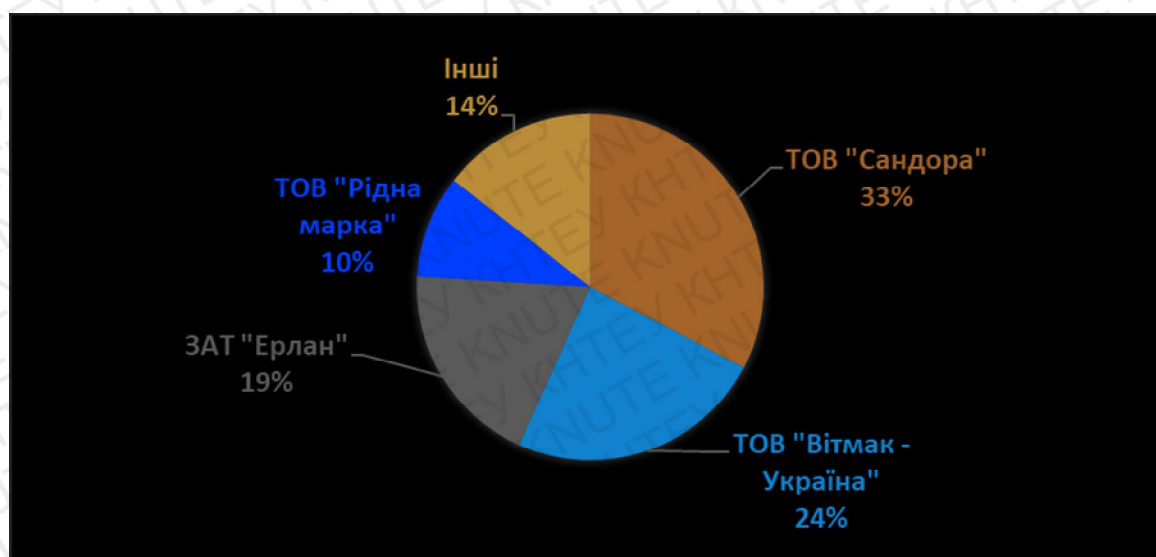


Рис. 2.5. Рейтинг ТМ томатного соку серед споживачів на українському ринку

Отже, асортимент готової томатної продукції на ринку України представлений наступними найменуваннями: пюре томатне; паста томатна; паста томатна солоня; сік томатний концентрований; сік томатний концентрований з сіллю та прянощами. Говорячи про сегмент продуктів перероблення томатів як готового харчового продукту, призначеного не для подальшої переробки, а для безпосереднього споживання, то 84% обсягу виробництва припадає на компанії АСС (ТМ

«Помідора»), «Луцьк Фудз» (ТМ «Руна»), Одеський консервний завод (ТМ «Господарочка») та ПрАТ «Чумак».

2.3. Характеристика ринку продуктів перероблення томатів в Україні і світі

Український ринок овочеконсервної продукції за останні роки динамічно розвивається, збільшуючи щорічні показники в середньому на 10–40 % в залежності від виду продукції. Однією з найбільш перспективних галузей плодоовочевої промисловості є виробництво томатної продукції. Потреба внутрішнього ринку тільки на 80 % задовольняється за рахунок внутрішнього виробництва, інші 20 % – це імпортна продукція. Експорт готової томатної продукції в Україні добре розвинений, але й велика частина виробленої продукції йде на внутрішнє споживання. Обсяг ринку готової томатної продукції в Україні – 73–74 тис. тонн у рік, з яких експортується 60 тис. тон/рік [16]. За даними WPTC (Всесвітня рада переробників томатів) Україна входить в список 15-ти найбільших в світі виробників томатів та займає 12-те місце за обсягами перероблення цієї культури [55].

Згідно даних Державної служби статистики України [20] (рис.2.6.) за останні чотири роки спостерігається тенденція до зниження обсягів виробництва групи товарів пюре, паста томатні концентровані. Це може бути зумовлено економічною кризою в країні, зниженням урожайності чи зменшенням попиту на вітчизняному ринку.

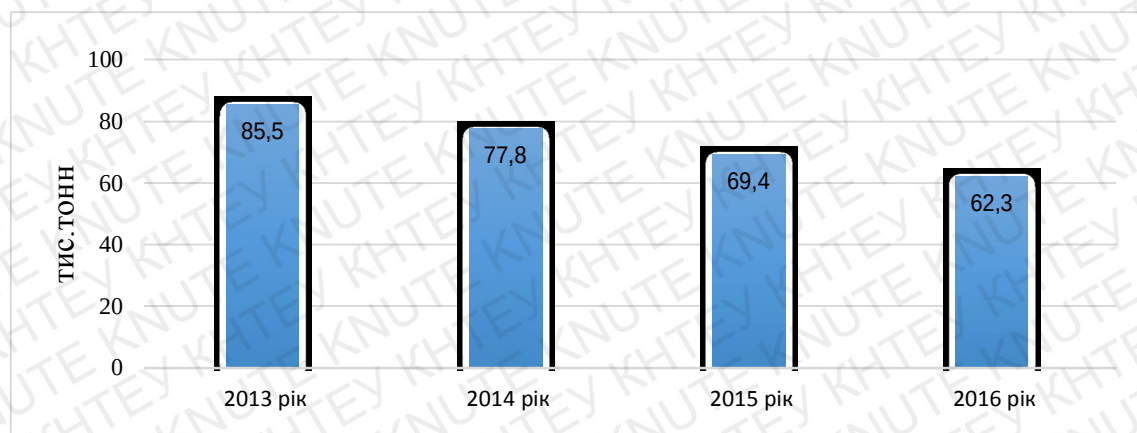


Рис. 2.6. Динаміка обсягів виробництва групи товарів пюре та пасти томатної концентровані за 2013 - 2016 роки, тис. т

Динаміка обсягів експортно-імпортних операцій групи товарів 2002 «Томати, приготовлені або консервовані без додавання оцту чи оцтової кислоти» за останні п'ять років досить неоднорідна (рис. 2.7.). У 2017 році порівняно з 2013 роком обсяги експорту зросли на 40 %, що свідчить про збільшення попиту на продукти перероблення томатів на світовому ринку і незалежність України від іноземних постачальників, адже обсяги імпорту в зазначені роки знизився на 85 % [19].

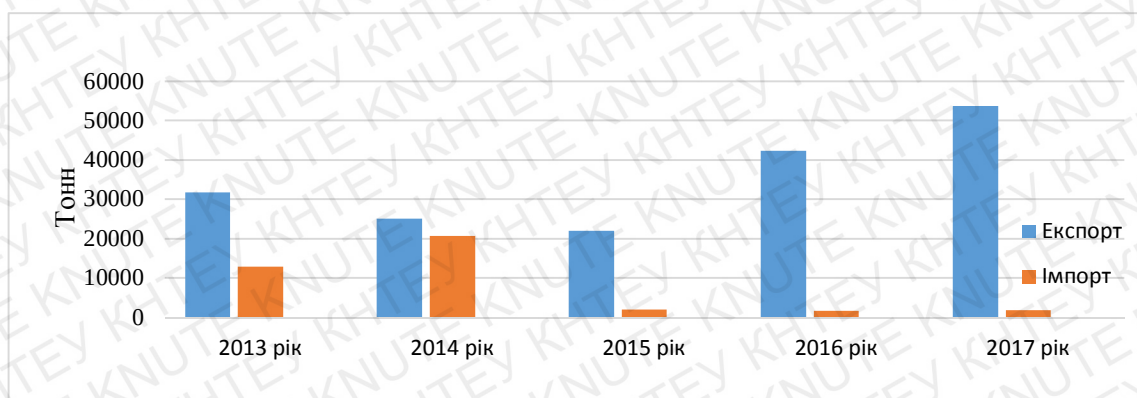


Рис.2.7. Динаміка обсягів експортно - імпортних операцій томатів, приготовлених або консервованих без оцту чи оцтової кислоти в Україні, за 2013 -2017 роки, т

За останні п'ять років у грошовому еквіваленті обсяги експорту зросли на 30 %, імпорту - знизилась на 88 %, що свідчить про підвищення конкурентноспроможності томатної пасти вітчизняного виробництва на зарубіжних ринках (рис.2.8).

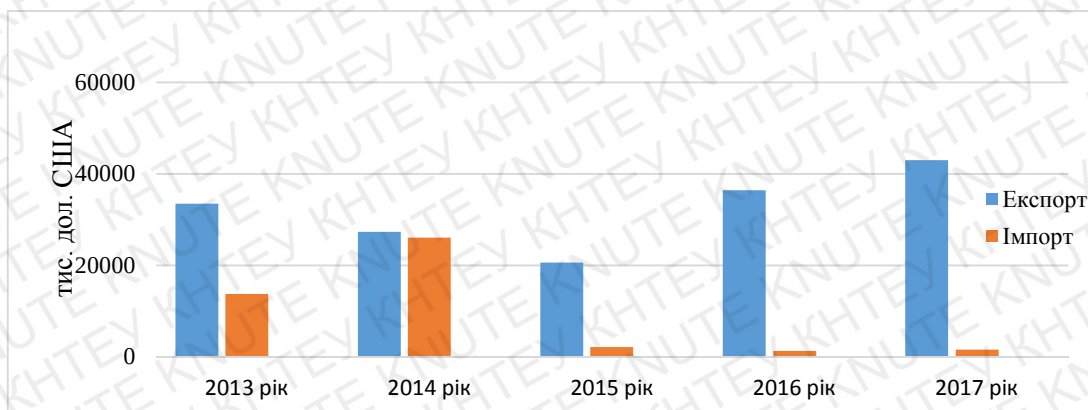


Рис.2.8. Динаміка обсягів експортно - імпорتنих операцій томатів, приготовлених або консервованих без оцту чи оцтової кислоти в Україні, за 2013 -2017 роки, тис. дол. США

Найбільші обсяги готової томатної продукції за 2016-2017 рр. було експортовано в країни Європи (рис. 2.9.) [20].

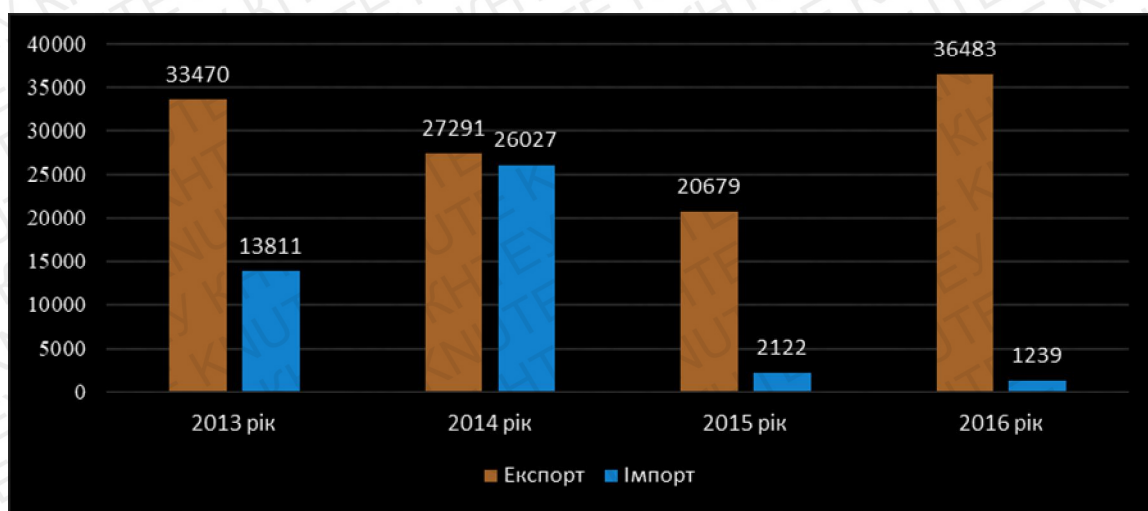


Рис.2.9. Географічна структура експорту готової томатної продукції за 2016 та 2017 рр.

Основними лідерами в Україні по виробництву готової томатної продукції є: ТОВ «Чумак», ТОВ «АСС», ТОВ «Сандора», ТОВ «Одеський консервний завод» та інші виробники. Імпортна готова томатна продукція в Україні усе ще має місце. Хоча обсяги імпорту скоротилися, але усе ще відіграє важливу роль в економіці.

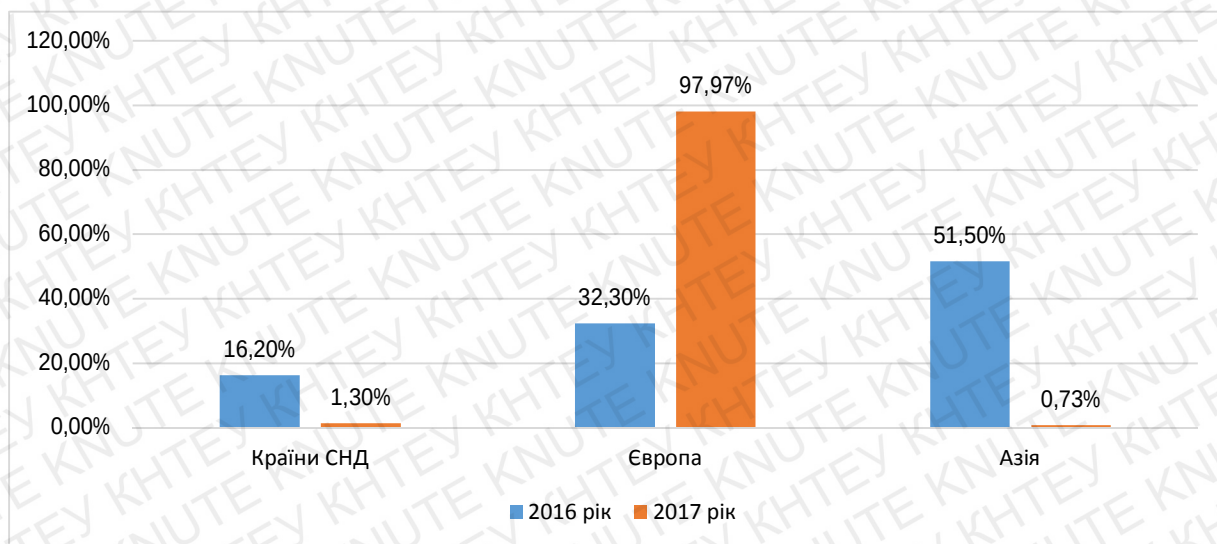


Рис. 2.10. Географічна структура імпорту готової томатної продукції за 2016 та 2017 рр.

Основними країнами-постачальниками готової томатної продукції в Україну є Країни СНД, Угорщина, Китай, Італія та ін. Найбільш відомими іноземними компаніями, що представляють томатну плодоовочеву продукцію в Україні є: Bestfoods (США) – ТМ «Hellmann's»; ТОВ «Балтімор-Холдінг», ТМ «Bonduelle» (Росія); GreenGlobe (Угорщина); Amanida S.A.(Іспанія), Deland (Іран), та інші. На рис. 2.10. показано обсяги готової томатної продукції, що імпортується в Україну за 2016 та 2017 рр. у відсотках [20].

Отже, потреба внутрішнього ринку на 80% задовольняється за рахунок внутрішнього виробництва, інші 20 % – це імпортна продукція. Україна експортує 85 % виготовленої томатної продукції в країни СНГ, Європу та Азію, що свідчить про збільшення попиту на продукти перероблення томатів на світовому ринку і незалежність України від іноземних постачальників, адже обсяг імпорту за останні 5 років знизився на 85 %.

2.4. Вибір критеріїв і засобів експертизи томатної пасти

Для проведення експертизи томатної пасти, важливим елементом є правильність вибору критеріїв експертизи, які в повній мірі охарактеризують якість та безпечність продукту, та дадуть змогу класифікувати томатну пасту за кодом згідно з УКТЗЕД.

Критерії — це вимоги до якості певного виду товару, які зафіксовані у нормативній документації, а також показники, які характеризують якість запланованої до випуску продукції в країні і за кордоном.

Під час здійснення експертизи томатної пасти, використовували критерії, які наведені в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Критерії і засоби експертизи томатної пасти

Критерій	Засіб	Метод
Повнота інформації на маркуванні	ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови»	Аналітичний
Зовнішній вигляд та консистенція	ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови»	Органолептичний
Смак та запах	ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови»	Органолептичний
Колір	ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови»	Органолептичний
Масова частка сухих речовин, %	ДСТУ ISO 2173:2007 «Продукти з фруктів та овочів. Визначення розчинних сухих речовин рефрактометричним методом»	Вимірювальний
Масова частка кислот, що титруються, %	ДСТУ 4957:2008 «Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначення кислотності»	Вимірювальний
Вміст вітаміну С	ГОСТ 24556-89 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С»	Вимірювальний
Вміст загальних цукрів	ДСТУ 4954:2008 «Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначення цукрів»	Вимірювальний

Під час митного оформлення томатної пасти, важливе значення має встановлення коду за УКТЗЕД. На рівні товарної підпозиції, виникає необхідність

визначення вмісту нерозчинних сухих речовин, адже взаємності від цього показника, томатна паста може мати різну класифікацію на рівні товарної підкатегорії. Тобто, для того щоб правильно визначити код даного товару за УКТЗЕД, потрібно його класифікувати за такими критеріями як масова частка нерозчинних сухих речовин та маса нетто [54].

Головним призначенням маркування є ідентифікація товару та доведення основних відомостей до споживача. Відповідно ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови». Маркування споживчої тари повинно бути нанесено державною мовою типографським або іншим способом на тару або паперову етикетку, у доступній для сприймання споживачем формі, з обов'язковим зазначенням такої інформації:

- назви продукту;
- назви та повної адреси і телефону підприємства-виробника, адреси потужностей (об'єкта) виробництва;
- товарного знака (за наявності);
- сорту продукту;
- номінальної маси нетто продукту (г, кг) та допустимого відхилення (%);
- складу продукту у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок та ароматизаторів, що їх використовували у його виробництві;
- харчової та енергетичної цінності (калорійності) із зазначенням кількості вуглеводів у встановлених одиницях виміру на 100 г продукту.
- кінцевої дати споживання: «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- номерів партії виробництва;
- умов зберігання та використання (температурний режим, вологість повітря, освітлення);
- позначення цього стандарту;
- прикладу умовного позначення під час замовлення: «паста томатна з масовою часткою розчинних сухих речовин 25 %» ДСТУ 5081:2008;

- штрихового коду згідно з ДСТУ 3147;
- інформації щодо сертифікації (за наявності) [6].

До критеріїв експертизи, які визначаються органолептичними методами дослідження відносять: зовнішній вигляд і консистенція, смак та запах, колір.

Зовнішній вигляд – загальне зорове сприйняття готового продукту. Під час оцінки зовнішнього вигляду звертають увагу на форму, стан упаковки та наявність механічних пошкоджень.

Томатна паста першого сорту повинна мати від напіврідкої до мазкої консистенцію (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, грубих частинок плодів. Дозволено одиничні вкраплення насіння та частинок шкірочки [6].

Томатна паста вищого сорту повинна мати від напіврідкої до мазкої консистенцію (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів.

Якщо, у томатній пасті присутні залишки шкірочки, або насіння це може свідчити про недостатнє перетирання та/або уварювання томатного пюре. Неоднорідна або рідка консистенція може утворитись внаслідок недостатнього уварювання томатного пюре, заміни томатного пюре більш дешевими видами – яблучним або кабачковим; масова частка сухих нерозчинних речовин - менша, ніж за стандартом.

Смак — це відчуття, що виникає при збудженні смакових рецепторів, визначається якісно (солодкий, солоний, кислий, гіркий) і кількісно (інтенсивність смаку — малосольний, середньосолоний, сильносолоний). На смакові почуття впливають консистенція та запах продукту [24].

Запах - відчуття, що виникає при збудженні нюхових рецепторів.

Смак та запах повинні бути властиві концентрованій томатній масі без гіркоти та пригару. Даний показник може не відповідати вказаним вимогам у разі недотримання технології виробництва, умов та термінів зберігання, внаслідок чого у продукті з'являються термофільні бактерії або плісневі гриби. В

результаті томатна паста має неприємний, несвіжий, гіркий, кислий смак та запах.

До критеріїв якості, які безпосередньо впливають на якість готового продукту належить колір. Колір томатної пасти повинен бути червоним, оранжево-червоним або темно-червоним, рівномірним за всією масою. Даний показник напряду залежить від якості сировини, адже до промислової переробки допускаються овочі червоного кольору, характерного для ботанічного гатунку.

Масова частка сухих речовин – показник, який характеризує ступінь концентрації (уварювання) томатів. Якщо концентрований томатопродукт містить від 12 до 20% сухих речовин, то це томатне пюре. Щоб називатися томатною пастою продукт повинен містити від 25% до 40% сухих речовин. За ДСТУ 5081:2008, томатна паста, повинна мати наступні показники вмісту сухих нерозчинних речовин: 25%, 30%, 35%, 40%.

Титрована кислотність – показник, який характеризує свіжість продукту. В томатній пасті кислотність зростає за рахунок накопичення слабких органічних кислот, які утворюються при біохімічних перетвореннях вуглеводів та білків і в результаті життєдіяльності кислоутворюючих бактерій. За вимогами ДСТУ 5081:2008, масова частка титрованих кислот у перерахунку на лимонну кислоту має бути не більше ніж 10 % - для томатної пасти вищого сорту, 11 % - для томатної пасти першого сорту [6].

Томатна паста виробляється з томатів – овочів, які містять у своєму складі багато вітамінів, мінеральних речовин тощо. У процесі консервування багато корисних інгредієнтів і в першу чергу вітамінів, втрачається, тому здається доцільним визначення у томатній пасті кількісного вмісту останніх, а саме вітаміну С, хоча цей показник для томатної пасти з 25 %-вим вмістом сухих речовин у стандарті не регламентується. Таким чином, виокремлюється необхідність нормування кількості вітамінів у концентрованих томатопродуктах.

Вміст вітаміну С, визначали згідно ГОСТ 24556-89 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С» [9].

Головна складова багатьох видів сировини рослинного походження та готової продукції харчових виробництв – є вуглеводи, які представлені крохмалем, клітковиною та цукрами. Вміст загальних цукрів не регламентується чинною нормативною документацією, проте впливає на харчову та біологічну цінність продукту. Вміст загальних цукрів визначається згідно ДСТУ 4954:2008 «Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначення цукрів» [10].

Отже, для виконання експертизи томатної пасти, буде доцільно проаналізувати повноту маркування, провести органолептичну оцінку якості за такими критеріями: зовнішній вигляд та консистенція, смак та запах, колір і здійснити лабораторні дослідження за такими фізико-хімічними показниками: вміст нерозчинних сухих речовин, вміст титрованих кислот у перерахунку на лимонну кислоту, вміст вітаміну С та загальних цукрів, визначити масу нетто.

2.5. Експертиза томатної пасти та оформлення її результатів для митних цілей.

Як зазначалося в п. 2.2. для дослідження було обрано п'ять зразків томатної пасти вітчизняного виробництва із масовою часткою сухих речовин 25 %.

На першому етапі експертизи визначався стан маркування досліджуваних зразків томатної пасти. Отримані дані, наведені в табл. 2.2.

Зразки, подані на експертизу, містять усі обов'язкові маркувальні дані, окрім томатної пасти ТМ «Чумак», на упаковці якої відсутні дані про сорт продукту, а також відсутнє позначення стандарту, натомість є позначення ТУ У 24106105.01.

Таблиця 2.2

Експертиза дослідних зразків томатної пасти за маркуванням

Назва даних	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
1	2	3	4	5	6
Назва продукту.	Консерви. Томатна паста «Ніжин», стерилізована	Консерви. Томатна паста «Хуторок», пастеризована	Консерви. Томатна паста «Господарочк», стерилізована	Консерви. Томатна паста «Чумак», Стерилізова на	Консерви. Томатна паста «Генічаночк а», стерилізован а
Назва та повна адреса і телефон підприємства- виробника.	ТОВ «Ніжинський консервний завод», м. Київ, вул. Бутлерова Академіка, 1.	ТОВ «Хуторок», м. Ковель, Волинська обл, вул. Миру 43.	ПрАТ «Виробниче об'єднання «Одеський консервний завод» м. Одеса, вул. Водопровідна 22.	ПрАТ «Чумак» 3, м. Каховка, Херсонська обл., вул. Козацька.	ТОВ «Агрофірма ім. Шевченка», Херсонська обл., Генічеський р-н, с.Догмарівка вул. Леніна.
Адреса потужностей (об'єкта) виробництва.	Чернігівська обл., м. Ніжин, вул. Шевченка, 160.	Волинська обл. с.Старокозач, Білгород- Ратнівський р-н, вул. Жу- равлева 5	Україна, м. Одеса, вул. Водопровідна, 22.	Херсонська обл., м. Каховка, вул. Козацька, 2А.	Херсонська обл., м. Генічеськ, вул. Гоголя, 52/30

Продовження таблиці 2.2

1	2	3	4	5	6
Сорт	Перший	Вищий	Вищий	–	Вищий
Номінальна маса нетто продукту (г, кг) та відхил. (%).	470 +/- 3%	480 +/- 9%	250 +/- 3%	70 +/- 2%	520 +/- 5%
Склад продукту.	Томатна паста	Томатна паста	Томати	Томати	Свіжі томати
Харчова та енергетична цінність (калорійності) із зазначенням кількості вуглеводів у встановлених одиницях виміру на 100 г продукту.	Вуглеводи – 15,8 Енер. цінність - 79 ккал	Вуглеводи – 15,8 Енер. цінність - 79 ккал	Вуглеводи – 15,8 Енер. цінність - 79 ккал	Вуглеводи – 15,8 Енер. цінність - 79 ккал	Вуглеводи – 15,8 Енер. цінність - 79 ккал
Кінцева дата споживання: «Вжити до» або дата виробництва та строку придатності.	13.07.2017 Строк придатності – 1 рік	29.09.2017 Строк придатності – 1 рік	11.05.2018 Строк придатності – 9 місяців	26.05.2018 Строк придатності – 1 рік	25.09.2017 Строк придатності – 1 рік
Умови зберігання та використання (температурний режим, вологість повітря, освітлення)	В добре провітрюваних складських приміщеннях при t від 0 до +25 °C і в.в.п. 75% . після відкриття упаковки – в холодильнику 7 діб.	Відкритий продукт зберігати в холодильнику бажано вжити протягом 7 діб. При t від 0°C до +25°C і в.в.п. 75%	При t від 0°C до +20 °C і в.в.п. 75% . після відкриття упаковки – в холодильнику 7 діб.	При t від 0°C до +25 °C і в.в.п. 75% . після відкриття упаковки – при t від 0°C до +6 °C і в.в.п. 75% не біл. 30 діб.	В добре провітрюваних складських приміщеннях при t від 0°C до +25 °C і в.в.п. 75%, після відкриття упаковки – в холодильнику 7 діб.
Позначення стандарту;	ДСТУ 5081:2008	ДСТУ 5081:2008	ДСТУ 5081:2008	ТУУ 24106105.0	ДСТУ 5081:2008

Згідно з маркуванням усі зразки томатної пасти мають масу нетто до 1 кг. Текст, нанесений на маркування – читабельний та доступний для візуального сприйняття.

На другому етапі експертизи ми проводили оцінку якості томатної пасти за органолептичними показниками. Отримані результати експертизи досліджуваних зразків томатної пасти та норми показників відповідно до ДСТУ наведені в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Органолептичні показники якості томатної пасти

Назва показника	Характеристика дослідних зразків				
	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідна концентрована маса мазкої консистенції, без вкраплення грубих частинок плодів. Наявні одиничні вкраплення насіння.	Однорідна концентрована маса мазкої консистенції, без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів.	Однорідна концентрована маса мазкої консистенції, без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів.	Однорідна концентрована маса мазкої консистенції, без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів.	Однорідна концентрована маса мазкої консистенції, без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів.
Смак та запах	Властиві концентровані й томатній масі, без гіркоти, пригару. Без стороннього смаку та запаху	Властиві концентровані й томатній масі, без гіркоти, пригару. Без стороннього смаку та запаху	Невластиві концентровані й томатній масі, несвіжий запах, кислий смак.	Властиві концентровані й томатній масі, без гіркоти, пригару. Без стороннього смаку та запаху	Властиві концентровані й томатній масі, без гіркоти, пригару. Без стороннього смаку та запаху
Колір	Червоний з коричнюватим відтінком	Рівномірний за всією масою темно-червоний колір	Рівномірний за всією масою темно-червоний колір	Рівномірний за всією масою червоний колір	Рівномірний за всією масою червоний колір

Визначали такі показники:

- зовнішній вигляд та консистенцію,
- смак та запах,
- колір.

Зовні томатна паста повинна бути однорідною концентрованою масою від напіврідкої до консистенції, що мається, без темних включень, грубих частинок плодів, насіння і залишків шкірки.

Смак та запах повинні бути властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти та пригару, без сторонніх запахів та присмаків. Колір – від оранжево червоного до темно червоного, рівномірний за всією масою.

На третьому етапі експертизи, дослідили фізико-хімічні показники якості томатної пасти:

- масова частка титрованих кислот;
- концентрація сухих речовин, вміст вітаміну С,
- вміст загальних цукрів.

Результати досліджень наведено в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Фізико-хімічні показники якості томатної пасти

Назва виробника	Показники			
	Масова частка сухих речовин, %	Масова частка кислот, що титруються, %, не більше	Вміст вітаміну С, мг	Вміст загальних цукрів, %
Вимоги ДСТУ 5081:2008	23,0 - 27,0	10,0	Не регламентується	Не регламентується
ТМ «Ніжин»	23,9	2,8	32,5	0,5
ТМ «Помідора»	24,5	2,1	27,5	0,4
ТМ «Господарочка»	22,5	3,0	25,0	0,4
ТМ «Чумак»	25,0	2,4	33,0	0,9
ТМ «Генічаночка»	22,8	1,3	20,0	0,7

Отримані результати свідчать – усі зразки мають вміст вітаміну С у межах від 20,0 до 33,0 мг. Кислотність усіх досліджуваних зразків знаходиться в межах,

установлених чинною нормативною документацією на концентровані томатні продукти.

Вміст загальних цукрів знаходиться в межах від 0,4% - 0,9%.

Визначивши вміст розчинних сухих речовин та порівнявши з даними, зазначеними на маркуванні, з урахуванням регламентованого допустимого відхилення ($\pm 2\%$), можна зазначити:

- томатні пасти ТМ «Господарочка», ТМ «Генічаночка» за вмістом сухих речовин не відповідають вимогам стандарту, бо вміст сухих речовин у них менше зазначеного. Згідно з вимогами стандарту вони відповідають назві «томатне пюре»;

- томатні пасти ТМ «Ніжин» і ТМ «Хуторок» відповідають назві томатна паста, бо наявний вміст сухих речовин знаходиться в межах, передбачених ДСТУ, проте, не відповідає даним, указаним на упаковці;

- за вмістом сухих речовин томатна паста ТМ «Чумак» повністю відповідає вимогам стандарту та вказаній на маркуванні інформації.

Виробник зразка ТМ «Генічаночка» реалізовує томатне пюре під виглядом томатної пасти. Але, код цього фальсифікованого товару не відрізнятиметься від коду справжньої томатної пасти, оскільки товарною підкатегорією 2002 90 39 00 передбачено вміст сухих речовин 12 – 30 %, тобто томатна паста з вмістом сухих речовин до 30 % та томатне пюре завжди класифікуватимуться однаково. Оскільки первинна упаковка зразків є масою нетто до 1 кг, то всі зразки матимуть згідно УКТЗЕД такий код: 2002 90 39 00 [51]. Отже, використання томатного пюре у якості товару «прикриття» сприяє фальсифікації томатної пасти.

За результатами дослідження томатної пасти ТМ «Хуторок» складено висновок Департаменту податкових та митних експертиз ДФС № 288-2018 (див. додаток Б), в якому зазначено:

- 1) місце і дата проведення дослідження – Державна фіскальна служба України, Департамент податкових та митних експертиз, 21.11.2018 р.;

2) запитання, поставлені перед експертом – встановити споживні властивості товару; визначити критерії томатної пасти, визначальні для їх класифікації за кодом згідно з УКТЗЕД;

3) об'єкти дослідження - проба товару, заявленого у гр.31 МД : Томатна паста 25%, ТМ «Хуторок» - однорідна концентрована маса мазкої консистенції, червоного кольору. Склад: томатна паста;

4) матеріали і документи, надані експерту - проба надійшла на дослідження скляній банці. Кількість відібраної проби згідно акту про взяття проб і зразків товарів – 450 г., зовнішньоекономічний договір купівлі-продажу товарів № 25667, строк дії з 17.04.2018 р. по 17.04.2019 р. (див. додаток Д); доповнення до зовнішньоекономічного договору № 123 (додаток та специфікація, 17.04.2018 р. (див. додаток Е); рахунок-фактура (Invoice) № VFA41200488, 18.11.18 р. (див. додаток И); накладна CMR № 0455069, 18.11.2018 р. (див. додаток Ж); митна декларація № UA205020/2018/546532 18.11.2018 р. (див. додаток Г), акт про проведення огляду товарів № 265/2018 від 20.11.2018 (див. додаток З);

5) зміст та результати дослідження із зазначенням методів їх проведення.

Органолептичними методами дослідження визначали – зовнішній вигляд та консистенцію, смак та запах, колір.

Вимірювальними: масову частку сухих речовин – рефрактометричним методом, який заснований на вимірюванні показника заломлення світла при проходженні його через рідкий зразок, який наноситься на нижню призму рефрактометра [7] . Вміст титрованих кислот - методом визначення титрованої кислотності, метод полягає у потенціометричному титруванні випробного розчину гідроксидом натрію молярної концентрації $c(\text{NaOH})=0,1$ моль/дм³ з індикатором фенолфталеїну [8].

Вміст вітаміну С - титриметричним (з візуальною й потенціометричною індикацією) з використанням 2,6-дихлорфеноліндофеноляту натрію як титранту: з попередньою обробкою проби цистеїном як відновлювача [9].

Вміст загальних цукрів - перманганатним методом, який засновано на здатності карбонільних груп цукрів відновлюватись у лужному середовищі оксид міді (I) до оксид міді (II). Під час розчиняння, утворений залізоамонійними галунами оксид міді (I), окислюючись до оксиду міді (II), відновлює залізо (III) у залізо (II), кількість якого визначають титруванням розчином марганцевокислого калію [10].

б) оцінка результатів дослідження, висновки та їх обґрунтування - результати проведених досліджень експертизи якості томатної пасти не суперечать відомостям гр. 31 МД № UA205020/2018/546532 .

Таким чином, результати експертизи томатної пасти підтвердили достовірність відомостей, які були задекларовані у МД № UA205020/2018/546532.

РОЗДІЛ 3

МИТНИЙ КОНТРОЛЬ ТА ОФОРМЛЕННЯ ТОМАТНОЇ ПАСТИ ПРИ ЕКСПОРТІ

3.1. Визначення коду томатної пасты згідно з УКТЗЕД

Першим кроком, який необхідно зробити для початку процедури митного оформлення товару - визначити його код за товарною номенклатурою зовнішньоекономічної діяльності. Правильне визначення положення товару в номенклатурі (його класифікація) має вирішальне значення для встановлення режиму державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності (ЗЕД), під який цей товар підпадає.

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності складається на основі Гармонізованої системи (ГС) опису та кодування товарів Всесвітньої митної організації з урахуванням Комбінованої номенклатури Європейського Союзу (КН ЄС). УКТЗЕД являє собою систематизований перелік товарів, що включає код товару, його найменування, одиницю виміру та обліку. В УКТЗЕД товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано з ГС [54].

Структура десятизначного цифрового кодового позначення товарів в УКТЗЕД наведена в рис. 3.1. Як видно, УКТЗЕД має п'ять рівнів класифікації, що побудовані за ступенем зростання деталізації і відповідної кількості цифрових знаків кодування. Отже, система кодування забезпечує високий ступінь деталізації номенклатури товарів. Це має особливе значення для її застосування в національних товарних номенклатурах: держави, не порушуючи відповідних міжнародно-правових норм, що закріплюють основи системи кодування, одержують можливість у відомих межах змінювати рівень деталізації виходячи з національних інтересів. Розроблена система кодування дозволяє за необхідності

провести подальше розширення номенклатури товарів без порушення системи класифікації. Вона передбачає резерв для включення нових чи специфічних товарів.

XX	XX	XX	XX	XX
Група				
Позиція				
Підпозиція				
Категорія				
Підкатегорія				

Рис.3.1. Класифікаційні рівні позначення товарів в УКТЗЕД

Десятизначний цифровий код УКТЗЕД складається з таких елементів: перші шість цифр означають код товару за ГС, ті самі шість цифр плюс сьомий і восьмий знаки утворюють код товару за Комбінованою номенклатурою європейської економічної співдружності, дев'ята та десята цифри (поки що в більшості випадках «0») призначено для можливої деталізації в майбутньому тих чи інших товарних позицій з урахуванням інтересів України.

Таким чином, структура десятизначного цифрового кодового позначення товарів в УКТЗЕД включає код групи (перші два знаки), товарної позиції (перші чотири знаки), товарної підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків) (табл. 3.1). Для докладнішої товарної класифікації використовується сьомий, восьмий, дев'ятий та десятий знаки цифрового коду.

Під час митного оформлення томатної пасти для встановлення коду згідно УКТЗЕД, виникає необхідність визначення вмісту розчинних сухих речовин. Тобто, обрані для дослідження зразки можуть мати різну класифікацію на рівні товарної підкатегорії.

Відповідно до Гармонізованої системи, у товаросупровідних документах томатні пасти класифікуються на рівні товарної підпозиції таким кодом: 2002 90. Перевіримо правильність цього коду шляхом проведення класифікаційної експертизи.

Таблиця 3.1

Структура коду товару згідно з УКТЗЕД

Код товару відповідно до УКТ ЗЕД (10 знаків)									
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Код товару відповідно до ГС (6 знаків)						Додаткова деталізація згідно з КН ЄС (7 і 8-й знаки)			
Код товару відповідно до КН ЄС (8 знаків)								0	0

При ознайомленні із назвами розділів УКТЗЕД, яких всього існує 21, було визначено, що томатні пасти мають входити до розділу IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники». Цей розділ містить 9 груп, а саме такі:

- група 16 «Готові харчові продукти з м'яса, риби або ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних»;
- група 17 «Цукор і кондитерські вироби з цукру»;
- група 18 «Какао та продукти з нього»;
- група 19 «Готові продукти із зерна зернових культур, борошна, крохмалю або молока; борошняні кондитерські вироби»;
- група 20 «Продукти переробки овочів, плодів, горіхів або інших частин рослин»;
- група 21 «Різні харчові продукти»;
- група 22 «Алкогільні і безалкогольні напої та оцет»;
- група 23 «Залишки і відходи харчової промисловості; готові корми для тварин»;
- група 24 «Тютюн і промислові замінники тютюну».

Як видно з назв цих груп, томатні пасти можуть входити в групу 20 «Продукти переробки овочів, плодів, горіхів або інших частин рослин» або у групу 21 «Різні харчові продукти». Знайомимося з примітками до групи 20 та 21.

Примітка 1 до групи 20 перелічує товари, що не входять до даної групи; таких приміток чотири.

Примітка 1 (а) зазначає, що група 20 не включає овочі, плоди або горіхи, приготовлені або консервовані способами, зазначеними в групі 07, 08 або 11. Ознайомившись з способами приготування овочів, що зазначені в перелічених групах, встановлено, що у групу 07 «Овочі та деякі їстівні коренеплоди і бульби» включено сушені продукти; у групу 08 «Їстівні плоди та горіхи; шкірки цитрусових або динь» включено сушені продукти, а також сушені, що зазнавати часткової регідратації чи іншої обробки; у групу 11 «Продукція борошномельно-круп'яної промисловості; солод; крохмалі; інулін; пшенична клейковина» включено подрібнені у порошок продукти. Тобто зазначена примітка не виключає, що томатні пасти включено саме до групи 20.

Примітки 1 (b) та 1 (c) не мають відношення до томатних паст. Так, у 1 (b) мова йде про готові харчові продукти з вмістом понад 20 мас.% сосисок, ковбаси, м'яса, м'ясних субпродуктів, крові, риби або ракоподібних, молюсків, інших водяних безхребетних чи будь-які суміші зазначених продуктів – такі продукти включено у групу 16; у 1 (c) хлібобулочні, борошняні кондитерські вироби та інші продукти відносять до товарної позиції 1905.

Примітка 1 (d) виключає з групи 20 гомогенізовані складені харчові продукти товарної позиції 2104. Оскільки томатні пасти є гомогенізованими продуктами, дивимося, які товари входять до даної товарної позиції – це «Супи чи бульйони готові та заготовки для їх приготування; гомогенізовані складені харчові продукти». У примітці 3 до групи 21 пояснюється, що термін «гомогенізовані складені харчові продукти» означає продукти, що складаються з тонко подрібненої суміші двох або більше основних компонентів, таких як м'ясо, риба, овочі або плоди, розфасованої для роздрібної торгівлі як дитяче або дієтичне

харчування, в упаковках масою нетто не більш як 250 г. У цьому разі не беруться до уваги різні інгредієнти, які додано до суміші в невеликій кількості як приправу, консервант чи з іншою метою. Ці продукти можуть містити в невеликій кількості окремі шматочки основних компонентів, які можна бачити неозброєним оком. Томатна паста не є «тонко подрібненою сумішшю двох або більше основних компонентів», отже, не відноситься до складених харчових продуктів, тому ця примітка також не виключає товар, що класифікується, з групи 20.

Далі вивчаємо товарні позиції групи 20.

Результатами ідентифікаційної експертизи (п. 2.4) доведено, що жоден з обраних зразків томатної пасти дійсно не містить у своєму складі оцтову кислоту, тому, якщо проаналізувати назви товарних позицій групи 20, томатні пасти будуть входити до товарної позиції 2002 «Томати, приготовлені або консервовані без додання оцту чи оцтової кислоти». Ця товарна позиція містить дві підпозиції:

- 2002 10 «Томати цілі або розрізані на частини»;
- 2002 90 «Інші».

Як зазначено вище, обрані для дослідження зразки томатної пасти можуть мати різну класифікацію згідно з УКТЗЕД на рівні товарної підкатегорії.

Для подальшої класифікації обираємо товарну підпозицію 2002 90, що має таку деталізацію:

- - з вмістом сухої речовини менш як 12 мас. %:
- 2002 90 11 00 - - - у первинних упаковках, масою нетто понад 1 кг;
- 2002 90 19 00 - - - у первинних упаковках, масою нетто не більш як 1 кг;
- - з вмістом сухої речовини 12 мас. % або більше, але не більш як 30 мас. %:
- 2002 90 31 00 - - - у первинних упаковках, масою нетто понад 1 кг;
- 2002 90 39 00 - - - у первинних упаковках, масою нетто не більш як 1 кг;
- - з вмістом сухої речовини понад 30 мас. %:
- 2002 90 91 00 - - - у первинних упаковках, масою нетто понад 1 кг;
- 2002 90 99 00 - - - у первинних упаковках, масою нетто не більш як 1 кг.

З наведеного слідує, що класифікаційними ознаками томатної пасти є вміст оцтової кислоти, масова частка сухих речовин та маса упаковки [51].

Згідно з п. 2.4, вміст сухих речовин у досліджуваних зразках товару становить від 21,5 % до 26,0 %. В результаті експертизи виявлено, що цей показник якості у зразку № 5 (ТМ «Генічаночка») дорівнює 21,5 %, що не відповідає вимогам ДСТУ 5081:2008. Отже, згідно з нормативним документом, зразок № 5 є томатним пюре. Проте, виходячи з деталізації товарної підпозиції 2002 90, зразок ТМ «Генічаночка» при декларуванні матиме однаковий з іншими об'єктами дослідження код.

Результати ідентифікаційної експертизи (п. 2.4) довели, що томатна паста може мати товари «прикриття» – товари, що з достатнім ступенем імовірності можуть декларуватись замість товарів групи «ризик». Так, виробник зразка ТМ «Генічаночка» реалізовує томатне пюре під виглядом томатної пасти. Але, як зазначено вище, код цього фальсифікованого товару не відрізнятиметься від коду справжньої томатної пасти, оскільки товарною підкатегорією 2002 90 39 00 передбачено вміст сухих речовин 12 – 30 %, тобто томатна паста з вмістом сухих речовин до 30 % та томатне пюре завжди класифікуватимуться однаково. За умови використання первинної упаковки, масою нетто понад 1 кг, обидва товари матимуть згідно УКТЗЕД такий код: 2002 90 31 00. Отже, використання томатного пюре у якості товару «прикриття» сприяє фальсифікації томатної пасти.

Крім того, товаром «прикриття» може виступати томатний соус. На відміну від томатного пюре, код такого товару згідно УКТЗЕД відрізнятиметься від коду томатної пасти. Зазвичай декларування таким чином має місце при імпорті, коли учасник ЗЕД має намір отримати прибуток за рахунок зменшення розміру митних платежів, оскільки ставка мита при ввезенні в Україну томатних соусів вище, ніж при ввезенні томатної пасти – 15 % та 12 % відповідно.

Таким чином, згідно з УКТЗЕД всі зразки томатної пасты класифікуються за таким кодом: 2002 90 39 00. Можливими товарами «прикриття» томатної пасты виступають томатне пюре і томатний соус.

3.2. Електронне декларування томатної пасты в митному режимі експорт

Митний режим є однією із важливіших категорій у митній справі, що обумовлює порядок переміщення товарів через митний кордон України та обсяг процедур, що здійснюється митними органами із товарами, що переміщуються, у процесі їх митного оформлення.

Згідно з митним законодавством України товари, що переміщуються через митний кордон України, підлягають розміщенню у відповідні митні режими, правовий порядок застосування яких регулюється Митним кодексом України. Саме митним режимом визначаються заходи митно-тарифного і нетарифного регулювання, перелік митних процедур, що застосовуються до товарів у процесі їх митного оформлення, від митного режиму залежить порядок заповнення митної декларації тощо.

Згідно ст. 82 Митного кодексу України, експорт (остаточне вивезення) – це митний режим, відповідно до якого українські товари випускаються для вільного обігу за межами митної території України без зобов'язань щодо їх зворотного ввезення [17].

Митний режим експорту може бути застосований до товарів, що призначені для вивезення за межі митної території України, та до товарів, що вже вивезені за межі цієї території та перебувають під митним контролем, за винятком товарів, заборонених до поміщення у цей митний режим відповідно до законодавства.

Переміщення томатної пасты в режимі експорту здійснюється на підставі договорів (контрактів) купівлі-продажу, договорів про здійснення товарообмінних (бартерних) операцій, інших зовнішньоекономічних операцій, які передбачають вивіз товарів за межі митної території України.

Декларування – заявлення за встановленою формою (письмовою, усною, шляхом вчинення дій) точних відомостей про товари і транспортні засоби, мету їх переміщення через митний кордон України, а також відомостей, необхідних для здійснення їх митного контролю та митного оформлення .

Відповідно до ст.257 Митного кодексу України електронне декларування здійснюється з використанням електронної митної декларації, засвідченої електронним цифровим підписом, та інших електронних документів або їх реквізитів у встановлених законом випадках, а також електронних копій паперових документів, засвідчених електронним цифровим підписом декларанта або уповноваженої ним особи [17].

Декларування товарів що ввозяться на митну територію України, вивозяться з митної території України здійснюється на основі наказу Міністерства фінансів України від 30.05.2012 № 651 «Про затвердження Порядку заповнення митних декларацій на бланку єдиного адміністративного документа». Передбачені цим Порядком правила також поширюються на застосування МД на бланках ЄАД, додаткових аркушів, доповнення і специфікації, виготовлених за допомогою комп'ютера, та електронних МД [32].

Відповідно до Закону України «Про електронні довірчі послуги» від 07.11.2018 р. , електронний підпис - електронні дані, які додаються підписувачем до інших електронних даних або логічно з ними пов'язуються і використовуються ним як підпис [33].

Електронний підпис є обов'язковим реквізитом електронного документа, який використовується для ідентифікації автора та/або підписувача електронного документа.

Відповідно до частини четвертої ст. 257 Митного кодексу у Державній фіскальній службі України створено акредитований центр сертифікації ключів, який безоплатно надає територіальним органам зазначеного центрального органу виконавчої влади на регіональному та місцевому рівнях та підприємствам усі необхідні послуги електронного цифрового підпису [17].

Факт прийняття електронної митної декларації засвідчується посадовою особою митного органу шляхом проставлення відбитку митного забезпечення із використанням інформаційних технологій.

При цьому митниця зобов'язана дати змогу декларанту:

- одержувати від митниці повідомлення про дату і час отримання електронної митної декларації;
- самостійно фіксувати в електронній системі митного оформлення факт і час подання митної декларації.

Митне оформлення розпочинається з моменту отримання митним органом електронної митної декларації або електронного документа, який її замінює.

При експорті томатних паст декларанту (ТОВ «Хуторок», Волинська обл. м. Ковель, вул. Миру 43. Україна) необхідно представити до Волинської митниці ДФС документи та відомості, що необхідні для здійснення митного контролю та митного оформлення. Оскільки здійснюється електронне декларування, то документи надаються в електронному вигляді.

Перелік документів та відомостей, необхідний для здійснення митного контролю та митного оформлення, подається в залежності від виду транспорту (автомобільним, водним, повітряним, залізничним, трубопровідним та лініями електропередачі), який перетинає митний кордон України перелічено у статті 335 МКУ [17]. В роботі розглядається процедура митного контролю та оформлення томатної пасты, що переміщується через митний кордон України автомобільним транспортом в режимі експорту.

Для поміщення томатної пасты у митний режим експорт декларант (ТОВ «Хуторок») подає Волинській митниці ДФС, що здійснює випуск товарів, крім митної декларації, такі документи:

- зовнішньоекономічний договір купівлі-продажу товарів №25667 (див. додаток Д);
- доповнення до зовнішньоекономічного договору – специфікація №123 (див. додаток Е);

- рахунок-фактуру (Invoice) № VFA41200488 (див. додаток И);
- накладну CMR № 0455069 (див. додаток Ж);
- митну декларацію № UA205020/2018/546532 (див. додаток Г).

Відповідно до Законом України «Про зовнішньоекономічну діяльність» зовнішньоекономічний договір (контракт) - матеріально оформлена угода двох або більше суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності та їх іноземних контрагентів, спрямована на встановлення, зміну або припинення їх взаємних прав та обов'язків у зовнішньоекономічній діяльності. Статтею 6 цього закону регулюються відносини між суб'єктами, зазначаються правила та умови укладання [34].

Рахунок-фактура - документ, що підтверджує витрати на доставку товарів і застосовується в комерційній практиці для оформлення відповідних угод, використовується декларантами для визначення митної вартості товарів.

Таким чином, витрати на доставку товару мають бути підтверджені відповідними документами та заявлені у декларації митної вартості.

Наступним документом, зазначеним у митній декларації № UA205020/2018/546532, є міжнародна автотранспортна накладна. Цей документ свідчить про укладення договору на перевезення вантажів. Порядок використання Міжнародної автомобільної накладної (CMR) визначено Міждержавною угодою від 19.05.1956 «Конвенція про договір міжнародного перевезення вантажів по дорогах (КДПВ)».

Митна декларація згідно з МКУ – заява встановленої форми, в якій особою зазначену миту процедуру, що підлягає застосуванню до товарів, та передбачені законодавством відомості про товари, умови і способи їх переміщення через митний кордон України, та щодо нарахування митних платежів, необхідних для застосування цієї процедури [17]. При декларуванні томатної пасти подаємо Волинській митниці ДФС декларацію, заповнену у звичайному порядку.

Митною декларацією, заповненою у звичайному порядку, розуміється митна декларація, що містить обсяг відомостей (даних), достатній для завершення

митного оформлення товарів, транспортних засобів комерційного призначення у заявлений митний режим.

Митну декларацію заповнено відповідно до умов контракту, між ТОВ «Хуторок» (Волинська обл. м. Ковель, вул. Миру 43. Україна) та компанією «Gospodyni» (m.Lublin, ulica – volodumurska 54, Polska). Цей договір купівлі-продажу було укладено на умовах поставки DAP – PL Lublin. Товар перевозиться автомобільним транспортом комерційного призначення АО6158ВА/АО0037ХТ, як до митного кордону, на митному кордоні так і в межах України. Країною виробником та експортером являється Україна. Експортований товар – томатна паста відправляється в Польщу через Волинську митницю ДФС . Індивідуальний податковий номер одержувача-платника податків «31400010», ідентифікаційний номер особи, що перебуває на обліку в митних органах «UA10031400010».

Загальна вага бруutto томатних паст становить 184,8 кг, вага нетто – 162 кг у кількості 330 банок. Фактурна вартість і ціна товару – 500 євро, згідно із рахунком-фактурою. Витрати на страхування, навантаження, розвантаження і основне перевезення включаються до фактурної вартості. На момент подання декларації курс євро в розрахунку до гривні становив –30, 000 000 грн/євро.

Розрахунки здійснює ПАТ «Райффайзен БАНК АВАЛЬ», код за ЄДРПОУ вповноваженого банку – 6578912, код МФО банку – 456897.

Подані документи: зовнішньоекономічний договір купівлі-продажу товарів; рахунок-фактура; накладна CMR; інформація про позитивні результати здійснення радіологічного контролю товару; митна декларація.

Митна декларація № UA205020/2018/546532 містить такі відомості [24].

Графа 1 «Декларація». У першому підрозділі – 2-значний літерний код напрямку переміщення товарів «ЕК» (вивезення з України), у другому – код митного режиму «10» відповідно до Класифікатора митних режимів, у третьому – «АА» (митна декларація заповнена у звичайному порядку).

Графа 2 «Відправник/Експортер». У графі наведено відомості про відправника, що є стороною зовнішньоекономічного договору – ТОВ «Хуторок»

- Волинська обл. м. Ковель, вул. Миру 43. Україна У правому верхньому кутку – літерний альфа-2 код країни місцезнаходження (місця проживання) відправника «UA» відповідно до Класифікації держав світу та десятизначний код: 8 останніх знаків – Код за ЄДРПОУ - «UA/0031400010».

Графа 3 «Форми». У першому підрозділі графі – порядковий номер комплекту «1», у другому – загальна кількість комплектів форм МД-2 «1».

Графа 4 «Відвантажувальні специфікації». У графі зазначено загальну кількість долучених до МД-2 комплектів доповнень МД-6 та МД-8 – «1/0».

Графа 5 «Всього товарів». Зазначено загальну кількість задекларованих у МД-2 товарів – «1».

Графа 6 «Всього місць». Зазначається загальна кількість вантажних місць задекларованих у МД-2 товарів відповідно до товаросупровідної Міжнародної автотранспортної накладної «33».

Графа 7 «Довідковий номер». За бажанням декларанта зазначено наданий ним порядковий номер МД-2 – у нашому випадку «Декларація № 6».

Графа 8 «Одержувач». У графі зазначено відомості про одержувача товарів відповідно до умов зовнішньоекономічного договору – ZOO «Gospodynii» (m.Lublin, ulica – volodumurska 54, Polska) У правому верхньому кутку – літерний код країни місцезнаходження відповідно до Класифікації держав світу «PL/0000000000».

Графа 9 «Особа, відповідальна за фінансове врегулювання». У графі зазначено дані про юридичну особу, що уклала зовнішньоекономічний договір. Дана графа, у нашому випадку, заповнена аналогічно графі 2.

Графа 11 «Торговельна країна/Країна виробництва». У графі зазначено згідно з поданими документами літерний код «UA», відповідно до Класифікації держав світу, місцезнаходження особи, яка виступає виробником даного товару.

Графа 12 «Відомості про вартість». Графа заповнюється у разі сплати вивізного мита (при експорті томатної пасту графа не заповнюється, оскільки вивізне мито не встановлено).

Графа 14 «Декларант/Представник». Наведено відомості про декларанта товарів: деклараном виступає експортер – графа заповнюється аналогічно графі 2.

Графа 15 «Країна відправлення/експорту» – зазначається прописом повна назва країни відправлення/експорту – Україна.

Графа 15а «Код країни відправлення/експорту» – літерний код «UA» відповідно до Класифікації держав світу.

Графа 18 «Ідентифікація і країна реєстрації транспортного засобу при відправленні/прибутті». Графа заповнюється, якщо здійснюється переміщення митною територією України.

У лівому підрозділі графи зазначаються ідентифікаційні відомості про транспортний засіб. Наш товар переміщується автомобільним транспортом, реєстраційний номер автомобіля – «АО6158ВА/АО0037ХТ». У правому підрозділі проставляється літерний код альфа-2 відповідно до класифікації країн світу країни реєстрації транспортного засобу – «UA».

Графа 19 «Контейнер». У графі зазначено інформацію щодо способу вивезення товарів – «0» (товари прямують не в контейнері).

Графа 20 «Умови поставки». Графа заповнюється при декларуванні товарів, що переміщуються за договором купівлі-продажу у галузі зовнішньоекономічної діяльності.

У першому підрозділі графи наводиться скорочене літерне найменування умов поставки згідно з Incoterms 2010 – «DAP» - продавець виконав своє зобов'язання по поставці, коли він надав покупцеві товар, випущений в митному режимі експорту та готовий до розвантаження з транспортного засобу, який прибув у вказане місце призначення. Всі витрати й ризики, пов'язані з транспортуванням товару в місце призначення включено в митну вартість. У другому підрозділі графи зазначається літерний код країни, на території якої міститься географічний пункт доставки товарів – «UA», через пропуск вказується назва цього географічного пункту – «PL Lublin».

Графа 21 «Ідентифікація і країна реєстрації активного транспортного засобу на кордоні». У лівому підрозділі графи зазначаються ідентифікаційні відомості про транспортний засіб. У правому підрозділі проставляється літерний код альфа-2 відповідно до класифікації країн світу країни реєстрації транспортного засобу. В дану графу, ми переносимо відомості з графи 18 МД – «АО6158ВА/АО0037ХТ».

Графа 22 «Валюта та загальна сума за рахунком». У лівому підрозділі графи відповідно до класифікації валют ми пишемо літерний код валюти - «EUR», оскільки розрахунок проводиться в євро валюті. У правому підрозділі графи зазначається фактурна вартість задекларованих товарів у валюті, код якої зазначений у лівому підрозділі графи – 500.000 євро [11].

У фактурну вартість товарів включені також понесені продавцем витрати на транспортування, навантаження, страхування тощо.

Графа 23 «Курс валюти». У графі зазначається офіційний курс гривні до іноземної валюти, зазначеної в лівому підрозділі графи 22 МД, установлений Національним банком України на дату подання декларації до оформлення.

На момент подання декларації курс євро в розрахунку до гривні становив – 30, 000000 грн/євро.

Графа 24 «Характер угоди». Графа заповнюється у разі здійснення грошових розрахунків за товар у галузі зовнішньоекономічної діяльності.

У лівому підрозділі ми зазначаємо код «21», так як ми здійснюємо переміщення товарів з розрахунками у вільно конвертованій валюті, у правому підрозділі ставимо позначку – «EUR».

Графа 25 «Вид транспорту на кордоні». Згідно з Класифікатором видів транспорту проставлено код транспортного засобу, зазначеного в графі 21 МД-2. Товар перевозиться на автомобільному транспорті, отже в даній графі ми ставимо - «30» [38].

Графа 26 «Вид транспорту в межах країни». При пред'явленні митниці відправлення (Волинській митниці ДФС) томатна паста перебуває на

автомобільному транспорті, отже згідно з класифікатором в даній графі ми ставимо цифру – «30».

Графа 28 «Фінансові та банківські відомості». У графі наведено відповідно до умов зовнішньоекономічного договору (контракту) фінансові та банківські відомості про особу, що здійснює розрахунки за зовнішньоекономічним договором:

1. Код за ЄДРПОУ вповноваженого банку – 6578912.
2. Найменування банку – ПАТ «Райффайзен БАНК АВАЛЬ».
3. Код МФО банку – 456897.

Графа 29 «Митний орган виїзду/в'їзду». У графі зазначено згідно з Класифікатором митних органів найменування митного органу і восьмизначний код пункту пропуску, через який товари вивезено з України. Товар вивозиться через Волинську митницю ДФС, митний пост «Ягодин», отже в графі прописуємо: «Митний пост Ягодин» та код – «UA205020».

Графа 30 «Місцезнаходження товарів». Графа заповнюється, коли переміщення товарів здійснюється митною територією України.

У цій графі зазначаються відомості про зону митного контролю, в якій знаходяться задекларовані товари. Код місця доставки складається із чотирьох груп цифр, де:

- перші три цифри відповідають коду митного органу - 100;
- другі три цифри означають порядковий номер місця доставки відповідного митного органу - 888;
- третя група вказує місце доставки: цифра «1» - місце доставки, яке може використовуватись усіма суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності без обмежень;
- четверта група - код місця доставки товарів в залежності від виду транспорту: 1 - автомобільний.

Відповідно вище вказаній інформації код місця доставки складатиметься із таких цифр – «205-888-1-1» .

Графа 31 «Вантажні місця та опис товарів».

Під номером 1 записуємо назву товару, матеріал з якого виготовлено, призначення, тобто інформацію, що дає змогу ідентифікувати та класифікувати товар.

Оскільки, ми експортуємо томатну пасту ТМ «Хуторок» що відповідає коду за УКТЗЕД (2002 90 39 00), то під номером 1 записуємо наступну інформацію : Томатна паста ТМ «Хуторок» з вмістом сухих речовин 25 %, стерилізована. Склад: томатна паста, вищий сорт. Без ГМО.

Поживна(харчова) цінність 100 г продукту: вуглеводи – 15, 8 г. Енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту: 331 кДЖ (79 ккал). Масова частка сухих речовин – 25 %. Умови зберігання: зберігати за температури від 0 °С – 25 °С і відносній вологості повітря не більше ніж 75 %. Маса нетто: 490 г +/- 3 %.

Під номером 2 надаються відомості про кількість вантажних місць, їх упаковку та маркування. У дану графу записуємо дані із графи 6 МД-2 - всього (33) та код упаковки – 4G (коробка з фібрового картону) [38]/

Під номером 3 зазначаються відомості про контейнери. Оскільки товари перевозяться не в контейнерах, то так як і в графі 19 МД зазначено «0», то кількість контейнерів пишемо «0».

Графа 32 «Товар №». У графі проставляється порядковий номер товару, що декларується в графі 31 МД- 2. Тобто в цій графі ставимо - «1».

Графа 33 «Код товару». У першому підрозділі графи зазначено перші 8 знаків коду товару згідно з УКТЗЕД – «2002 90 91»; у другому – дев'ятий та десятий знаки коду товару – «00»; у п'ятому – «0», тому що томатна паста не підлягає контролю державної служби експортного контролю.

Графа 34 «Код країни походження». У лівому підрозділі «а» графи зазначено відповідно до Класифікації держав світу літерний код альфа-2 країни походження товару, описаного в графі 31 МД – «UA» (Україна).

Графа 35 «Вага брутто (кг)». У графі зазначено вага брутто (у кілограмах) товару, описаного в графі 31 МД, згідно з товаросупровідними документами – «184,8 кг».

Графа 36 «Преференція». У цій графі зазначаються цифрові коди податкових пільг відповідно до класифікатора звільнень від сплати митних платежів при вивезенні товарів на митну територію України, передбачених законодавством. Якщо, пільги не встановлюються, так як і у нашому випадку, то в графі пишемо – «0000000000»

Графа 37 «Процедура». У графі проставлено код процедури переміщення товарів відповідно до заявленого митного режиму. У першому підрозділі графи проставлено чотиризначний код, перші дві цифри якого «10» – код митного режиму імпорту відповідно до Класифікатора митних режимів, наступні дві «00» – відсутністю попереднього митного режиму. У другому підрозділі графи проставлено чотиризначний код, перші дві цифри якого «ZZ» – код особливості переміщення товарів, наступні дві «00» – код додаткової особливості переміщення товарів через митний кордон України.

Графа 38 «Вага нетто (кг)». Зазначається вага нетто в кілограмах товару без будь-якої упаковки, згідно із товаросупровідними документами – «162 кг».

Графа 42 «Ціна товару». У цій графі із точністю до чотирьох знаків вказано фактурну вартість товару у валюті, в якій складені рахунки або інші документи, які визначають вартість товару – «500.0000».

Графа 44 «Додаткова інформація/Подані документи/Сертифікати і дозволи». У графі зазначаються відомості про необхідні для здійснення митного контролю та митного оформлення товарів, транспортних засобів комерційного призначення документи.

Відомості щодо кожного документа зазначаються з нового рядка за такою схемою: код документа згідно з класифікатором документів, через пробіл - номер документа, дата та (за наявності даних) кінцевий термін його дії.

При експорті томатних паст використовувалися такі документи:

7) зовнішньоекономічний договір купівлі-продажу товарів, стороною якого є виробник товарів, що декларуються, та подання якого для митного оформлення не супроводжується поданням пов'язаних з ним посередницьких договорів, код за класифікатором – 4104, № 25667, строк дії з 17.04.2018 р. по 17.04.2019 р. (див. додаток Д);

8) доповнення до зовнішньоекономічного договору, код за класифікатором – 4103, у нашому випадку це додаток та специфікація №123, 17.04.2018 р. (див. додаток Е);

9) рахунок-фактура (Invoice), код за класифікатором – 0380, № VFA41200488, 18.11.18 р. (див. додаток І);

10) накладна CMR, код за класифікатором – 0730, № 0455069, 18.11.2018 р. (див. додаток Ж);

11) інформація про позитивні результати здійснення радіологічного контролю товару за принципом «єдиного вікна», код за класифікатором – 5509, 273019966, 18.11.2018 р.;

12) митна декларація, код за класифікатором – 1101, № 2050201/2018/546532 18.11.2018 р. (див. додаток Г).

Графа 45 «Коригування». У графі зазначається у валюті України митна вартість товару, визначена Декларантом самостійно, у тому числі за результатами консультацій з митним органом. Графа при експорті не заповнюється, адже не нараховуються митні платежі.

Графа 46 «Статистична вартість». У графі зазначається у валюті України поділене на 1000 й округлене до п'яти знаків у дробовій частині значення фактурної вартості товару, наведене в графі 42 МД з урахуванням курсу валют–15000.00000 грн.

Графа 50 «Принципал» Графа заповнюється, якщо здійснюється переміщення митною територією України.

У графі зазначаються відомості про перевізника (експедитора) товарів, задекларованих у МД, номер його телефону в міжнародному форматі (з

урахуванням коду країни та населеного пункту або мережі оператора мобільного зв'язку) та відомості про особу, що приймає задекларовані товари до перевезення: прізвище, ініціали, серія та номер паспорта (для громадян нерезидентів: прізвище, ім'я та по батькові (за наявності), громадянство, реквізити паспортного документа або документа, що його замінює).

ФОП «Кюссе І. Д.» Волинська обл. м. Луцьк . Моб. тел .+380979893331;

Паніч Сергій Іванович, Паспорт UA Серія ER № 192361.

Графа 54 «Місце та дата». У графі зазначаються дані про місцезнаходження особи, відомості про яку зазначені в графі 14 МД, та фізичну особу, яка безпосередньо склала МД: прізвище, ініціали, реєстраційний номер облікової картки платника податків або серія та номер паспорта та особистий підпис.

У графі також наводяться у міжнародному форматі номер телефону особи, яка склала МД.

Отже, з графи 14 МД, переносимо дані про декларанта. ТОВ «Хуторок» - Волинська обл., м. Ковель, вул. Миру 43.

МП «Рокада» у формі ТОВ, м. Київ, Столичне шосе 100, «UA/0019488642» - літерний код країни місцезнаходження та індивідуальний податковий номер платника податків; АВ 4800402 від 17.07.2009 р. - найменування, зазначене у свідоцтві про державну реєстрацію юридичної особи та номер і дата видачі ліцензії на провадження посередницької діяльності митного брокера. Прокопєць В.І. тел. 0689833443, ел. адреса – Porov.broc@ukr.net

Графа А «Митний орган відправлення/експорту/призначення». У цій графі проставляється посадовою особою підрозділу митного оформлення Волинської митниці ДФС реєстраційний номер МД – UA205020/2018/546532.

- 205020 – шестизначний код згідно з Класифікатором митних органів підрозділу митного оформлення митного органу, якому подана МД;
- 2018 – чотири цифри поточного року;
- 546532 – порядковий номер митної декларації в журналі обліку МД у порядку зростання протягом поточного року.

Отже, електронне декларування томатної пасти в митному режимі експорт було проведено відповідно до чинної нормативно-правової бази і включає подання електронної митної декларації та інших товаросупровідних документів в електронному вигляді.

3.3. Аналіз форм митного контролю, що застосовуються при експорті томатної пасти

Згідно ст. 4 МКУ митний контроль - сукупність заходів, що здійснюються з метою забезпечення додержання норм цього Кодексу, законів та інших нормативно-правових актів з питань державної митної справи, міжнародних договорів України, укладених у встановленому законом порядку.

Загальні принципи здійснення митного контролю викладено у статті 318 МКУ, де, зокрема, зазначено, що митний контроль здійснюється виключно митними органами (а саме – посадовими особами митних органів) по відношенню до усіх товарів, транспортних засобів комерційного призначення, що переміщуються через митний кордон України. Митний контроль передбачає виконання митними органами мінімум митних формальностей, необхідних для забезпечення додержання законодавства України з питань державної митної справи.

Перелік необхідних для митного контролю документів та відомостей перелічено у статті 335 МКУ, причому окремо виділено документи для товарів, що ввозяться в Україну різними видами транспорту – автомобільним, водним, повітряним, залізничним, трубопровідним та лініями електропередачі. В роботі розглядається процедура митного контролю щодо томатної пасти, що переміщується через митний кордон України автомобільним транспортом в режимі експорту [17].

Митний контроль при експорті томатної пасти здійснювався відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України № 451 від 21.05.2012 р. [26] шляхом застосування таких форм митного контролю:

1. Перевірка документів та відомостей, які надаються митним органам для здійснення митного контролю. При цьому встановлюється наявність документів, необхідних для митного контролю товарів у відповідності з режимом експорт та найменуваннями товарів, перевіряється правильність заповнення товаротранспортних документів, відповідність зазначених у них відомостей відомостям, що містяться у зовнішньоекономічному договорі (контракті).

Для переміщення томатної пасти через митний кордон України було надано наступні документи:

- зовнішньоекономічний договір купівлі-продажу товарів, № 25667, строк дії 17.04.2018 р. по 17.04.2019 р. (див. додаток Д);
- доповнення до зовнішньоекономічного договору № 123, 17.04.2018 р. (див. додаток Е);
- рахунок-фактура (Invoice) № VFA41200488, 18.11.2018 р. (див. додаток И);
- накладна CMR № 0455069, 18.11.2018 р. (див. додаток Ж);
- інформація про позитивні результати здійснення радіологічного контролю товару № 273019966 20.11.18 р.);
- митна декларація № 2050201/2018/546532, 18.11.2018 р. (див. додаток Г).

Під час здійснення документального контролю перевірялися відповідність даних та правильність заповнення митної декларації № UA205020/2018/546532 та товаросупровідних документів, які наведені в графі 44 МД-2:

- співставлення реквізитів уповноваженого банку, ПАТ «БАНК АВАЛЬ», з даними, що містяться в переліку вповноважених банків України в ЄАІС митних органів України;
- співставлення курсу валюти України до іноземної валюти на день подання МД до оформлення – 30.00000 грн/євро;
- перевірка правильності класифікації томатної пасти за УКТЗЕД – 2002 90 39 00;

- перевірка дотримання встановлених до задекларованих товарів заходів нетарифного регулювання, зокрема відмітки в графі 44 МД № UA205020/2018/546532 про здійснення радіологічного контролю – № 273019966 18.11.2018 р.

- співставлення зазначеної фактурної вартості даної партії томатної пасти в МД № UA205020/2018/546532, CMR № 0455069 та зовнішньоекономічному договорі № 25667 – 500 євро.

- перевіряються відомості про автотранспортний засіб комерційного призначення, що перевозить товари (саме томатну пасту), які зазначені в міжнародній автотранспортній накладній CMR № 0455069.

2. Огляд томатної пасти, яка експортується може бути ідентифікаційним – без розкриття пакувальних місць і без обстеження транспортного засобу, частковим – з розкриттям до 20 % пакувальних місць і вибіркоvim обстеженням транспортного засобу та повним – з розкриттям до 100 % пакувальних місць та поглибленим обстеженням транспортного засобу.

Під час часткового огляду перевірялась відповідність наявного товару до даних, які наведені в товаросупровідних документах. Зокрема, оглядалась цілісність та відповідність упаковки, наявність маркування, наявність пломб; звірялась кількість пакувальних місць, відповідно до даних, які зазначені в графі 31 МД № UA205020/2018/546532, та зовнішньоекономічному договорі № 25667 – 33 картонні коробки по 10 банок в кожній, маса брутто – 184,8 кг, маса нетто - 162 кг.

За результатами митного огляду складався акт огляду (переогляду) у двох примірниках, в якому зазначаються відомості про:

- посадових осіб митного органу, які здійснювали огляд, та осіб, які були присутні під час його проведення.
- підстави проведення огляду за відсутності декларанта – ідентифікація товару відповідно до товаросупровідних документів.

Акт огляду засвідчується відбитком особистої номерної печатки посадової особи митного органу, яка проводила огляд. Один примірник акта передається декларанту.

Окрім митного контролю у формах, що перелічено вище, при експорті томатної пасти, МКУ передбачає також проходження радіологічного контролю. Згідно постанови Кабінету Міністрів України «Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України» від 05.10.2011 р. № 1031 томатна паста підлягає радіологічному контролю, який здійснювався за принципом «єдиного вікна» у Волинській митниці ДФС, про що свідчить код «5509» у графі 44 МД № UA205020/2018/546532 [4].

Відповідно до наказу Мінфіну № 1058 від 02.12.2016 р. були взяті проби томатної пасти для проведення лабораторних досліджень у Департаменті податкових та митних експертиз ДФС [58].

Лабораторні дослідження томатної пасти проводились за показниками, які доцільно визначати для ідентифікації товару при визначенні коду томатної пасти згідно з УКТЗЕД. Для того, щоб правильно визначити код даного товару за УКТЗЕД, потрібно його класифікувати за такими критеріями як масова частка нерозчинних сухих речовин та маса нетто. Проаналізувавши маркування та зазначені дані лабораторних досліджень, можна зробити висновок, що маса усіх зразків не перевищує 1 кг, а вміст сухих речовин знаходиться в межах від 12% до 30%. Отримані дані дають змогу класифікувати обрані зразки за таким кодом УКТЗЕД: 2002 90 39 00.

Отже, митний контроль томатної пасти, відповідно до заявленого митного режиму експорт проводився у наступних формах - перевірка документів і відомостей, митний огляд та радіологічний контроль. Під час здійснення митного контролю були відібрані проби томатної пасти для проведення лабораторних досліджень.

3.4. Аналіз виконання митних формальностей при експорті томатної пасти згідно з митною декларацією.

Митні формальності при експорті томатної пасти здійснюються відповідно до наказу Міністерства фінансів України від 30.05.2012 р. № 631 «Про затвердження порядку виконання митних формальностей при здійсненні митного оформлення товарів із застосуванням митної декларації на бланку єдиного адміністративного документа» [31].

Митне оформлення включає такі етапи:

1. Відбувається прийняття митної декларації до митного оформлення.

Після подання декларантом митної декларації до митного оформлення автоматизованою системою митного оформлення для виконання митних формальностей за відповідною митною декларацією в автоматичному режимі призначається посадова особа підрозділу митного оформлення №5, м/п «Ягодин», Волинської митниці ДФС. Розподіл електронних версій митних декларацій здійснюється за допомогою технічних можливостей програмно-інформаційного комплексу «Інспектор-2006», який інтегровано до автоматизованої системи митного оформлення ДФС України. Після отримання електронної версії митної декларації у складі електронного повідомлення, засвідченого електронним цифровим підписом декларанта, проводиться форматологічний контроль правильності заповнення граф електронної версії митної декларації.

2. Реєстрація митної декларації.

Реєстрація митної декларації проходить шляхом занесення МД в Єдину автоматизовану інформаційну систему ДФС України і присвоєння реєстраційного номера, фіксації дати й часу подання МД-2 для оформлення, та внесення їх до графи А заявленої митної декларації. Реєстраційний номер - № UA205020/2018/546532, 20.11.2018 р.

3. Наступним етапом митних формальностей є перевірка митної декларації.

Здійснення цього етапу означає перевірку наявності рахунка-фактури № VFA41200488 (див. додаток Д), за яким визначається фактурна вартість товару. Також відбувається перевірка за допомогою програмного забезпечення правильності заповнення МД № UA205020/2018/546532 (див. додаток Г) відповідно до вимог, встановлених законодавством з питань державної митної справи.

4. Прийняття митної декларації для оформлення.

Прийняття митної декларації для оформлення являє собою проставлення у митній декларації у графі D/J аркуша та рахунку-фактурі позначень – ПМК 106/205 20.11.2018 р.

Митне оформлення товару, у нашому випадку, відбувається шляхом здійснення документальної перевірки митної декларації та товаросупровідних документів, наведених у графі 44 МД UA205020/2018/546532 (див. додаток А).

Відомості про автотранспортний засіб комерційного призначення, що перевозить товари (а саме томатна паста), вносяться до міжнародної автотранспортної накладної CMR № 0455069 (див. додаток В).

В накладній вказуються відомості про:

- відправника вантажу – ТОВ «Хуторок» (Волинська обл. м. Ковель, вул. Миру 43. Україна);
- отримувача – «Gospodyni» (m. Lublin, ulica – volodumurska 54, Polska);
- місце розвантаження – m. Lublin, ulica – volodumurska 54, Polska;
- місце і дата навантаження – Волинська обл, м. Ковель Україна, 20.11.2018 р;
- додаткові документи – INVOICE № VFA41200488;
- кількість місць – 33;
- рід упаковки – картонна коробка;
- найменування вантажу – томатна паста;
- вага брутто – 184,8 кг;
- умови поставки – DAP PL Lublin;

- загальна вартість вантажу - 500 EUR;
- місце складання даного документа – Ковель. Україна 18.10.2018 р;
- час прибуття та виїзду з місця 20.11.2018 р. – 20.11.2018 р.;
- реєстраційні номери тягача та напівпричепа – АО6158ВА/АО0037ХТ.

4. Відмова у прийнятті митної декларації для оформлення.

Митний орган відмовляє у прийнятті МД виключно з таких підстав:

- МД не містить усіх відомостей або подана без рахунка або іншого документа, який визначає вартість товару та у випадках, встановлених Кодексом.
- МД не містить встановлених законодавством обов'язкових реквізитів.
- МД подано з порушенням інших вимог, встановлених Митним Кодексом [14].

Оскільки декларантом (ТОВ «Хуторок») дотримано всі вимоги згідно із законодавством, то у Волинської митниці ДФС не має підстав у відмові оформлення митної декларації.

5. Оформлення митної декларації.

При здійсненні митного оформлення МД № UA205020/2018/546532 посадовою особою митниці виконуються такі процедури:

- перевірка дотримання строків подання МД. Не більше 1 години після внесення електронної копії.
- контроль співставлення даних, які містяться в електронній копії МД та інших товаросупровідних документів, поданих для митного оформлення, зокрема:
 - співставлення реквізитів уповноваженого банку, ПАТ «РАЙФФАЙЗЕН БАНК АВАЛЬ», з даними, що містяться в переліку уповноважених банків України в ЄАІС митних органів України показали, що реквізити співпадають.

- співставлення курсу валюти України до іноземної валюти на день подання МД до оформлення - курс валют визначено декларантом вірно – 30.000000 грн/євро;
- код томатної пасти згідно з УКТЗЕД вірний - 2002 90 39 00;
- перевірка дотримання встановлених до декларування товарів заходів нетарифного регулювання, зокрема відмітки на CMR штампів і радіологічного контролів. Проведення державних видів контролю, а саме, радіологічного, проводилось за принципом «єдиного вікна», про що свідчить код «5509» у графі 44 МД № UA205020/2018/546532 ;
- контроль із застосуванням системи управління ризиками;
- перевірка відомостей про виконання митних формальностей, сформованих за результатами оцінки ризику.

6. Проведення митного огляду.

Митний огляд томатної пасти здійснювався посадовими особою митного органу. Під час митного огляду, відбувається співставлення товарів на транспортному засобі, до тих які подані на декларування за кількістю, якістю та ідентичністю [6]. За митною декларацією, перевіряється відповідність назви товару - томатна паста ТМ «Хуторок» 25%, кількість вантажних місць – 33, вид та цілісність упаковки – картонні коробки - по 10 банок в кожній. Маса нетто – 162 кг, маса брутто – 184,8 кг.

За результатами проведення митного огляду, складався Акт огляду № 265/2018 (див. Додаток 3) .

7. Завершення митних формальностей за митною декларацією.

Під час завершення митного оформлення посадовими особами відділу митного оформлення №5 м/п «Ягодин» відбувається внесення за допомогою АСМО до електронної МД UA205020/2018/546532 в графі D/J відмітки про завершення митного оформлення та номера особистої номерної печатки посадової особи ПМО, яка завершила митне оформлення – ОНП 106/205 21.11.2018 р.

Отже, при митному оформленні томатної пасти в режимі експорту (вивезення товару за межі митної території України здійснювалось через пункт пропуску «Ягодин» Волинської митниці ДФС виконуються митні формальності у такій послідовності:

- 1) реєстрація митної декларації;
- 2) перевірка митної декларації;
- 3) прийняття митної декларації для оформлення;
- 4) оформлення митної декларації;
- 5) проведення митного огляду;
- 6) завершення митних формальностей за митною декларацією.

Порушень митного законодавства при митному оформленні томатної пасти згідно з МД № UA205020/2018/546532 не було виявлено.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

Український ринок овочеконсервної продукції за останні роки динамічно розвивається, збільшуючи щорічні показники в середньому на 10-40% в залежності від виду продукції. Концентровані томатопродукти займають одне із перших місць у асортименті плодоовочевих консервів.

За останні п'ять років спостерігається тенденція значного збільшення обсягів експорту томатної пасти в країни зарубіжжя, це зумовлено високим рівнем попиту на даний продукт, якістю та здатністю конкурувати на світовому ринку.

Експорт даного продукту супроводжується митним контролем та митним оформленням органами ДФС з питань митної справи. Основним нормативним документом, який регламентує механізм митного контролю та митного оформлення при переміщенні товару через митний кордон України в режимі експорт є Митний кодекс України, а також, для більш детального аналізу застосовується інша нормативно - законодавча база: Податковий кодекс України, Закон України «Про Митний тариф України», Закон України «Про зовнішньоекономічну діяльність», накази та постанови Верховної Ради України, Кабінету Міністрів України та Міністерства фінансів України.

Для того, щоб томатна паста вітчизняного виробництва, була конкурентноспроможною на українському та зарубіжному ринках, вона повинна мати високу споживну цінність. На формування споживних властивостей томатної пасти мають безпосередній вплив сирована, технологія виробництва, терміни та умови зберігання і транспортування. У разі недотримання вимог, встановлених чинною нормативною документацією на харчові продукти, можуть виникати дефекти томатної пасти, які призводять до зниження її споживних властивостей.

Томатна паста допускається до реалізації тільки в тому випадку, якщо вона відповідає за показниками якості та безпечності вимогам ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови». Відповідно до

даного нормативного документа виділяють органолептичні (зовнішній вигляд і консистенція, смак та запах, колір), фізико-хімічні (масова частка сухих нерозчинних речовин, титрована кислотність, вміст хлоридів та органічних домішок), мікробіологічні показники якості, а також показники безпечності, які визначають рівень мікроорганізмів, здатних розвиватись при зберіганні і утворювати токсини, які становлять небезпеку для здоров'я людини.

Експертиза томатної пасти для митних цілей проводилась шляхом дослідження якості томатної пасти за органолептичними та фізико-хімічними показниками з метою ідентифікації товару та правильної класифікації за кодом згідно з УКТЗЕД.

Для дослідження було обрано 5 зразків томатної пасти з вмістом сухих речовин 25% вітчизняного виробництва.

Дослідження проводились в чотири етапи. На першому етапі досліджень визначали теоретико-методологічні засади експертизи та здійснення митного контролю при експорті томатної пасти, на другому – проводили експертизу томатної пасти для митних цілей, на третьому – аналізували митний контроль та оформлення томатної пасти при експорті, на четвертому – формували висновки і пропозиції.

Асортимент готової томатної продукції на ринку України представлений наступними найменуваннями: паста томатна, паста томатна солонна, сік томатний концентрований, сік томатний концентрований з сіллю та прянощами, томатний соус, кетчуп. Найбільшим виробником томатної пасти на ринку України є компанія «Агроф'южин», яка виробляє томатну пасту під ТМ «Інарго». Значний сегмент ринку концентрованих томатопродуктів в Україні належить таким виробникам: ПАТ «Чумак» (ТМ «Чумак»), ПрАТ «Волинь Холдинг» (ТМ «Торчин») – компанія, яка належить до міжнародної корпорації «Нестле», ТОВ «Прайм продукт» (ТМ «Хуторок»), ПрАТ «Одеський консервний завод» (ТМ «Господарочка»), ТОВ «АСС» (ТМ «Гост») та інші.

За останні п'ять років обсяги експорту зросли на 40%, що свідчить про збільшення попиту на продукти перероблення томатів на світовому ринку і незалежність України від іноземних постачальників, адже обсяги імпорту в зазначені роки знизився на 85%. Основними країнами-постачальниками готової томатної продукції в Україну є Країни СНД, Угорщина, Китай, Італія та ін. Найбільші обсяги томатної пасти експортувались з України в Польщу, Німеччину, Австрію, Російську Федерацію, Білорусію та Єгипет.

При виконанні експертизи томатної пасти в митних цілях було проаналізовано повноту маркування, проведено органолептичну оцінку якості за такими критеріями: зовнішній вигляд та консистенція, смак та запах, колір і проведено лабораторні дослідження за такими фізико-хімічними показниками: вміст розчинних сухих речовин, вміст титрованих кислот у перерахунку на лимонну кислоту, вміст вітаміну С та загальних цукрів.

За результатами проведених досліджень, томатна паста ТМ «Чумак», ТМ «Ніжин» та ТМ «Хуторок» відповідають за всіма органолептичним та фізико-хімічним показникам якості. Томатні пасти ТМ «Господарочка», ТМ «Генічаночка» за вмістом сухих речовин не відповідають вимогам стандарту, та даним, зазначеним на маркуванні. Згідно з вимогами стандарту вони можуть мати назву «томатне пюре». Також, томатна паста ТМ «Господарочка» не відповідає вимогам ДСТУ за органолептичним показником смак та запах, які є не властиві концентрованому томатному продукту (несвіжий запах, кислий смак).

При митному оформленні томатної пасти в режимі експорт, класифікаційними ознаками для визначення коду за УКТЗЕД є вміст сухих речовин та маса нетто. Всі зразки томатної пасти при декларуванні мають класифікуватись за таким кодом УКТЗЕД – 2002 90 39 00: томати, приготовлені або консервовані без додавання оцту чи оцтової кислоти з вмістом сухої речовини мас.12%, або більше, але не більше як 30 мас. % у первинних упаковках, масою не більше 1 кг.

Електронне декларування здійснюється на підставі подання до органів ДФС електронної митної декларації, засвідченої електронним цифровим підписом, та

інших електронних документів або їх реквізитів у встановлених законом випадках. Заповнення митної декларації є важливою умовою переміщення томатної пасти через митний кордон України. МД оформляється відповідно до Наказу Міністерства фінансів №651 «Про затвердження Порядку заповнення митних декларацій на бланку єдиного адміністративного документа». Дуже важливо дотримуватись порядку заповнення граф та наведення достовірних даних при заповненні митної декларації для її прийняття посадовою особою митного органу до митного оформлення.

За даною МД № UA205020/2018/546532 томатна паста експортується з України до Польщі за умовами поставки DAP PL Lublin. Переміщення здійснюється вантажним автомобілем через Волинську митницю ДФС. За декларацією товаросупровідними документами є: зовнішньоекономічний договір купівлі-продажу товарів № 25667, доповнення до зовнішньоекономічного договору № 123, рахунок-фактура (Invoice) № VFA41200488, накладна CMR № 0455069, копія митної декларації № UA205020/2018/546532.

Митні формальності при експорті томатних паст виконувались у такій послідовності: реєстрація митної декларації; перевірка митної декларації; прийняття митної декларації для оформлення; оформлення митної декларації; проведення митного огляду; завершення митних формальностей за митною декларацією.

Пропозиції:

- Департаменту технічного регулювання Міністерства економічного розвитку і торгівлі України - удосконалити чинну нормативну документацію на концентровані томатопродукти згідно з вимогами міжнародних стандартів, за параметрами безпечності готового продукту, зокрема в області нормування вмісту нітратів –попередників канцерогенних N-нітрозамінів, нормування вмісту вітаміну С та загальних цукрів;

- вітчизняним виробникам томатної пасти розширити асортимент продуктів перероблення томатів, за рахунок додавання нетрадиційної сировини (імбирь, фенхель, тмин, базилік);
- вітчизняним виробникам томатної пасти впроваджувати розробку нових видів продукту з підвищеною харчовою та біологічною цінністю як перспективний напрямок розвитку ринку готової томатної продукції;
- Державній фіскальній службі України – розглянути питання щодо доцільності деталізації на національному рівні товарної підпозиції 2002 90 та виділення окремих десятизначних кодів для товарів «томатна паста», «томатне пюре», «томатний соус». З метою уникнення фальсифікації товару при його декларуванні та зниженні ціни.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гончаренко Г. М. Розробка процесів безвідходної переробки томатних овочів на підприємствах харчування./ Г. М. Гончаренко. – Харків: Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі, 2004. - 17 с.
2. Гельфанд, С. Ю. Основы управления качеством продукции и технологический контроль консервного производства/ С. Ю. Гельфанд, Э. В. Дьяконова. Т. Н. Медведева. – Київ, 2000. – 208 с.
3. Дейнеко Л. Можливі сценарії розвитку харчової промисловості в умовах дії режиму вільної торгівлі з ЄС / Л. Дейнеко. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://archive.voxukraine.org/2015/10/30/mozhlyviscenarii-rozvytku-harchovoi-promtslovesti-ua>
4. Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України: Постанова Кабінету Міністрів України від 05.10.2011 № 1031. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1031>
5. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.consumer.gov.ua/>
6. ДСТУ 5081:2008 Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови: введ – 2009-10-01- К.: Держспоживстандарт України, 2008.-14с.
7. ДСТУ ISO 2173: 2007 Продукти з фруктів та овочів. Визначення розчинних сухих речовин рефрактометричним методом: введ – 2009-01-01. К.: Держспоживстандарт України, 2007. - 11с.
8. ДСТУ 4957:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначення кислотності: введ - 2009-07-01-К.: Держспоживстандарт України, 2008.-13с

9. ГОСТ 24556-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С: введ – 1990-01-01- М.: Госстандарт СССР, 1989.- 11с.
10. ДСТУ 4954:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначення цукрів: введ – 2009-01-01 – К.: Держспоживстандарт України, 2008.- 12с.
11. ДСТУ 3583-97. Сіль кухонна. Загальні технічні умови: введ – 1998 – 07-01. – К. : Держспоживстандарт України, 2006.-22 с.
12. ДСТУ 2575-2014. Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості: введ – 2015-10-23. – К.: Держстандарт України, 2014.- 53с.
13. Зовнішня торгівля із зазначенням основних країн- контрагентів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua>.
14. Каламан О.Б. Інноваційний розвиток підприємств харчової промисловості / О.Б. Каламан // Економіка харчової промисловості. – 2014. – № 1(21). – С. 25.
15. Кузьменко О. І. Томатная жизнь / О. І. Кузьменко // Торговое дело. – 2016. - №5. – С. 48-52.
16. Лебедович В. И. Томати по-украински / В.И. Лебедович // Мир упаковки. - 2015.-№7.-С.22
17. Митний кодекс України: Закон України від 13.03.2012 р. №4495-VI. – Редакція від 24.07.2015.
18. Ольховська В.С. Вдосконалення якості концентрованих томатопродуктів в процесі їх виробництва : автореф. дис... канд. техн. наук: / В. С. Ольховська; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Х., 2009. - 18 с.
19. Офіційний сайт Державної статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/> .
20. Офіційний сайт Державної фіскальної служби України . [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/>

21. Офіційний сайт компанії «Агроф'южин» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.inagro.ua/uk/pro-nas/>.
22. Пастные гастроли // Бізнес новини України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://business-x.biz/pastnie-gastroli-biznes-novini>
23. Пасько О.І. Експертиза якості томатної пасти / О.І. Пасько// Управління безпечністю, якістю та експертиза товарів: зб. наук. студ. ден. форми навч. – 2018. – Ч. 2. – С. 317 - 324.
24. Пащенко Т.Л Способи виявлення томатної пасти/ Т. Л Пащенко// Вісник КНТЕУ. – 2001.- №6. – С. 140-145.
25. Петрович О. П. Про томатні продукти: Український ринок томатів / О. П. Петрович // Продукты питания.- 20017.- №20. – С. 14-18.
26. Питання пропуску через державний кордон осіб, автомобільних, водних, залізничних та повітряних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються ними. - Постанова Кабінету Міністрів України від 21.05.2012 №451 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1031-2011>
27. Плабин Н. П. Плодоовощные консервы профилактического назначения / Н. П. Плабина // Пищевая промышленность. – 2010. – №11. – С. 78–79.
28. Портал онлайн-опитувань «Фаворит успіху» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.favor.com.ua/vote/products/tomato-paste/?results=U>
29. Практичний довідник аграрного експортера до ЄС. – Київ, Берлін, 2016. – Вип. 1. – С. 1.
30. Про затвердження Порядку здійснення аналізу та оцінки ризиків, розроблення і реалізації заходів з управління ризиками для визначення форм та обсягів митного контролю: Наказ Міністерства фінансів України від 31.07.2015 № 684 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1021-15>
31. Про затвердження Порядку виконання митних формальностей при здійсненні митного оформлення товарів із застосуванням митної декларації на

- бланку єдиного адміністративного документа: Наказ Міністерства фінансів України від 30.05.2012 № 631 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1360-12>
32. Про затвердження Порядку заповнення митних декларацій на бланку єдиного адміністративного документа - Наказ Міністерства фінансів України від 30.05.2018р. №651 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1372-12>
33. Про електронні довірчі послуги – Закон України № 2155-VII 07.11.2018 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1031-2011-%D0%BF>
34. Про зовнішньоекономічну діяльність: Закон України від 16.04.1991 № 959-XII// Відомості Верховної Ради України. –1991.- № 29. Із змінами, внесеними згідно із Законами N 406-VII (406-18) від 04.07.2013 . [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/959-12>.
35. Про захист прав споживачів: Закон України від 01.12.05 № 3161 - VI (зі змінами та доповнен.) [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua>
36. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 08.12.2015 N 867-VIII /867-19/ [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua>.
37. Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню та квотуванню на 2018 рік: Постанова Кабінету Міністрів України від 20.12.2017 р. №1018 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1018-2017-п>
38. Про затвердження відомчих класифікаторів інформації з питань державної митної справи, які використовуються у процесі оформлення митних декларацій – Наказ Міністерства фінансів України від 20.09.2012 № 1011 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v1011201-12/sp:head>

39. Про затвердження Порядку взаємодії структурних підрозділів та територіальних органів Державної фіскальної служби України із Спеціалізованою лабораторією з питань експертизи та досліджень ДФС під час проведення досліджень (аналізів, експертиз), Нормативів взяття проб (зразків) товарів для проведення дослідження (експертизи), форм акта про взяття проб (зразків) товарів та висновку – наказ Міністерства фінансів України від 02.12.2016 р. № 1058 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon6.rada.gov.ua/laws/show/z1693>
40. Про митний тариф України: Закон України від 19.09.2013 № 584 – VII [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>
41. Про зовнішньоекономічну діяльність: Закон України від 16.04.1991 № 959-XII [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua>
42. Про затвердження Класифікації країн світу: Наказ Держстату України від 30.12.2013 № 426 (зі змінами) [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>
43. Регламент № 178/2002 Европейского Парламента и Совета от 28 января 2002 р. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.icqc.eu/userfiles/File/178_2002.pdf
44. Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга: ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT.). – К., Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с.
45. Стойкова Теменуга. Проблеми та фактори забезпечення якості й безпечності товарів/ Стойкова Т. // Міжнародний науково-практичного журналу "Товари і ринки". – 2016. - № 22. – С. 39
46. Сумарний обсяг імпорту та експорту у розрізі товарних позицій за кодами УКТЗЕД [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/>
47. Сльоз А. Ринок кетчупу та томатної пасты [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://koloro.ua/blog/issledovaniya/obzor-runka-ketchupa-i-tomatnoi-pasti.html>

48. Тануцька Ю.М. Особливості експорту продукції вітчизняної харчової промисловості до ЄС / Ю.М. Тануцька // Економіка і суспільство: зб. наук.пр. – 2017. - №11. – С. 6 – 8.
49. Тазуренко І.К. Технологічні аспекти асептичного консервування томатної пасти / І. К. Тазуренко, Ю. Д. Пилипенко // Харч. пром-сть. - 20014. - № 3. - С. 132-133.
50. Типова технологічна схема пропуску через державний кордон осіб, автомобільних, водних, залізничних та повітряних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються - Постанова Кабінету Міністрів України від 21.05.2012р. № 451 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/451-2012-%D0%BF>
51. Титаренко Л.Д., Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів/ Л.Д. Титаренко // Дніпропетров. ун-т економіки та права. –К.: [Центр навчальної літератури], 2006. – 192 с.
52. Чепурний Р. А. Томатна паста обираємо найкращу/ Р.А. Чепурний [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.medum.com.ua/tomatna-pasta/>.
53. Трофімцева О.І. Безпечність та якість продуктів харчування – це спільна робота держави і бізнесу/ О.І. Трофімцева [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://minagro.gov.ua/node/23466>
54. Український класифікатор товарів ЗЕД [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://ares.ua/uk/codesearch> .
55. Український харчопром диверсифікує ринки збуту // Вісник. Право знати все про податки і збори. – 2016. – № 1(1) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.visnuk.com.ua/uk/info/22-ukrayinskiy-k>
56. Хейліер М. Торгівля з ЄС у рамках поглибленої та всеосяжної угоди про вільну торгівлю / М. Хейліер, В. Пятницький [Електронний ресурс] – Режим доступу: [DCFTA EU_ UA%20 \(1\).pdf](#)

57. Шарченко И. Обязательные стандарты: Томатная паста / И.А. Шарченко // Брутто.- 2015.- №3. – С. 16-17.
58. Шлакова В.І. Темпи роста знижаються / В.І. Шлакова // Брутто. – 2016. - №3. -С. 30-36.
59. Щодо правил маркування харчових продуктів – наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28.10.2010 р. № 487

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

Технологія виготовлення томатної пасти

Рис.1.1. Технологічна схема виробництва томатної пасти

ДОДАТОК Б

Об'єкти дослідження

Інформація про зразок	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд					
Товарний знак виробника	ТМ «Ніжин»	ТМ «Хуторок»	ТМ «Господарочка»	ТМ «Чумак»	ТМ «Генічаночка»
Назва продукту	Консерви. Томатна паста ТМ «Ніжин», стерилізована першого гатунку, сухих речовин 25%, в скляних банках масою нетто 1/470 г	Консерви. Томатна паста «Хуторок» стерилізована вищого сорту, сухих речовин 25%, в скляних банках масою нетто 1/480 г	Консерви. Томатна паста ТМ «Господарочка» стерилізована вищого сорту, сухих речовин 25%, в скляних банках масою нетто 1/250 г	Консерви. Томатна паста ТМ «Чумак» стерилізована, сухих речовин 25 %, в упаковці «Tetra Classic» масою нетто 1/70 г	Консерви. Томатна паста ТМ «Генічаночка», стерилізована вищого сорту, сухих речовин 25 %, в скляних банках масою нетто 520 г

1	2	3	4	
Дані про виробника	ТОВ «Ніжинський консервний завод», 02090, Україна, м. Київ, вул. Бутлерова Академіка, 1. Адреса виробництва: 16610, Україна, Чернігівська обл., м. Ніжин, вул. Шевченка, 160	ТОВ «Хуторок», вул. Миру, 43, М. Ковель, Волинська обл., 54000, Україна Адреса потужностей: вул. Журавльова, 5, с. Старокозаче, Ратнівський р-н, Волинська обл., Україна	ПрАТ «Виробниче об'єднання «Одеський консервний завод» Адреса потужностей: Україна, м. Одеса, вул. Водопровідна, 22.	ПрАТ «Виробниче об'єднання «Одеський консервний завод» Адреса потужностей: Україна, м. Одеса, вул. Водопровідна, 22.
Маса нетто, г	470 г	480 г	250 г	
Нормативний документ	ДСТУ 5081:2008	ДСТУ 5081:2008	ДСТУ 5081:2008	ТУ

ДЕРЖАВНА ФІСКАЛЬНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ПОДАТКОВИХ ТА МИТНИХ ЕКСПЕРТИЗ

**Управління експертиз та досліджень харчової продукції, алкогольних напоїв,
фармацевтичних препаратів та наркотичних засобів**

пр-кт Степана Бандери, 8, корп. 8, Київ-73, 04073, тел./факс: (044) 426-44-70

ВИСНОВОК № 288-2018

Складено 21.11.2018 р.

- 1. Замовник:** Волинська митниця ДФС.
- 2. Об'єкт(и) дослідження (експертизи) та реєстраційний(і) номер(и):** проба товару, заявленого у гр.31 МД як " (гр.33 МД – 2002 90 39 00),
- 3. Підприємство/громадянин:** ТОВ «Хуторок».
- 4. Виробник:** "Хуторок" (Україна).
- 5. Акт про взяття проб (зразків) товарів:** від 20.11.2018 р. №125/2018
- 6. Супровідні документи (копії):**
 - 6.1. Митна декларація № UA2050201/2018/546532, від 19.11.2018 р. (див. додаток Г);
 - 6.2. Акт про проведення огляду (переогляду) товарів, транспортних засобів, ручної поклажі та багажу від 20.11.2018 р. (МД № № UA2050201/2018/546532) на 1 арк.
 - 6.3. Зовнішньоекономічний договір купівлі-продажу товарів, № 25667, строк дії 17.04.2018 р. по 17.04.2019 р. (див. додаток Д);
 - 6.4. Доповнення до зовнішньоекономічного договору № 123, 17.04.2018 р. (див. додаток Е);
 - 6.5. Рахунок-фактура (Invoice) № VFA41200488, 18.11.2018 р. (див. додаток Є);
 - 6.6. Накладна CMR № 0455069, 18.11.2018 р. (див. додаток Ж);

6.7. Інформація про позитивні результати здійснення радіологічного контролю товару № 273019966 20.11.18 р.;

7. Обґрунтування та мета направлення запиту: перевірка правильності класифікації товарів, заявлених до митного оформлення.

8. Завдання для дослідження:

8.1. Визначити характеристики товару, необхідні для їх однозначної ідентифікації та класифікації згідно з УКТЗЕД: зокрема органолептичні показники (зовнішній вигляд і консистенція, смак та запах, колір), фізико-хімічні показники (масову частку сухих речовин, титровану кислотність, вміст вітаміну С, вміст загальних цукрів).

8.2. Чи відповідає товар задекларованому згідно з МД № UA2050201/2018/546532, від 19.11.2018 р.

9. Дослідження:

9.1. Опис проб (зразків) товару: на дослідження надійшла проба товару у двох примірниках (досліджуваний та контрольний), які були упаковані у 2 полімерні пакети під митним забезпеченням (пломби 2х145). До кожного пакету прикріплено маркувальну етикетку відповідно до вимог наказу Міністерства фінансів України від 31.05.2012 № 654.

Порушення пакування та митного забезпечення не виявлено.

Довільним чином для дослідження було обрано одну пробу. Вміст відкритого пакету: скляна банка безбарвного кольору, закупорена синьою кришкою, на якій наявні 2 друковані етикетки з маркуванням польською та українською мовами відповідно. Інформація на етикетці українською мовою містить відомості щодо: назви продукту; складу, назви та адреси виробника та імпортера; кількості продукту; калорійності та поживної цінності на 100г продукту; дати пакування, кінцевої дати споживання, номеру партії товару; умов зберігання; відсутності ГМО у продукті.

9.2. Методи дослідження:

9.2.1. Органолептичний (зовнішній вигляд і консистенція, смак та запах, колір) [1].

9.2.2. Фізико-хімічні:

- масова частка сухих речовин - рефрактометричним методом, який заснований на вимірюванні показника заломлення світла при проходженні його через рідкий зразок, який наноситься на нижню призму рефрактометра [2];
- вміст титрованих кислотніст - методом визначення титрованої кислотності, метод полягає у потенціометричному титруванні випробного розчину гідроксидом натрію молярної концентрації $c(\text{NaOH})=0,1$ моль/дм³ з індикатором фенолфталеїну [3];
- вміст вітаміну С - титриметричним (з візуальною й потенціометричною індикацією) з використанням 2,6-дихлорфеноліндофеноляту натрію як титранту: з попередньою обробкою проби цистеїном як відновлювача [4];
- вміст загальних цукрів - перманганатним методом, який засновано на здатності карбонільних груп цукрів відновлюватись у лужному середовищі оксид міді (I) до оксид міді (II). Під час розчиняння, утворений залізоамонійними галунами оксид міді (I), окислюючись до оксиду міді (II), відновлює залізо (III) у залізо (II), кількість якого визначають титруванням розчином марганцевокислого калію [5].
- маса нетто – вимірювальним методом шляхом зважування вмісту проби в банці.

9.3. Результати дослідження:

Згідно інформації на маркуванні (українською мовою) продукт «Томатна паста» містить у своєму складі: томатна паста

Згідно наданої специфікації продукт «Томатна паста» ТМ «Хуторок» з вмістом сухих речовин 25 %, стерилізована. Склад: Томатна паста, Вищий сорт. Без ГМО Поживна(харчова) цінність 100 г продукту: вуглеводи – 15, 8 г. Енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту: 331 кДЖ (79 ккал). Масова

частка сухих речовин – 25 %. Умови зберігання: зберігати за температури від 0 °С – 25 °С і відносній вологості повітря не більше ніж 75 %. Маса нетто: 490 г +/- 3 %.

Згідно ДСТУ 5081:2008, томатна паста – продукт, який готується зі стиглих томатів шляхом протирання і уварювання їх до концентрованої маси, з вмістом сухих речовин від 23% до 42 %. Томатна паста солена містить від 27% до 37 % сухих речовин. Якщо концентрований томатопродукт містить від 12 до 22% сухих речовин, то це томатне пюре [1].

Досліджувана проба має вигляд однорідної концентрованої маси мазкої консистенції, без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів, смак та запах властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару, без стороннього смаку та запаху, колір рівномірний за всією масою темно-червоний колір. Масова частка сухих нерозчинних речовин становить 24,5 %, Масова частка кислот, що титруються – 2,1 %, вміст вітаміну С - 27,5 мг, вміст загальних цукрів - 0,4 %.

10. Висновок:

За результатами експериментальних досліджень встановлено, що проба, яка має вигляд однорідної концентрованої маси мазкої консистенції, без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів, смаком та запахом властивим концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару, без стороннього смаку та запаху, рівномірний за всією масою темно-червоним кольором містить наступні фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих нерозчинних речовин становить 24,5 %, Масова частка кислот, що титруються – 2,1 %, вміст вітаміну С - 27,5 мг, вміст загальних цукрів - 0,4%

Результати експериментальних досліджень проби за визначеними показниками узгоджуються з інформацією щодо складу, зазначеною на маркуванні продукту «томатна паста» 25% ТМ «Хуторок», узгоджуються із специфікаційними даними щодо складу продукту та відповідними показниками

щодо продукту «томатна паста» 25% у гр. 31 МД від № UA2050201/2018/546532,
від 19.11.2018

11. Список використаних джерел:

1. ДСТУ 5081:2008 Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови: введ – 2009-10-01- К.: Держспоживстандарт України, 2008.-14с.
2. ДСТУ ISO 2173: 2007 Продукти з фруктів та овочів. Визначення розчинних сухих речовин рефрактометричним методом: введ – 2009-01-01. К.: Держспоживстандарт України, 2007. - 11с.
3. ДСТУ 4957:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначення кислотності: введ - 2009-07-01-К.: Держспоживстандарт України, 2008. - 13 с
4. ГОСТ 24556-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С: введ – 1990-01-01- М.: Госстандарт СССР, 1989. – 11 с.
5. ДСТУ 4954:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначення цукрів: введ – 2009-01-01 – К.: Держспоживстандарт України, 2008. - 12 с.

Примітка. Результати досліджень є чинними для наданої проби товару.

Експерт

Начальник управління

М.П. Валеріна

О.К. Костюк

ДОДАТОК Г

УКРАЇНА (форма МД-2)				ДОДАТОК Г			
2 Відправник/Експортер ☐ ТОВ "Хуторок" 45000 м.Ковель, Волинська обл. Вул. Миру 43 Україна UA 10031400010				1 ДЕКЛАРАЦІЯ ЕК 10 AA UA205020/2018 /546532			
3 Форми 1 1 1/0				6 Всього місць 33			
9 Особа, відповідальна за фінансове врегулювання № UA 0031400010 ТОВ "Хуторок" 45000 м.Ковель, Волинська обл. вул. Миру 43 Україна UA 10031400010				11 Торг. країна Україна			
10 Країна перш. признач. / ост. від. Україна				12 Відомості про вартість Україна			
14 Декларант/Представник № UA 0031400010 ТОВ"Хуторок" 45000 м.Ковель, Волинська обл. Вул. Миру 43 Україна UA 1 0031400010				15 Країна відправлення/експорту Україна			
16 Країна походження Україна				17 Країна призначення Україна			
18 Ідентифікація і країна реєстрації трансп. засобу при відправленні/прибутті AO6158BA/AO0037XT UA				20 Умови поставки DAP PL Lublin Активация Windows			
21 Ідентифікація і країна реєстрації активного транспортного засобу на кордоні AO6158BA/AO0037XT				22 Валюта та загальна сума за рахунком EUR 500.000			
23 Курс валют 30.00000000				24 Характер угоди 0 EUR			
25 Вид транспорту 30 на кордоні				26 Вид транспорту в межах 30			
27 Місце навантаження/розвантаження ЕДРПОУ 6578912 ПАТ «Райффайзен БАНК АВАЛЬ»				28 Фінансові та банківські відомості МФО: 456897			
29 Митний орган вивіз/ввезу 205020000				30 Місце знаходження товарів 205-888-1-1			
31 Маркування та кількість - Номери контейнерів - Кількість та розпізнавальні особливості 1 Томатна паста ТМ «Хуторок» з вмістом сухих речовин 25 %, стерилізована Склад: Томатна паста. Вищий сорт. Без ГМО Поживна(харчова) цінність 100 г продукту: вуглеводи – 15, 8 г. Енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту: 331 кДж Масова частка сухих речовин – 25 % Умови зберігання: при температурі від 0 °С – 25 °С і відносній вологості повітря не більше ніж 75 %. Маса нетто: 490 г +/- 3 % Споживна тара - банка				32 Товар 1 № 2002 90 39 0			
33 Код товару 0				34 Код країни походження а UA б			
35 Вага бруто (кг) 184,8				36 Вага нетто (кг) 162			
37 ПРОЦЕДУРА 1000 ZZ00				38 Вага нетто (кг) 162			
40 Загальна декларація/Попередній документ				41 Додаткові одиниці виміру			
42 Ціна товару 500.000				43 Код МВБ Код ДІ			
44 До 4104 25667 17 17.04.2018				46 Статистична вартість 1500.000000			
45 ОЗ80 VFA41200488 730 O450069 5509 273019966 4103 123 18.11.2018 18.11.20 17.04.2018							
47 Вид Основне нарахування Ставка Сума				48 Відстрочення платежів			
49 Реквізити складу				в ПОДРОБИЦІ РОЗРАХУНКІВ			
50 Принципал № UA /2500003916 Підпис: ФОП «Кюссе І.Д.» Волинська обл. м.Ковель вул.Дорош 32.А. Моб.Тел.+380979893331 UA /02500003916 Паніч Сергій Іванович, Паспорт UA Серія ER №192361				54 Місце і дата: ТОВ "Хуторок", Волинська обл. м.Ковель МП "Росада" у формі ТОВ, м.Київ, Столичне шосе 100 AB4800402 від 17/07/09 ПОПОВ.В.І. тел. 0689633443. popov.broo@ukr.net Підпис і прізвище декларанта/представника:			
51 Представлений Місце і дата:							
52 Результат: Накладення пломби: Тип: Строк доставки (дата): 22.11.2018				Печатка: ПМК 106/206 20.11.2018 ОНП 106/206 21.11.2018			

ДОДАТОК Д**Договір №25667
купівлі-продажу томатної пасти**

Укладений 17.04.2018 р.

В м. Ковель між ТОВ «Хуторок», м. Ковель, Волинської обл, Україна іменоване надалі "Постачальник" в особі генерального директора Горбуш. Володимира Григоровича, що діє на підставі Статуту підприємства з одного боку, і підприємством ZOO «Gospodyni», Польща, іменоване надалі "Покупець", в особі директора Душана Пашека, що діє на підставі Статуту підприємства з іншого боку, уклали даний Договір про наступне:

1. ПРЕДМЕТ І СУМА ДОГОВОРУ

1.1. Продавець зобов'язується передати у власність (повне господарське відання), а Покупець належним чином прийняти і оплатити наступний товар:

1.1.1. Найменування: томатна паста ТМ «Хуторок»

1.1.2. Маса нетто: 162 кг .

1.1.3. Ціна на товар встановлена на умовах DAP PL Lublin, відповідно до INKOTERMS 2010.

1.1.4.

а) вартість всієї партії товару: (п'ятсот євро),

б) податок на додану вартість: 0 %

в) разом до сплати 500 EUR:

1.1.5. Специфікація є невід'ємною частиною Договору (форма наводиться у Додатку №1 до даного Договору).

2. УМОВИ ПОСТАВКИ

2.1. Замовлення на купівлю Товару Покупець надає Продавцю засобами факсимільного зв'язку або електронною поштою.

2.4. Постачальник зобов'язується зробити відвантаження товару, який є предметом цього договору, автотранспортом (згідно з п.1.1. Цього договору) відповідно до умов DPA Ковель

2.3. Умови поставки визначені у відповідності з міжнародними правилами тлумачення термінів INKOTERMS 2010.

2.4. Вантажоодержувачем товару є: ZOO «Gospodyni», 458959 м. Люблін, вулиця – Володимирська 54, Польща

2.5. Підприємство виробництва томатної пасти ТОВ «Хуторок», 45000 м.Ковель Україна

2.6. На кожну поставку Постачальник видає Покупцю наступні документи:

- Рахунок-фактуру Постачальника .

- інформацію про результати здійснення радіологічного контролю товару;

2.7. Постачальник здійснює всі необхідні платежі по сертифікації та митного оформлення, встановлені компетентними органами на території України.

2.8 Товар вважається. Зданим Постачальником і прийнятим Покупцем за відсутності розбіжності фактичних даних:

- за якістю - з даними свідоцтва якості та свідоцтва аналізу;

- за кількістю - з даними CMR накладної.

Приймання здійснюється на складі вантажоодержувача.

2.9 Поставка здійснюється фірмою Відправником на підставі супровідних документів (інвойс, сертифікат походження, товаротранспортна накладна), наданих фірмою Продавцем. Строк поставки товару 10 днів з дня його відправки.

2.10. Тара та упаковка товару, що поставляється повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації і забезпечувати збереження товару. Товар повинен бути упакований в первинних упаковках, призначених для роздрібної торгів.

2.11. Поставка товару повинна бути належним чином промаркована (маркування повинне бути нанесена на чеській мові і продубльовано укр. мовою). Маркування товарів проводиться на коробках із зазначенням:

- а) виробника продукції;
- б) найменування продукції;
- в) стандартів, яким продукція відповідає
- г) ваги (нетто, брутто);
- д) дати виготовлення.

3. УМОВИ ОПЛАТИ

3.1. Покупець зобов'язується оплатити товар на умовах 100% передоплати.

3.2. Оплата за товар, поставлений в рамках діючого договору, проводиться шляхом банківського переказу протягом 10 (десяти) робочих днів з моменту прийняття Продавцем товару та підписання ним акта приймання товару, але не більше 30 днів з моменту митного оформлення.

3.3. Валюта договору – EUR.

3.4. Валюта платежу – EUR.

3.5. Всі витрати по банківським переказам за рахунок Покупця.

3.6. Особою, яка відповідальною за фінансове врегулювання є ПАТ «Райффайзен БАНК АВАЛЬ».

4. ЯКІСТЬ ТОВАРУ

4.1. Якість товару має відповідати вимогам стандарту, стандартам країни походження товару та буде підтверджуватися наступними документами і сертифікатами, наданими Постачальником:

- свідоцтво аналізу (довідка якості), видане лабораторією Постачальника;

4.2. Документи і сертифікати повинні бути оформлені належним чином і відображати якість і кількість товару

4.3. У випадку невідповідності якості поставленого товару, зазначеного в документах, перерахованих в п. 4.1. даного договору, Покупець має право пред'явити Постачальнику рекламацию за якістю товару. В претензії повинно бути зазначено невідповідність товару за кількістю або якістю і підтверджують це докази.

4.4. Претензія з усіма документами, підтверджують її обґрунтованість, висилається рекомендованим листом.

4.5. Продавець має право уповноважити свого представника перевірити на місці правильність претензії

4.6. Покупець, пред'явивши претензію щодо якості товару, зобов'язаний належним чином зберігати товар на протязі 10 (десяти) календарних днів, з дня пред'явлення претензії, щоб уповноважений представник Продавця міг прибути і оглянути товар, а також взяти зразки на аналіз.

4.7. У разі виникнення розбіжностей між Продавцем і Покупцем за якістю товару, сторони цього договору звертаються в експертну організацію, висновки якої щодо якості товару будуть остаточними.

4.8. Вибір експертної організації для встановлення якості Товару провадиться за згодою сторін оформленим у письмовій формі.

4.9. Оплата послуг експертної організації проводиться:

- у разі встановлення не якості товару-Продавцем;

- у разі встановлення відповідності якості товару документам, підтверджуючим якість,- Покупцем.

4.10. Якщо якість товару не відповідає параметрам, зазначеним у документах, що підтверджують якість товару, Продавець зобов'язується своїми коштами замінити неякісний товар якісним протягом 15 (п'ятнадцяти) календарних днів, починаючи з дати отримання висновків експертної організації.

5. ПРАВО ВЛАСНОСТІ, РИЗИКИ

5.1. Ризики випадкової втрати або пошкодження товару, купівля-продаж якого є предметом цього договору, переходять від Постачальника до Покупця згідно базису поставки.

6.ФОРС-МАЖОР

6.1. Жодна із Сторін не буде нести відповідальності за повне або часткове невиконання зобов'язань в тому випадку, якщо таке невиконання сталося внаслідок дії форс-мажорних обставин, які виникли після укладення цього договору, і настання яких Сторони не могли ні передбачити, ні запобігти розумними заходами.

6.2. До форс-мажорних обставин належать: стихійні лиха, страйки, пожежі, повені, війни і військові дії, громадські заворушення, ембарго, аварії, акти органів державної влади і управління, безпосередньо перешкоджають відповідній Стороні у виконанні її зобов'язань за цим договором.

6.3. У разі настання форс-мажорних обставин, термін виконання Сторонами їх обов'язків за цим договором відсуваються надмірно періоду, протягом якого діють такі обставини. Якщо період дії форс-мажорних обставин, триває більше 30 (тридцяти) календарних днів, кожна із Сторін має право розірвати цей договір. Форс-мажорна обмовка не стосується виконання платіжних зобов'язань за поставлений, до настання згаданих обставин, товар.

7. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ СТОРІН

7.1. У випадку затримки оплати, Покупець сплачує Постачальнику пеню в розмірі 0,15% від суми неоплаченого у строк товару, але не більше 10% від суми даного договору.

7.2 У випадку затримки відвантаження. Постачальник сплачує Покупцю пеню в розмірі 0,15% від суми не відвантаженого в строк товару, але не більше 10% від суми даного договору.

7.3. За невиконання зобов'язань, передбачених даним договором, кожна з винних Сторін несе майнову відповідальність у розмірі фактично завданих збитків іншій Стороні.

8.ІНШІ УМОВИ

8.1. Все що виникає між сторонами розбіжності і суперечки, неврегульовані шляхом безпосередніх переговорів, вирішуються Міжнародним Комерційним Арбітражним судом.

8.2. Засідання Арбітражного суду будуть проводитися за місцем знаходження Арбітражного суду. Кількість арбітрів Арбітражного суду – один

8.3. Арбітражний процес буде вестися українською мовою.

8.4. Рішення Арбітражного суду буде остаточним, сторони цього договору зобов'язуються його виконати.

8.5. Всі зміни, доповнення до цього договору дійсні тільки в тому випадку, коли і вони оформлені в письмовому вигляді і є підписи і печатки обох сторін.

8.6. Договір може бути розірваний достроково:

- За згодою сторін після повного розрахунку;

- Однією із сторін у разі невиконання або неналежного виконання другою стороною своїх обов'язків по договору після повного відшкодування збитків і сплати штрафних санкцій винною стороною.

8.7. Сторони погодили можливість укладення договору за допомогою факсимільного зв'язку. Факсимільний варіант договору визнається сторонами, які мають юридичну силу і є обов'язковим для виконання після підписання обома сторонами.

8.8. Цей договір складено в 2-х екземплярах на українській мові. 1-й екземпляр переданий для виконання Постачальнику, 2-й - Покупцеві.

8.9. Сторони контракту не мають права передати ці права і зобов'язань за даним договором третім особам без попереднього письмового узгодження з іншою стороною.

9. Термін дії договору

7.1. Договір набуває чинності з моменту його підписання і діє до повного виконання сторонами зобов'язань за цим Договором.

10. ЮРИДИЧНА АДРЕСА, РЕКВІЗИТИ І ПІДПИСИ СТОРІН.

Продавець:

ТОВ «Хуторок» 45000 м.Ковель.
Вул миру 43. Україна
р/р 260095904 в ПАТ
«Райффайзен БАНК АВАЛЬ»
МФО 456897
ЄДРПОУ 6578912
ІНН 325788506229 65
св. ПДВ 09514574
Телефон: (04134)4-11-44
Факс: +(04134)4-1 032
e-mail: tm.ruden@gmail.com

Директор:

_____/Горбуш В.Г../

Покупець:

ZOO «Gospodyni», 458959
м.Люблін, вулиця —
Володимбрська 54, Польща
Poland Banking
МФО 995620
ЄДРПОУ 45458623
ІНН 548512558694
св. ПДВ 100281305
Телефон: +420 222 843 216
Факс: +420 224 226 162
e-mail: ceb@ceb.cz

Директор:

_____/Пашек Д.П./

Специфікація № 123
до Договору № 25667 від “17” квітня 2018р.

м. Київ

«17» квітня 2018 р.

№	Найменування та опис товару	Одиниця виміру (шт.)	Кількість (шт.)	Всього (шт.)	Ціна за одиницю, (EUR)	Вартість задекларованої кількості одиниць (EUR)
1	Томатна паста ТМ «Хуторок» з вмістом сухих речовин 25 %, пастеризована. Склад: Томатна паста, Вищий сорт. Без ГМО Поживна(харчова) цінність 100 г продукту: вуглеводи – 15, 8 г. Енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту: 331 кДЖ (79 ккал). Масова частка сухих речовин – 25 %. Умови зберігання: зберігати за температури від 0 °С – 25 °С і відносній вологості повітря не більше ніж 75 %. Маса нетто: 490 г +/- 3 %. строк придатності 36 місяців, дата виробництва 16/07/2017	Шт.	330	330	1	330
Фактурна вартість: в.т.ч.вартість за страхування, завантаження, перевантаження, розвантаження транспортування						500 EUR 170 EUR

Курс валюти за НБУ – 30. 000000 грн

Загальна вартість товару становить 500 євро. Строк поставки не пізніше 10 робочих днів після оплати.

1. Умови транспортування згідно ІНКОТЕРМС 2010 – DAP PL LUBLIN
2. Ця специфікація складена в двох екземплярах, які мають однакову юридичну силу, по одному для кожної із Сторін і є невід'ємною частиною Договору купівлі-продажу №25667 від "17" квітня 2018р.

Продавець:

ТОВ «Хуторок» 45000 м.Ковель.
Вул миру 43. Україна
р/р 260095904 в ПАТ
«Райффайзен БАНК АВАЛЬ»
МФО 456897
ЄДРПОУ 6578912
ІНН 325788506229 65
св. ПДВ 09514574
Телефон: (04134)4-11-44
Факс: +(04134)4-1 032
e-mail: tm.ruden@gmail.com

Покупець:

ZOO «Gospodyni», 458959
м.Люблін, вулиця –
Володимбурська 54,
Польща
Poland Banking
МФО 995620
ЄДРПОУ 45458623
ІНН 548512558694
св. ПДВ 100281305
Телефон:
+420 222 843 216
Факс: +420 224 226 162
e-mail: ceb@ceb.cz

Директор:

Директор:

_____/ Горбуш В.Г. /

_____/Пашек Д.П. /

Заполняются отправителем	1-15 включая	21+22	Позиции, выделенные рамкой, заполняются перевозчиком.
--------------------------	-----------------	-------	---

ДОДАТОК 3

ДОДАТОК 3

Акт про проведення огляду товарів
М.І. № UA205020/2018/546532
AO6158BA/AO0037XT

Номер митної декларації (іншого документа)
та/або номер транспортного засобу

Акт складено з використанням додаткового аркуша ☐ так ☒ ні

Обсяг здійснення огляду (переогляду): ідентифікаційний - ☐ частковий - ☒ повний - ☐

1. Підрозділ, що здійснює митний огляд (переогляд) Відділ митного оформлення №5 м.п. "Ягодин" 205020
(код підрозділу митного оформлення або назва структурного підрозділу в разі відсутності коду)
головний державний інспектор Гурко Марія Вікторівна

2. Ініціатор проведення огляду (переогляду)

3. Об'єкт огляду (переогляду) томатна паста ТМ "Хуторок" 25%, стерилізована, склад - томатна паста. Вишого сорту.

4. Підстави для огляду (переогляду) Ідентифікація товару відповідно до товаросупровідних документів, перевірка відповідності характеристик наявного товару до даних, які наведені в товаросупровідних документах.

5. Місце проведення огляду (переогляду) М/П Ягодин -205020000

* Заповнюється залежно від об'єкта огляду (переогляду)/підстав для огляду (переогляду)/місця проведення огляду (переогляду).

6. Засоби ідентифікації: наявність ☒ так ☐ ні цілісність ☒ так ☐ ні 265/2018 номер

7. Отримувач товару, відправник товару, власник товару Отримувач - ZOO «Gospodyni» Польща, відправник та власник - ТОВ "Хуторок", Україна

8. Результати проведення митного огляду (переогляду)

8.1. Вид упаковки

без пакування	коробка	ящик	тюк	піддон	мшюк	бочка	інший
☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8.2. Загальна кількість вантажних місць/з них відкритих (розпакованих) 33 6

8.3. Шляхом огляду (переогляду) виявлено

8.3.1. Відомості про товар	8.3.2. Графа митної декларації	8.3.3. Відмітка про відповідність характеристик товарів даним, зазначеним у митній декларації (інших документах) (позначається знаком "X" у відповідній колонії)			8.3.4. Інформація щодо виконаних завдань та виявлених невідповідностей, інші відомості: Під час митного огляду, відбувається співставлення товарів на транспортному засобі, до тих які подані на декларування за кількістю, якістю та ідентичністю, оглядалась цілісність та відповідність упаковки, наявність маркування, наявність пломб; звірялась кількість пакувальних місць, відповідно до даних, які зазначені в графі 31 МД № UA205020/2018/546532, та зовнішньоекономічному договорі № 25667 – 33 картонні коробки по 10 банок в кожній, маса брутто – 184,8 кг, маса нетто – 162 кг. Маркування нанесене польською та українською мовами. Дані на маркуванні відповідають даним, які зазначені в графі 31 МД № UA205020/2018/546532, зовнішньоекономічному договорі № 25667 та специфікації № 123
		так	ні	не перевірялись	
Всього місць	6	X			
Опис	31	X			
Кількість	31	X			
Маркування	31	X			
Вага брутто	35	X			
Вага нетто	38	X			
Заповнено зворотний бік ☐ так ☒ ні					

9. Проби та зразки відібрано ☒ так ☐ ні Акт № 265 у кількості 2 проби по 490 г.

10. Здійснено фотографування ☐ так ☒ ні кадрів (кількість) (назви файлів)

11. Вантажні місця запаковано з накладенням засобів ідентифікації коробка з фібрового картону (4G). Етикетка з нанесеним маркуванням (вид та номер)

12. Дата та час проведення огляду (переогляду) з 11 год. 25 хв. 20.11.2018 до 12 год. хв. 20.11.2018 (дата)

13. Огляд (переогляд) проводили: головний державний інспектор М.В. Гурко (посада, підпис, ініціали, прізвище посадової особи митного органу) ** державний інспектор Н.І. Шишела (посада, підпис, ініціали, прізвище посадової особи митного органу) **

14. Особи, що були присутні під час здійснення митного огляду (переогляду): державний інспектор В.І. Дзюба, АЮ 184952 (посада, підпис, ініціали, прізвище, серія та номер паспорта або посвідчення особи) ** державний інспектор П.В. Шищенко, АЮ 456578 (посада, підпис, ініціали, прізвище, серія та номер паспорта або посвідчення особи) ** державний інспектор В.Д. Джерело, АЮ 356589 (посада, підпис, ініціали, прізвище, серія та номер паспорта або посвідчення особи) **

Місце відбитка „Особиста номерна печатка“

начальник відділу митного оформлення №5 Дзюба Д.В. (прізвище та ініціали) (підпис)

ДОДАТОК И

Kontrakt № **VFA41200488** | договір купівлі-продажу № **25667**

від | from 18.11.2018

original - kopia

Рахунок-ПРОФОРМА/PROFORMA INVOICE № VFA41200488**Продавець /SENT BY**

Підприємство/Company Name: ТОВ «Хуторок»
 ПІБ/Name/Department: Горбуш В.Г
 Адрес/Address: Миру 43.
 Місто/Індекс City/Postal Code: Ковель/45000
 Країна/Country: Україна
 Тел./Факс/Tel./Fax No.: +380988644049 / +380 224 226 162

Покупець/SENT TO

Підприємство/Company Name: сп. з о.о. «Gospodyni»
 ПІБ/Name/Department: Пашек Д.П.
 Адрес/Address: ulica – volodumurska 54,
 Місто/Індекс City/Postal Code: m.Lublin/ 5437
 Країна/Country: Polska
 Тел./Phone No.: +48 0988644049

НАКЛАДНАЯ №/AIRWAYBILL No.

№: **VFA41200488**
 К-ть місць/Number of pieces: 33
 Вага Брутто/Total Gross Weight: 184,8 кг
 Вага Нетто/Total Net Weight: 162 кг
 Carrier: Tomato paste

№	Повний опис товару Full description of goods	Код УКТЗЕД Customs Commodity Code	Країна-виробник Country of origin	К-ть Quantity	Ціна за од., EUR Unit Value, Currency	Загальна сума, EUR Subtotal value, Currency
1	Томатна паста ТМ «Хуторок» з вмістом сухих речовин 25 %, пастеризована. Склад: Томатна паста, консервант - сорбінова кислота. Перший сорт. Без ГМО. Поживна(харчова) цінність 100 г продукту: вуглеводи – 15, 8 г. Енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту: 331 кДЖ (79 ккал). Масова частка сухих речовин – 25 %. Умови зберігання: зберігати за температури від 0 °С – 25 °С і відносній вологості повітря не більше ніж 75 %. Маса нетто: 490 г +/- 3 %. Строк придатності – 36 міс.	2002 90 39 00	Україна	330	1	330
Загальна сума, валюта/Total value, currency				330.000 EUR 9 900.000 грн		

Номер рахунку /Invoice number(if applicable):

р/р 260095904 в ПАТ «Райффайзен БАНК АВАЛЬ»

Курс валюти за НБУ - 30. 000 000 грн.

транспортування (ІНКОТЕРМС 2010)/Term of transportation (INCOTERMS) - DAP PL LUBLIN

Підтверджую, що вся вищенаведена інформація достовірна/I declare that the information mentioned above is true and correct to the best of my knowledge

Підпис/Signature:

Stamp place

ПІБ/Name:

Дата/Dat

Місце для печатки/

