

Київський національний торговельно-економічний університет

Кафедра товарознавства та митної справи

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Розробка профілів ризику при імпорті морозива»

Студентки 2 курсу, 8 м групи
спеціальності 076

«Підприємництво, торгівля
та біржова діяльність»
спеціалізації «Митна справа»

Сівак Іванни Павлівни

Науковий керівник
докт. техн. наук, професор

Мережко Ніна Василівна

Науковий консультант
докт. техн. наук, професор

Караваєв Тарас Анатолійович

Гарант освітньої програми
докт. техн. наук, професор

Мережко Ніна Василівна

Київ 2019

АНОТАЦІЯ

Сівак І. П. Розробка профілів ризику при імпорті морозива

У роботі проаналізовано стан та динаміку розвитку ринку морозива. Описана сутність та застосування системи аналізу та управління ризиками при митному оформленні морозива. Описано сутність організації ідентифікаційної експертизи. Обґрунтовано вибір критеріїв, методів та засобів для проведення ідентифікаційної експертизи і описані її результати. Визначено код морозива згідно УКТЗЕД, митну вартість і суму митних платежів. Розроблено профіль ризику для митного оформлення морозива та запропоновано шляхи їх мінімізації.

Ключові слова: морозиво, імпорт, профіль ризику, ідентифікаційна експертиза, митний ризик, код УКТЗЕД, митні платежі.

SUMMARY

Sivak I. P. Development of risk profiles for the import of ice cream

The work analyzes the state and dynamics of ice cream market. The essence and application of risk analysis and management system for customs clearance of ice cream are described. The procedure for carrying out an ice cream identification has been drawn up. The organization of identification examination is described. The choice of criteria, methods and means for conducting the identification examination is substantiated and its results are described. The ice cream code according to UCGFEA, the customs value and the amount of customs payments were determined. Risk profile for customs clearance of ice cream has been developed and ways to minimize them have been proposed.

Keywords: ice cream, import, risk profile, identification examination, customs risk, UCGFEA code, customs payments.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1. Теоретико-методологічні засади ідентифікаційної експертизи та управління митними ризиками при імпорті морозива.....	9
1.1. Стан та динаміка ринку морозива в Україні та світі.....	9
1.2. Сутність та застосування системи аналізу та управління ризиками при митному оформленні морозива.....	16
1.3. Вимоги до якості морозива.....	18
1.4. Порядок проведення ідентифікаційної експертизи морозива для митних цілей.....	22
РОЗДІЛ 2. Ідентифікаційна експертиза морозива.....	26
2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження.....	26
2.2. Товарознавча характеристика асортименту морозива.....	32
2.3. Вибір критеріїв і засобів ідентифікації морозива.....	36
2.4. Ідентифікаційна експертиза морозива та оформлення її результатів для митних цілей.....	37
РОЗДІЛ 3. Запобігання митним ризикам при імпорті морозива.....	43
3.1. Визначення митної вартості та нарахування митних платежів при імпорті морозива.....	43
3.2. Розробка профілів ризику при митному оформленні морозива.....	47
3.3. Шляхи мінімізації митних ризиків при імпорті морозива.....	52
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	57
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	61
ДОДАТКИ.....	68

ВСТУП

Актуальність теми. Морозиво — це продукт, який одержують шляхом пастеризації, гомогенізації, збивання та одночасного заморожування багатокомпонентних десертних сумішей. Харчова цінність морозива обумовлена високою концентрацією в ньому молочних білків та жирів, наявністю незамінних амінокислот, солей кальцію та фосфору, необхідних для нормального розвитку організму [1].

Морозиво - найпопулярніший літній десерт не лише в Україні, але й у світі. Обсяги світового виробництва морозива зростають із кожним роком. Український ринок морозива насичений вітчизняною продукцією, утім, 5% займає імпортна продукція. У 2019 році в Україну було імпортовано морозива на 2,36 млн дол. США [2]. Зважаючи на те, що ставка ввізного мита при імпорті морозива становить 10%, воно може сягати 236000 дол. США і більше. В українському законодавстві є ряд угод з іншими країнами, які можуть повністю звільняти від сплати ввізного мита при імпорті морозива, що спричиняє ризик зазначення неправильної країни походження імпортером. Також існує ризик заниження митної вартості морозива шляхом неправильної його класифікації для зменшення розміру митних платежів.

Зважаючи на вищезазначені чинники, існує необхідність застосування системи аналізу та управління ризиками при митному оформленні морозива. Тому для дослідження була обрана тема «Розробка профілів ризику при імпорті морозива», що є досить актуальною. Профілі ризику допоможуть попередити незаконні дії при імпорті морозива і запобігти ухиленню від сплати митних платежів.

Об'єкт дослідження — морозиво, яке переміщується через митний кордон України у режимі імпорту.

Предмет дослідження — критерії, засоби та методи ідентифікації морозива та заходи запобігання митним ризикам при його імпорті.

Метою даної роботи є визначення областей та індикаторів ризику та розробка профілів ризику з метою мінімізації ризиків при імпорті морозива.

Для досягнення мети були поставлені такі **завдання**:

- проаналізувати стан ринку морозива в Україні і світі;
- вивчити та узагальнити вимоги до якості морозива;
- дослідити порядок організації та проведення ідентифікаційної експертизи морозива;
- визначити та обґрунтувати критерії та засоби ідентифікації морозива;
- провести ідентифікаційну експертизу морозива з метою перевірки правильності класифікації у МД та оцінки його вартості;
- ознайомитися з документацією, яка необхідна для митного оформлення при імпорті морозива;
- встановити перелік необхідних документів для встановлення та підтвердження країни походження морозива;
- описати нарахування митних платежів при імпорті морозива;
- проаналізувати нормативно-правові акти, що встановлюють порядок застосування системи аналізу та управління ризиками при митному оформленні;
- обґрунтувати фактори ризиків при митному оформленні морозива та розробити на їх основі паспорт профілю ризику;
- узагальнити шляхи мінімізації митних ризиків при імпорті морозива.

Наукова новизна. Полягає у розробці критеріїв, методів та засобів ідентифікаційної експертизи та розробці профілю ризику для контролю митної вартості при імпорті морозива за допомогою АСАУР на основі здійснення різних форм митного контролю.

Практичне значення. Практичне значення результатів досліджень полягає у можливості застосування процедури розроблених засобів та методів ідентифікаційної експертизи в ДПМЕ ДФС, забезпечення високого рівня ефективності здійснення митного контролю та митного оформлення

шляхом використання у АСАУР розробленого паспорту профілю ризику щодо контролю митної вартості.

Апробація результатів. Дослідження, що стали основою випускної кваліфікаційної роботи, доповідалися і обговорювалися на Міжнародній студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та маркетингу», тема доповіді «Ідентифікаційна експертиза морозива» (Київський національний торговельно-економічний університет, м. Київ, 12 березня 2019 року).

Публікації. За результатами досліджень опубліковано наукову статтю: «Розробка профілів ризику при митному оформленні імпорту морозива» / І. Сівак // Збірник наукових статей студ. денної форми навч. «Експертиза товарів в митних цілях» / / відп. за випуск Н. В. Мережко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – Ч. 2. – с. 185-190 [3].

Структура роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел із 52 найменувань, 13 додатків. Зміст роботи викладено на 50 сторінках основного тексту і містить 9 таблиць та 10 рисунків.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ІДЕНТИФІКАЦІЙНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ТА УПРАВЛІННЯ МИТНИМИ РИЗИКАМИ ПРИ ІМПОРТІ МОРОЗИВА

1.1. Стан та динаміка ринку морозива в Україні та світі

В Україні, як і у світі, морозиво відноситься до одного з найбільш популярних видів десерту. Високі споживчі якості цього продукту визначають постійний попит на нього.

За даними німецького порталу Statista, що є однією з найбільших баз статистичних даних, дохід від продажу морозива у 2019 році становить 68 888 млн. дол. США. Очікується, що щорічно ринок буде зростати на 3,7%. У глобальному порівнянні найбільше доходів від пробажу морозива отримують у США (10 176 млн. дол. США у 2019 році).

Середнє споживання на душу населення у світі складає 2,3 кг у 2019 році [4].

На рис. 1.1. представлена динаміка споживання морозива у млн. кг за період 2015-2019 рр. у світі.

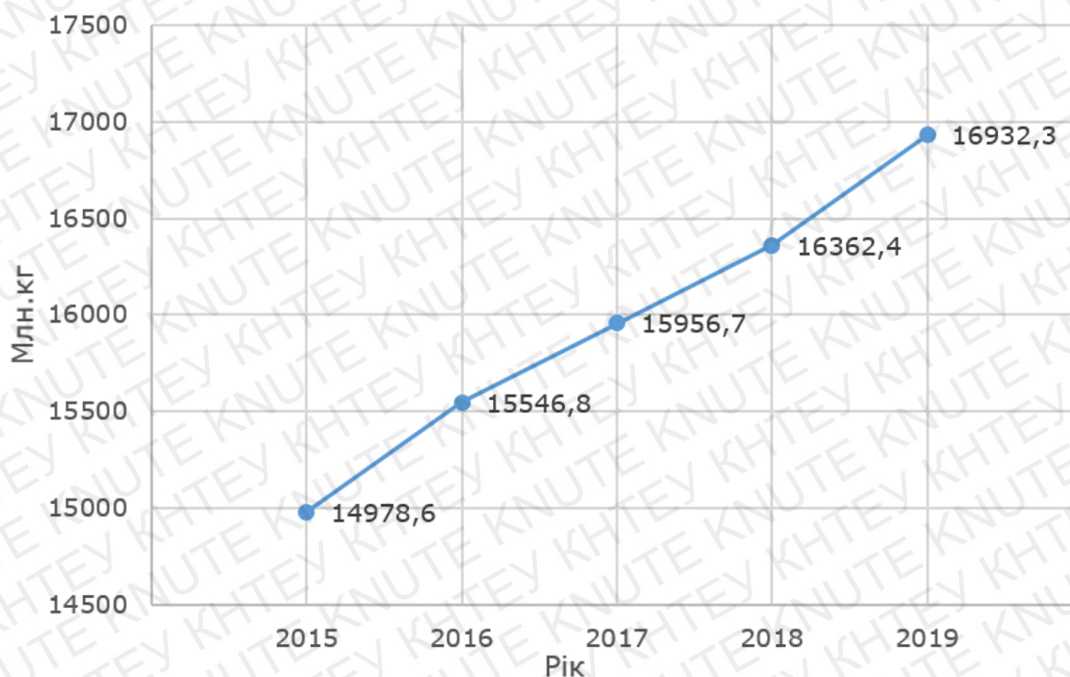


Рис.1.1. Динаміка споживання морозива у світі за 2015 -2019 рр. (до 31.10.19)

Найбільш розвинений ринок морозива у США(10,176 млн. дол.), Китаї (8,908 млн. дол.), Бразилії (4,735 млн. дол.), Японії (3,375 млн. дол.) і Росії (2,686 млн. дол.).

В Україні, як і у світі, морозиво відноситься до одного з найбільш популярних видів десерту. Високі споживчі якості цього продукту визначають постійний попит на нього. Донедавна вітчизняні виробники не могли забезпечити населення України морозивом навіть наполовину та український ринок був заповнений імпортною продукцією. Але на сьогоднішній день ситуація значно покращилася: виробництво морозива в Україні зростає щороку, місцеві виробники успішно збільшують свою частку ринку.

Згідно з даними Державної служби статистики [5], загальний обсяг вітчизняної пропозиції у 2018 році склав 156 тис.т, що на 1,2% більше ніж у 2017 році (152 тис. т). Як і більшість продуктів, морозиво має свою сезонність виробництва, яка залежить від споживчого попиту, а саме травень-серпень, тоді як виробництво у вересні-грудні є найнижчим. Динаміка виробництва морозива представлена на рис 1.2.

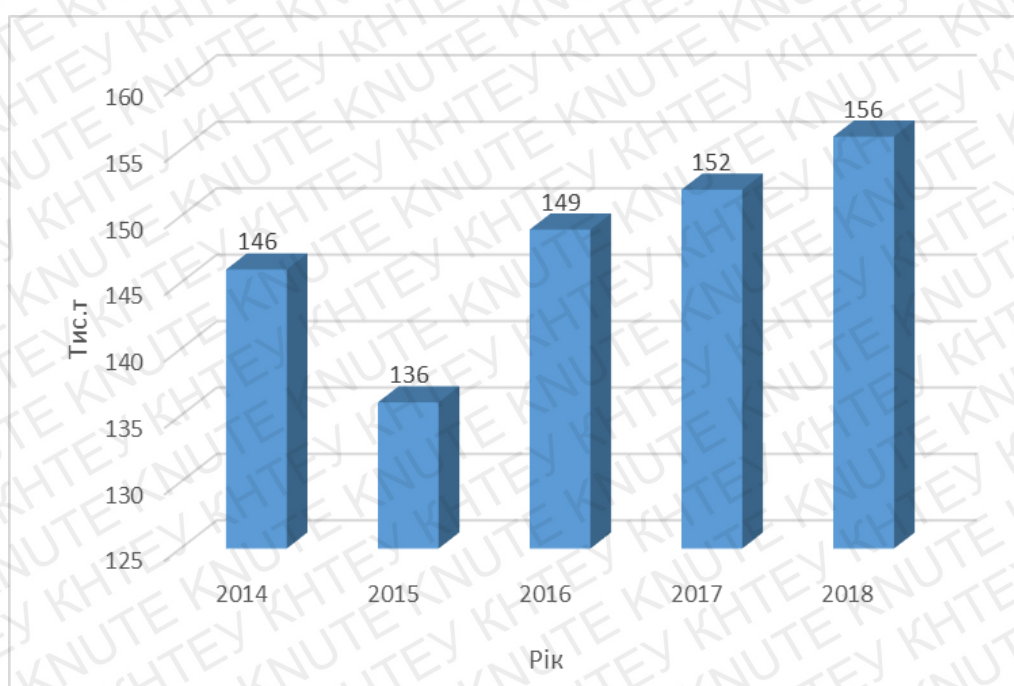


Рис.1.2. Динаміка виробництва морозива в Україні у 2014-2018 рр. у натуральному вираженні, тис.т.

Українські обсяги експорту морозива далекі від показників найбільших виробників, таких як Німеччина (169 тис. т), Франція (144,9 тис. т) та Бельгія (142,7 тис. т). Згідно з даними Державної фіскальної служби [5], у цьому році вітчизняні виробники відвантажили 6 тис. т морозива на загальну вартість 13,6 млн USD, що на 17,6% у обсязі та на 19,5% у грошовому еквіваленті перевищують показники 2018 року.

Імпорт, у свою чергу, невисокий і у 2018 році був у 20 разів нижчим за експорт (6,148 тис. т проти 296 т). Ситуація у поточному році залишилась незмінною (6,078 тис. т проти 371 т). Детальна динаміка експортно-імпорتنних операцій у вартісному вираженні представлена на рис. 1.3.

Дані були зібрані для товарної позиції з кодом 2105 УКТЗЕД – Морозиво та інші види харчового льоду.

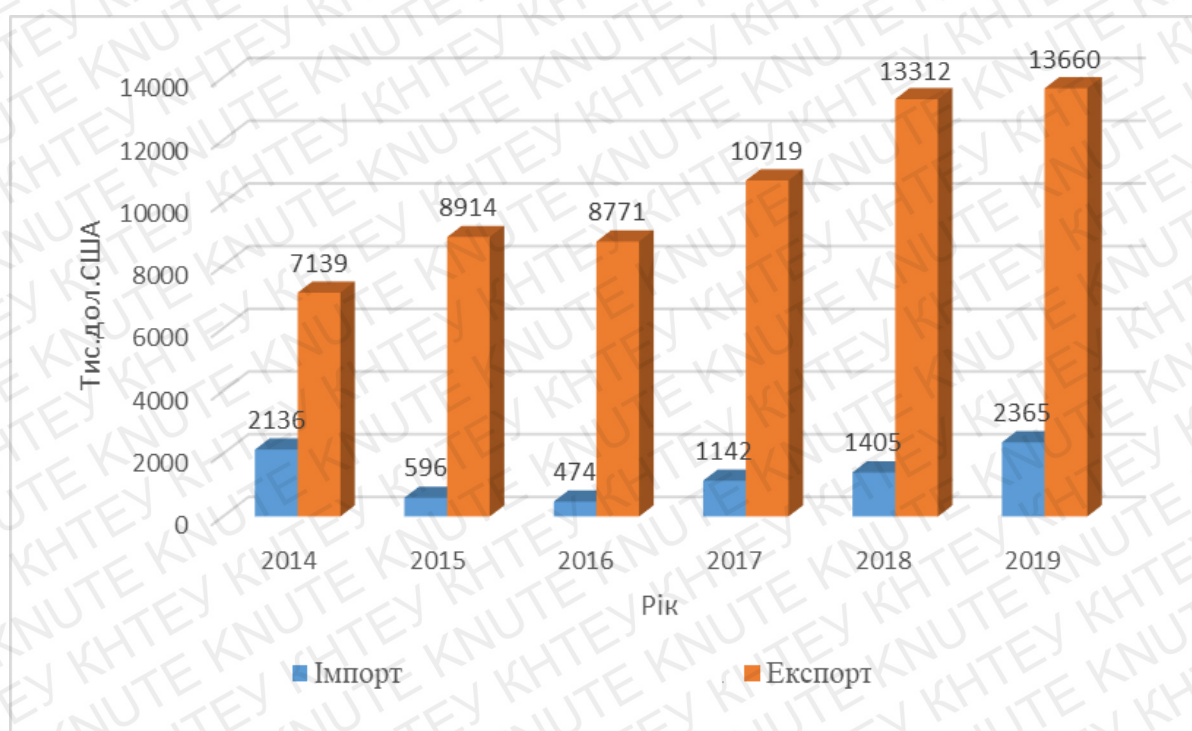


Рис. 1.3. Динаміка імпорту та експорту морозива в Україні у 2014-2019 рр.
(до 31.10.19) у вартісному вираженні, тис. дол. США

Детальна динаміка експортно-імпорتنних операцій у натуральному вираженні представлена на рис. 1.4.

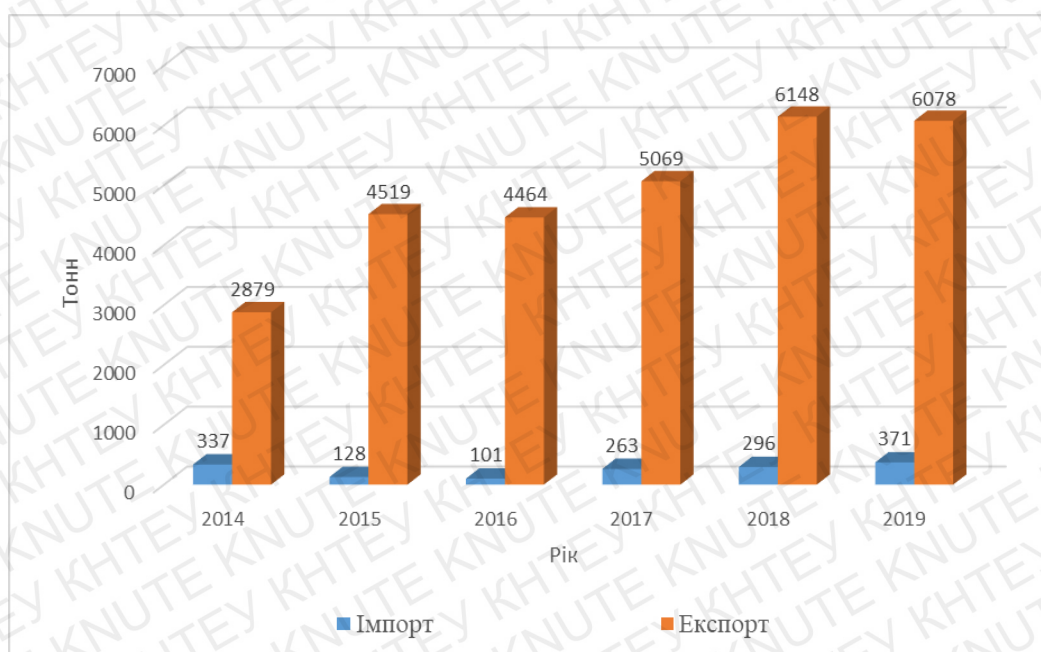


Рис. 1.4. Динаміка імпорту та експорту морозива в Україні у 2014-2019 рр.
(до 31.10.19) у натуральному вираженні, тонн

Основними покупцями українського морозива є Молдова – 26,2 %, РФ – 19,09 % та Ізраїль – 13,01 %. Порівнюючи дані фіскальної служби за останні 5 років, можна сказати, що експорт у Росію зменшився майже вдвічі і значно зросла частка експорту в інші країни. При цьому питома вага морозива на експорт не зменшилася, а зросла. Детально експорт по країнах представлено на рис.1.5.



Рис.1.5. Експорт морозива за країнами- контрагентами, %

Основними імпортерами морозива в Україну є Чехія – 52,71%, Польща – 13,49% та Італія – 9,31%. У 2015 році майже 35% морозива імпортувалося з Франції, у 2016 її частка значно зменшилася і її місце зайняла Чехія, імпорт з якої в цьому році досягнув 53%. У 2017 році значна кількість продукції була імпортована з Литви (36,7 %), утім потім імпорт різко зменшився. Також збільшився імпорт з Польщі і досягнув майже 13%.

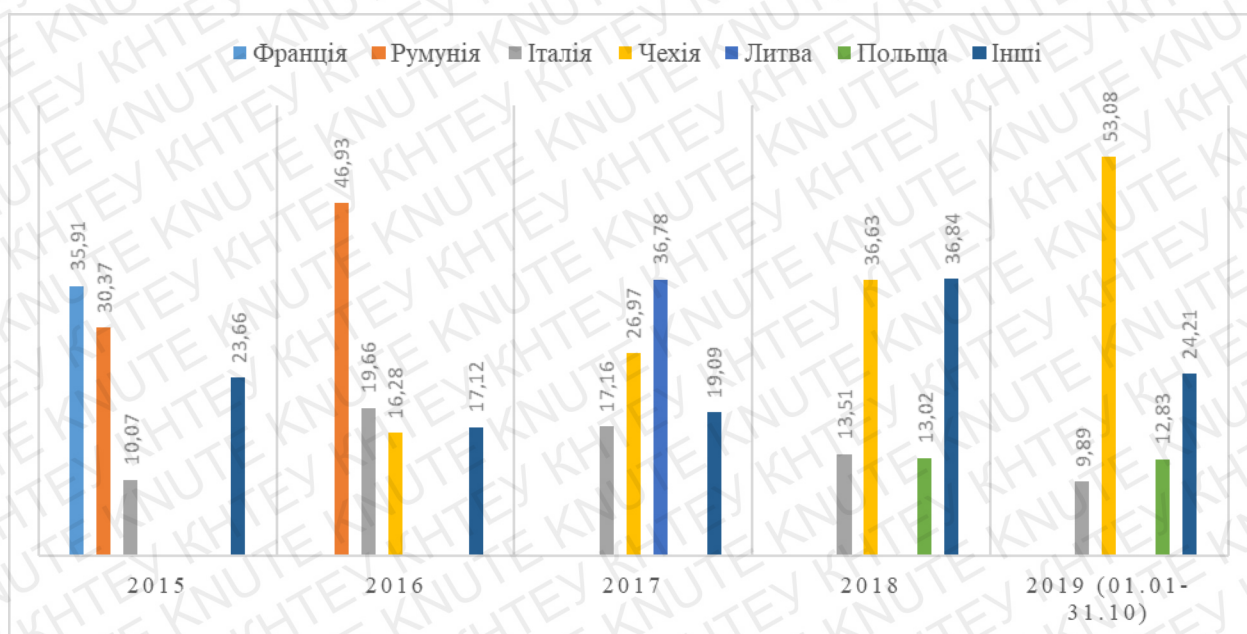


Рис.1.6. Імпорт морозива за країнами-контрагентами, %

Отже, можна спрогнозувати, що до кінця 2019 року експорт морозива в Молдову зросте порівняно з попереднім роком і також зросте імпорт із Польщі та Чехії.

В Україні є близько 10 великих підприємств, що займають більше 90% українського ринку морозива та витісняють менші підприємства. Серед лідерів галузі перше місце за обсягами виробництва посіда Житомирський маслозавод – компанія «Рудь», що займає 26,7%. Також лідерами на ринку морозива є торгові марки «Лімо» (Львівський холодокомбінат) та «Ласунка», з 18,8% і 23,8% відповідно. Трохи меншу частку займають «Хладпром», «Три ведмеді» та інші виробники морозива. Розподіл українського ринку морозива представлено на рис. 1.7.

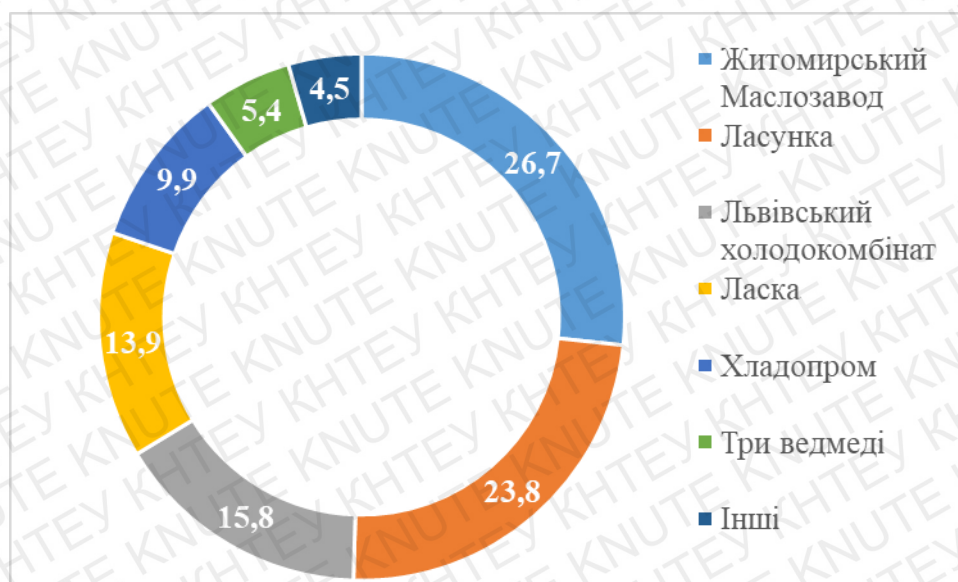


Рис. 1.7. Розподіл українського ринку морозива за виробниками у 2019 р. (до 31.10.19), %.

Як стверджують експерти, в найближчому майбутньому на ринку морозива відбудуться деякі зміни, пов'язані з перерозподілом частки ринку. Буде продовжуватися процес витіснення малих виробників більш великими. Спеціалістами також прогнозується зростання виробництва морозива в цілому по Україні на 10-15%. Однак зростання споживчого попиту на морозиво обмежується низьким рівнем доходу населення [6].

Останні три-чотири роки ціни на морозиво зростали, як і на всі продовольчі товари. Однак темпи цього росту значно нижчі. Підвищення цін на морозиво обумовлено підвищенням цін на молоко, сухе молоко, масло, вершки, шоколад-сировину, а також значним подорожчанням електроенергії, газу, нафтопродуктів, транспортних, логістичних і маркетингових послуг.

Збільшення експорту морозива зумовлене кількома чинниками, які повинні ефективно використовувати усі українські підприємства для збуту своєї продукції.

З 2014 року було анульоване комбіноване мито на морозиво, що ввозилося до Європейського союзу, у зв'язку з євроінтеграційними процесами. Завдяки цьому українське морозиво стало дешевшим на європейських ринках на 10-15%.

Для транспортування морозива потрібен спеціально обладнаний транспорт. Тому географічне розташування України є дуже вигідним з логістичної точки зору. Адже звідси дуже зручно експортувати морозиво в будь-які країни Європи.

Стандарти ЄС є дуже високими, згідно з ними перевіряється якість та походження усього молока. Та поряд з цим, більшість європейських підприємств виробляють морозиво з молочного порошку, а не з молока. Тому українська натуральна продукція дуже цінується покупцями. Цей сегмент ринку є відносно новим та називається ринком органічного морозива, на якому український виробник має великі шанси здобути першість [7].

Зважаючи на вищезгадані чинники, українські виробники морозива повинні збільшити обсяг партій експорту, щоб зменшити витрати на транспортування та логістику. Звернути увагу на світові тенденції та провести ребрендинг, тобто почати позиціонувати власну продукцію, як органічне морозиво, до того ж потрібно провести розробку еко-пакування та еко-логістики. Виробництво морозива в Україні потребує додаткових інвестицій для оновлення технологій та розробку нових рецептур. Зайнявши міцні позиції на європейському ринку, збут вітчизняного морозива потрібно буде розширити на інші ринки. Тоді єдиними проблемами буде нарощення обсягів виробництва та реалізація транспортування морозива на значні відстані. Також, проведення усіх цих заходів на підприємствах в перспективі можуть збільшити довіру до власного виробництва в українських покупців та збільшити обсяг споживання морозива на одну людину від 2,3 кг за рік, до 12,9 кг, як у європейських країнах.

Отже, аналізуючи український ринок морозива, можна зробити висновок, що він стрімко розвивається. Обсяги збуту ростуть із кожним роком, розширюється ринок збуту. При цьому національний продукт конкурентоспроможний і задовольняє вимоги внутрішнього ринку.

1.2. Сутність та застосування системи аналізу та управління ризиками при митному оформленні морозива

Згідно зі ст. 361 п. 1 МКУ управління ризиками – це виявлення, аналіз та оцінка ризиків з подальшим розробленням та впровадженням практичних заходів щодо мінімізації цих ризиків [8].

Управління ризиками здійснюється з метою їх мінімізації, оцінки ефективності системи. Управління ризиками дозволяє обрати відповідні форми митного контролю та застосовувати їх у кількості, яка є необхідною для усунення потенційного ризику [9].

Міжнародна конвенція про спрощення та гармонізацію митних процедур (Кіотська конвенція) у розділі 6 «Митний контроль» визначає правила застосування СУР з метою зведення процедур митного контролю до необхідного мінімуму. СУР відносять до сучасних методів роботи митних органів, що сприяє розвитку міжнародної торгівлі [10].

СУР визначає форми та обсяги митного контролю, яким підлягає морозиво. Вона дозволяє:

- 1) запобігати порушенню митного законодавства України;
- 2) підвищити ефективність митного контролю;
- 3) забезпечити захист митної безпеки України;
- 4) прискорити митне оформлення товарів, що переміщуються через митний кордон України [11].

Аналіз ризиків здійснюється на основі систематичного використання інформації про джерела і обставини виникнення потенційного ризику з урахуванням раніше виявлених ризиків, з наступною ідентифікацією потенційного ризику, оцінкою його рівня небезпеки, прогнозуванням наслідків. Оцінка ризику має на меті визначення ступеню небезпеки. Вона дозволяє визначити пріоритети в управлінні ризиками шляхом аналізу та порівняння їх рівнів із встановленими стандартами, прогнозованими ступенями ризику чи іншими критеріями [12].

До об'єктів аналізу ризику належать:

- 1) характеристики морозива;
- 2) характер зовнішньоекономічної операції;
- 3) характеристика суб'єктів, що беруть участь у зовнішньоекономічній операції.

При аналізі ризиків під час імпорту морозива потрібно враховувати можливість виникнення наступних ризиків:

- зазначення неправильного коду товару згідно з УКТЗЕД;
- неправдиві дані щодо країни походження, країни відправлення, країни призначення товару;
- неправильні дані про підстави надання пільг зі сплати митних платежів;
- неправильні дані про характеристики/властивості товару;
- декларування товару не за своїм найменуванням.

Метою порушення митних правил при переміщенні морозива через митний кордон може бути:

- ухилення від сплати/зменшення розміру ввізного мита;
- використання митних пільг.

Застосування АСАУР дає змогу здійснювати автоматизований відбір митних декларацій або переміщень товарів, транспортних засобів, осіб через державний кордон, за якими необхідно посилити митний контроль, визначати перелік митних формальностей та фіксувати інформацію, внесену посадовими особами митниць за результатами проведених митних формальностей [14].

Форми та обсяги контролю виконуються посадовими особами митниці ДФС при проведенні митного контролю та митного оформлення з урахуванням виду митної формальності та повідомлення до митної формальності, а також відповідно до вимог нормативно-правових актів, що регулюють порядок проведення митного контролю та митного оформлення морозива.

Після виконання митних формальностей відомості про результати їх виконання заносяться за допомогою АСМО до бази даних митниці ДФС.

У разі неможливості виконання митної формальності, посадова особа, яка прийняла таке рішення, за допомогою АСМО в обов'язковому порядку вносить обґрунтування прийнятого рішення [15].

АСАУР дозволяє ефективно знизити ймовірність ПМП та замінити тотальний митний контроль на вибірковий із застосуванням індикаторів ризику. Це надає змогу більш ефективно та раціонально використовувати час, відведений на виконання митних процедур [13].

Таким чином, АСАУР виступатиме дієвим і ефективним механізмом вибору найбільш доцільних форм митного контролю та забезпечення належного рівня митної безпеки при переміщенні через кордон морозива.

1.3. Вимоги до якості морозива

Якість морозива забезпечується за допомогою низки нормативно-правових актів, що регулюють його обіг і встановлюють показники якості.

Закон України «Про молоко і молочні продукти» від 24 червня 2004 № 191-VIII визначає правові та організаційні основи забезпечення безпечності та якості молока і молочних продуктів для життя та здоров'я населення і довкілля під час їх виробництва, транспортування, переробки, зберігання і реалізації, ввезення на митну територію та вивезення з митної території України [16].

Згідно зі статтею 4 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів здійснюється з метою захисту життя, здоров'я та інтересів споживачів та передбачає обов'язкове застосування системи ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) на всіх підприємствах, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів [17].

Ще одним важливим документом, впливає на якість та безпечність морозива, є Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства «Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» [18].

Існує два основних стандарти, які регламентують вимоги до якості морозива. ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови» передбачає виготовлення морозива винятково з молочної сировини з додаванням натуральних смакових наповнювачів (ягід, кави, варення, прянощів тощо) чи без них, з ароматизаторами або без них. Отже, у ці види морозива дозволяється вносити найрізноманітніші смакові наповнювачі та харчові добавки, проте, не повинно бути жодної заміни молочного жиру чи молочного білка [19].

ДСТУ 4735:2007 «Морозиво з комбінованим складом сировини. Загальні технічні умови» розповсюджується на морозиво, що виготовляють з частковою заміною молочної сировини, із застосуванням компонентів немолочного походження (рослинних жирів) з (без) додавання свіжих або сушених плодів та ягід, соків, сиропів з ароматизаторами або без них. Тобто, таку назву має морозиво, до складу якого доданий рослинний жир або будь-замінник молочного жиру [20].

ДСТУ 4734:2007 «Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід. Загальні технічні умови» поширюється на інші види морозива, яке виробляють на основі плодово-ягідної сировини або на основі цукрового сиропу [21].

Для даного дослідження було обране вершкове морозиво, тому в подальшому будуть розглядатися вимоги ДСТУ 4733:2007.

Згідно з ДСТУ 4733:2007 [19], якість морозива оцінюють по органолептичних показниках, а саме: смак та запах, консистенція, колір, стан упаковки, зовнішній вигляд. З фізико-хімічних показників визначають вміст молочного жиру, сахарози, загальний вміст сухих речовин та кислотності

Смак і запах повинні бути чистими, характерними для даного виду морозива та застосованої сировини, без сторонніх присмаків і запахів.

Структура та консистенція – однорідні, без відчутних грудочок жиру та стабілізатора (стабілізатора-емульгатора); при використанні харчосмакових продуктів у цілому вигляді або у вигляді шматочків, «прожилок», «прошарків», «спиралевидного малюнку» й ін.

У морозиві з низьким вмістом жиру та для фруктового, ягідного, овочевого, ароматичного морозива допускається слабосніжиста консистенція. Не допускається піщаниста структура та наявність пластівців льоду.

У глазурованому морозиві структура глазури (шоколаду) повинна бути однорідною, без відчутних часток цукру, какао-продуктів, сухих молочних продуктів, із вкрапленням часточок горіхів, арахису, вафельної крихти при їхньому використанні.

Колір повинен бути характерним для даного виду морозива, рівномірним по всій масі одношарового або по всій масі кожного прошарку багатошарового морозива. При використанні харчосмакових продуктів – відповідати кольору внесених харчосмакових продуктів. При використанні харчових барвників – зумовлений кольором внесеного барвника.

Допускається нерівномірне забарвлення та вкраплення наповнювачів і добавок у морозиві з харчосмаковими продуктами, а також плодів, ягід у морозиві плодово-ягідному, овочевому.

Для глазурованого морозива колір покриття повинен бути характерним для даного виду глазури і шоколаду.

Зовнішній вигляд продукту – це порція одношарового або багатошарового морозива різної форми, зумовленої геометрією формувального або дозувального пристрою, формою вафельних виробів (печива) або споживчої тари, цілком або частково покриті глазур'ю (шоколадом) або без глазури (шоколаду).

Допускаються незначні (не більше 10 мм) механічні пошкодження і окремі (не більше п'яти на порцію) тріщини глазури (шоколаду), печива або вафель, у тому числі країв вафельних виробів, довжиною не більше 1 см.

Загальна масова частка харчосмакових продуктів, глазури, шоколаду, вафель, печива і декоруючих харчосмакових продуктів не повинна перевищувати 35 % маси нетто порції морозива та 45 % маси нетто тортів, кексів, рулетів, тістечок.

Масова частка декоруючих харчосмакових продуктів у морозиві повинна відповідати розробленим рецептурам.

Не допускається до реалізації морозиво з органолептично відчутними грудками жиру і стабілізатора, а також забруднення або з посторонніми включеннями.

Одним із основних факторів, який зумовлює якість продукту під час товароруку є температура. Існує взаємозалежність між часом зберігання, температурою зберігання і властивостями продукту, що зумовлені його хімічним складом і структурою. Відповідно, встановлено наступні закономірності: кожній температурі зберігання відповідає певна добова втрата якості. Якість продукту, який зберігався при непостійній температурі, залежить від середньої температури зберігання. Температура морозива в центрі порції під час відпуску з підприємства - виробника повинна бути не вище мінус 12°C [19].

За мікробіологічними показниками морозиво різних видів повинно відповідати вимогам, викладеним у наказі Міністерства охорони здоров'я «Про затвердження мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів» [22].

Уся інформація про склад морозива і про його поживну цінність відображена на маркуванні, вимоги до якого викладені у законі «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [23], який прийшов на зміну Технічному регламенту щодо правил маркування харчових продуктів [24].

Для підвищення якості та стійкості до зберігання морозива потрібно чітко дотримуватись обґрунтованих технологічних параметрів виробництва, використовувати свіжу якісну сировину, дотримуватися умов та термінів реалізації у роздрібно-торгівельній мережі.

Отже, якість та безпечність морозива забезпечується низкою нормативно-правових актів: законом України «Про молоко і молочні продукти», ДСТУ 4735:2007, ДСТУ 4733:2007, ДСТУ 4734:2007, законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», законом «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» наказом Міністерства аграрної політики та продовольства «Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» та наказом Міністерства охорони здоров'я «Про затвердження мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів».

1.4. Порядок проведення ідентифікаційної експертизи морозива для митних цілей

Експертиза товарів для митних цілей може здійснюватися з метою:

- 1) класифікації товару згідно з УКТЗЕД;
- 2) перевірки задекларованої митної вартості товару;
- 3) встановлення країни походження товару [8].

Порядок проведення ідентифікаційної експертизи описується у митному кодексі та наказі №1058 Міністерства фінансів [25].

Дослідження призначаються на основі рішення про призначення експертизи у межах податкового контролю, проведення дослідження (аналізу, експертизи) під час здійснення митного контролю та митного оформлення оформлюється уповноваженою посадовою особою органу ДФС у вигляді запиту. Рішення про призначення експертизи у справі про

порушення митних правил оформлюється посадовою особою органу ДФС, у провадженні якої знаходиться справа про порушення митних правил, у вигляді постанови.

Проведення експертизи із визначення вартості товарів здійснюється на підставі постанови про призначення експертизи у справі про порушення митних правил або запиту у межах здійснення податкового контролю.

Для проведення дослідження посадовою особою органу ДФС формується запит, де зазначаються підстава та мета направлення запиту, визначаються завдання для дослідження, а саме які характеристики товару (склад, фізичні, фізико-хімічні властивості тощо) необхідно перевірити або встановити.

Взяття проб (зразків) товарів проводиться уповноваженими посадовими особами органу доходів і зборів на підставі вмотивованого письмового рішення керівника цього органу доходів і зборів або особи, яка виконує його обов'язки.

Відповідно до нормативів взяття проб для морозива, що встановлені відповідно до наказу №1058 Міністерства фінансів, норма проби для морозива становить 0,5 кг, але не менше 1 упаковки для роздрібної торгівлі.

Відібрані зразки та запит про проведення експертизи передають до експертної установи. Уповноважена посадова особа експертної установи повинна реєструвати запит в журналі обліку в установленому порядку.

Про взяття проб (зразків) товарів складається акт у трьох примірниках. Один примірник акта передається разом з відібраними пробами (зразками) товарів до Департаменту податкових та митних експертиз ДФС, другий - залишається у справах органу ДФС, третій - у декларанта, платника податків або уповноваженої ними особи, стосовно якого здійснюється податковий або митний контроль.

Дослідження проб проводиться протягом 10 днів після їх надходження до спеціалізованого органу з питань експертизи. У разі потреби цей строк може бути продовжено, але не більше ніж на 20 днів.

Під час проведення досліджень (аналізів, експертиз) експертами застосовуються методи досліджень та методики проведення експертиз, які визначені в нормативно-правових актах та нормативно-технічних документах (міжнародні та національні стандарти, технічні умови, правила, норми, положення, інструкції, рекомендації, переліки, науково-технічна та довідкова література, програмні продукти тощо). Обрання методу проведення досліджень належить до компетенції експерта [25].

Після проведення досліджень зразки або проби зберігаються, утилізуються або повертаються за вимогою власника [26].

За результатами проведених досліджень (аналізів, експертиз) експерт готує висновок встановленої форми, який, після відмітки в реєстрі висновків, відправляється органу ДФС, який надіслав запит на проведення експертизи, декларанту або уповноваженій ним особі не пізніше наступного робочого дня після закінчення експертизи.

Схема проведення експертизи наведена на рис. 1.8.

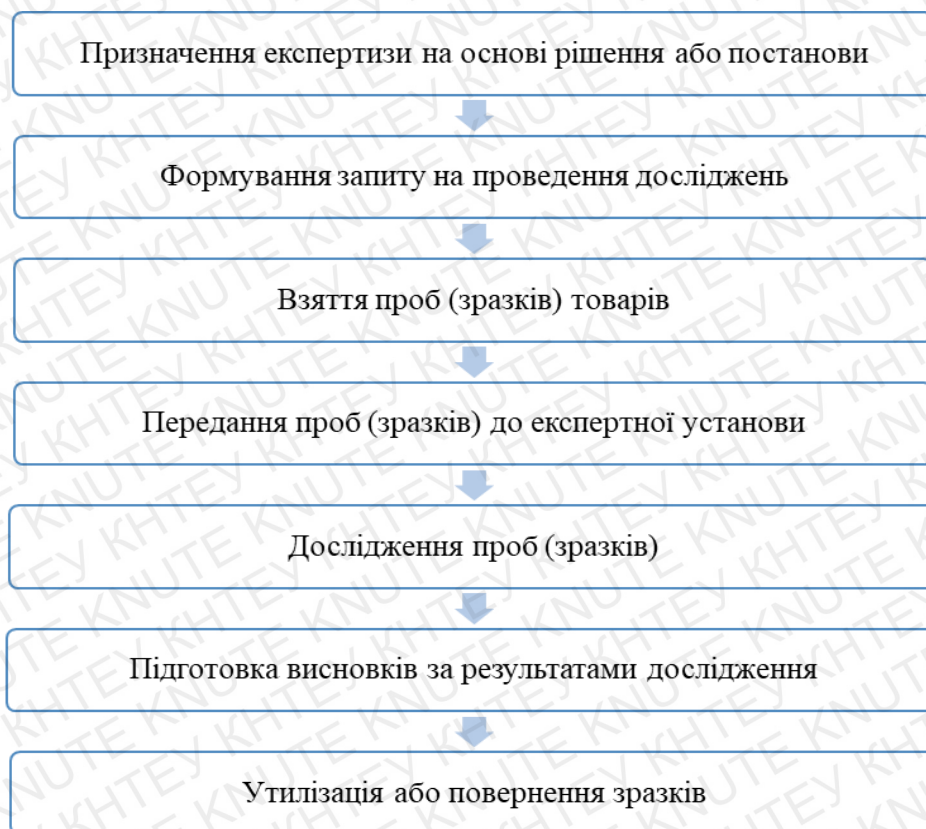


Рис.1.8. Порядок ідентифікаційної експертизи морозива

У висновку про результати дослідження (аналізу, експертизи) зазначаються:

- 1) місце і дата проведення дослідження (аналізу, експертизи);
- 2) ким і на підставі якого документа проводилося дослідження (аналіз, експертиза);
- 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 [8].

Отже, на основі аналізу документації був складений порядок ідентифікаційної експертизи морозива, що складається із 7 етапів: призначення експертизи, формування запиту на проведення досліджень, взяття проб, передання до лабораторії, дослідження, підготовка висновків і утилізація зразків.

РОЗДІЛ 2

ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА МОРОЗИВА

2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження

Дослідження якості морозива проводилися в лабораторії Київського торговельно-економічного університету кафедри товарознавства та експертизи продовольчих товарів.

Об'єктом дослідження з метою проведення ідентифікаційної експертизи морозива для митних цілей є шоколадне морозиво «Toblerone», що ввозилося в Україну (Волинська область) в режимі імпорту згідно з МД UA 205010/2019/124056 (дод. А) за контрактом, укладеним між R&R Ice Cream Ltd і ПАТ «Фоззі Груп» (дод. Б).

Для порівняльного аналізу було обрано ще два імпортні зразки: шоколадне морозиво Gelateria Callipo та Haagen-Dazs. Детальна інформація про зразки наведена в дод. Л. Для дослідження були відібрані зразки – упаковки морозива масою 320, 210 і 400 г.

Мета ідентифікаційної експертизи – підтвердити, що продукт, який декларується в режимі імпорту – це морозиво, що класифікується за кодом УКТЗЕД 2105009900 (морозиво з вмістом молочних жирів більше, ніж 7% мас.).

Оцінка якості морозива різних виробників передбачає вибір показників їх якості, та визначення їх значень і співвідношення з аналогічними показниками зі стандарту.

Для проведення ідентифікаційної експертизи морозива була розроблена схема досліджень охарактеризованих вище об'єктів із зазначенням основних взаємоузгоджених та взаємопов'язаних етапів та короткої їх характеристики та представлена на рис.2.1.



Рис. 2.1. Схема організації дослідження морозива

Теоретико-методологічний етап дослідження передбачає проведення глибокого аналізу наукових даних і фактів, зокрема аналіз стану і динаміки розвитку ринку морозива в Україні та світі, аналіз нормативно-правової бази, аналіз вимог до якості морозива, визначення порядку проведення ідентифікаційної експертизи морозива.

На основі проаналізованих даних робиться постановка проблеми, що означає:

- обґрунтування актуальності дослідження;
- формулювання питань, які дозволяють розкрити зміст проблеми;
- виокремлення конкретних завдань та послідовності їх вирішення.

Результати теоретичного аналізу повинні бути сформовані в якісній і кількісній формах, відображати суть явищ, формулювати принципи дії та рекомендації щодо практичного етапу дослідження. Так відбувається перехід до практичної частини [27].

Другий практичний етап проведення ідентифікаційної експертизи передбачає отримання та обробку результатів дослідження. Під час проведення даного етапу також визначаються критерії та засоби ідентифікації морозива, які становлять основу методики дослідження. За допомогою узагальнення теоретичного та практично отриманого матеріалу формують висновок за результатами проведеної експертизи.

Третій етап також має практичний характер. Він передбачає розроблення профілів ризику для морозива з метою попередження декларування морозива під хибним кодом УКТЗЕД та з вказанням недостовірної країни походження. Також у процесі розробки профілів ризику мають бути сформульовані пропозиції щодо запобігання митним ризикам при імпорті морозива.

Під час четвертого етапу мають бути узагальнені результати перших трьох етапів досліджень та розроблені пропозиції щодо впровадження результатів дослідження у практичну діяльність митних органів.

Послідовне виконання етапів дослідження дозволяє системно організувати роботу.

Після виконання теоретико-методологічного дослідження мають бути обґрунтовані методи дослідження.

Для проведення ідентифікаційної експертизи використовувалися такі групи методів: аналітичні, органолептичні, вимірювальні.

В першу чергу проводилася оцінка маркування зразків аналітичним методом за ДСТУ 4733:2007 [19] та законом «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [23].

Досліджували такі органолептичні показники: смак та аромат, структура та консистенція, колір та зовнішній вигляд морозива. Також за допомогою вимірювальних методів перевірялися фізико-хімічні показники морозива, а саме: вміст жиру, вміст сухих речовин, кислотності, швидкість танення і досліджувалися мікробіологічні показники морозива.

Відбір та підготовку зразків для дослідження здійснювали за стандартом ДСТУ 4834:2007 [28]. З фізико-хімічних показників: вміст жиру визначали за ГОСТ 5867-90 [29], вміст води і сухих речовин визначали за допомогою арбітражного методу за ДСТУ ISO 3728:2005 [30]. Кислотність знаходили відповідно до методики, вказаної в ГОСТ 3624-92 [31], швидкість танення знаходили за допомогою методики, наведеної у ДСТУ 4733:2007 [19]. Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів та бактерій групи кишкової палички перевіряли відповідно до ГОСТ 9225-84 [32].

Для того, щоб перевірити, що до складу морозива входить молоко, а не суха сироватка, можна виконати непряму перевірку і визначити титровану кислотність. Її зниження може свідчити про фальсифікацію продукту. Достовірна ідентифікація можлива при застосуванні методу аналізу білкових фракцій молока [33].

Одним з найбільш ефективних методів для перевірки заміни молочного жиру рослинним є метод капілярної газорідинної хроматографії (ГРХ), що дозволяє кількісно визначити жирнокислотний склад продукту. Співвідношення фракцій тригліцеридів можна також визначити методом високоефективної рідинної хроматографії (ВЕРХ) [34].

Вміст жиру у морозиві – це ключовий показник, що дозволяє ідентифікувати групу УКТЗЕД, оскільки морозиво класифікується за жирністю. Метод визначення жирності базується на вимірюванні кількості жиру, що виділяється при дії реактивів і центрифугування на морозиво [29].

Ще одним показником, який визначає якість і допомагає ідентифікувати продукт, є швидкість танення морозива. Якщо додати у склад занадто багато молока (або води, як це часто роблять фальсифікатори), то морозиво буде швидко танути. Швидкість танення морозива – один із важливих показників, що характеризують ефективність використовуваних стабілізаторів для морозива. Якісне морозиво, на відміну від підробки, повільно тоне. Швидкість танення морозива перевіряється шляхом поміщення всередину маси морозива пристрою, що вимірює температуру продукту і реєструє значення у динаміці. Момент, коли продукт досягає температури середовища, буде моментом повного розтавання [35].

Визначення кислотності морозива проводилося за ГОСТ 3624-92. Метод із застосуванням фенолфталеїну базується на нейтралізації кислот, що містяться в продукті, розчином гідроксиду натрію в присутності індикатора фенолфталеїну. Кислотність рівна кількості лугу що пішла на титрування, помноженому на 20.

Потенціометричний метод заснований на нейтралізації кислот, що містяться в продукті, розчином гідроксиду натрію до заздалегідь заданого значення $pH = 8,9$ за допомогою блоку автоматичного титрування і індикації точки еквівалентності за допомогою потенціометричного аналізатора. При досягненні точки еквівалентності проводять розрахунок розчину гідроксиду натрію, затраченого на нейтралізацію [31].

Для визначення вмісту вологи і сухих речовин відважують 1 г морозива, поміщають у сушильну шафу і висушують, після чого повторно зважують. Масову долю сухої речовини C , % обчислюють за формулою:

$C = \frac{(m_1 - m_0) \cdot 100}{m - m_0}$. Масову долю води W , % визначають за формулою:
 $W = 100 - C$ [30].

Перевірка кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів та бактерій групи кишкової палички проводиться за ГОСТ 9225-84. Із кожної проби роблять посів у декілька чашок Петрі з поживним середовищем. Потім їх поміщають у термостат із температурою 30 °C на 72 год і рахують кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів

Для визначення бактерій групи кишкової палички проводять посів в середовище Кеслера. При відсутності газоутворення роблять висновок про відсутність бактерій групи кишкової палички.

Отже, об'єктом дослідження було обране шоколадне морозиво з вмістом молочних жирів більше, ніж 7%. В результаті аналізу об'єкту та мети ідентифікаційної експертизи, були обрані методи для проведення експертизи.

У першу чергу для того, щоб перевірити наявність усієї інформації про продукт і підтвердити країну походження, необхідно перевірити маркування. Потім необхідно провести органолептичну оцінку для того, щоб переконатися, що даний продукт – це дійсно натуральне морозиво, а не фальсифікат. З органолептичних показників оцінювалися смак та аромат, структура та консистенція, колір та зовнішній вигляд морозива. Також для того, щоб підтвердити, що морозиво відповідає вимогам нормативної документації, є якісним і безпечним для споживання, перевірялися фізико-хімічні показники морозива, а саме: вміст жиру, вміст сухих речовин, кислотності, швидкість танення і досліджувалися мікробіологічні показники морозива.

2.2. Товарознавча характеристика асортименту морозива

Залежно від застосованої сировини розрізняють морозиво: на молочній основі, морозиво з комбінованим складом сировини, плодово-ягідне, ароматичне (сорбет), щербет, лід (заморожений сік).

Морозиво на молочній основі – це збитий та заморожений харчовий продукт, вироблений з молока та/або продуктів його перероблення з додаванням необхідних для його виробництва інгредієнтів. Згідно з ДСТУ 4733:2007 морозиво класичних видів на молочній основі класифікують залежно від вмісту жиру: молочне (від 0,5 до 7,5 %), вершкове (від 8,0 до 11,5 %), пломбір (від 12,0 до 20,0 %) [19].

Морозиво з комбінованим складом сировини – це морозиво, що виробляють з частковою заміною молочної сировини і застосуванням компонентів немолочного походження з або без додавання наповнювачів, харчових добавок та інших інгредієнтів, що призначене для безпосереднього вживання у їжу.

Морозиво плодово-ягідне (овочеве) – це збитий та заморожений харчовий продукт, вироблений на основі плодово-ягідної або овочевої сировини з додаванням цукрового сиропу та необхідних для його виробництва харчосмакових продуктів.

Ароматичне морозиво (сорбет) – морозиво, вироблене на основі цукрового сиропу з додаванням ароматизаторів, натуральних барвників, компаундів (сумішей барвників та ароматизаторів) та інших харчосмакових продуктів, необхідних для його виробництва.

Морозиво лід (заморожений сік) – морозиво збите або не збите, що виробляють з використанням фруктів, ягід, овочів, продуктів їх переробки або екстрактів з чаю, кави, какао, трав та ін. або натуральних та ідентичних натуральним ароматизаторів, барвників, компаундів та інших необхідних харчосмакових продуктів.

Морозиво щербет – це морозиво, що виробляється з плодів, ягід або овочів із додаванням сумішей для морозива молочного, вершкового, пломбіру або сумішей для морозива з комбінованим складом сировини.

Залежно від способу виробництва розрізняють загартоване, м'яке та домашнє морозиво. Загартоване морозиво – це збитий та заморожений до температури не вище мінус 12 °С продукт, що зберігає зазначену температуру при зберіганні та реалізації. М'яке морозиво виготовлюють в основному на підприємствах ресторанного господарства, супермаркетах. Його споживають відразу ж після виходу з фризера. М'яке морозиво має температуру від мінус 5 до мінус 7 °С, а за консистенцією воно нагадує крем. Домашнє морозиво виготовляють у домашніх умовах з використанням компресійної холодильної шафи або морозильника.

За зовнішнім оформленням морозиво випускають в вафлях (стаканчики, ріжки, пластини), глазуроване (шоколадною, кремовою, фруктову, вершковою, кондитерською глазур'ю, крем-брюле), неглазуроване.

За формою морозиво буває - брикет, батончик, дербі (брикет або циліндр на паличці), фігурне (різної форми на паличці).

За видом фасування морозиво буває ваговим (в гільзах або в картонних ящиках), дрібнофасованим (брикетах, батончик, морозиво у вафельному стаканчику - в пакеті з термозварювальної плівки; паперових, пластикових стаканчиках і коробочках) і крупнофасованим (торти, кекси в картонних і пластикових коробках і поліетиленових мішечках) [1].

Для характеристики асортименту морозива було обрано 5 компаній, що виробляють основну кількість морозива в Україні.

ПАТ «Житомирський маслозавод» - лідер на ринку морозива в Україні. Підприємство випускає морозиво з широким асортиментом під торговою маркою «Рудь»: ескімо, ріжки, фруктовий лід, морозиво у вафельних і пластикових стаканчиках, брикети, вагове, торти, десерти.

Компанія «Ласунка» працює на українському ринку з 1997 року, будучи одним з лідерів серед виробників морозива. Морозиво під торговою маркою «Ласунка» відрізняється широким асортиментом (більше 100 видів), відмінним смаком, високою якістю і доступною ціною.

Компанія «Ласка» працює з 2000 р і входить в трійку ключових гравців на українському ринку морозива. Морозиво торгової марки «Ласка» випускається в різному вигляді: морозиво у вафельному стаканчику, ескімо, ріжок, морозиво з комбінацією пломбіру та плодово-ягідного сорбета, брикети, вагове, морозиво в відерцях і морозиво-торт.

ПАТ «Львівський холодокомбінат» займається виробництвом і реалізацією морозива під торговою маркою «Лімо». В асортименті морозива налічується понад 150 видів продукції.

ТОВ «Фабрика Морозива Хладопром» виробляє більше 80 видів морозива, яке виготовляється під ТМ «Хладик», ТМ «Хрещатик», ТМ «Каштан» [6].

Для того, щоб краще охарактеризувати асортимент морозива і провести товарознавчу оцінку, було обрано 5 зразків білого морозива у відерцях, які реалізуються компаніями, охарактеризованими вище. Порівняльна оцінка морозива наведена у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Товарознавча характеристика асортименту морозива

Показники	Виробник				
	ПАТ «Житомирський маслозавод»	ТОВ «Ласунка»	ТОВ «Ласка»	ПАТ «Львівський холодокомбінат»	ТОВ «Фабрика Морозива Хладопром»
1	2	3	4	5	6
Назва	«100% морозиво»	«Малюкам»	«Ласка з ароматом ванілі»	«Морозиво класичне біле»	«Хрещатик»
Опис товару	Класичне біле морозиво з ніжним смаком, у відерце дозується у вигляді троянд	Пломбір, герметично запакований у пластикову баночку	Класичне біле морозиво з ванільним ароматом	Класичне біле морозиво	Класичне біле морозиво пломбір

Продовження табл. 2.1.

1	2	3	4	5	6
Ціна, грн	71,61	45, 79	61,15	68,4	77,90
Маса нетто, г	500	250	450	500	500
Харчова цінність, у 100 г	Білки 3,9 г Жири 12,1 г Вуглеводи 20,5 г Енергетична цінність 206ккал	Білки 4,7 г Жири 15,0 г Вуглеводи 20,3 г Енергетична цінність 235 ккал	Білки 3,7 г Жири 10,0 г Вуглеводи 19,4 г Енергетична цінність 182 ккал	Білки 4,1 г Жири 13,0 г Вуглеводи 20,4 г Енергетична цінність 213 ккал	Білки 4,5 г Жири 15,0 г Вуглеводи 20,0 г Енергетична цінність 230 ккал
Стандарт	ДСТУ 4735:2007	ДСТУ 4733:2007	ДСТУ 4735:2007	ДСТУ 4735:2007	ДСТУ 4733:2007
Фото					

В результаті аналізу морозива різних виробників можна зробити висновок, що тільки деякі компанії реалізують морозиво «пломбір» у відерцях. У нашому випадку це ТОВ «Ласунка» і ТОВ «Фабрика Морозива Хладпром». Це морозиво смачніше і має більшу поживну цінність, воно виготовляється за стандартом ДСТУ 4735:2007. За вимогами цього стандарту, морозиво «Пломбір» може містити тільки молочний жир і не містить добавок рослинних жирів. Це підвищує харчову цінність і покращує смакові властивості. Утім, таке морозиво дорожче коштує. Вартість морозива «Малюкам» складає 45, 79 грн, а вартість «Хрещатик» становить 77, 90 грн. Це дещо вище, ніж у конкурентів. Це пояснюється вищою собівартістю продукту. ПАТ «Житомирський маслозавод» акцентує увагу на 100% натуральності морозива і вказує це навіть у назві, але дане морозиво містить

рослинні жири. ТОВ «Ласка» також використовує маркетингові прийоми і додає до складу ваніль, щоб надати морозиву особливого смаку. Утім, це морозиво виготовляється за ДСТУ 4735:2007, що свідчить про гіршу якість продукту.

Отже, за результатами товарознавчої оцінки можна сказати, що в Україні існує значний асортимент морозива, яке відрізняється залежно від способу виробництва і сировини, форми морозива, фасування, зовнішнього оформлення. Існує 5 основних компаній, які займають основну частку ринку морозива. Це ПАТ «Житомирський маслозавод», ТОВ «Ласунка», ТОВ «Ласка», ПАТ «Львівський холодокомбінат», ТОВ «Фабрика Морозива Хладопром». Вони постійно вдосконалюють асортимент та пропонують нові екзотичні смаки, або такі цікаві рішення, як чорне морозиво або морозиво зі смаком коли. Під час товарознавчої оцінки ми зосередилися на аналізі класичного білого морозива. Найкращими були визнані зразки ТОВ «Ласунка» і ТОВ «Фабрика Морозива Хладпром».

2.3. Вибір критеріїв і засобів ідентифікації морозива

Для ідентифікації країни виробництва морозива, необхідно перевірити наявність сертифікату про походження і товаросупровідні документи. Також важливим є маркування – навіть найменше відхилення у маркуванні може свідчити про заміну продукту.

Для того, щоб переконатися у відсутності фальсифікації і заниження вартості, необхідно провести ряд досліджень, що підтвердять склад та властивості продукту.

Перш за все, потрібно звертати увагу на органолептичні показники, такі, як смак та аромат, структура та консистенція, колір та зовнішній вигляд.

Для того, щоб оцінити якість досліджуваних зразків та провести ідентифікаційну експертизу, було обрано критерії, методи та засоби ідентифікації морозива (табл.2.2)

Таблиця 2.2

Критерії, методи та засоби ідентифікації морозива

Критерії та показники	Метод	Засіб
Класифікаційна група	Аналітичний	Класифікатор УКТЗЕД
Маркування	Аналітичний	ДСТУ 4733:2007, закон «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»
Смак та аромат	Органолептичний	
Структура та консистенція	Органолептичний	
Колір та зовнішній вигляд	Органолептичний	
Вміст жиру	Вимірювальний	ГОСТ 5867-90
Вміст води та сухих речовин	Вимірювальний	ДСТУ ISO 3728:2005
Кислотність	Вимірювальний	ГОСТ 3624-92
Швидкість танення	Вимірювальний	ДСТУ 4733:2007
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів	Вимірювальний	ГОСТ 9225-84
Кількість бактерій групи кишкової палички	Вимірювальний	ГОСТ 9225-84

Отже, були визначені основні критерії, методи та засоби, які будуть використовуватися для ідентифікації морозива. Органолептичні критерії визначалися за ДСТУ 4733:2007, маркування за ДСТУ 4733:2007, та законом «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», фізико-хімічні за ДСТУ ISO 3728:2005, ГОСТ 3624-92 та ДСТУ 4733:2007 і мікробіологічні за ГОСТ 9225-84.

2.4. Ідентифікаційна експертиза морозива та оформлення її результатів для митних цілей

Для проведення ідентифікаційної експертизи надано 2 зразки, упаковані пластикові відра з кришками, які зберігалися в ізотермічних коробках. Пакет зі зразками промарковано етикетками встановленої форми. Зразки взяті на підставі акту про взяття проб від 31.04.19 №5543-12-58 (дод. М). Додатково надано запит встановленої форми на проведення експертизи від 31.04.19 №4521-64-78-22 (дод. Л).

В першу чергу було проаналізовано маркування зразків відповідно до взаємодоповнюючих вимог стандарту ДСТУ 4733:2007 [19] і закону «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [23].

Відповідно до вимог стандарту і закону була складена порівняльна таблиця маркування зразків (табл. 2.3.).

Таблиця 2.3

Аналіз маркування зразків морозива

Показники	Зразки морозива		
	Toblerone	Gelateria Callipo	Haagen-Dazs
Найменування та місцезнаходження імпортера	R&R Ice Cream DE Ltd Eduard-Pestel-Straße 15, Osnabrück, Німеччина	Каліпо джелатерія, Bia Riv'єра пранджі, 156, Італія	Häagen-Dazs, Brooklyn Heights, 500 S Washington Ave, Нью-Йорк, Америка
Товарний знак виробника			
Масу нетто, г	320 г	310 г	400 г
Склад морозива	Знежирене молоко, цукор, какао-масло, кокосове масло, сироп глюкози, мед 4%, мигдаль мелений, масло жирне (з молока), молочний шоколад з медом	Сухе знежирене коров'яче молоко відновлене, незбиране пастеризоване молоко, цукор, знежирений какао-порошок, шоколад, вершкове масло, сироп глюкозно-фруктозний	Вершки, цукор, згущене знежирене молоко, яєчний жовток, какао терте, какао порошок, натуральний ароматизатор (ваніль), масло какао
Калорійність	332 ккал на 100г, білки – 5,1г, вуглеводи – 37 г, жири – 11, 4 г	202 ккал на 100 г, білки – 3,8 г, вуглеводи – 29 г, жири – 7, 8 г	250 ккал на 100 г, білки – 3,0 г, вуглеводи – 35 г, жири – 8, 0 г
Кінцева дата споживання “Вжити до”	01.10.2019	20.01.2020	14.08.2019
Умови зберігання	Зберігати при температурі -18 градусів	Зберігати при температурі -18 градусів	Зберігати при температурі -18 градусів
Країна походження	Німеччина	Італія	Америка

Отже, усі зразки задовольняють вимоги нормативної документації за маркуванням. Інформація, вказана на упаковці, відповідає вимогам стандарту ДСТУ 4733:2007 та закону «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

При ідентифікаційній експертизі досліджувалися такі органолептичні показники морозива: смак та аромат, структура та консистенція, колір та зовнішній вигляд (табл.2.4).

Таблиця 2.4

Органолептична оцінка зразків морозива

Показники	Вимоги ДСТУ 4733:2007	Зразки морозива		
		Toblerone	Gelateria Callipo	Haagen-Dazs
Смак та аромат	Чистий, характерний для даного виду морозива, без сторонніх присмаків і запахів	Добрий, чистий, шоколадний смак та аромат	Досить добрий, чистий, шоколадний смак та аромат, дуже солодкий	Добрий, чистий, шоколадний смак та аромат
Структура та консистенція	Однорідна. У молочному морозиві дозволено слабо сніжиста консистенція	Однорідна по всій масі морозива, без відчутних кристалів льоду, шматків жиру та стабілізаторів	Однорідна по всій масі морозива, без відчутних кристалів льоду, шматків жиру та стабілізаторів, достатньо щільна	Ніжна без згустків і сніжистості, з шматочками шоколаду, з достатньою збитістю
Колір та зовнішній вигляд	Характерний для даного виду морозива, рівномірний за всією масою одношарового або за всією масою кожного прошарку багатошарового морозива	Коричневий колір, характерний для даного виду морозива	Однорідний коричневий колір, характерний для даного виду морозива	Однорідний коричневий колір, характерний для даного виду морозива

У результаті органолептичного дослідження усі зразки показали хороший результат. Рівномірне забарвлення, приємний запах і шоколадний смак характерні для всіх зразків. Ознак фальсифікації не виявлено.

Потім визначався вміст жиру у зразках. Оскільки досліджувані зразки належать до вершкового морозива, то жирність має бути в межах 8,0 -11,5 %. Для зразка «Toblerone» жирність була дещо вищою – 11,6, а для зразка

«Gelateria Callipo» жирність становила 7, 9%, що є нижче, ніж вимагається у стандарті. Утім, усі зразки можуть бути класифіковані за кодом УКТЗЕД 2105009900 за вмістом жиру.

Визначення кислотності морозива проводилося за двома методиками. Перша методика – визначення кислотності із застосуванням індикатора фенолфталеїну. Друга методика – потенціометричне титрування зразків. У ході потенціометричного титрування був складений графік, що показує момент досягнення точки еквівалентності (рис. 2.2).

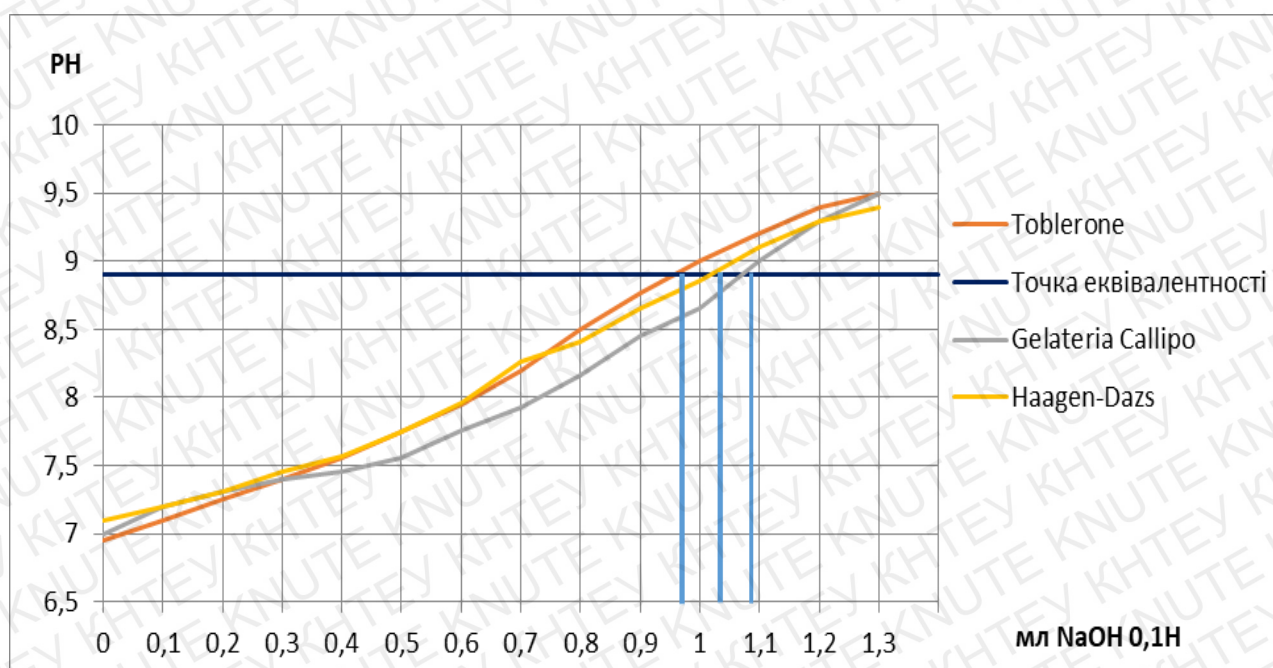


Рис.2.2. Графік потенціометричного титрування для зразків

За результатами досліджень по обох методиках морозиво відповідає вимогам стандарту ДСТУ 4733:2007.

Наступним кроком було визначення швидкості танення морозива. Швидкість танення досліджуваних зразків морозива сягала приблизно 50 і 78 хв, що за вимогами нормативно-технічної документації є дуже добрим результатом, що в свою чергу свідчить про дуже гарну консистенцію морозива. Але для зразка «Gelateria Callipo» швидкість танення становить 37 хв, що може бути пов'язано із високою збитістю та вмістом рослинних гідрогенізованих жирів, які мають вищу температуру плавлення та пластичність.

У ході дослідження вмісту сухих речовин усі зразки задовольнили вимоги стандарту ДСТУ 4733:2007. Кожен зразок показав хороший результат, що свідчить про те, що зразки морозива не водянисті і рецептурний склад не порушений.

На заключному етапі було проведено мікробіологічні дослідження загальної кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ) та бактерій групи кишкової палички (БГКП). Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів для всіх зразків знаходиться у межах норми, бактерій групи кишкової палички не виявлено.

Результати фізико-хімічних та мікробіологічних досліджень представлені у табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Результати фізико-хімічних та мікробіологічних досліджень

Показник	Вимоги ДСТУ 4733:2007	Зразки морозива		
		Toblerone	Gelateria Callipo	Haagen-Dazs
Вміст жиру, %	8,0 -11,5 %	11,6	7,9	8, 0
Кислотність із застосуванням фенолфталеїну, °T	22	18	22	20
Кислотність потенціометричним методом, °T	22	19,2	21,8	20
Вміст сухих речовин, %	не менше 15,5 % сухих речовин	40	30	35
Швидкість танення, хв	-	50	37	78
Кількість МАФАМ КУО/1г	не більше 1*10 ⁵	менше 1*10 ⁵	менше 1*10 ⁵	менше 1*10 ⁵
Кількість БГКП КУО/ 0,01 г	не допускається	не виявлено	не виявлено	не виявлено

Таким чином, проаналізувавши вимоги нормативної документації та застосовуючи попередньо визначені критерії та методи ідентифікації, ми провели ідентифікаційну експертизу зразків морозива. Вміст жиру у зразках «Toblerone» і «Gelateria Callipo» дещо відхиляється від норми. Перевірку на

кислотність успішно пройшли усі зразки, вміст сухих речовин теж у межах норми. Серед зразків найдовше тануло морозиво «Haagen-Dazs», що є показником високої збитості і якісних стабілізаторів. Мікробіологічні дослідження пройшли успішно усі зразки. За сукупністю органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників, найкращий результат показав зразок «Haagen-Dazs», потім «Toblerone» і «Gelateria Callipo».

Отже, після проведення фізичного огляду партії морозива, результати якого були занесені в акт про проведення огляду (переогляду) № 233-555 від 29.04.19 (дод. К), для дослідження був відібраний зразок морозива «Toblerone», що задокументовано в в акті про взяття проб від 31.04.19 № 5543-12-58 (дод. М) і відправлений у лабораторію Департаменту податкових і митних експертиз на основі запиту про проведення дослідження від 31.04.19 № 4521-64-78-22 (дод. Л). Були проведені органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні дослідження зразка, а також для порівняння було обрано ще 2 зразки морозива – «Haagen-Dazs» і «Gelateria Callipo». За результатами проведених досліджень був підготовлений висновок встановленої форми №745118-90-29-44 (дод. Н).

Відповідно до висновку Департаменту податкових та митних експертиз ДФС, за результатами проведеної ідентифікаційної та якісної експертизи та аналізу науково-довідкових літературних джерел зразок морозива «Toblerone» відповідає опису в митній декларації №UA205010/2019/124056 (дод. А) у графі 31 і відповідає класифікаційним ознакам за кодом 2105 00 99 00 УКТЗЕД.

РОЗДІЛ 3

ЗАПОБІГАННЯ МИТНИМ РИЗИКАМ ПРИ ІМПОРТІ МОРОЗИВА

3.1. Визначення митної вартості та нарахування митних платежів при імпорті морозива

Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є загальна сума платежів, які повинні бути здійснені покупцем оцінюваних товарів на користь продавця або третіх осіб. Вона визначається декларантом або уповноваженою ним особою та вказується у МД [8].

Партія шоколадного морозива, зазначена у МД від 28.04.2019 №UA 205010/2019/124056 (дод. А) переміщується через митну територію України у режимі імпорту з Німеччини до України за контрактом від 22.04.2019 № 2537 (дод. Б). Продавець – фірма R&R Ice Cream DE Ltd, Покупець – ПАТ «ФОЗЗІ ГРУП». Доставка товарів проходить на умовах FCA Osnabrück. Перевезення товару відбувалось автомобільним транспортом, що зазначено.

Вартість перевезення до кордону становить 357,00 дол. США, вартість страхування – 114,00 дол. США відповідно до довідки про транспортні витрати від 26.04.19 № 91832 (дод. В), вартість товару у рахунку-фактурі від 23.04.19 №1841 (дод. В) —5600,00 дол. США. Вага брутто, вказана у графі 35 МД — 498 кг, вага нетто у графі 38 МД — 448 кг, ставка ввізного мита для морозива, що класифікується за кодом УКТЗЕД 2105009900, вказаним у графі 33 МД, становить 10% відповідно до Митного тарифу [36]. Курс долара на день заповнення декларації—28,0 грн.

Визначена митна вартість партії базується на об'єктивних, документально підтверджених даних щодо ціни, наведених у таких документах:

1. Інвойс від 23.04.19 № 1841 (дод. Г);
2. Контракт від 22.04.19 № 2537 (дод. Б);
4. CMR від 28.04.19 № 507 (дод. Д);

5. Сертифікат про походження EUR.1 від 23.04.19 № A123.000 (дод. Е);

6. Довідка про транспортні витрати від 28.04.19 № 91832 (дод. В).

Розбіжностей між представленими документами не виявлено і у графі 22 «Валюта та загальна сума за рахунком» та графі 42 «Ціна товару» зазначено 5600.00 дол. США.

Умова поставки FCA Osnabrück відповідно до Інкотермс 2010 передбачає, що контрактна ціна за товар включає вартість самого товару та вартість експортного митного оформлення цього товару з урахуванням експортних зборів. У той же час, перевезення та страхування товару оплачується Покупцем – ПАТ «ФОЗЗІ ГРУП». Отже, товар, який пройшов за рахунок Продавця митне оформлення і був завантажений силами Продавця на транспортний засіб Покупця, переходить у власність покупця в момент завантаження і всі подальші витрати буде нести Покупець[37].

Таким чином, митна вартість партії дорівнює фактурній вартості у перерахунку на національну валюту України плюс перевезення та страхування: $MВ = (ФВ + ТВ + СВ) * KB$,

де МВ – митна вартість;

ФВ – фактурна вартість;

ТВ – транспортні витрати;

СВ – страхові витрати;

KB – курс валюти.

Отже, $MВ = (5600,00 \text{ дол. США} + 357,00 \text{ дол.США} + 114 \text{ дол.США}) * 28.00 \text{ грн/дол. США} = 170000,00 \text{ грн}$.

На основі митної вартості декларантом нараховуються митні платежі у національній валюті України.

При імпорті морозива сплачується ввізне мито та ПДВ. Оскільки під час ввезення товарів з Німеччини, відповідно до додатку І-А до глави 1 Угоди про асоціацію між Україною з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми

державами-членами, з іншої сторони, застосовується преференція, то ввізне мито, яке згідно з Митним тарифом України для морозива з вмістом молочних жирів більше, ніж 7% мас за кодом згідно з УКТЗЕД 2105 00 99 00 становить 10%, не сплачується [36].

Зобов'язання сплатити митних платежів виникає з моменту фактичного перетину морозивом митного кордону України. На декларанта також покладена відповідальність зі сплати митних платежів після завершення митного оформлення морозива за ставками, що діють на день подання МД. Кошти, внесені до Держбюджету України, можуть бути списані з рахунку платника податків у банку або внесені готівкою у касу банку [8]. У даному випадку у графі 47 МД у п'ятій колонці «Спосіб платежу» зазначається спосіб сплати митних платежів «01» – безготівковий розрахунок через банківські заклади для ПДВ та «06» для мита, оскільки нарахування мита є умовним. Після підтвердження країни походження і дійсності сертифіката про походження EUR.1 від 23.04.2019 № A123.000, ввізне мито не сплачується.

Відповідно до ст. 190 ПКУ базою оподаткування імпортованих товарів ПДВ є їх договірна (контрактна) вартість, але не нижче митної вартості з урахування мита та акцизного податку [39]. Тобто базою нарахування ПДВ для імпортованого морозива є сума митної вартості товару.

У ст. 193 та ст. 194 ПКУ визначено, що товари, які постачаються на митну територію України та не є лікарськими засобами, медичними виробами чи медичним обладнанням, обкладаються ставкою ПДВ у 20% [39].

Сума ПДВ, яка підлягає сплаті при імпорті морозива становить:

$\text{ПДВ} = (\text{МВ} + \text{СМ}) * 0,2$, тобто:

$(170000, 00 \text{ грн.} + 0,00 \text{ грн.}) * 0,2 = 34000, 00 \text{ грн.}$

У графі 47 МД «Нарахування платежів» відображено види митних платежів та їх суми (табл.3.1).

Таблиця 3.1

**Нарахування митних платежів у графі 47 МД № UA205010/2019/124056
при імпорті морозива**

Графа 47 Нарахування платежів	Вид	Основа нарахування	Ставка	Сума	СП
	020	170000,00	10%	17000,00	06
	028	170000,00	20%	34000,00	01

Графа В МД «Подробиці розрахунків» заповнюється, оскільки сплачуються митні платежі:

Таблиця 3.2

Графа В МД № UA205010/2019/124056

Графа В «Подробиці розрахунків»	Код виду податку	Загальна сума податку	Код за ЄДРПОУ
	028	34000,00	3380713

Підсумовуючи, одержувач має сплатити до Державного бюджету України 34000.00 грн.

Контроль правильності визначення коду УКТЗЕД морозива і країни, заявлених декларантом, здійснювався Волинською митницею ДФС. Під час проведення митного контролю і митного оформлення шляхом перевірки митної вартості товару за ціною договору, правильності класифікації товарів за допомогою досліджень, наявності документів, які підтверджують країну походження товару та розрахунку митних платежів, митниця підтвердила заявлену митну вартість морозива. За наявності відміток про проходження радіологічного, санітарно-епідеміологічного та ветеринарно-санітарного контролю, і за умови сплати митних платежів, визначених у графі 47 МД, партія морозива може бути випущена у вільний обіг на митній території України.

3.2. Розробка профілів ризику при митному оформленні морозива

Профіль ризику – опис будь-якого набору ризиків, у тому числі визначених комбінацій індикаторів ризику, що є результатом збору, аналізу та систематизації інформації [15].

Профілювання ризиків здійснюється за встановленими профілями (з використанням інформації, індикаторів ризиків, внесених в їх формуляри), а також за характерними типовими ознаками можливого правопорушення. Електронні профілі ризику розробляються центральним підрозділом з питань координації застосування СУР та розглядаються як документи службового користування до яких мають доступ обмежена кількість відповідних посадових осіб [38].

Для здійснення автоматизованого контролю із застосуванням СУР нами було розроблено електронний профіль ризику, який представлено у формі паспорта профілю ризику № В1/01/2019/00123-01 «Контроль визначення коду УКТЗЕД та країни походження товару «Морозиво»» (дод. Ж) та з метою його роз'яснення додана аналітична довідка (дод. И).

Розроблення даного профілю ризику є актуальним, оскільки при імпорті морозива можуть виникати ризики, пов'язані з країною походження та з неправильною класифікацією даного товару згідно з УКТЗЕД, що може призвести до зниження розміру ввізного мита та суми митних платежів.

Розглянемо детально процедуру розроблення профілю ризику при митному оформленні морозива.

Першим етапом під час розроблення профілю ризику є визначення індикаторів ризику, які являють собою певні критерії та слугують для вибірки об'єктів, які можуть становити потенційну загрозу [40].

При імпорті морозива можуть виникнути ризики, пов'язані з неправильною класифікацією даного товару згідно з УКТЗЕД, що може привести до зниження розміру ввізного мита та суми митних платежів внаслідок заниження митної вартості.

Також необхідно зважати на те, що оскільки морозиво може ввозитися з країн, з якими Україною укладені угоди про вільну торгівлю, а саме на підставі угоди про асоціацію між Україною та ЄС від 27.06.2014, даний товар може ввозитися за зменшеною ставкою ввізного мита, яка становить 0 EUR [38]. Важливим є контроль наявності сертифіката про походження товару з країн ЄС форми EUR-1.

Морозиво може ввозитися з країн ЄАВТ [41], або з Канади [42], з країн СНД [43], Грузії [44], Македонії [45] – відповідно, в рамках діючих міждержавних угод про вільну торгівлю можливе звільнення від сплати мита при імпорті товару. Таке звільнення здійснюється при дотриманні умов (наявність сертифікату про походження товару, виконання правил прямого відвантаження та безпосередньої закупівлі), що встановлені кожною окремою угодою. Отже, ще одним ризиком є приховування або неправильне встановлення країни походження товару. Для того, щоб запобігти порушенню закону і уникненню сплати митних платежів застосовується автоматизована система митного оформлення (АСМО) «Інспектор», до складу якої входить автоматизована система аналізу та управління ризиками (АСАУР).

Одним з етапів розробки та впровадження системи управління ризиками є розробка профілів ризику, які є засобом, за допомогою якого митні органи застосовують управління ризиками на практиці [46].

Профілі ризику розробляються поетапно. Перший етап – розробка паспорта профілю ризику, що здійснюється у певній послідовності, другий етап – підготовка аналітичної довідки.

Отже, відповідно до Наказу ДМСУ №1514 від 22.12.2010 «Про затвердження порядку розроблення профілів ризику» [47] можна сформулювати документальний профіль ризику № В1/01/2019/00123-01 «Контроль визначення коду УКТЗЕД та країни походження товару «Морозиво»».

Формування номера профілю ризику:

B1 – літерно-цифровий код групи критеріїв ризику «Товари, які декларуються походженням з країн, з якими Україною укладені угоди про вільну торгівлю»;

01 - Центральний підрозділ з питань управління ризиками, згідно з Класифікатором структурних підрозділів, задіяних у розробленні профілів ризику;

2019 – рік розроблення профілю ризику;

00123 - порядковий номер профілю ризику, який присвоюється після того, як було прийнято рішення про застосування профілю чи внесення змін до нього;

01- порядковий номер редакції профілю ризику, який присвоюється після того, як було прийнято рішення про застосування профілю чи внесення змін до нього.

Сфери ризику для профілю № B1/01/2019/00123-01 були визначені згідно з Класифікатором сфер ризику (дод. 5 до Порядку розроблення профілів ризику) [43]:

101—імпорт;

202—неправдиві дані про походження товару;

301—ухилення від сплати/зменшення розміру ввізного мита;

306 – використання митних пільг.

Для розробки профілів ризику при імпорті морозива, необхідно визначити індикатори ризику, наведені в табл.3.2.

Таблиця 3.3

Індикатори та їх значення для профілю ризику № B1/01/2019/00123-01

Назва індикатора:	Значення індикатора:
1) тип митної декларації	1) IM 40
2) код товару згідно з УКТЗЕД	2) 2105009900
3) код пільги для ввізного мита	3) 400, 401, 402, 403, 410, 420
4) код країни походження	4) DE, IS, NO, LI, CH, MK, CA, GE, коди країн ЄС і СНД
5) код документу, що підтверджує країну походження	5) 7003, 7012, 7013, 7017

Профіль ризику спрацює при одночасному виявленні значень, які встановлені для індикаторів.

Наприклад, у разі, коли декларантом оформлена митна декларація на імпорту морозива з Канади, в АСАУР спрацює даний профіль ризику, інспектору буде надіслане повідомлення «Товар №____. Можливо, надані неправильні дані про країну походження товару з метою уникнення сплати ввізного мита. Див. додатково». Відповідно до Класифікатора митних формальностей [48] посадовій особі митного органу будуть запропоновані форми контролю, вказані, в табл. 3.3.

Таблиця 3.4

Форми контролю при спрацюванні профілю ризику

№B1/01/2019/00123-01 «Контроль визначення коду УКТЗЕД та країни походження товару «Морозиво»»

Код і назва митної формальності		Вид митної формальності	Поріг ступеня ризику
101-1	Витребування оригіналів документів, зазначених у митній декларації, або засвідчених в установленому порядку їх копій, якщо законодавством не передбачено подання оригіналів	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
107-3	Контроль правильності класифікації товарів згідно з УКТ ЗЕД	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
108-3	Витребування документів, які підтверджують коди товарів згідно з УКТ ЗЕД	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
109-4	Перевірка правильності визначення країни походження товарів	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
110-4	Витребування документів, які підтверджують країну походження товару	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
905-3	Взяття проб (зразків) товарів для проведення досліджень (аналізу, експертизи) з метою встановлення характеристик, визначальних для класифікації товарів згідно з УКТЗЕД	У разі необхідності	Незалежно від ступеня ризику
906-2	Взяття проб (зразків) товарів для проведення досліджень (аналізу, експертизи) з метою встановлення характеристик, визначальних для перевірки задекларованої митної вартості	У разі необхідності	Незалежно від ступеня ризику

Причинами незавершення митного оформлення, які можуть враховуватися при розрахунку негативної історії профілю ризику № B1/01/2019/00123-01, є неправильні дані про країну походження товару, що

могли призвести до зменшення платежів або неправильні дані про класифікацію товару згідно з УКТЗЕД.

Аналітична довідка до профілю ризику № В1/01/2019/00123-01 (дод. І) «Контроль визначення коду УКТЗЕД та країни походження товару «Морозиво»» буде мати вигляд:

1. Митна загроза. Зміст проблеми: При імпорті морозива можуть виникати ризики, пов'язані з країною походження та з неправильною класифікацією даного товару згідно з УКТЗЕД, що може призвести до зниження розміру ввізного мита та суми митних платежів.

2. Документи/підстави розроблення профілю ризику: Митний кодекс України, Доручення директора департаменту організації митного контролю ДФС.

3. Митна шкода. Оцінка наслідків ризику: Можливе стягнення до Держбюджету митних платежів не в повному обсязі з причин зниження ставки ввізного мита внаслідок неправомірного отримання пільги по сплаті ввізного мита на умовах вільної торгівлі та неправильної класифікації товару.

4. Уникнення митної загрози. Пропоновані заходи мінімізації ризику: детально перевірити усі надані товаросупровідні документи, надані сертифікати про походження товару та іншу інформацію, що згідно з законодавством підтверджує країну походження. У випадку зазначення в графі 34 МД однієї з наступних країн: країни ЄС, СНД, ЄАВТ, Канада, Грузія, Македонія, необхідно встановити наявність сертифіката про походження товару, виконання правил прямого відвантаження та безпосередньої закупівлі.

Отже, нами розроблено профіль ризику № В1/01/2019/00123-01 «Контроль визначення коду УКТЗЕД та країни походження товару «Морозиво»», а також сформована аналітична довідка до цього профілю, що описує митну загрозу, щодо якої розроблялись дані документи, підстави розроблення профілю ризику, причини виникнення ризику, митна шкода та оцінка наслідків ризику, уникнення митної загрози та заходи мінімізації

ризиків. Рішення про схвалення та введення в дію електронних профілів ризику, змін до них, припинення дії електронних профілів ризику приймається Експертною комісією із застосування системи управління ризиками. Введення в дію рішень Експертної комісії здійснюється шляхом видання відповідного наказу ДФС [15].

3.3. Шляхи мінімізації митних ризиків при імпорті морозива

На сьогоднішній день СУР, яка використовується ДФС, базується на міжнародних принципах, закладених в Кіотській конвенції про спрощення та гармонізацію митних процедур, Рамкових стандартах безпеки та полегшення світової торгівлі ВМО, МКУ та національних нормативних документах.

Формато-логічний контроль МД передбачає автоматизовану перевірку формату МД, правильності заповнення даних МД, перевірку МД на достовірність та законність, здійснення статистичного, валютного контролю, контролю нарахованих митних платежів, контролю правильності застосування заходів нетарифного регулювання ЗЕД. Він здійснюється за допомогою АСМО відповідно до Наказу МФУ від 30.05.2012 №631 «Про затвердження Порядку виконання митних формальностей при здійсненні митного оформлення товарів із застосуванням митної декларації на бланку єдиного адміністративного документа».

У процесі документального контролю посадова особа митного органу перевіряє чи подані декларантом всі необхідні документи для завершення митного оформлення та проводить контроль співставлення. Це автоматизоване порівняння даних, які містяться в МД та інших документах, поданих для митного контролю або митного оформлення [49].

Ст. 336 МКУ визначає одним з видів митного контролю митний огляд.

Згідно з частиною другою ст. 338 МКУ за результатами застосування СУР огляд товарів, транспортних засобів комерційного призначення може бути ідентифікаційним – без розкриття пакувальних місць і без його

обстеження, частковим – з розкриттям до 20% пакувальних місць і вибіркоvim обстеженням транспортного засобу та повним – з розкриттям до 100% пакувальних місць і поглибленим обстеженням транспортного засобу (рис. 3.1) [8]. Також Постановою КМУ від 23.05.2012 № 467 встановлено вичерпний перелік підстав, за наявності яких може проводитись огляд (переогляд) товарів, транспортних засобів комерційного призначення органами доходів і зборів України [50].

Проведення огляду та переогляду товарів, транспортних засобів комерційного призначення здійснюється відповідно до Наказу МФУ № 1316 [51].

З метою мінімізації митних ризиків митними органами була здійснена перевірка країни походження морозива, яке було задеклароване в режимі імпорту відповідно до МД № UA205010/2019/124056. Партія морозива надійшла до митного поста «Ягодин», що знаходиться за адресою Волинська обл., Любомльський р-н, с. Старовойтове, вул. Прикордонників, 1.

Відповідно до поданого сертифікату про походження (дод. Е), була нарахована умовна ставка мита, яка буде застосована за умови підтвердження країни походження та правильності класифікації товару.

Оскільки країна походження – Німеччина, а код товару – 2105009900, то спрацьовує профіль ризику № В1/01/2019/00123-01. Отже, необхідно застосувати методи контролю, вказані у паспорті електронного профілю ризику.

Спочатку були перевірені документи, зазначені у митній декларації, які підтверджують країну походження та код УКТЗЕД товару.

За запитом начальника Волинської митниці ДФС про надання дозволу на проведення фізичного огляду товарів та інших предметів був проведений огляд партії морозива.

Огляд проводився державним інспектором Волинської митниці ДФС у найкоротший строк після прийняття рішення про його проведення у присутності митного брокера.

За результатами огляду партії морозива був складений Акт про проведення огляду (переогляду) товарів (дод. К), форму якого затверджено Наказом МФУ № 636 [52].

В Акті №19 «Про проведення огляду (переогляду) товарів, транспортних засобів, ручної поклажі та багажу» від 29 квітня 2019 р. (дод. К) зазначаються відомості про:

- мету проведення огляду – визначення коду згідно з УКТЗЕД, країни походження, кількісних та якісних характеристик;
- місце проведення огляду – Відділ митного оформлення 1 митного поста "Ягодин", Любомльський р-н, с. Старовойтове, вул. Прикордонників, 1;
- ідентифікаційні ознаки та кількість відкритих вантажних місць – одне вантажне місце, де поміщені 20 ізотермічних ящиків;
- результати проведення огляду:
 - а) кількість вантажних місць – 70;
 - б) пакування – пластикові відра з кришками 1400 шт. по 0,4 л (320 г) в ізотермічних ящиках (по 20 шт. у ящику) на дерев'яних піддонах;
 - в) опис, кількість та країна походження. Найменування товару: Морозиво шоколадне. Країна виробництва: DE. Кількість вантажних місць: 70. Вага брутто 498 кг. Вага нетто 448 кг. Код країни походження: DE.
- посадових осіб митниці ДФС, які здійснювали огляд, та осіб, які були присутні під час його проведення.

Акт огляду засвідчений відбитком особистої номерної печатки посадової особи контролюючого органу, яка проводила огляд.

Наступним етапом після спрацювання індикатору ризиків АСАУР було взяття зразків морозива для проведення дослідження (аналізу, експертизи), задокументоване в акті про взяття проб (дод. М).

Для проведення дослідження посадовою особою органу ДФС був сформований запит, де були зазначені підстава та мета направлення запиту – перевірка правильності класифікації товарів, заявлених до митного оформлення, а також визначені завдання для дослідження – визначити характеристики товару, вказати, чи відповідає товар задекларованому опису у графі 31 МД від 28.04.2019 №UA 205010/2019/124056 (дод. Л).

За результатами проведених досліджень (аналізів, експертиз) експерт підготував висновок встановленої форми, який, після відмітки в реєстрі висновків, був відправлений органу ДФС, який надіслав запит на проведення експертизи (дод. Н). У висновку зазначено, що зразок, наданий до експертизи, відповідає опису у графі 31 МД від 28.04.2019.

Одним з напрямків мінімізації ризиків при імпорті є розробка профілів ризику та здійснення контролю його ефективності на підставі інформації про результати застосування профілю ризику, а також інших даних, пов'язаних з дією профілю ризику. Для цього у паспорті профілю ризику зазначається підрозділ, відповідальний за контроль ефективності профілю ризику, та періодичність здійснення даного контролю. Загальний контроль ефективності профілів ризику здійснює центральний підрозділ з питань координації застосування СУР – Департамент таргетингу та управління митними ризиками [15].

Для підвищення ефективності адміністрування контролюючими органами митних платежів, зокрема пропонується здійснювати митний пост-аудит контроль.

Згідно з розділом 2 Додатку II Кіотської конвенції, «контроль на основі методів аудиту» – це сукупність заходів, за допомогою яких митний орган переконується у правильності заповнення декларацій на товари та достовірності зазначених у них даних, перевіряючи наявні у причетних до декларування осіб відповідні книги обліку рахунків, документи, облікову документацію та комерційну інформацію [10].

Тобто, митний аудит - це форма митного контролю, яка здійснюється митними адміністраціями правильності та достовірності даних, указаних деклараціях, шляхом вивчення бухгалтерських рахунків, систем управління бізнесом.

Митний аудит містить у собі два напрямки: митний пост-аудит та аудит. Митний пост-аудит проводиться після завершення митного оформлення з метою перевірки діяльності осіб, які беруть участь у зовнішньоекономічній діяльності. А митний аудит починається з розробки аудиторських щорічних програм на підставі профілю ризиків. [53].

Митний контроль після випуску товарів, спрямований на забезпечення надходжень до бюджету повних сум митних платежів, є механізмом ефективного захисту національних інтересів без створення додаткових адміністративних бар'єрів, спрямовуваний на спрощення та прискорення процесу проходження митних процедур [54].

У структурі ДФС України здійснення митного аудиту виконує Департамент аудиту, на який покладено завдання здійснення контролю за дотриманням законодавства України з питань державної митної справи у частині своєчасності, достовірності, повноти нарахування та сплати митних платежів шляхом організації та проведення документальних перевірок платників податків тощо [55].

Отже, з метою мінімізації митних ризиків при імпорті морозива може бути застосований досить широкий перелік заходів контролю. До таких заходів у даному випадку належить формато-логічний контроль МД, документальний контроль, що включає здійснення митного огляду та проведення експертизи, розробку та застосування відповідних профілів ризику та контроль за їх ефективністю, проведення митного пост-аудит контролю. Їх застосування дозволить ефективно запобігати виникненню митних ризиків під час прийняття митним інспектором рішення про випуск партії морозива у вільний обіг на митній території України.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Проведені у випускній кваліфікаційній роботі дослідження дають змогу зробити такі висновки. Аналіз статистичних даних показав, що в Україні і світі виробництво та споживання морозива постійно зростає. У 2019 році обсяги світового споживання морозива досягнули майже 17 млн кг. Лідерами з виробництва морозива є США, Китай, Бразилія, Японія і Росія. Україна поступово нарощує обсяги виробництва морозива. У 2018 р. обсяг виробництва сягнув 156 тис. тон, що на 1, 2% більше ніж у 2017 році. Основними покупцями українського морозива є Молдова, РФ та Ізраїль, основними імпортерами – Чехія, Польща та Італія. Серед українських виробників морозива найбільшими є Житомирський маслозавод, Ласунка, Львівський хладокомбінат і Ласка. За останні 5 років продукція національного виробництва практично витіснила імпорт з внутрішнього ринку. У 2018 році імпорт був у 20 разів нижчим за експорт і досі лишається на такому ж рівні. Експорт морозива в останні роки значно виріс у зв'язку зі скасуванням ввізного мита і полегшенням процедури виходу на європейський ринок. У цьому році експорт підвищився на 17,6% відносно 2018 року.

У роботі описано порядок проведення ідентифікаційної експертизи морозива для митних цілей, який включає визначення мети ідентифікаційної експертизи, відбір досліджуваних зразків та їх передачу до експертної установи, вибір критеріїв, методів та засобів ідентифікації, проведення досліджень з метою ідентифікації морозива та оформлення результатів дослідження.

У ході виконання даної роботи була проведена ідентифікаційна експертиза морозива шоколадного, що імпортувалося згідно з МД UA 205010/2019/124056 за контрактом, укладеним між R&R Ice Cream Ltd і ПАТ «Фоззі Груп». Метою проведення експертизи була перевірка правильності класифікації і країни походження товарів, заявлених до митного оформлення.

Ідентифікаційна експертиза здійснювалася відповідно до запиту про проведення дослідження від «31» квітня 2019 року № 4521-64-78-22, зразки відібрані відповідно до акту про взяття проб від «31» квітня 2019 року №5543-12-58.

Для проведення ідентифікаційної експертизи морозива була розроблена система критеріїв та засобів ідентифікації. Її основу становлять класифікаційна група, маркування, смак та аромат, структура та консистенція, колір та зовнішній вигляд, вміст жиру, вміст вологи та сухих речовин, кислотність, швидкість танення, кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, кількість бактерій групи кишкової палички. Для порівняння для дослідження було обрано 3 зразки «Toblerone», «Gelateria Callipo» і «Haagen-Dazs».

Вміст жиру у зразках коливається в межах від 7,9 % до 11,6 %. Для зразків «Toblerone» і «Gelateria Callipo» є незначні відхилення від норми на 0,1 %. Перевірку на кислотність успішно пройшли усі зразки (кислотність для зразків – від 19, 2 до 20 °Т), вміст сухих речовин теж у межах норми (від 30% до 40 %). При оцінці швидкості танення серед зразків найдовше тануло морозиво «Haagen-Dazs» (78 хв), що є показником високої збитості і якісних стабілізаторів. Мікробіологічні дослідження пройшли успішно усі зразки. Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів для всіх зразків знаходиться у межах норми, бактерій групи кишкової палички не виявлено.

За сукупністю органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників, найкращий результат показав зразок «Haagen-Dazs», потім «Toblerone» і «Gelateria Callipo».

За результатами проведеної ідентифікаційної експертизи було виявлено, що морозиво відповідає вимогам нормативної документації і ідентифіковане за кодом 2105 00 99 00 УКТЗЕД. Також був складений висновок №745118-90-29-44 від 02.05.2019, де задокументовано результати експертизи.

Правильність класифікації морозива згідно з УКТЗЕД дозволила правильно нарахувати митні платежі. Основні платежі, що справляються при митному оформленні морозива за кодом 2105 00 99 00 є мито (10%) та ПДВ (20%). Митні платежі справляються на основі митної вартості, що була визначена і становить 170000,00 грн. Оскільки морозиво ввозилося за умовами поставки FCA, то до митної вартості були включені витрати на страхування і перевезення до кордону. Оскільки під час ввезення товарів застосовується преференція (товар ввозиться з Німеччини), то ввізне мито не сплачується. Для підтвердження країни походження був наданий сертифікат про походження товару з країн ЄС форми EUR-1.

Загальна сума платежів до Державного бюджету України склала 34000.00 грн.

Для того, щоб запобігти порушенню закону і уникненню сплати митних платежів, ми застосували метод профілювання ризиків. Був сформований документальний профіль ризику № В1/01/2019/00123-01 «Контроль визначення коду УКТЗЕД та країни походження товару «Морозиво»», який містить індикатори ризику і спрацьовує при одночасному виявленні значень, які встановлені для індикаторів.

Крім сукупності індикаторів ризику, профіль ризику визначає набір митних формальностей для мінімізації ризику, зокрема контроль правильності класифікації товарів згідно з УКТЗЕД, витребування документів, які підтверджують коди товарів згідно з УКТЗЕД, перевірка правильності визначення країни походження товарів, витребування документів, які підтверджують країну походження товарів, взяття проб (зразків) товарів для проведення дослідження.

Також була сформована аналітична довідка до профілю ризику, що описує митну загрозу, щодо якої розроблялись дані документи, підстави розроблення профілю ризику, причини виникнення ризику, митна шкода та оцінка наслідків ризику, уникнення митної загрози та заходи мінімізації ризику.

З метою запобігання та мінімізації митних ризиків під час імпорту морозива на митну територію України митним органам ДФС **пропонуємо**:

- 1) імплементувати розроблений профіль ризику В1/01/2019/00123-01 до модулю АСАУР та застосовувати при митному оформленні морозива в режимі імпорту;
- 2) у разі спрацювання АСАУР та виникнення сумнівів щодо заявлених відомостей про характеристики морозива, які впливають на його класифікацію згідно УКТЗЕД, направляти зразки до Департаменту податкових та митних експертиз ДФС;
- 3) здійснювати моніторинг та контроль ефективності застосування розробленого профілю ризику;
- 4) Департаменту податкових та митних експертиз ДФС України запровадити у практику діяльності експертних підрозділів розроблені нами критерії, методи та засоби ідентифікації під час проведення митної експертизи морозива.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Технологія молока та молочних продуктів: навчальний посібник / Власенко В. В., Т 38 Головка М. П., Семко Т. В., Головка Т. М. – Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2018. – 202 с.
2. Статистика Державної фіскальної служби України. – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/ms/f11>.
3. Експертиза товарів в митних цілях : зб. наук. ст. студ. ден. форми навч. / відп. за випуск Н. В. Мережко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – Ч. 2. – 210 с.
4. Офіційний сайт STATISTA. – Режим доступу: <https://www.statista.com/outlook/40100400/100/ice-cream/worldwide#market-volume>.
5. Офіційний сайт Державної служби статистики. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
6. Топ-5 вітчизняних виробників морозива: Укрінформ. - 2019. - Режим доступу: <https://agroreview.com/news/top-5-vitchyznyanyh-vyrobnykiv-morozuva>.
7. Тарасова Ю. А. Стан та перспективи розвитку молочної галузі України // Вісник соціально-економічних досліджень: зб. наук. праць; за ред.: М. І. Зверькова (голов. ред.) та ін. – Одеса: Одеський національний економічний університет. – 2017. – № 1 (62). - С. 149 - 156.
8. Митний кодекс України: Закон України від 13.03.2012 №4495-VI (зі змінами). – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/4495-17>.
9. Терещенко С. Управління ризиками під час митного контролю товарами / С. Терещенко, С. Галько // Товари і ринки. – 2011. – №1. – С. 43-49.

10. Міжнародна конвенція про спрощення і гармонізацію митних процедур: Конвенція Ради митного співробітництва від 18.05.1973. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/MU73025.html.

11. Галько С. В. Модель аналізу ризиків під час митного контролю товарів і транспортних засобів / Світлана Василівна Галько. – 2011. – Режим доступу: <http://economics.kntu.kr.ua/pdf/28/8.pdf>.

12. Пашко П.В. Митна безпека (теорія, методологія та практичні рекомендації) / Монографія. – Одеса: АТ «ПЛАСКЕ», 2009. -628 с .

13. Батченко Л., Європейський досвід управління митними ризиками / Л. Батченко, М. Ковальова // Науковий вісник Одеського національного економічного університету. – Науки: економіка, політологія, історія. – 2015 – № 6 (226). – С. 5-16.

14. Рудніченко Є.М. Класифікація ризиків у митній справі / Є.М. Рудніченко, І.В. Несторишен // Митна безпека. – 2012. – № 1-2. – Режим доступу: <http://elar.khnu.km.ua/jspui/bitstream/123456789/2034/3/2.pdf>.

15. 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. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1021-15>.

16. Про молоко і молочні продукти : Закон України від 24 червня 2004 № 191-VIII.– Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1870-15/>.

17. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 6 серпня 2019 р. / Верховна Рада України. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.

18. Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР): Наказ Міністерства

аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012р. №590. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>.

19. ДСТУ 4733:2007 Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови. Національний стандарт України. – [Чинний від 01-01-08] – К.: Мінекономрозвитку України. – 11 с.

20. Морозиво з комбінованим складом сировини. Загальні технічні умови. Національний стандарт України: ДСТУ 4735:2007 – [Чинний від 01-01-08] – К.: Держспоживстандарт України – 38 с.

21. ДСТУ 4734:2007 Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід. Загальні технічні умови – [Чинний від 01-01-08] – К.: Мінекономрозвитку України – 36 с.

22. Про затвердження мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпеки харчових продуктів: Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 19.07.2012 № 548. - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1321-12>.

23. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>.

24. Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів: наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28.10.2010 № 487- Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/z0183-11>.

25. 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 № 1058. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1693-16>.

26. Про затвердження Порядку передання, повернення та знищення (утилізації) проб (зразків) товарів після проведення дослідження (експертизи) Департаментом податкових та митних експертиз ДФС та форм актів про передання проб (зразків) товарів, про повернення проб (зразків) товарів, про знищення (утилізацію) проб (зразків) товарів: Наказ Міністерства фінансів України від 31.05.2012 № 653. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/RE29303.html.

27. Стеченко Д. М. Методологія наукових досліджень : підручник / Д. М. Стеченко, О. С. Чмир. – 2-ге видання, переороб. і доп; затв. МОН України. – К.: Знання, 2007. – 317 с.

28. ДСТУ 4834:2007 Молоко та молочні продукти. Правила приймання, відбирання та готування проб до контролювання. Національний стандарт України. – [Чинний від 01-10-08] – К.: Мінекономрозвитку України. - 18 с.

29. ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира - [Введ. від 01-07-90] – Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/1200021592>.

30. ДСТУ ISO 3728:2005. Морозиво вершкове та молочне. Метод визначення загального вмісту сухих речовин (контрольний метод). Національний стандарт України. – [Чинний від 02-12-05] – К.: Мінекономрозвитку України. - 10 с.

31. ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности - [Введ. від 12-02-92] – Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/gost-3624-92>.

32. ГОСТ 9225-84 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа» - [Введ. від 24-09-84] – Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/1200021610>.

33. Бартковський І. І. Технологія морозива / Бартковський І. І., Поліщук Г. Є., Шарахматова Т. Є.- К. : Фенікс, 2010. - 248 с.

34. Поліщук Г. Є. Технологія морозива / Г. Є. Поліщук, І. С. Гудз - К. : Фірма ІНКОС, 2006. - 216 с.

35. Товарознавство. Продовольчі товари: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов, А.А. Квасников, А.П. Козлов, О.В. Кудінова, Н.Т. Лазарева, Г.О. Ліхоніна, Л.П. Ляховченко, В.Д. Малигіна, І.І. Медведкова, Л.В. Молоканова, Л.В. Породіна, В.П. Ракова, О.А. Ракша-Слюсарєва, Е.О. Темнохуд. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. - 619 с.

36. Про Митний тариф України: закон України від 19.09.2013 № 584-VII]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/584-18>.

37. Офіційний сайт ІНКОТЕРМС-2010 в Україні. – Режим доступу: <http://incoterms.zed.ua/>.

38. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони від 30.11.2015 – Режим доступу: https://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/984_011.

39. Податковий кодекс України: Закон України від 02.12.2010 № 2755-VI. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>.

40. Віхтюк А. Сучасні механізми профілювання ризиків у Державній прикордонній службі України / А. Віхтюк, С. Мушинський, А. Потапчук //Збірник наукових праць Національної академії Державної прикордонної служби України, 2017. – №1(71). – С. 36-44.

41. Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ від 07.12.2011 № 998_456. – Режим доступу: https://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/998_456.

42. Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою від 09.03.2018 № 124_052-16. – Режим доступу: https://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/en/124_052-16.

43. Договір про зону вільної торгівлі від 14.11.2012 № 997_n25. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/997_n25.

44. Угода між Урядом України та Урядом республіки Грузія про вільну торгівлю від 17.06.2009 № 268_600. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/268_600.

45. Угода про вільну торгівлю між республікою Македонія та Україною від 05.07.2001 № 807_200. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/807_200.

46. Несторишен І.В. Профілювання митних ризиків в системі забезпечення митної безпеки України / І.В. Несторишен, В.А. Туржанський // Наукові праці Кіровоградського національного технічного університету. Економічні науки: зб. наук. пр. – Кропивницький: ЦНТУ, 2018. – Вип. 33. – С. 9-16.

47. Про затвердження Порядку розроблення профілів ризику: наказ Державної митної служби України від 22.12.2010 № 1514. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v1514342-10>.

48. 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. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v1011201-12>.

49. Про затвердження Порядку виконання митних формальностей при здійсненні митного оформлення товарів із застосуванням митної декларації на бланку єдиного адміністративного документа: Наказ МФУ від 30.05.2012 №631. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/z1360-12>

50. Про затвердження вичерпного переліку підстав, за наявності яких може проводитись огляд (переогляд) товарів, транспортних засобів комерційного призначення органами доходів і зборів України: Постанова Кабінету Міністрів України від 23.05.2012 № 467. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/KP120467.html.

51. Про затвердження Порядку проведення огляду та переогляду товарів, транспортних засобів комерційного призначення: Наказ

Міністерства фінансів України від 12.12.2012 № 1316. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/RE22850.html.

52. Про затвердження форми Акта про проведення огляду (переогляду) товарів, транспортних засобів, ручної поклажі та багажу: Наказ Міністерства фінансів України від 30.05.2012 № 636. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/RE21316.html.

53. Батанова Л.О. Митний пост-аудит в Україні та проблемні аспекти його застосування в сучасних умовах // LEX PORTUS, 2016. – №1. – С. 94-107.

54. Грачев О. В. Проблемные вопросы таможенного контроля после выпуска товаров / О. В. Грачев // Юрист. 2008. – № 11. – С. 13-15.

55. Офіційний сайт Державної фіскальної служби України (ДФСУ). – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua>.

56. Про метрологію та метрологічну діяльність: закон України від 11.02.98 № 113/98. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/1314-18>.

ДОДАТКИ

Додаток А

УКРАЇНА		(форма МД-2)		І ДЕКЛАРАЦІЯ		А МИТНИЙ ОРГАН ВІДПРАВЛЕННЯ/ЕКСПОРТУ/ПРИЗНАЧЕННЯ	
1 6		2 Відправник/Експортер R&R Ice Cream DE Ltd Eduard-Pestel-Straße 15, 49080 Osnabrück, Germany 000/0000/00000		№ DE/ 0000000000		UA 205010/2019/124056	
Примірник для країни відправлення/експорту	Примірник для країни призначення	8 Одержувач ПАТ «ФОЗЗІ ГРУП», вул. Басейна 6, Київ, Україна, 01004		№ UA/0033870713		9 Особа, відповідальна за фінансове врегулювання ПАТ «ФОЗЗІ ГРУП», вул. Басейна 6, Київ, Україна, UA 10033870713	
		14 Декларант/Представник ПАТ «ФОЗЗІ ГРУП», вул. Басейна 6, Київ, Україна, UA 10033870713		№ UA/0033870713		10 Країна перш. приан./ост. вид. DE	
		18 Ідентифікація і країна реєстрації трансп. засобу при відправленні/прибутті AO1236AN/AO3166XX UA 0		19 Конт. FCA		20 Умова поставки DE Osnabrück	
		21 Ідентифікація і країна реєстрації активного транспортного засобу на кордоні AO1236AN/AO3166XX UA		22 Валюта та загальна сума за рахунком USD 5600,00		23 Курс валют 28,00000000	
		25 Вид транспорту на кордоні 30		26 Вид транспорту в межах країни 30		27 Місце навантаження/розвантаження	
		29 Митний орган вибоду/вводу Волинська митниця ДФС		30 Місце навантаження/розвантаження 205-005-1-1		31 Вантажні місця та опис товарів	
		32 Товар 1		33 Код товару 2105 00 99 00		34 Код країни походж. DE	
		35 Вага брутто (кг) 448		36 Преференц. 4100000000		37 ПРОЦЕДУРА 4000 ZZ00	
		38 Вага нетто (кг) 498		39 Катег. 498		40 Загальна декларація/Попередній документ	
		41 Додаткові оцінки виміру		42 Ціна товару 5600,0000		43 Код МВБ 1	
44 Додаткова інформація/Подвійні документи/Сертифікати дозволу		45 Коригування 170000,0000		46 Статистична вартість 170,00000			
47 Нарховувані платежі		48 Відстрочені платежі		49 Реквізити складу			
50 Принципал №		Підпис:		С МИТНИЙ ОРГАН ВІДПРАВЛЕННЯ			
51 Перебачуване митне органи (і країна) транспорту		Місце і дата:					
52 Гарантія не дійсна для		Код		53 Митний орган (і країна) призначення			
D/O ВІДМІТКИ МИТНОГО ОРГАНУ ВІДПРАВЛЕННЯ/ПРИЗНАЧЕННЯ		Печатка:		54 Місце і дата:			
Результат:		ОНП 36/102 28.04.2019		Пункт пропуску "Ягодин - Дорогусь", с. Старовойтове			
Накладений пломби:		Номер:		Підпис і прізвище декларанта/представника:			
Тип:				Клоченко Н.М.			
Строк доставки (дата):				+380972144232			
Підпис:				klochenko@ukr.net			

К О Н Т Р А К Т № 2537

C O N T R A C T No. 2537

м.Київ
(Україна)

22.04.2019 р.

Kyiv
22.04.2019
(Ukraine)

Фірма R&R Ice Cream DE Ltd
Eduard-Pestel-Straße 15, 49080 Osnabrück, Germany

в особі директора Крістіана Бьоргера, який діє на підставі статуту, іменована надалі «Продавець», з одного боку, та

ПАТ «ФОЗЗІ ГРУП», вул. Басейна 6, Київ, Україна, 01004

в особі директора Надії Бондарьової, що діє на підставі статуту, іменовані надалі «Покупець», з іншого боку, далі іменовані «Сторони », уклали цей Контракт про наступне:

1. Предмет контракту

1.1. Продавець зобов'язується продати, а Покупець оплатити та прийняти у власність наступний Товар:

Морозиво в асортименті:

- шоколадне, на суму 5600 дол.США;
- карамельне, на суму 4000 дол. США;
- пломбір, на суму 8500 дол. США.

1.2. Специфікація Товару передбачена в Додатку №1 до цього Контракту.

1.3. Додаток №1 є невід'ємною частиною цього Контракту.

1.4. Сума контракту становить: 18100 дол. США.

2. Ціна Товару

2.1. Ціни остаточні і не підлягають зміні.

2.2. Загальна вартість включає в себе:

вартість Товару, вартість упаковки, маркування, запобігання товару від пошкоджень, витрати по сертифікації Товару, оформлення всіх необхідних товаросупровідних документів, завантаження на борт транспортного засобу, вартість митних процедур в країні Продавця, вартість страховки і доставки до заводу Покупця.

3. Умови оплати

3.1. Валюта контракту – долари США. Оплата за Товар здійснюється в доларах США.

3.2. Грошові кошти в розмірі 100% від вартості товару, будуть перераховані на розрахунковий рахунок Продавця банківським переказом через 60 (шістдесят) днів після отримання Товару на склад Покупця.

3.3. Датою оплати вважається дата списання грошових коштів з розрахункового рахунку Покупця.

3.4. Комісійні банку, включаючи комісійні банкам - кореспондентам, оплачуються Продавцем.

Company R&R Ice Cream DE Ltd
Eduard-Pestel-Straße 15, 49080 Osnabrück, Germany

Represented by the director Mr. Cristian Börger operating pursuant to the to the statute, hereinafter referred to as the «Seller» from one side, and

PJSC “Fozzy Group”, Baseyna st. 6, Kyiv, Ukraine, 01004

represented by the director Nadia Bondarova, operating pursuant to the statute, that hereinafter referred to as the ‘Buyer ’ on the other part hereinafter referred to as “Parties”, have concluded the contract on the following:

1. Subject of the Contract

1.1. The Seller is obligated to sell, and the Buyer to pay and accept as a property the following Goods:

Ice cream in assortment:

- chocolate, worth \$ 5,600;
- caramel, worth \$ 4000;
- a seal, worth \$ 8500.

1.2. Specification of the Goods is stipulated in the Enclosure No.1 to this Contract.

1.3. Enclosure No.1 makes an integral part of the present Contract.

1.4. The total value of the contract amounts to 18100 US dollars.

2. Price of Goods

2.1. The prices are firm and are not the subject of any alterations.

2.2. The prices shall include:

cost of the Goods, cost of packing, marking, goods preservation from damages, expenses related to certification of the Goods, expenses related to the drawing up of shipping documents, loading of the goods on the board of vehicle, the costs of custom procedures in the Seller's country, cost of insurance and delivery to the Buyer's plant.

3. Terms of payment

3.1. Contract currency – US Dollars. The payment for the Goods sold shall be made in US dollars.

3.2. The monetary funds, which amount 100% of the cost of the Goods shall be transferred to the Seller's settlement account by bank transfer in 60 (sixty) days after receiving the Goods to the Buyer's warehouse.

3.3. The date when the monetary funds are written-off from the Buyer's settlement account shall be deemed the payment date.

3.4. Bank fees, including fees to Correspondent banks are paid by the Seller.

4. Умови поставки Товару

- 4.1. Товар поставляється на умовах EXW Osnabrück, згідно Інкотермс 2010.
- 4.2. Товар повинен бути повністю поставлений до 30 квітня 2019.
- 4.3. Часткові поставки дозволені за письмовим запитом Покупця.
- 4.4. Право власності на Товар переходить Покупцю після отримання Товару на його складі в м.Київ (Україна).

5. Упаковка та маркування

- 5.1. Товар поставляється в упаковці, яка повинна забезпечувати повне збереження Товару і охороняти товар від пошкодження при транспортуванні усіма видами транспорту з урахуванням перевалок, а також охороняти товар від атмосферних впливів.
- 5.2. Продавець несе повну відповідальність за будь-яке пошкодження або втрату Товару, якщо таке пошкодження або втрата викликані невідповідною або неповноцінною упаковкою.

6. Якість і технічні характеристики товару

- 6.1. Продавець гарантує високу якість Товару, а також його відповідність специфікації, зазначеної в Додатку №1 до цього Контракту.
- 6.2. У разі невідповідності Товару специфікації Контракту, Сертифікату відповідності та / або наявності в Товарі дефектів, Продавець гарантує протягом 30 днів за свій рахунок усунути ці дефекти або замінити дефектні частини новими та зобов'язується оплатити доставку до складу Покупця.

7. Права та обов'язки Сторін

- 7.1. Продавець зобов'язаний:
- 7.1.1. Передати Покупцю Товар належної якості та в обумовленому цим контрактом кількості.
- 7.1.2. Забезпечити доставку на умовах зазначених в п.4.1. цього Контракту.
- 7.1.3. Перед відвантаженням вислати Покупцеві електронною поштою повідомлення про готовність товару до відправки і копії відвантажувальних документів, а саме:
- Рахунок
 - Пакувальний лист
 - Сертифікат походження
 - Товарно-транспортну накладну
- Продавець надає разом з поставкою оригінали вищезазначених документів на відвантаження.
- 7.1.4. У день відвантаження повідомити Покупцеві про відвантаження Товару на адресу Покупця.
- 7.2. Покупець зобов'язаний:
- 7.2.1. Забезпечити розвантаження і приймання Товару за кількістю та якістю протягом 3 (трьох) діб з моменту його надходження на склад Покупця.
- 7.2.2. Повідомити Продавцю про помічені під час приймання або в процесі експлуатації недоліки проданого Товару, а також надати Акт про невідповідність Товару, складений службою Покупця, що виявила дефект, за підписом Директора з

4. Delivery terms

- 4.1. The Goods are delivered on EXW Osnabrück terms, according to Incoterms 2010.
- 4.2. The Goods have to be delivered till 30 of April, 2019.
- 4.3. Upon written request by the Buyer, partial shipments are allowed.
- 4.4. The rights to the property carry over to the Buyer upon receipt the Goods to his warehouse in Gostomel settlement (Ukraine).

5. Packing and marking

- 5.1. The package of the Goods should provide their full preservation and protect the Goods from the damage, which can occur while Goods transportation by all means of transport, including loading/unloading of the Goods, and protect them from the atmospheric condensation.
- 5.2. The Seller is fully responsible for any damage or loss of the Goods, if such damage or loss was caused by improper or invalid packaging and marking.

6. Quality and technical characteristics of the Goods

- 6.1. The Seller guarantees high quality of the Goods, as well as their correspondence to the Specification, described in the Enclosure 1 to this Contract.
- 6.2. In case of contradictions between Goods and the Specification of the Contract, Certificate of Quality and/or defects of the Goods, the Seller guarantees to eliminate such defects or to replace defective parts with new ones on his account within 30 days and is obliged to pay cost for delivery to Buyer's warehouse.

7. Parties' rights and obligations

- 7.1. The Seller shall be obliged:
- 7.1.1. To transfer to the Buyer the Goods of a proper quality and in the quantity stipulated in this Contract.
- 7.1.2. To provide the Goods to be delivered on the terms mentioned in point 4.1. of this Contract.
- 7.1.3. Before the dispatch, to send by e-mail notification about the readiness of the Goods for shipment and copies of the shipping documents as follows:

- Invoice
- Packing List
- Certificate of origin
- Air Way bill

The Seller will supply with the delivery the originals of the aforementioned shipping documents.

- 7.1.4. On the shipment date to notify the Buyer of the Goods shipment to the Buyer's address.
- 7.2. The Buyer shall be obliged:
- 7.2.1. To provide the sold Goods to be unloaded and accepted pursuant to the quality and quantity within 3 (three) days from the moment of its entry

виробництва/ Технічного директора.

7.2.3. Оплатити куплений Товар в терміни, встановлені в розділі 3 цього Контракту.

7.3. Покупець, якому переданий Товар неналежної якості, має право за своїм вибором вимагати від Продавця:

- Безкоштовної заміни дефектів частини Товару;
- Заміни Товару на Товар належної якості протягом 30 днів від дати подання претензії;

7.4. Покупець має право пред'явити вимогу у зв'язку з недоліками Товару, при виявленні недоліків протягом гарантійного терміну.

8. Відповідальність сторін

9.1. За несвоєчасну поставку Товару Продавець сплачує Покупцю штраф в розмірі 2% від загальної вартості Контракту за кожний послідовний тиждень прострочення, але не більше 8% від загальної вартості Контракту.

9.2. Продавець відповідає за недоліки Товару, якщо не доведе, що недоліки Товару виникли після його передачі Покупцеві внаслідок порушення Покупцем правил користування Товаром або його зберігання.

9.3. У разі якщо серед документів, які супроводжують поставку, немає оригіналу Сертифіката походження, то Продавець сплачує Покупцю штраф 3% від загальної вартості Товару.

9.4. У разі, якщо відвантажувальні документи (рахунок-фактура і пакувальний лист), оформлені некоректно, що може вплинути або ускладнити митну очистку Товару, Продавець оплачує Покупцеві пеню в розмірі 3% від вартості контракту за кожний неправильно оформлений документ.

Подібне застосовується до технічної документації, інструкцій з експлуатації, каталогам і кресленнями, якщо вони не отримані Покупцем за тиждень до відвантаження Товару.

У разі, якщо всі інші документи, необхідні згідно Українського Законодавства, які перераховані в параграфі 7.1.3., оформлені некоректно, Продавець зобов'язується оплатити фактичну суму штрафу після отримання від Покупця відповідного рахунку-фактури. Покупець має право зменшити на цю суму будь-який платіж на користь Продавця.

9.5. За письмовим запитом Покупця Продавець зобов'язаний надати прайс лист і калькуляцію ціни Товар переліченої в специфікації до контракту.

9. Форс-мажор

10.1. Якщо відправка вантажу буде затримана з причин форс-мажору, Продавець повинен проінформувати Покупця по факсу не пізніше ніж через 2 (два) робочі дні з дня виникнення форс-мажорних обставин. Про відновлення нормальних обставин Продавець повинен проінформувати Покупця по факсу не пізніше ніж через 2 (два) робочі

to the buyer's warehouse.

7.2.2. To notify the Seller of the Goods defects, revealed when accepting thereof, or in the course of the exploitation of the Goods as well as to send the related Reclamation to the Seller issued by the Buyer's responsible services and signed by Production Director/ Technical Director.

7.2.3. To pay for the purchased Goods within the deadline specified in chapter 3 of this Contract.

7.3. The Buyer, to which the Goods of improper quality were transferred, shall be entitled at its own option to require that the Seller:

- Replace faulty Goods free of charge;
- Replace the Goods with the Goods of a proper quality within 30 days from the date of the claim;

7.4. The Buyer shall have the right to make claims related to the defected Goods when revealed within the warranty period.

8. Parties' responsibility

9.1. The Seller shall pay to the Buyer a penalty in the amount of 2% of the total contract value for each commencing week of week of delay, but not more than 8% of the total contract amount.

9.2. The Seller shall be responsible for the shortage of the Goods, if it fails to prove that such shortage of the Goods have arisen after its transfer to the Buyer due to the Buyer's breach of the rules for use or storage of the Goods.

9.3. In case there is no original of Certificate of origin among the documents with the delivery, the Seller will pay to the Buyer the fine in the amount of 3% of the total value of the Goods.

9.4. In case the shipping documents, (invoice and packing list) are not properly set up and affect or prevent customs clearance procedures, the Seller shall pay of 3% of the total value of the Contract for each incorrect document.

The same applies for the technical documentation, manuals, catalogus and drawings if they are not received one week prior to shipment of the Goods.

For all other incorrect documents mentioned in paragraph 7.1.3. requested by the Ukrainian Law the Seller shall pay the actual fine against presentation of the actual invoice. The Buyer has the right to deduct the corresponding amount directly from the invoice of the Seller.

9.5. Upon written request of the Buyer, the Seller is obliged to provide the price list and and cost calculation of the Goods listed in specification of the Contract.

9. Force-Majeure Circumstances

10.1. If the shipment will completely or partly be prevented out of reasons of a Force Major, the Seller is obliged to inform the Buyer by fax no later than 2 (two) days after these circumstances appeared. The re-establishment of the normal circumstances has to be communicated to the

Продовження дод. Б

дні з дня виникнення відновлення нормальних обставин. На вимогу Покупця Продавець повинен надати докази форс-мажору (наприклад довідку (листа) із Торгово-промислової палати).

10.2. У разі форс-мажору узгоджені дати будуть відкладені на відповідний період. Якщо виконання контракту затримано через форс-мажорні обставини на більше ніж 3 (три) місяці, обидві сторони повинні узгодити нові умови відповідно з виниклими обставинами.

10.3. Форс-мажорними обставинами вважаються: крах поїздів, серйозні пожежі, вибухи, війни в будь-якій формі, повстання, страйки, а також всі інші серйозні події, які визнаються як форс-мажор відповідальним арбітражним судом або Торгово-промисловою палатою.

10. Загальні умови

12.1. Контракт набуває чинності з дати його підписання обома сторонами і діє до 22.04.2019 року та в будь-якому випадку до повного виконання Сторонами своїх зобов'язань за цим Контрактом.

12.2. Справжній Контракт укладається в 2 (двох) примірниках українською та англійською мовами, при цьому обидва тексти є автентичними. У разі виникнення розбіжностей текст англійською мовою превалює.

12.3. Всі зміни і доповнення до цього контракту дійсні лише в тому випадку, якщо зроблені в письмовій формі і підписані обома сторонами.

12.4. Сканована копія даного контракту вважається юридично дійсною.

11. Юридичні і банківські реквізити сторін

ПРОДАВЕЦЬ

Фірма R&R Ice Cream DE Ltd
Eduard-Pestel-Straße 15, 49080 Osnabrück, Germany

ПОКУПЕЦЬ

ПАТ «ФОЗЗІ ГРУП», вул. Басейна 6, Київ, Україна, 01004

Адреса банку: 03150, м. Київ, вул. В. Васильківська, 100

Рахунок № 26004439062

ПАТ «Укрсоцбанк»

ПОКУПЕЦЬ/THE BUYER

Голова правління/
Chairman of the Management Board

Бондарьова Н.П.

Buyer no later than 2 (two) days after these circumstances reestablished. Upon request of the Buyer, the Seller has to furnish proof of the Force Major (e.g. information (letter) from Chamber of commerce and industry).

10.2. In case of a Force Major the dates agreed upon will be postponed by an equal period. Should the performance of the contract be delayed for reasons of Force Major by more than 3 (three) months, both parties will agree new conditions with respect to the new given circumstances.

10.3. Cases of Force Major are nature of train catastrophes, serious fire, explosions, war in every form, revolts, strikes as well as other serious events which are accepted as Force Major by the responsible arbitration court or Chamber of Commerce and Industry.

10. General conditions

12.1. The Contract becomes effective from the date of its signing by both parties and valid till 22.04.2019, but anywhere till the full execution of the obligations by the Parties.

12.2. The present Contract is made in 2 (two) copies each in the Ukrainian and English languages, both texts are authentic. In case of disputes English text prevails.

12.3. All amendments and additions to this Contract are valid only if made in writing and signed by both parties.

12.4. Scan copy of this contract is considered to be valid.

11. Legal addresses and bank details of the parties

THE SELLER

Company R&R Ice Cream DE Ltd
Eduard-Pestel-Straße 15, 49080 Osnabrück, Germany

THE BUYER

Private Company "Fozzy Group", Baseyna st. 6, Kyiv, Ukraine, 01004

Bank address: 03150, Kyiv, Vasylkivska st, 100

Account No. 26004439062

PJSC "Ukrsotsbank"

ПРОДАВЕЦЬ/THE SELLER

Mr.
Chairman



**ПЕРША
ЛОГІСТИЧНА
КОМПАНІЯ**

**Довідка про витрати
на доставку товару**

від 26.04.2019 № 91832

Цим документом ми повідомляємо, що вартість перевезення товарів по маршруту Оснабрюк – Старовойтове вантажним автомобілем з реєстраційним номером – АО1236АН, номер причепа –АО3166ХХ, CMR № 507 від 28.04. 2019, становить:

Загальна вартість перевезення від м. Оснабрюк до кордону становить 357, 00 дол. США.

Загальна вартість страхування становить 114, 00 дол.США.

Сума: 471, 00 дол.США.

Директор

Головний бухгалтер

Омельчук В.Г.

Петренко А.В.

Commercial Invoice №1841

Date of export, <i>Дата відправлення</i> 23.04.19				Export Reference(i.e. order no., invoice no., etc):			
Shipper/Exporter (complete name and address): <i>Дані відправника (повна назва і адреса):</i> R&R Ice Cream DE Ltd Eduard-Pestel-Straße 15, 49080 Osnabrück, Germany				Recipient (complete name and address): <i>Отримувач(повна назва і адреса):</i> ПАТ «ФОЗЗІ ГРУП», вул. Басейна 6, Київ, Україна, 01004			
Country of export: <i>Країна відправлення:</i> Німеччина				Importer – if other then recipient (complete name and address): <i>Імпортёр – якщо відрізняється від отримувача (повна назва і адреса):</i>			
Country of manufacture: <i>Країна виробництва:</i> Німеччина							
Country of ultimate destination: <i>Країна призначення:</i> Україна							
International Air Waybill Number: <i>Номер накладної:</i> 124				Currency: <i>Валюта:</i> дол. США (\$)			
Marks/n os <i>Номер по порядку</i>	No. of pkgs <i>К-ть упаковок</i>	Full Description of goods <i>Повний опис товару</i>	Qty <i>К-ть</i>	Units of measure <i>Міри вимірювання</i>	Unit weight <i>Вага одиниці</i>	Unit value <i>Вартість одиниці</i>	Total value <i>Загальна вартість</i>
1	70	Морозиво шоколадне, фас. в пластикові відра з кришками 1400 шт. по 0,4 л (320 г) в ізотермічних ящиках (по 20 шт) на дерев'яних піддонах. Виробник - «R&R Ice Cream UK Ltd». Торгова марка - «Toblerone».	1400	кг	0,32 кг	4,00 \$	5600,00 \$
	Total No. of Pkgs <i>Загальна к-ть упаковок</i>	350			Total Weight <i>Загальна вага</i>	448 кг	Total invoice value <i>Загальна вартість</i> 5600,00 \$
I declare all information contained in this invoice to be true and correct. <i>Я заявляю, що вся інформація, вказана в документі, вірна.</i> Signature of shipper/exporter (type name and title and sign) <i>Відправник(ім'я, посада, підпис)</i>							Tick/ ☐ EXW ☐ FCA ☐ FAS
Date/Дата: 23.04.2019							

MOVEMENT CERTIFICATE EUR. 1

1. Exporter (Name, full address, country) R&R Ice Cream DE Ltd Eduard-Pestel-Straße 15, 49080 Osnabrück, Germany	EUR.1 No A 123.000		
	See notes overleaf before completing this form.		
	2. Certificate used in preferential trade between UKRAINE and GERMANY		
3. Consignee (Name, full address, country) (Optional)	4. Country, group of countries or territory in which the products are considered as originating GERMANY	5. Country, group of countries or territory of destination UKRAINE	
6. Transport details (Optional)	7. Remarks		
8. Item number; Marks and numbers; Number and kind of packages ¹; Description of goods 1400 items, 350 boxes Chocolate ice cream.	9. Gross mass (kg) or other measure (litres, m³, etc.) 498 Kg	10. Invoices (Optional) Commercial Invoice №1841	

11. CUSTOMS AUTHORITY ENDORSEMENT <i>Declaration certified</i> Export document ⁽²⁾ FormNo Of Customs Authority office Issuing country or territory Stamp Place and date (Signature)	12. DECLARATION BY THE EXPORTER I, the undersigned, declare that the goods described above meet the conditions required for the issue of this certificate. Place and date 23.04.2019 (Signature)
---	---

¹If goods are not packed, indicate number of articles or state « in bulk » as appropriate.

**ПАСПОРТ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОФІЛЮ РИЗИКУ
ЕКСПЕРТНА КОМІСІЯ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ
РИЗИКАМИ
ДЕРЖАВНА ФІСКАЛЬНА СЛУЖБА УКРАЇНИ**

Дата схвалення профілю
ризик (ПР): 30.04. 2019
Дата схвалення редакції
ПР:

СУР

ПР діє з: 30.04. 2019
ПР діє до: 30.04. 2020

Профіль ризику № В1/01/2019/00123-01

Назва ПР: Контроль визначення коду УКТЗЕД та країни походження товару «Морозиво»

Вид ПР: електронний

Спосіб наповнення ПР: центральний

Модуль АСАУР, до якого імплементується ПР: модуль АСАУР при митному оформленні митної декларації

Області ризику:

- імпорт
- неправильна класифікація товару згідно УКТЗЕД
- неправильне нарахування ввізного мита

Індикатори ризику:

назва індикатора:

тип митної декларації
код товару згідно з УКТЗЕД
код пільги для ввізного мита
код країни походження

значення індикатора:

ІМ 40
2105 00 99 00
400, 401, 402, 403, 410, 420
DE, IS, NO, LI, CH, MK, CA,
коди країн ЄС і СНД
7003,7012,7013, 7017

код документу, що
підтверджує країну
походження

Оцінка ступеня ризику. Опис алгоритму обчислення. Інструктивні повідомлення до митних формальностей:

Профіль ризику спрацьовує, якщо за митною декларацією в режимі імпорту оформлюється товар з кодом згідно з УКТЗЕД 2105 00 99 00 «Морозиво та інші види харчового льоду, що містять або не містять какао з вмістом молочних жирів 7 мас. % або більше», країною походження якого вказується Німеччина, Ісландія, Норвегія, Ліхтенштейн, Швейцарія, Грузія, Македонія, Канада або країни-члени ЄС.

Випадковий відбір з ймовірністю 5%.

Повідомлення для інспектора:

«Товар №1 Можливе неправильне надання відомостей про походження товару, неправильна класифікація та використання митних пільг з метою уникнення від сплати ввізного мита. Здійснити перевірку товаросупровідної документації. За відсутності інформації провести митний огляд. У разі необхідності відібрати зразки для дослідження та направити запит до відповідного підрозділу».

Код і назва митної формальності		Вид митної формальності	Поріг ступеня ризику
101-1	Витребування оригіналів документів, зазначених у митній декларації, або засвідчених в установленому порядку їх копій, якщо законодавством не передбачено подання оригіналів	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
107-3	Контроль правильності класифікації товарів згідно з УКТ ЗЕД	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
108-3	Витребування документів, які підтверджують коди товарів згідно з УКТ ЗЕД	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
109-4	Перевірка правильності визначення країни походження товарів	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
110-4	Витребування документів, які підтверджують країну походження товару	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
905-3	Взяття проб (зразків) товарів для проведення досліджень (аналізу, експертизи) з метою встановлення характеристик, визначальних для класифікації товарів згідно з УКТЗЕД	У разі необхідності	Незалежно від ступеня ризику
906-2	Взяття проб (зразків) товарів для проведення досліджень (аналізу, експертизи) з метою встановлення характеристик, визначальних для перевірки задекларованої митної вартості	У разі необхідності	Незалежно від ступеня ризику

Аналітична довідка до профілю ризику
“Контроль визначення коду УКТЗЕД та країни походження товару «Морозиво»”

Опис профілю ризику:

Опис ризику. Зміст проблеми: При імпорті морозива можуть виникати ризики, пов'язані з країною походження та з неправильною класифікацією даного товару згідно з УКТЗЕД, що може призвести до зниження розміру ввізного мита та суми митних платежів. Морозиво ввозиться в Україну за повними та пільговими ставками (5 EUR та 0 EUR). Даний товар може бути товаром «групи ризику» з наступних причин:

-Оскільки морозиво може ввозитися з країн, з якими Україною укладені угоди про вільну торгівлю, а саме на підставі про асоціацію між Україною та ЄС від 27.06.2014, даний товар може ввозитися за зменшеною ставкою ввізного мита, яка становить 0 EUR. Важливим є контроль наявності сертифіката про походження товару з країн ЄС форми EUR-1.

-Морозиво може ввозитися з країн ЄАВТ, або з Канади, з країн СНД, Грузії, Македонії – в рамках діючих міждержавних угод про вільну торгівлю можливе звільнення від сплати мита при імпорті товару. Таке звільнення здійснюється при дотриманні умов (наявність сертифікату про походження товару, виконання правил прямого відвантаження та безпосередньої закупівлі), що встановлені кожною окремою угодою.

Морозиво шоколадне, з вмістом молочних жирів більше, ніж 7% мас. відповідає опису за кодом 2105 00 99 00 згідно з УКТЗЕД. Товаром «прикриття» є морозиво з комбінованим складом сировини, яке має нижчу вартість, під видом якого декларується пломбір і у зв'язку з цим митні платежі можуть бути занижені.

Документи/підстави розроблення профілю ризику:

- Митний кодекс України
- Доручення директора департаменту організації митного контролю ДФС.

Оцінка наслідків ризику:

Можливе стягнення до Держбюджету митних платежів не в повному обсязі з причин зниження ставки ввізного мита внаслідок неправомірного отримання пільги по сплаті ввізного мита на умовах вільної торгівлі та неправильної класифікації товару.

Пропоновані заходи мінімізації ризику:

- Обов'язково здійснювати перевірку даних про якісні характеристики товару
- Детально перевірити усі надані товаросупровідні документи
- Встановити наявність сертифіката про походження товару, виконання правил прямого відвантаження та безпосередньої закупівлі.

АКТ
Про проведення огляду (переогляду)
товарів та інших предметів
від '29' квітня 2019р. № 233-555

Назва митниці:	Відділ митного оформлення 1 митного поста "Ягодин"		
Мета огляду	визначення коду згідно з УКТЗЕД, країни походження, кількісних та якісних характеристик		
Місце проведення огляду	Відділ митного оформлення 1 митного поста "Ягодин", Волинська обл., Любомльський р-н, с. Старовойтове, вул. Прикордонників, 1;		
Місцезнаходження товарів та інших предметів (транспортний засіб, контейнер тощо)			
Вантажний автомобіль АО1236АН/АО3166ХХ			
(вид транспортного засобу, державний номер)			
Митне забезпечення (забезпечення відправника): наявне, цілісне		(наявність та цілість)	
		(наявність та цілість)	
Ідентифікаційні ознаки та кількість відкритих (розпакованих) вантажних місць: 1			
Результати проведення митного огляду:			
Кількість вантажних місць:	70		
Пакування (ящики, пакунки, палети, мішки, без пакування, інше)	Пластикові відра з кришками 1400 шт. по 0,4 л (320 г) в ізотермічних ящиках (по 20 шт. у ящику) на дерев'яних піддонах		

Найменування товару: Морозиво шоколадне, фас. в пластикові відра з кришками 1400 шт. по 0,4 л (320 г) в ізотермічних ящиках (по 20 шт) на дерев'яних піддонах. Виробник – «R&R Ice Cream UK Ltd». Торгова марка - «Toblerone». Країна виробництва: Німеччина.

Інші відомості (з урахуванням мети огляду):		Встановлення дійсності сертифікату про походження та якісних характеристик товару	
Огляд проводив:	Держ. Інсп. Березовий А.П.		
	(посада, ініціали, прізвище декларанта)		(підпис)
Особи, що були присутні при здійсненні фізичного огляду:			
	(посада, ініціали, прізвище № паспорта або посвідчення особи)		(підпис)
	митний брокер Головач С.Є.		(підпис)
Посадова особа митного органу:			
	Держ. Експ. Березовий А.П.		
	(посада, ініціали, прізвище посадової особи митниці)		(підпис)

Начальнику СЛЕДДФС
(її відокремленого підрозділу)

ЗАПИТ
про проведення дослідження (аналізу, експертизи)
від «31» квітня 2019 року № 4521-64-78-22

Найменування товару(ів): Морозиво шоколадне, фас. в пластикові відра з кришками 1400 шт. по 0,4 л (320 г) в ізотермічних ящиках (по 20 шт) на дерев'яних піддонах. Виробник – «R&R Ice Cream UK Ltd». Торгова марка - «Toblerone». Країна виробництва: Німеччина.

Найменування юридичної особи та/або прізвище та ініціали фізичної особи, стосовно якої здійснюється контроль: R&R Ice Cream DE Ltd.

Кількість проб (зразків) товару(ів) в одиницях виміру: 2 упаковка масою 320 г

Проби (зразки) упаковані: пластикові відра з кришками 1400 шт. по 0,4 л (320 г) в ізотермічних ящиках (по 20 шт).

Проби (зразки) взяті на підставі:
акта про взяття проб (зразків) товарів від «31» квітня 2019 року № 5543-12-58.

Підстава для направлення запиту: перевірка правильності класифікації товарів, заявлених до митного оформлення.

Мета подання запиту: перевірка правильності класифікації товарів, заявлених до митного оформлення;

Завдання для дослідження (аналізу, експертизи): визначити характеристики товару, вказати, чи відповідає товар задекларованому опису у графі 31 МД від 28.04.2019 №UA 205010/2019/124056

Начальник (заступник начальника)
органу ДФС

(підпис)

(ініціали, прізвище)

ДЕРЖАВНА ФІСКАЛЬНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
Пункт пропуску "Ягодин - Дорогуськ", с.Старовойтове
(найменування структурного підрозділу, органу ДФС)

АКТ
про взяття проб (зразків) товарів
від «31» квітня 2019 року №5543-12-58

На території: Відділ митного оформлення «Ягодин», пункт пропуску "Ягодин - Дорогуськ", с.Старовойтове
мною, _____,
(посада, орган ДФС, прізвище, ім'я та по батькові особи, що склала акт)

у присутності _____
(місце роботи, посада, прізвище та ініціали декларанта, платника податків або уповноваженої ними особи)

взято такі проби (зразки) товарів:

№ з/п	Найменування товару	Виробник	Номер автомобіля	Одиниця виміру товару	Обсяг партії товару	Кількість (об'єм/ маса) взятої проби (зразка) товару
1	2	3	4	5	6	7
1	Морозиво шоколадне, з вмістом молочних жирів більше, ніж 7% мас.	R&R Ice Cream DE Ltd	AO1236AH/AO3166XX	Кг	448 кг	2 зразки масою по 320 г (0,4 л)

Мета взяття проб (зразків) товарів: перевірка правильності класифікації товарів, заявлених до митного оформлення, оцінка їх вартості;

Відібрані проби (зразки) товарів упаковано в: пластикові відра з кришками 1400 шт. по 0,4 л (320 г) в ізотермічних ящиках (по 20 шт)

Упаковка опломбована (опечатана) _____
(тип засобу ідентифікації, його номер)

Посадова особа
органу ДФС _____
(підпис) _____ (прізвище та ініціали)

Присутні: _____
(підпис) _____ (прізвище та ініціали)

Проби (зразки) відправлено за адресою: 04053, м. Київ, Львівська пл., 8

(назва та поштова адреса СЛЕД ДФС або її відокремленого підрозділу/установи)

Директор Департаменту податкової,
митної політики та методології
бухгалтерського обліку

Ю. П. Романюк

ДЕРЖАВНА ФІСКАЛЬНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ПОДАТКОВИХ ТА МИТНИХ ЕКСПЕРТИЗ ДФС

Управління товарознавчої, інженерно-технічної
та криміналістичної експертизи

просп. Степана Бандери, 8, корп. 8, м. Київ - 73, 04073



ВИСНОВОК №745118-90-29-44

Складено: 2 травня 2019 року

1. Замовник: Волинська митниця ДФС

2. Запит про проведення дослідження (аналізу, експертизи)/постанова про призначення експертизи у справі про порушення митних правил: № 4521-64-78-22 від 31 квітня 2019 року.

3. Об'єкт(и) дослідження (експертизи) та реєстраційний(і) номер(и): у гр. 31 МД тов. № 1 зазначено як «Морозиво шоколадне, фас. в пластикові відра з кришками 1400 шт. по 0,4 л (320 г) в ізотермічних ящиках (по 20 шт) на дерев'яних піддонах. Виробник - «R&R Ice Cream UK Ltd». Торгова марка - «Toblerone»»

4. Підприємство/громадянин: ПАТ «ФОЗЗІ ГРУП»

5. Виробник: DE Німеччина (згідно з МД)

6. Акт про взяття проб (зразків) товарів/протокол про одержання проб і зразків для проведення експертизи у справі про порушення митних правил: від 31 квітня 2019 року №5543-12-58.

7. Супровідні документи (копії):

- 7.1. МД від 28.04.19 № UA 205010/2019/124056,
- 7.2. Інвойс від 23.04.19 №1841
- 7.3. Сертифікат про походження EUR 1 від 23.04 № A 123.000.
- 7.4. Акт огляду (переогляду) товарів, транспортних засобів, ручної поклажі та багажу від 29.04.19 № № 233-555
- 7.5. Контракт від 22.04.19 №2537

8. Підстава для направлення запиту/постанови: перевірка правильності класифікації товарів, заявлених до митного оформлення;

9. Мета подання запиту/постанови: перевірка правильності класифікації товарів, заявлених до митного оформлення;

10. Завдання для дослідження (аналізу, експертизи): визначити характеристики товару, вказати, чи відповідає товар задекларованому опису у графі 31 МД від 28.04.2019 №UA 205010/2019/124056

11. Дослідження (аналіз, експертиза):

1) **опис проб (зразків) товару:** на дослідження надано 2 зразки масою по 320 г (0,4 л) упаковані у пластикові відра з кришками із ізотермічного ящика. Митне забезпечення не пошкоджено. Порушення цілісності пакування не виявлено.

2) **методи дослідження (аналізу, експертизи):**

☑ органолептичний метод (смак та аромат, структура та консистенція, колір та зовнішній вигляд) [1];

☑ вміст вологи та сухих речовин [2];

☑ кислотність методом з використанням фенолфталеїну і потенціометричним титруванням [3];

☑ швидкість танення [1];

☑ кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів [4];

☑ кількість бактерій групи кишкової палички [4].

Засоби вимірювальної техніки та випробувальне обладнання, які були застосовані під час лабораторних досліджень, щодо їх атестації та перевірки відповідають вимогам Закону України від 11.02.98 № 113/98-ВР «Про метрологію та метрологічну діяльність» (із змінами та доповненнями) [5].

3) **результати дослідження (аналізу, експертизи):**

Зразок позначений на маркувальній етикетці як морозиво шоколадне. Відповідно до маркування та сертифікату про походження, країна походження товару – Німеччина.

Результати досліджень зразка наведені у таблиці:

Показник	Результат
Смак та аромат	Добрий, чистий, шоколадний смак та аромат
Структура та консистенція	Однорідна по всій масі морозива, без відчутних кристалів льоду, шматків жиру та стабілізаторів
Колір та зовнішній вигляд	Коричневий колір, характерний для даного виду морозива
Вміст жиру, %	11,6
Кислотність із застосуванням фенолфталеїну, °Т	18
Кислотність потенціометричним методом, °Т	19, 2
Вміст сухих речовин, %	40
Швидкість танення, хв	50
Кількість МАФАМ КУО/1г	0, 1*10 ⁵
Кількість БГКП КУО/ 0,01 г	не виявлено

12. Висновки:

За результатами досліджень, аналізу науково-довідкових літературних джерел та відповідно до ДСТУ 4733:2007 [1], товар ідентифіковано як морозиво шоколадне, з вмістом молочних жирів більше, ніж 7% мас., яке відповідає коду УКТЗЕД 2105009900.

Встановлена відповідність наданих на дослідження зразків даним, зазначеним у гр. 31 МД № UA 205010/2019/124056.

13. Список використаних джерел:

1. ДСТУ 4733:2007 Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови. Національний стандарт України. – [Чинний від 01-01-08] – К.: Держспоживстандарт України. – 11 с.

2. ДСТУ ISO 3728:2005. Морозиво вершкове та молочне. Метод визначення загального вмісту сухих речовин (контрольний метод). Національний стандарт України. – [Чинний від 02-12-05] – К.: Держспоживстандарт України. – 10 с.

3. ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности» - [Введ. від 12-02-92] – Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/gost-3624-92>.

4. ГОСТ 9225-84 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа» - [Введ. від 24-09-84] – Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/1200021610>

5. Про метрологію та метрологічну діяльність: закон України від 11.02.98 № 113/98. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/1314-18>.

Примітки:

Результати дослідження (експертизи) є чинними для наданого зразка товару.

Експерт

(підпис)

І.П. Сівак
(ініціали, прізвище)

Начальник самостійного структурного
підрозділу з питань експертизи та досліджень

(підпис)

(ініціали, прізвище)