

Київський національний торговельно-економічний університет

Кафедра товарознавства та митної справи

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«Митне оформлення напівкопчених ковбас за механізмом
«єдиного вікна»**

Студента 2 курсу, 12м групи,
спеціальності 076
«Підприємництво, торгівля та
біржова діяльність»
спеціалізації
«Митна права» _____

Бебуташвілі Іраклія

Науковий керівник
док-р. техн. наук, професор _____

Каравасєв Тарас
Анатолійович

Науковий консультант
канд. техн. наук, доцент _____

Галько Світлана
Василівна

Гарант освітньої програми
док-р техн. наук, професор _____

Мережко Ніна
Василівна

Київ 2021

АНОТАЦІЯ

Бebutashvili I. Митне оформлення напівкопчених ковбас за механізмом «єдиного вікна»

У випускній кваліфікаційній роботі проаналізовано стан та перспективи розвитку ринку напівкопчених ковбас в Україні. Розглянуто вимоги до якості та безпечності напівкопчених ковбас. Розглянуто основні підходи до проведення ідентифікаційної експертизи напівкопчених ковбас для митних цілей. Охарактеризовано асортимент напівкопчених ковбас, що імпортуються в Україну. Визначено код напівкопчених ковбас згідно з УКТЗЕД, митну вартість та нараховано митні платежі при імпорті напівкопчених ковбас в Україну. Зазначено особливості застосування механізму «єдиного вікна» при здійсненні митного оформлення напівкопчених ковбас.

Ключові слова: напівкопчені ковбаси, імпорт, експорт, виробництво, митне оформлення, митна вартість, митні платежі, механізм «єдиного вікна».

SUMMARY

Bebutashvili I. Customs clearance of semi-smoked sausages by the "single window" mechanism

In the final qualifying work are analyzed the state and prospects of development of the market of half-smoked sausages in Ukraine. There are considered requirements for quality and safety of semi-smoked sausages. There is described range of semi-smoked sausages imported to Ukraine. There are analyzed main stages and features of identification of smoked sausages at their import to Ukraine. There is defined code of half-smoked sausages according to UCGFEA. The customs value was determined and customs duties were for the import of semi-smoked sausages to Ukraine. There are indicated peculiarities of the application of the "single window" mechanism in the customs clearance of semi-smoked sausages.

Key words: semi-smoked sausages, import, export, production, customs clearance, customs value, customs payments, "single window" mechanism.

СПИСОК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

УКТЗЕД – українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності;

ЗЕД – зовнішньоекономічна діяльність;

МКУ – Митний кодекс України;

ЄАВТ – Європейська асоціація вільної торгівлі;

МК – митний контроль;

МО – митне оформлення;

СЛЕД – Спеціалізована лабораторія з питань експертизи та досліджень;

МД – митна декларація;

ПДВ – податок на додану вартість;

ТОВ – товариство з обмеженою відповідальністю;

ТМ – торговельна марка;

ТСД – товаросупровідні документи.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. Теоретичні основи ідентифікаційної експертизи та митного оформлення імпорту напівкопчених ковбас	10
1.1. Стан ринку напівкопчених ковбас в Україні.....	10
1.2. Аналіз вимог до якості та безпечності напівкопчених ковбас	14
1.3. Особливості ідентифікаційної експертизи та митного оформлення імпорту напівкопчених ковбас.....	19
РОЗДІЛ 2. Ідентифікаційна експертиза напівкопчених ковбас	23
2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження.....	23
2.2. Характеристика асортименту напівкопчених ковбас, що імпортуються в Україну.....	27
2.3. Ідентифікаційна експертиза напівкопчених ковбас та оформлення її результатів для митних цілей.....	31
РОЗДІЛ 3. Митне оформлення напівкопчених ковбас в режимі імпорту за механізмом «єдиного вікна».....	38
3.1. Визначення коду напівкопчених ковбас згідно з УКТЗЕД.....	38
3.2. Визначення митної вартості та нарахування митних платежів при імпорті напівкопчених ковбас.....	43
3.3. Аналіз митного оформлення імпорту напівкопчених ковбас за механізмом «єдиного вікна».....	48
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	54
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	57
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Економіка України переживає кризу, а також наслідки локдауну під час карантину, пов'язаного з пандемією SARS2-Covid19. В таких умовах змінюється рівень реалізації промислових товарів та послуг, рівень споживання продовольчих і непродовольчих товарів та структура їх споживання. На споживчому ринку особливий інтерес становлять основні товари споживчого кошика – м'ясні, молочні, бакалійні товари и товари першої необхідності. Ковбаси є традиційним для України продуктом харчування. Під дією економічних та соціальних чинників виробництво, експорт та імпорт, споживання ковбас на вітчизняному ринку змінюють свої обсяги [1].

Напівкопчена ковбаса – це ковбаса, яка у процесі її виготовлення піддана, після осаджування, обжарюванню, варінню, копченню і сушінню [2].

Напівкопчені ковбаси мають специфічний запах копчень і прянощів, приємний трохи гострий і солонуватий смак. Батони відрізняються незначною зморшкуватістю [3].

Зазвичай для виготовлення напівкопчених ковбас використовується нежирне м'ясо, жир, спеції та сіль. В останні роки багато виробників замість багатого насиченими жирними кислотами сала додають в ковбасний фарш рослинні жири. Для збільшення вмісту у фарші білка в нього додають сою, яйця, молочні білки, незбиране молоко або плазму крові тварин. До складу напівкопчених ковбас входить білок у відсотковому співвідношенні 14-17% і жири – 25-40% [3].

Актуальність теми дослідження зумовлена тим, що при імпорті на митну територію України часто декларуються напівкопчені ковбаси під виглядом більш дорогих сиров'ялених і сирокочених ковбас. Крім того, напівкопчені ковбаси можуть бути виготовлені з різним вмістом м'яса та інших складників. Зазначені фактори суттєво впливають на митну вартість і, як наслідок, на розмір митних платежів. Для запобігання недостовірного

декларування та ухилення від сплати митних платежів у повному обсязі, при імпорті напівкопчених ковбас постає необхідність проведення їх ідентифікаційної експертизи, а також дослідження особливостей здійснення митних формальностей при ввезенні в Україну.

Метою даної роботи є вивчення особливостей митного оформлення напівкопчених ковбас за механізмом «єдиного вікна» при їх імпорті в Україну.

Об'єктом дослідження є напівкопчені ковбаси, що імпортуються на митну територію України.

Предмет дослідження – ідентифікаційна експертиза та митне оформлення при імпорті напівкопчених ковбас.

У випускній кваліфікаційній роботі для досягнення поставленої мети було визначено такі завдання:

- проаналізувати стан і перспективи розвитку напівкопчених ковбас в Україні;
- вивчити вимоги до якості та безпечності напівкопчених ковбас;
- проаналізувати особливості ідентифікаційної експертизи та митного оформлення напівкопчених ковбас при їх імпорті в Україну;
- провести ідентифікаційну експертизу напівкопчених ковбас для митних цілей;
- визначити код напівкопчених ковбас згідно з УКТЗЕД;
- визначити митну вартість та нарахувати митні платежі на напівкопчені ковбаси, що імпортуються в Україну;
- проаналізувати особливості застосування механізму «єдиного вікна» при здійсненні митного оформлення напівкопчених ковбас.

Наукова новизна випускної кваліфікаційної роботи полягає в розробленні показників, критеріїв, засобів та методів для проведення ідентифікаційної експертизи напівкопчених ковбас при їх імпорті в Україну.

Практична цінність роботи полягає у тому, що розроблені показники, критерії, засоби та методи для проведення ідентифікаційної експертизи можуть бути рекомендовані для впровадження у практику діяльності

Спеціалізованої лабораторії з питань експертизи та досліджень Держмитслужби.

Апробація роботи. За результатами досліджень опублікована стаття Бебуташвілі І. «Ідентифікаційна експертиза напівкопчених ковбас для митних цілей. «Митна справа: Практичний аспект». – К.: КНТЕУ, 2021. – с. 113-120.

Структура та обсяг випускної кваліфікаційної роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків і пропозицій, списку використаних джерел та додатків.

Основний текст роботи викладено на 49 сторінках друкованого тексту. Випускна кваліфікаційна робота містить 11 таблиць і 11 рисунків. Список використаних джерел налічує 59 найменувань на 8 сторінках.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ІДЕНТИФІКАЦІЙНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ТА МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ ІМПОРТУ НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС

1.1. Стан ринку напівкопчених ковбас в Україні

Розвиток української економіки визначається харчовою галуззю, що знаходиться на чільній позиції у промисловій структурі виробництва України складає вагомий внесок у державний бюджет [3].

Економіка України переживає наслідки локдауну під час карантину, асоційованого з пандемією SARS2-Covid19. В таких умовах змінюється рівень реалізації промислових товарів та послуг, рівень споживання продовольчих і непродовольчих товарів та структура їх споживання. На споживчому ринку особливий інтерес становлять основні товари споживчого кошика – м'ясні, молочні, бакалійні товари і товари першої необхідності. Ковбаси – традиційний для України продукт харчової промисловості, під дією економічних та соціальних чинників виробництво, експорт та імпорт, споживання на вітчизняному ринку змінюють свої обсяги [3].

М'ясна галузь – це одна з найважливіших та найбільших галузей у структурі харчової промисловості України. Ринок напівкопчених ковбас України залежить від ринку м'яса та м'ясних продуктів, перш за все, як від сировинної бази. Тенденції споживання м'яса та м'ясних продуктів відображаються і на споживанні напівкопчених ковбас.

Ковбаса – це виріб із ковбасного фаршу в оболонці, підданий термічному оброблянню до готовності для вживання [3].

Напівкопчена ковбаса – це ковбаса, яка у процесі її виготовлення піддана, після осаджування, обжарюванню, варінню, копченню і сушінню [3].

Ринок м'яса та м'ясних продуктів розвивається, в 2019 році приріст становив 3%. Вже протягом 5 років зменшується попит на так назване «жирне м'ясо», тобто свинина, баранина, яловичина, тощо. Натомість збільшується поступово попит на дієтичне м'ясо: курятину, індичку, кролятину, адже дана

продукція знаходиться в більш доступній ціновій категорії в порівнянні зі свининою або яловичиною [4].

За даними державної служби статистики України встановлено, що в період з 2016 року по 2020 рік спостерігається збільшення обсягів реалізації м'ясних продуктів в Україні [5].

У 2020 році порівняно з 2019 відбулося збільшення обсягів виробництва досліджуваного товару з 27233 млн. грн до 81128 млн. грн, тобто майже у 3 рази. Загалом, протягом 2016-2020рр. спостерігалась позитивна тенденція збільшення обсягів виробництва м'ясних продуктів в Україні з 20592 млн. грн у 2016 році до 81128 млн. грн у 2020 році, тобто майже у 4 рази [6].

На даному етапі дослідження доцільно проаналізувати статистичні дані, що стосуються виробництва саме ковбасних виробів в Україні. Враховуючи те, що статистичні дані з виробництва та реалізації ковбасних виробів у 2020 році на офіційному сайті Державної служби статистики відсутні, аналіз проводився в період з 2016 року по 2019 рік (рис. 1.1).

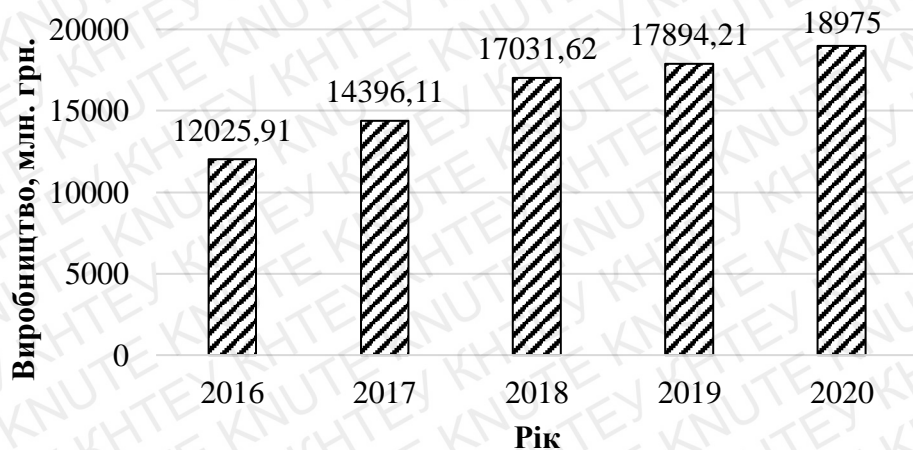


Рис. 1.1. Динаміка обсягів виробництва та реалізації ковбасних виробів в Україні протягом 2016-2020рр. у вартісному еквіваленті, млн. грн [5]

Встановлено, що у 2017 р. обсяги виробництва та реалізації ковбасних виробів збільшилися порівняно з 2016 роком на 19,7%. Така ж тенденція характерна і для обсягів виробництва та реалізації ковбасних виробів у 2018

році порівняно з 2017 роком, збільшення відбулось на 18,3%. У 2019 році порівняно з 2018 роком також спостерігалась позитивна динаміка збільшення обсягів виробництва та реалізації ковбасних виробів з 17031,62 млн. грн до 17894,21 млн. грн, тобто на 5%. Загалом, протягом 2016-2020рр. відбулось збільшення обсягів виробництва та реалізації ковбасних виробів (у вартісному еквіваленті) з 12025,91 млн. грн до 18975,00 млн. грн, тобто майже на 58% [7].

Серед найбільших виробників ковбасних виробів, включаючи напівкопчені ковбаси, слід відзначити наступні: Глобинський м'ясокомбінат, М'ясна фабрика "Фаворит плюс", АПК-Інвест, Український бекон, Даноша, М'ясокомбінат "Ятрань", Нива Переяславщини, Науково-виробниче підприємство "Глобинський свинокомплекс", Житомирський м'ясокомбінат, М'ясокомбінат "Ювілейний" [8].

Зважаючи на ситуацію, що склалась в Україні, доцільним буде проаналізувати структуру імпорту та експорту ковбасних виробів в період з 2016 року по 2020 рік (рис. 1.2). За даними Державної митної служби України протягом останніх років обсяги імпорту ковбасних виробів значно перевищують обсяги експорту. В структурі імпорту ковбасних виробів (в т. ч. напівкопчених ковбас) спостерігалось тенденція збільшення, при чому, у 2016 році цей показник становив 2323 тис. дол. США, а у 2020 – 15516 тис. дол. США, тобто, збільшення відбулось у 6,6 рази.

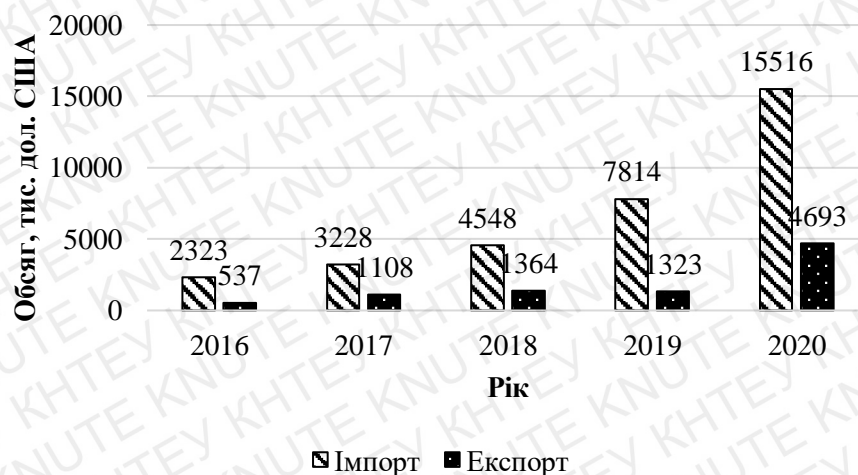


Рис. 1.2. Динаміка обсягів імпорту та експорту ковбасних виробів (в т. ч. напівкопчених ковбас) протягом 2016-2020рр., тис. дол. США [8]

У 2016 році обсяги експорту ковбасних виробів (в т. ч. напівкопчених ковбас) становили 537 тис. дол. США, а у 2020 – 4693 тис. дол. США, тобто збільшились майже у 9 разів. Загалом, станом на 2020 рік обсяги імпорту ковбасних виробів (в т. ч. напівкопчених ковбас) перевищували обсяги експорту більше, ніж у 3 рази [8].

У 2020 році основними імпортерами ковбасних виробів (в т. ч. напівкопчених ковбас) в Україну були Іспанія, Польща та Італія (рис. 1.3).

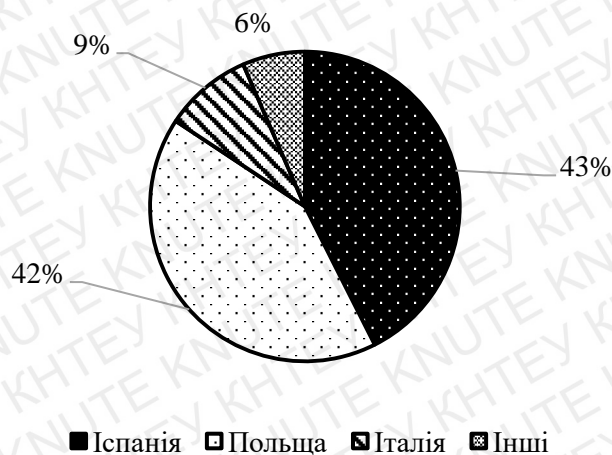


Рис. 1.3. Структура імпорту ковбасних виробів (в т. ч. напівкопчених ковбас) в Україну у 2020 році у грошовому вираженні, % [8]

В загальній структурі імпорту ковбасних виробів (в т. ч. напівкопчених ковбас) найбільшу частку займало Іспанія – 43%, на другому місці – Польща (42%), на третьому – Італія – 9%. Сумарна частка імпорту решти країн в сукупності складає 6%.

В структурі експорту ковбасних виробів (в т. ч. напівкопчених ковбас) з України найбільшу частку у 2020 році займала Грузія (742 тис. дол. США; 29%), на другому місці Азербайджан (479 тис. дол. США; 19%), на третьому – Нігерія (471 тис. дол. США; 18%). Сумарна частка експорту решти країн в сукупності складає 34% [8].

Таким чином, м'ясна промисловість України має високий потенціал розвитку та потребує інновацій. Для підвищення рівня рентабельності м'ясопереробних підприємств необхідно об'єднати в систему виробництво,

переробку та реалізацію готової продукції. При зваженій інвестиційній політиці на всіх підприємствах – учасниках технологічного процесу можна досягти стабільного розвитку сировинної бази, що позитивно впливатиме на вирішення основних проблем, стабілізацію та успішну роботу всього м'ясопереробного комплексу [9].

В цілому ринок м'ясопереробної продукції останнім часом продовжує демонструвати тенденцію до стабілізації. Хоча ситуація ще досить складна внаслідок: росту собівартості через зростання цін на сировину; тимчасового закриття деяких м'ясокомбінатів через високі ціни на сировину; відходу підприємств, розташованих на сході України та в Криму; спаду купівельної спроможності пересічних українців; відходу в «тінь» деяких виробників (в межах 30 %), в той же час загальний об'єм виробництва для ковбасних виробів (напівкопчених) демонструє невелике (у межах 2 %) збільшення, що свідчить про його стабілізацію.

1.2. Аналіз вимог до якості та безпечності напівкопчених ковбас

Напівкопчені ковбаси відносяться до харчових продуктів. Як і до будь-якого харчового продукту, до якості та безпечності напівкопчених ковбас в Україні висуваються певні вимоги, які регламентуються чинними нормативними документами.

В Україні основним нормативним документом, що регламентує вимоги до якості та безпечності напівкопчених ковбас є ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови» [2]. Цей стандарт поширюється на напівкопчені ковбаси та ковбаски, що призначені для безпосереднього вживання. Ковбаси напівкопчені повинні відповідати вимогам цього стандарту та їх виробляють за технологічною інструкцією та рецептурах, затверджених у встановленому порядку. За органолептичним и показниками напівкопчені ковбаси повинні відповідати вимогам, наведеним у табл. 1.1 [2].

Таблиця 1.1

Органолептичні показники якості напівкопчених ковбас

<i>Назва показника</i>	<i>Характеристика і норма</i>
Зовнішній вигляд	Поверхня батонів чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу
Консистенція	Пружна
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний, від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин та містить шматочки сала, свинини, грудинки, жиру яловичого або баранячого, баків (шоковини) тощо. Дозволено відхил розмірів окремих шматочків на зрізі їх за діагоналлю
Смак і запах	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху
Форма та розмір батонів	Батони прямі або злегка зігнуті довжиною від 15 см до 50 см, в черевах - відкручені батончики довжиною від 15 см до 35 см або у вигляді кільця чи півкільця з внутрішнім діаметром від 5 см до 25 см
Товарна відмітка батонів (в'язання)	Особиста для кожної з ковбас певної назви

Оболонка свіжих напівкопчених ковбас повинна бути сухою, міцною, еластичною, без нальоту плісняви, вона має щільно прилягати до фаршу (за винятком целофанової). На оболонці напівкопчених ковбас допускається білий сухий наліт плісняви, що не проникає під оболонку і який легко усунути протиранням. Також на оболонці допускається білий наліт (посивіння або ропа), що виникає внаслідок викристалізації солі [2].

Запах і смак ковбасних виробів повинен бути властивим для даного виду виробу, з ароматом спецій, без ознак затхлості, кислуватості, сторонніх смаків і запахів [2]. Колір фаршу має бути властивим для конкретного виду ковбас (від світло-рожевого до темно-червоного), без сірих плям. Шпик – білий чи з рожевим відтінком. Допускається наявність пожовтілого шпику в кількості, встановленій нормативними документами для кожного виду ковбас. Консистенція має бути щільною та пружною [2]. За фізико-хімічним і показниками напівкопчені ковбаси повинні відповідати вимогам, наведеним у табл. 1.2 [2].

Таблиця 1.2

Фізико-хімічні показники якості напівкопчених ковбас згідно з ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови» [2]

<i>Назва показника</i>	<i>Характеристика і норма</i>
Масова частка вологи для ковбас, %, не більше ніж	
- вищого сорту	48
- першого сорту	52
- другого сорту	55
Масова частка білка, %, не менше ніж	13
Масова частка жиру, %, не більше ніж	45
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	4,5
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж	0,005
Масова частка крохмалю, %, не більше ніж	4,5
Температура в товщі батона під час випуску в реалізацію, °С	Від 0 до 12

За мікробіологічними показниками ковбаси повинні відповідати вимогам, наведеним у табл. 1.3 [2].

Таблиця 1.3

Мікробіологічні показники якості напівкопчених ковбас згідно з ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови» [2]

<i>Назва показника</i>	<i>Характеристика і норма</i>
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП), в 1,0 г продукту	Не дозволено
Сульфітрeredукувальні клостридії:	
- в 0,01 г продукту	Не дозволено
- для ковбас у вакуумному пакуванні в 0,1 г продукту	Не дозволено
<i>Staphylococcus aureus</i> в 1,0 г продукту	Не дозволено
<i>L. Monocytogenes</i> в 25 г продукту	Не дозволено
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено

Для виробництва напівкопчених ковбас використовують таку сировину: яловичину, свинину, баранину, субпродукти, сало ковбасне хребтове та бокове, м'ясо оленів лосів тощо [2].

Вміст токсичних елементів в напівкопчених ковбасах, що характеризує їх безпечність, не повинен перевищувати рівнів, наведених у табл. 1.4 [2].

Вміст радіонуклідів в ковбасах не повинен перевищувати допустимих рівнів, а саме: ^{137}Cs — 200 Бк/кг; ^{90}Sr — 20 Бк/кг [2].

Таблиця 1.4

Гранично допустимі рівні токсичних елементів у напівкопчених ковбасах згідно з ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови» [2]

<i>Назва токсичного елемента</i>	<i>Гранично допустимі рівні</i>
Свинець	0,50
Кадмій	0,05
Ртуть	0,03
Мідь	5,00
Цинк	70,00
Миш'як	0,10

Напівкопчені ковбаси, залежно від сорту, потрібно виробляти з сировини з дотриманням обмежень, наведених у табл. 1.5 [2].

Таблиця 1.5

Вимоги до складу сировини напівкопчених ковбас

Назва сировини	Норма для ковбас		
	Вищого сорту	Першого сорту	Другого сорту
М'ясна сировина знежирована, %, не менше ніж:	100	90	85
- яловичина вищого, першого сорту; свинина нежирна, напівжирна, жирна; сало ковбасне хребтове та бокове; грудинка свиняча, %, не менше ніж	100	-	-
- зокрема яловичина першого сорту, %, не більше ніж	40	-	-
- свинина жирна, сало ковбасне хребтове та бокове, грудинка свиняча, %, не більше ніж	40	-	-
- яловичина першого, другого сорту, односортна, ковбасна; свинина нежирна, напівжирна, жирна, односортна, ковбасна; баранина односортна; сало ковбасне хребтове та бокове; фудинка свиняча; жир-сирець яловичий, %, не менше ніж	-	90	-
- зокрема свинина жирна, сало ковбасне хребтове та бокове, грудинка свиняча, жир-сирець яловичий, %, не більше ніж	-	25	-
- яловичина другого сорту; баранина односортна; свинина напівжирна, жирна; сало ковбасне хребтове та бокове; грудинка свиняча; жир-сирець яловичий та баранячий; баки (щокovina) свинячі; м'ясо яловичих та свинячих голів; діафрагма та м'ясна обрізь яловича і свиняча, %, не менше ніж	-	-	85
- борошно пшеничне; крохмаль; продукти білкові гідратовані (соєві, молочні) та інші види сировини, %, не більше ніж	Не дозволено	10	15

Не дозволено виробляти ковбаси із м'яса, що помітно змінило колір на поверхні; замороженого більше одного разу; свинини замороженої, що зберігалась більше шести місяців; сала з ознаками пожовтіння та осалювання; ковбаси вищого сорту із використанням глютамату натрію [2].

Також вимоги до якості та безпечності напівкопчених ковбас наведені у Законі України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [10].

Цей Закон встановлює правові та організаційні засади надання споживачам інформації про харчові продукти з метою забезпечення високого рівня захисту здоров'я громадян і задоволення їхніх соціальних та економічних інтересів. Згідно з цим нормативним документом на маркуванні напівкопчених ковбас має зазначатися наступна інформація [10]: назва харчового продукту; перелік та кількість інгредієнтів; кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання; мінімальний термін придатності або дата "вжити до"; будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби); найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера; країна походження або місце походження; інструкції з використання; інформація про поживну цінність харчового продукту [10].

Також основні вимоги до безпечності та якості напівкопчених ковбас висувуються у Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [11]. Цей Закон регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї.

Безпечний харчовий продукт – харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання [11].

Під час виробництва напівкопчених ковбас в Україні забороняється:

- 1) використання харчових добавок, які не зареєстровані в Україні;
- 2) використання ароматизаторів, не зареєстрованих в Україні;
- 3) використання допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, якщо вони не зареєстровані в Україні [11].

Напівкопчені ковбаси повинні бути таким, що:

- 1) не становлять загрозу для здоров'я людини;
- 2) їх характеристики не вводять споживача в оману;
- 3) якщо напівкопчені ковбаси розроблені на заміну інших, кількість поживних та інших речовин, енергії, що отримуватиме споживач за нормальних умов їх споживання, не відрізнятиметься більше значень природних варіацій від тих, що отримуються від звичайного харчового продукту [11].

Отже, в Україні вимоги до якості та безпеки регламентуються чинними нормативними документами. Для підвищення рівня якості та безпеки напівкопчених ковбас, розширення ринків збуту, збільшення обсягів експорту необхідно продовжувати імплементацію європейського законодавства в українську правову систему, гармонізувати українські стандарти з європейськими, впроваджувати міжнародні стандарти та відмовитись від практики застосування різних стандартів для внутрішнього ринку та експорту.

1.3. Особливості ідентифікаційної експертизи та митного оформлення імпорту напівкопчених ковбас

Ідентифікаційна експертиза спрямована на встановлення відповідності товару певним вимогам [12].

Експертні дослідження в митній справі – це комплекс загальних задач фіскального, контрольного, економічного, правоохоронного, стратегічного і захисного характеру, які мають характерні ознаки: предмет, задачі, об'єкти і методи дослідження [13].

Експертною установою, яка проводить ідентифікаційну експертизу напівкопчених ковбас для митних цілей є Спеціалізована лабораторія з питань експертизи та досліджень Держмитслужби України. Саме експерти СЛЕД проводять експертизи, якщо виникають питання, що стосуються митного контролю та оформлення при переміщенні напівкопчених ковбас через митний кордон України [13].

Основним нормативно-правовим документом, що регулює процедуру проведення ідентифікаційної експертизи є Митний кодекс України. Саме в даному нормативно-правовому акті існує розділ XI «Митний контроль», глава 50 «Митні експертизи» регулює процедуру проведення всіх експертизи (в тому числі і ідентифікаційної) при переміщенні напівкопчених ковбас через митний кордон України. Також даним документом регулюється процедура взяття проб та зразків, і, відповідно, операції, що проводяться з ними [14].

Однак, одним з основних документів, яким керується експерт безпосередньо при проведенні ідентифікаційної експертизи напівкопчених ковбас є ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови» [2]. Даний нормативно-правовий акт визначає поняття напівкопчених ковбас, як харчового продукту, дає визначення видів напівкопчених ковбас, та його класифікацію. Невід'ємною частиною цього нормативного документу є розділ «Технічні вимоги». В цьому розділі зазначається органолептична характеристика різних видів напівкопчених ковбас, загальна оцінка органолептичного аналізу якості напівкопчених ковбас, вказуються необхідні фізико-хімічні та мікробіологічні показники якості напівкопчених ковбас, а також вимоги до безпеки, маркування, пакування, транспортування та умови зберігання [2].

Ще одним важливим розділом ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови» є розділ «Методи контролювання». Саме даний розділ є одним основним при проведенні ідентифікаційної експертизи напівкопчених ковбас експертом лабораторії [2].

Що стосується регламенту проведення ідентифікаційної експертизи, то вона складається з декількох етапів (рис. 1.4) [14].

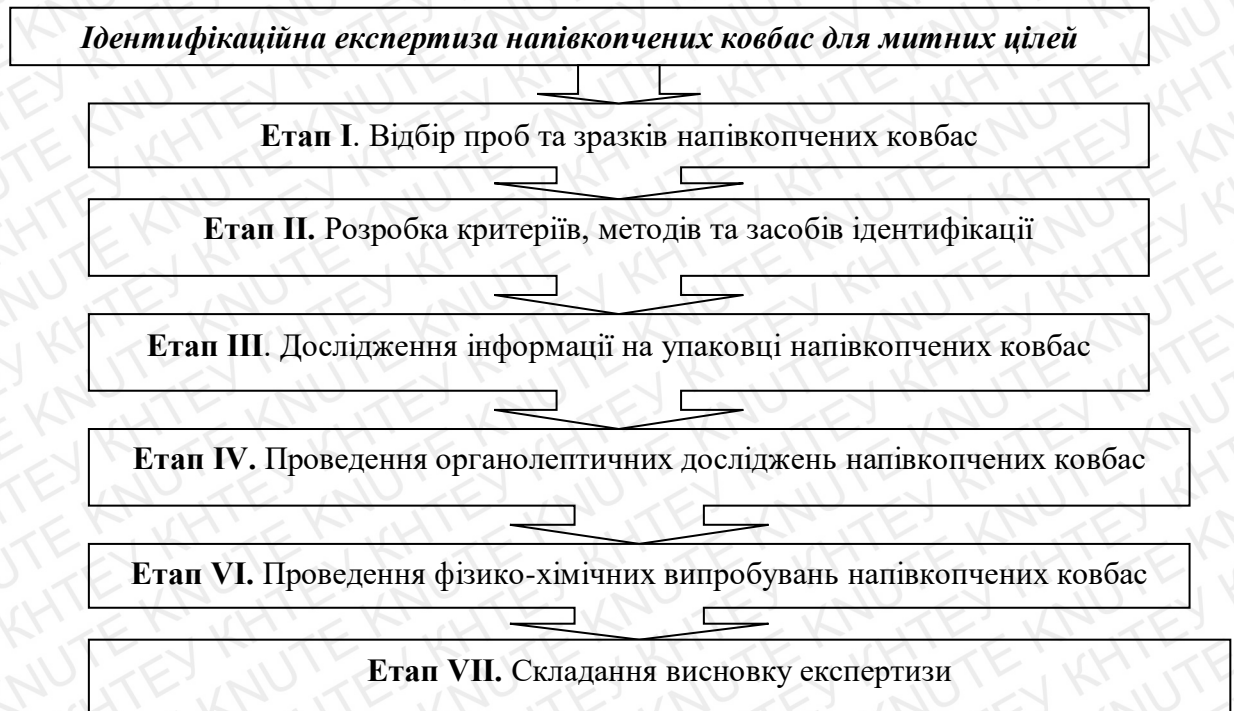


Рис. 1.4. Регламент проведення ідентифікаційної експертизи напівкопчених ковбас для митних цілей

Таким чином, ідентифікація напівкопчених ковбас передбачає встановлення виду виробу з метою його класифікації згідно з УКТЗЕД, а також встановлення відповідності зразків даним, наведеним у маркуванні та товаросупровідних документах. Основні методи, що використовуються при ідентифікаційній експертизі напівкопчених ковбас: аналіз інформації на етикетці чи маркуванні напівкопчених ковбас; візуальний огляд зразків напівкопчених ковбас; визначення в акредитованій лабораторії.

Основним законодавчим актом, який регулює здійснення митного контролю та митного оформлення товарів і транспортних засобів

комерційного призначення, які переміщуються через митний кордон України, є Митний кодекс [14].

Відповідно до наведених у ст. 4 Митного кодексу визначень основних термінів і понять митні формальності – сукупність дій, що підлягають виконанню відповідними особами і органами з метою дотримання вимог законодавства України з питань державної митної справи [14].

Виконання митних формальностей при переміщенні напівкопчених ковбас через митний кордон України регулюється Наказом Міністерства фінансів України №631 «Про затвердження Порядку виконання митних формальностей при здійсненні митного оформлення товарів із застосуванням митної декларації на бланку єдиного адміністративного документа» від 30.05.2012 [15].

Порядок виконання митних формальностей при здійсненні митного оформлення товарів із застосуванням митної декларації на бланку єдиного адміністративного документа розроблено відповідно до Митного кодексу України [14]. Особи, які здійснюють переміщення напівкопчених ковбас через митний кордон України автомобільним транспортом, повинні мати відповідні документи, передбачені законами України та міжнародними договорами [14].

Митне оформлення напівкопчених ковбас розпочинається з моменту отримання митним органом від декларанта митної декларації [14]. Митне оформлення напівкопчених ковбас здійснюється митними органами на підставі митної декларації, до якої декларантом вносяться різні відомості [14].

За рішенням митного органу митне оформлення та випуск вищезазначених товарів, транспортних засобів комерційного призначення відповідно до митного режиму експорту може здійснюватися без їх пред'явлення митному органу, якому подано митну декларацію, заповнену у звичайному порядку [14].

Отже, на сьогодні є актуальним проведення ідентифікаційної експертизи напівкопчених ковбас, що переміщуються через митний кордон України, для запобігання порушення митних правил.

РОЗДІЛ 2

ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС

2.1. Організація, об'єкти та методи дослідження

Об'єктом дослідження є напівкопчені ковбаси, що імпортуються на митну територію України. Для дослідження було обрано напівкопчені ковбаси: зразок 1 – «Salami», Польща; зразок 2 – «Фінський сервелат», Білорусь; зразок 3 – «Дедушкин Гостинец», Білорусь; зразок 4 – «Salame Galbanetto II Tradizionale Napoli», Італія; зразок 5 – «Salame Galbanetto II Tradizionale Napoli», Німеччина, який переміщувався згідно МД УАН№203000/2021/458923. Відповідно до вищезазначеної інформації предметом дослідження є властивості та якість напівкопчених ковбас.



Рис. 2.1. Загальна схема проведення ідентифікаційної експертизи напівкопчених ковбас для митних цілей

Для проведення даної експертизи важлива як теоретична, так і практична підготовка. Практичний етап експертизи включає в себе детальний опис методів досліджень, згідно з якими здійснюється дослідження напівкопчених ковбас для митних цілей.

Вид фаршу, вид обробки, зовнішній вигляд, консистенцію, вигляд фаршу у розрізі, смак та запах визначали візуально згідно з ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови» [2].

Масову частку вологи напівкопчених ковбас, наданих для дослідження визначали згідно з ДСТУ ISO 1442:2005 «М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення вмісту вологи» [16].

Для визначення загальної маси вологи у наважці було проведено висушування подрібненого зразка у попередньо зваженій бюксі у сушильній шафі при температурі 105-150 °С до постійної маси. Зразок продукту масою близько 3 г, зважений з точністю до 0,002 г, розміщували у бюксу зі скляною паличкою і піском, зважували з точністю до 0,0002 і поміщали у сушильну шафу при 150 °С. Зважування проводили доти, доки результати двох послідовних зважувань не відрізнялися більш ніж на 0,1% [16].

Масову частку жиру в дослідних зразках напівкопчених ковбас визначали згідно з ГОСТ 23042-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира» [17].

Приготувавши пакетики з фільтрувального паперу, їх поміщали у бюкси і висушували у сушильній шафі при температурі 100-105 °С, охолоджували у ексикаторі і зважують. У пакетик насипали 1-2 г висушеного зразку м'яса, поміщали у бюкс і знову висушували у термостаті при температурі 100-105 °С до постійної маси [17].

Висушені і зважені в бюксах пакетики з зразком (на пакетиках писали простим олівцем номер бюкса) розміщували в екстракторі апарата Сокслета, заливали ефіром і залишали на ніч. Наступного дня доливали в екстрактор стільки ефіру, щоб після його зливання з екстрактора в ньому залишався ще деякий надлишок (50-25 мл) ефіру [17].

Для визначення вмісту жиру колбу апарата Сокслета ставили на водяну баню, нагрівали на повільному вогні (розчинник не повинен сильно кипіти). Нагрівали у колбі, ефір випаровувався і піднімався широкою трубкою екстрактора у холодильник. У холодильнику ефір конденсувався і краплями стікав в екстрактор, де знаходились пакетики з досліджуваним зразком. Як тільки екстрактор наповнився ефіром до верхнього вигину сифонної трубки, ефір з розчиненим у ньому жиром стікає сифонною трубкою в колбу [17].

При рівномірній екстракції протягом години відбулося 5 зливань ефіру. Зразки, багаті жиром, екстрагували 10 годин, а зразки з низьким вмістом жиру – 6 годин [17].

Після закінчення екстракції пакетики виймали, розкладали на великому склі і висушували у витяжній шафі. Пакетики поміщали у відповідні бюкси, ставили їх у термостат і висушували при 100-105 °С до постійної маси [17].

Масову частку білка в дослідних зразках напівкопчених ковбас визначали згідно з ГОСТ 25011-2017 «Мясо и мясные продукты. Методы определения белка» [18]. Методом Кендаля масову частку білка обчислювали за масовою часткою азоту шляхом множення її на перерахунковий коефіцієнт 6,25. Метод ґрунтується на мінералізації дослідного зразка з наступним визначенням масової частки азоту за кількістю утвореного аміаку [18].

Мінералізацію органічних речовин проводили при нагріванні з концентрованою сірчаною кислотою у присутності каталізатора. Потім додавали розчин луґу і проводили відгонку утвореного аміаку паром. Аміак, що виділявся, поглинався розчином борної кислоти. Кількість аміаку, зв'язаного борною кислотою, визначали титруванням соляною кислотою [18].

Масову частку кухонної солі досліджуваних зразків напівкопчених ковбас визначали згідно з ДСТУ ISO 1841-2:2004 «М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 2. Потенціометричний метод» [19]. До дослідної проби 50г напівкопчених ковбас додавали 450 г води та перемішували блендером до утворення однорідної маси протягом 1-2хв. Далі додавали 50 см³ розбавленої азотної кислоти та титрували, щоб розчинити

хлорид натрію. Далі проводили паралельний дослід з аналогічною пробою, але титрували вже не азотною кислотою, а нітратом срібла [19].

Масову частку нітриту натрію визначали згідно з ДСТУ EN 12014-4:2003 «Продукты пищевые. Определение содержания нитрата и (или) нитрита. Часть 4. Метод ионообменной хроматографии (ИХ) для определения содержания нитрата и нитрита в мясных продуктах» [20]. 10 г досліджуваної проби гомонігезували в 150 см³, потім цю суспензію переносили у колбу місткістю 200 см³, додавали 50 см³ ацетонітрилу, перемішували та доводили до кімнатної температури, потім профільтрували через фільтрувальний папір [20].

Масову частку крохмалю визначали згідно з ГОСТ 10574-2016 «Продукты мясные. Методы определения крахмала» [21]. Спочатку готували 10%-ий розчин соляної кислоти, 25%-ий розчин сірчаної кислоти, 10%-ий розчин гідроксиду натрію, з яких готували розчин Фелінга. В колбу, об'ємом 250 см³ поміщали пробу напівкопчених ковбас 20г і додавали 80 см³ розчину соляної кислоти, потім розчин прокип'ятили протягом 15 хв та довели до кімнатної температури. Далі цей розчин профільтрували і 50 см³ перемістили в конічну колбу, додавали 1 каплю розчину фенолфталеїну і нейтралізували 10%-им розчином гідроксиду натрію до появи червоного забарвлення [21].

Паралельно брали додатково 10 г проби і додавали його в мірну колбу та заливали 100см³ води, потім додавали розчин Флемінга, перемішували і кип'ятили протягом 3 хв. В конічну колбу вносили 20см³ вищенаведеного фільтрату і додавали 10 см³ розчину йодистого калію і 10 см³ розчину сірчаної кислоти [21].

Для дослідження було обрано напівкопчені ковбаси, що імпортуються в Україну наступних виробників:

Зразок 1 – Salami, ТМ «Sokolow» (Польща);

Зразок 2 – Фінський сервелат ТМ «Брестський м'ясокомбінат» (Білорусь);

Зразок 3 – Дедушкин Гостинец, ТМ «Березовський м'ясокомбінат» (Білорусь);

Зразок 4 – Salame Galbanetto Il Tradizionale Napoli, ТМ «Galbani» (Італія);

Зразок 5 – Salame Galbanetto Il Tradizionale Napoli, ТМ «Rügenwalder Mühle» (Німеччина), який переміщувався згідно МД UAN№203000/2021/458923.

Основною сировиною для виробництва напівкопчених ковбас є яловичина, свинина нежирна і напівжирна. Як жир використовують грудинку, твердий і напівтвердий шпик, сало і жирну яловичину. Найчастіше в напівкопчених ковбасах міститься грудинка, з прянощів використовують перець, часник, коріандр, кмин. Виробництво напівкопчених ковбас багато в чому схоже з виробництвом варених ковбас. Однак є і відмінні риси. Наприклад фарш в оболонки набивають більш щільно, ніж для варених ковбас, щоб при подальшій обробці внаслідок зменшення обсягу фаршу не утворювалися порожнечі. Після обсмажування і варіння піддають гарячого копчення при температурі 35-50 °С протягом 12-24 год, а після охолодження – сушінні. Під час копчення ковбаси просочуються речовинами, що містяться в димі, і набувають аромат копчення. Копчені ковбаси залежно від способу термічної обробки підрозділяють на сирокопчені і варено-копчені [22].

Отже, було обрано об'єкт, предмет та обґрунтовано методи дослідження напівкопчених ковбас, що імпортуються на митну територію України.

2.2. Характеристика асортименту напівкопчених ковбас, що імпортуються в Україну

Напівкопчені ковбаси являють собою вироби, виготовлені з м'ясного фаршу з сіллю і спеціями, в оболонці, піддані варінню та гарячого копчення. Вони мають приємний аромат копчення, часнику і прянощів. Від варених ковбас відрізняються більш щільною консистенцією, меншим вмістом вологи (35–60%), у них більше солі, тому вони можуть довше зберігатися; більше жиру і білків, відповідно більш висока енергетична цінність [22, 23].

На митну територію України імпортується велика кількість напівкопчених ковбас. Розглянемо їх асортимент. За видом м'яса напівкопчені ковбаси, що імпортуються в Україну, поділяються на яловичі, свинячі, баранячі, кінські, з м'яса інших видів тварин і птахів, а також із суміші яловичини або інших видів м'яса зі свининою і шпиком (рис. 2.3) [24].

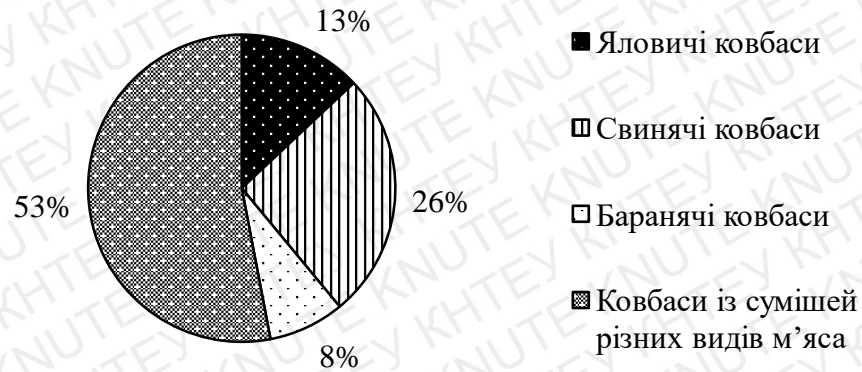


Рис. 2.3. Структура асортименту напівкопчених ковбас, що імпортуються в Україну, за видом м'яса, 2021р.

Згідно з рис. 2.3 найбільшу частку в структурі асортименту імпортованих напівкопчених ковбас займають ковбаси, виготовлені із сумішей різних видів м'яса – 53%, а найменшу – баранячі ковбаси – всього 8% [24].

За якістю напівкопчені ковбаси, що імпортуються в Україну, поділяються на вищий сорт, перший, другий сорти (рис. 2.4) [24].

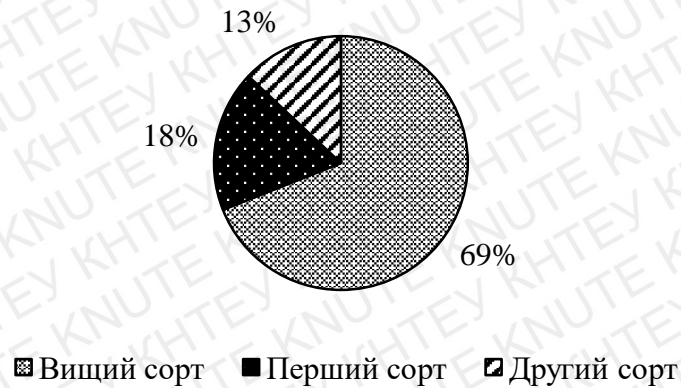


Рис. 2.4. Структура асортименту напівкопчених ковбас, що імпортуються в Україну, за рівнем якості у 2021р.

За видом оболонки напівкопчені ковбаси імпортують у натуральних оболонках, штучних і без оболонки [24].

За малюнком фаршу – фарш може бути з однорідною структурою, з включенням шматочків шпику, шматочками крупноподрібненої м'язової і жирової тканини [24].

На українському ринку значним попитом користуються такі закордонні виробники напівкопчених ковбас як: «Sokolow», «Брестський м'ясокомбінат», «Березовський м'ясокомбінат», «Galbani» та «Rügenwalder Mühle» [25].

Порівняльна характеристика асортименту напівкопчених ковбас, зазначених вище, закордонних виробників наведена у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Порівняльна характеристика напівкопчених ковбас закордонних виробників на ринку України

Показник	Характеристика напівкопчених ковбас				
	«Salami»	«Фінський сервелат»	«Дедушкин Гостинец»	«Salame Galbanetto II Tradizionale e Napoli»	«Salame Galbanetto II Tradizionale Napoli»
Країна виробництва	Польща	Білорусь	Білорусь	Італія	Німеччина
Маса нетто, г	0,5	0,5	0,5	0,4	0,8
Вміст м'яса, %	62,0	56,0	58,0	72,0%	74,0%
Вміст жиру, %	37,0	40,0	40,0	38,0	38,0
Вміст води, %	37,0	40,0	40,0	38,0	38,0
Наявність додаткових компонентів	Сіль, перець, яйця, молочні білки, незбиране молоко	Сіль, перець, яйця, молочні білки, незбиране молоко	Сіль, перець, яйця, молочні білки, незбиране молоко, соя	Сіль, перець, яйця, молочні білки	Сіль, перець, яйця, молочні білки
Колір	Світло-рожевий	Рожевий	Світло-червоний	Рожевий	Рожевий

Аналізуючи табл. 2.1 необхідно зазначити, що асортимент напівкопчених ковбас, що імпортується в Україну, досить широкий. Ці ковбаси мають різні країни походження. Маса нетто напівкопчених ковбас, що ввозяться в Україну коливається в межах 0,5-1кг. Вміст м'яса в напівкопчених

ковбасах відповідає вимогам чинних нормативних документів. Також, в імпортованих напівкопчених ковбасах присутні і додаткові компоненти, передбачені рецептурою: сіль, перець, яйця, молочні білки, незбиране молоко, соя тощо.

Sokołów S.A. є одним з найбільших виробників м'яса та м'ясних продуктів в Центральній та Східній Європі та одним із лідерів галузі в Польщі. Завдяки багаторічній послідовній та ефективній діяльності бренд SOKOŁÓW став найвідомішим і найбільш продаваним брендом м'яса в Польщі. У групі Sokołów працює понад 8000 співробітників. Головний офіс компанії розташований у Соколуві Підляському. Компанія має 8 сучасних виробничих підприємств, розташованих у Соколуві Підляському, Коло, Робаково, Дембіці, Чижево, Ярославі, Тарнуві та Осі, а також 4 дочірні компанії: Соколув Логістика, Соколув Сервіс, Агро Соколов та Гзелла Нет [26].

Асортимент напівкопчених ковбас Sokołów S.A.: «Salami», «Wielkopolskie salami», «Sprinkled salami», «Hetman's salami» тощо [26].

Сьогодні «Брестський м'ясокомбінат» – це лідер м'ясної промисловості Білорусі. Наша компанія займається важливим і благородною справою – забезпечує людей смачними м'ясними продуктами. Асортимент напівкопчених ковбас Брестського м'ясокомбінату: «Домашня», «Сервелат дворянський», «Філейна», «Баликова зі свинини», «Фінський сервелат», «Гусарська», «Королівська», «Бутербродна нова» тощо [27].

«Березовський м'ясокомбінат» – один з провідних виробників м'ясних виробів в Білорусі. Асортимент напівкопчених ковбас «Березовський м'ясокомбінат»: «Дедушкин гостинець», «Медова», «Австрійська», «Старосельська» тощо [28].

«Galbani» – провідна італійська компанія, що займається виробництвом та реалізацією сирів, а віднедавна – м'ясних продуктів. Асортимент напівкопчених ковбас «Galbani»: «Salame Galbanetto Il Tradizionale Napoli», «Salame Napoli Galbali», «Galbali Napule», «Opinioni Galbani Galbanetto Salame Napoli» тощо [29].

«Rügenwalder Mühle» – провідна німецька компанія з виробництва м'яса та м'ясних продуктів, зокрема і веганських. Асортимент напівкопчених ковбас «Rügenwalder Mühle»: «Salame Galbanetto Il Tradizionale Napoli», «Rügenwalder Teewurst», «Pommersche Sausage» тощо [30].

Отже, на ринку України представлено досить широкий асортимент напівкопчених ковбас, що імпортуються з-за кордону. Найбільшими постачальниками є країни близького зарубіжжя.

2.3. Ідентифікаційна експертиза напівкопчених ковбас та оформлення її результатів для митних цілей

Ідентифікація напівкопчених ковбас є важливою при проведенні їх експертизи та встановлення відповідності визначеним параметрам, що впливає на код згідно з УКТЗЕД та митну вартість. Дані питання відіграють велике значення при імпорті напівкопчених ковбас на митну територію України [31].

Ідентифікація – це визначення відповідності показників напівкопчених ковбас показникам, встановленим у нормативній товаросупровідній інформації про ці товари з метою їх класифікації згідно з УКТЗЕД, а також визначення митної вартості, ставки мита та нарахування митних платежів. Нормативні документи, які регламентують показники якості, товаросупровідні документи та маркування дозволяють ототожнити найменування представлених напівкопчених ковбас з найменуванням, що вказано у маркуванні чи товаросупровідній, а також вимогам, встановленим у НД. З метою ідентифікації використовуються лише органолептичні та фізико-хімічні показники, що характеризують напівкопчені ковбаси. Вони є найбільш доступними, але в той же час і найбільш значущими [31].

З метою проведення ідентифікаційної експертизи було обрано 5 зразків напівкопчених ковбас, які переміщуються через митний кордон України з таких країн-постачальників як Польща, Білорусь, Італія та Німеччина.

Ідентифікаційна експертиза напівкопчених ковбас проводилась у декілька етапів. На першому етапі було складено Акт відбору проб [32].

Метою ідентифікаційної експертизи, було визначення коду даного товару згідно з УКТЗЕД. Для проведення ідентифікаційної експертизи напівкопчених ковбас, що імпортуються на митну територію України, спочатку визначали критерії, методи та засоби ідентифікації (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

Критерії, засоби та методи ідентифікації напівкопчених ковбас для митних цілей

<i>Критерії ідентифікації</i>	<i>Методи ідентифікації</i>	<i>Засоби ідентифікації</i>
Повнота маркування	Аналітичний	Маркування, ТСД
Вид фаршу	Аналітичний	Товар, ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови»
Вид обробки	Аналітичний	Товар, ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови»
Зовнішній вигляд	Органолептичний	Товар, ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови»
Консистенція	Органолептичний	Товар, ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови»
Вигляд фаршу у розрізі	Органолептичний	Товар, ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови»
Смак та запах	Органолептичний	Товар, ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови»
Масова частка вологи, %	Інструментальний	Товар, ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови»
Масова частка білка, %	Інструментальний	Товар, ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови»
Масова частка жиру, %	Інструментальний	Товар, ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови»
Масова частка кухонної солі, %	Інструментальний	Товар, ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови»
Масова частка нітриту натрію, %	Інструментальний	Товар, ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови»
Масова частка крохмалю, %	Інструментальний	Товар, ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови»

Спочатку проводилась ідентифікаційна експертиза маркування та товаросупровідних документів напівкопчених ковбас (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

**Результати ідентифікаційної експертизи маркування та документів
напівкопчених ковбас**

Показник	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Вид продукції	Напівкопчена ковбаса	Напівкопчена ковбаса	Напівкопчена ковбаса	Напівкопчена ковбаса	Напівкопчена ковбаса
Назва продукції	Salami	Фінський сервелат	Дедушкин Гостинец	Salame Galbanetto II Tradizionale Napoli	Salame Galbanetto II Tradizionale Napoli
Виробник	Sokolow	Брестський м'ясокомбінат	Березовський м'ясокомбінат	Galbani	Rügenwalder Mühle
Країна виробництва	Польща	Білорусь	Білорусь	Італія	Німеччина
Адреса виробника	ul. Innowacji 3 84-217, Szemud	вулиця Пісьменнівка Смірнова 4, 224034, Брест	225210 Брестська область, м. Береза, вул. Свердлова, 1	Via Gaeta, 5, 00185 Roma,	Hogan Lovells International LLP Alstertor 21 20095 Hamburg

В результаті проведених досліджень було встановлено, що дані маркування відповідають даним, наведеним у товаросупровідній документації.

Зовнішній вигляд, консистенцію, вигляд на розрізі, колір, смак та запах виявляли органолептично, решту показників – інструментально. Результати органолептичних досліджень наведені в табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Результати ідентифікаційної експертизи напівкопчених ковбас для митних цілей за органолептичними показниками

Показник	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Вид фаршу	Свинина, яловичина	Свинина, курятина, яловичина	Свинина, курятина, яловичина	Свинина	Свинина, яловичина
Вид обробки	Напівкопчена	Напівкопчена	Напівкопчена	Напівкопчена	Напівкопчена
Зовнішній вигляд	Поверхня батонів чиста, суха, без плям та пошкоджень оболонки і напливів фаршу	Поверхня батонів чиста, суха, без плям та пошкоджень оболонки і напливів фаршу	Поверхня батонів чиста, суха, без плям та пошкоджень оболонки і напливів фаршу	Поверхня батонів чиста, суха, без плям та пошкоджень оболонки і напливів фаршу	Поверхня батонів чиста, суха, без плям та пошкоджень оболонки і напливів фаршу
Консистенція	Пружна	Пружна	Пружна	Пружна	Пружна
Вигляд фаршу у розрізі	Фарш рівномірно перемішаний, темно-рожевого кольору, без сірих плям та порожнин, містить шматочки сала, свинини, яловичини	Фарш рівномірно перемішаний, темно-рожевого кольору, без сірих плям та порожнин, містить шматочки сала, свинини, яловичини	Фарш рівномірно перемішаний, темно-рожевого кольору, без сірих плям та порожнин, містить шматочки сала, свинини, яловичини	Фарш рівномірно перемішаний, темно-рожевого кольору, без сірих плям та порожнин, містить шматочки сала, свинини	Фарш рівномірно перемішаний, темно-рожевого кольору, без сірих плям та порожнин, містить шматочки сала, свинини, яловичини
Смак та запах	Смак приємний, злегка гострий, солоний. Запах приємний, з вираженим ароматом копчення, з запахом часнику	Смак приємний, злегка гострий, солоний. Запах приємний, з вираженим ароматом копчення, без сторонніх запахів	Смак приємний, злегка гострий, солоний. Запах приємний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх запахів	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний. Запах приємний, з вираженим ароматом копчення, без сторонніх запахів	Смак приємний, злегка гострий, солоний. Запах приємний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх запахів

Результати досліджень напівкопчених ковбас за фізико-хімічними показниками наведені в табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Результати ідентифікаційної експертизи напівкопчених ковбас для митних цілей за фізико-хімічними показниками

Показник	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Масова частка вологи, %	35,0	40,0	32,0	34,0	40,0
Масова частка білка, %	22,0	17,0	18,0	20,0	20,0
Масова частка жиру, %	37,0	40,0	40,0	38,0	38,0
Масова частка кухонної солі, %	4,0	4,1	4,1	4,0	4,0
Масова частка нітриту натрію, %	0,001	0,003	0,003	0,002	0,002
Масова частка крохмалю, %	3,5	4,0	4,0	3,5	3,5
Маса нетто 1 батона, кг	0,545	0,532	0,521	0,412	0,813
Маса брутто 1 батона, кг	0,627	0,551	0,554	0,452	0,938

Отже, в результаті проведених досліджень було встановлено, що всі зразки напівкопчених ковбас, що імпортуються на митну територію України згідно з УКТЗЕД класифікуються у IV розділі «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники», в групі 16 «Готові харчові продукти з м'яса, риби або ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних», підгрупі 1601 «Ковбаси та аналогічні вироби з м'яса, м'ясних субпродуктів чи крові; готові харчові продукти, виготовлені на основі цих виробів». Що стосується якості досліджуваних зразків, то зразок напівкопчених ковбас № 1 (Польща) є найкращим за такими показниками як зовнішній вигляд, консистенція, вигляд фаршу у розрізі, смак, масова частка вологи, масова частка білка та масова частка нітриту натрію.

На адресу Спеціалізованої лабораторії з питань експертизи та досліджень Держмитслужби [13] надійшов 1 зразок напівкопчених ковбас, що імпортується на митну територію України, який потрібно було дослідити за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

У графі «Замовник» – зазначається структурний підрозділ, яким замовляється проведення експертизи напівкопчених ковбас (Львівська митниця Держмитслужби).

У графі «Об'єкт(и) дослідження (експертизи) та реєстраційний номер(и)» зазначено – Готові харчові продукти: ковбаси та аналогічні вироби з м'яса свинини та яловичини, з масовою часткою вологи 40%, ковбаса напівкопчена «Salame Galbanetto II Tradizionale Napoli», готова до вживання. Торговельна марка – Rügenwalder Mühle. Країна виробництва – Німеччина.

У графі «Підприємство/громадянин» вказано – Rügenwalder Mühle, Hogan Lovells International LLP, Alstertor 21, 20095 Hamburg.

У графі «Виробник» зазначається: Rügenwalder Mühle, Hogan Lovells International LLP, Alstertor 21, 20095 Hamburg.

У графі «Акт про взяття проб» зазначається : 07 березня 2021 року.

У графі «Супровідні документи (копії)» вказується: контракт між Rügenwalder Mühle і ТОВ "Inter food" № 1 від 03.02.21; інвойсу №5 від 05.03.21; міжнародна автомобільна накладна №2 від 05.03.21; ветеринарне свідоцтво № 34/22 від 05.03.21; сертифікат про походження № 135381 від 05.03.21; пакувальний лист №1 від 05.03.21.

У графі «Обґрунтування та мета направлення запиту» зазначається: перевірка правильності класифікації товарів, заявлених до митного оформлення.

У графі «Завдання для дослідження» зазначено: визначити характеристики товару, необхідні для його однозначної ідентифікації та класифікації згідно з УКТЗЕД; вказати, чи відповідає товар, задекларованому у МД ІМ 40 АА УА№203000/2021/458923; провести дослідження органолептичних та фізико-хімічних властивостей товару.

У графі «Дослідження»: 1) «опис проб (зразків товару)» вказано: Готові харчові продукти: ковбаси та аналогічні вироби з м'яса свинини та яловичини, з масовою часткою вологи 40%, ковбаса напівкопчена «Salame Galbanetto II Tradizionale Napoli», готова до вживання. Торговельна марка – Rügenwalder

Mühle. Країна виробництва – Німеччина. 2) «методи дослідження» зазначаються органолептичні дослідження та дослідження фізико-хімічних властивостей товарів.

У графі «Результати дослідження» вказано: За зовнішнім виглядом надані на дослідження зразки являють собою напівкопчені ковбаси. Поверхня батонів чиста, суха, без плям та пошкоджень оболонки і напливів фаршу, консистенція пружна. Фарш рівномірно перемішаний, темно-рожевого кольору, без сірих плям та порожнин, містить шматочки сала, свинини, яловичини. Смак приємний, злегка гострий, солоний. Запах приємний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх запахів. Масова частка вологи становить – 40%, білка – 20%, жиру – 38%, кухонної солі – 4%, крохмалю – 3,5%, нітриту натрію – 0,02%.

У графі «Висновок» зазначається: За результатами проведених досліджень з урахуванням наданої інформації та відомостей, отриманих з наукових джерел, досліджені зразки товару ідентифіковано наступним чином. Зразки, під назвою «Готові харчові продукти: ковбаси та аналогічні вироби з м'яса свинини та яловичини, з масовою часткою вологи 40%» ідентифіковано як напівкопчені ковбаси. Результати досліджень зразка товару за визначеними показниками не суперечать опису товару у гр. 31 МД УА №203000/2021/458923. Надані на дослідження зразки під назвою «Готові харчові продукти: ковбаси та аналогічні вироби з м'яса свинини та яловичини, з масовою часткою вологи 40%» являють собою напівкопчені ковбаси.

У графі «Список використаних джерел» вказуються: Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови. ДСТУ 4435:2005. - [Чинний від 2005-07-15]. К.: Держспоживстандарт. – 28 с., УКТЗЕД, том 1, розділи I-II, групи 01-06) (Додаток II).

Отже, було проведено експертизу, в результаті якої було виявлено, що зразок товару, надісланий до Спеціалізованої лабораторії з питань експертизи та досліджень Держмитслужби являє собою напівкопчені ковбаси.

РОЗДІЛ 3

МИТНЕ ОФОРМЛЕННЯ НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС В РЕЖИМІ ІМПОРТУ ЗА МЕХАНІЗМОМ «ЄДИНОГО ВІКНА»

3.1. Визначення коду напівкопчених ковбас згідно з УКТЗЕД

Напівкопчена ковбаса – це ковбаса, яка у процесі її виготовлення піддана, після осаджування, обжарюванню, варінню, копченню і сушінню [2].

Одним з найважливіших етапів здійснення митного оформлення при переміщенні напівкопчених ковбас на митну територію України в режимі імпорту є визначення коду цього товару згідно з УКТЗЕД [33].

Ми аналізуватимемо визначення коду згідно з УКТЗЕД напівкопчених ковбас, що ввозяться до України з Німеччини (виробник Rügenwalder Mühle) за МД №UA203000/2021/458923 ТОВ «Inter Food», м. Київ.

Згідно з УКТЗЕД напівкопчені ковбаси розглядаються в розділі IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники», групі 16 (Готові харчові продукти з м'яса, риби або ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних) (рис. 3.1).

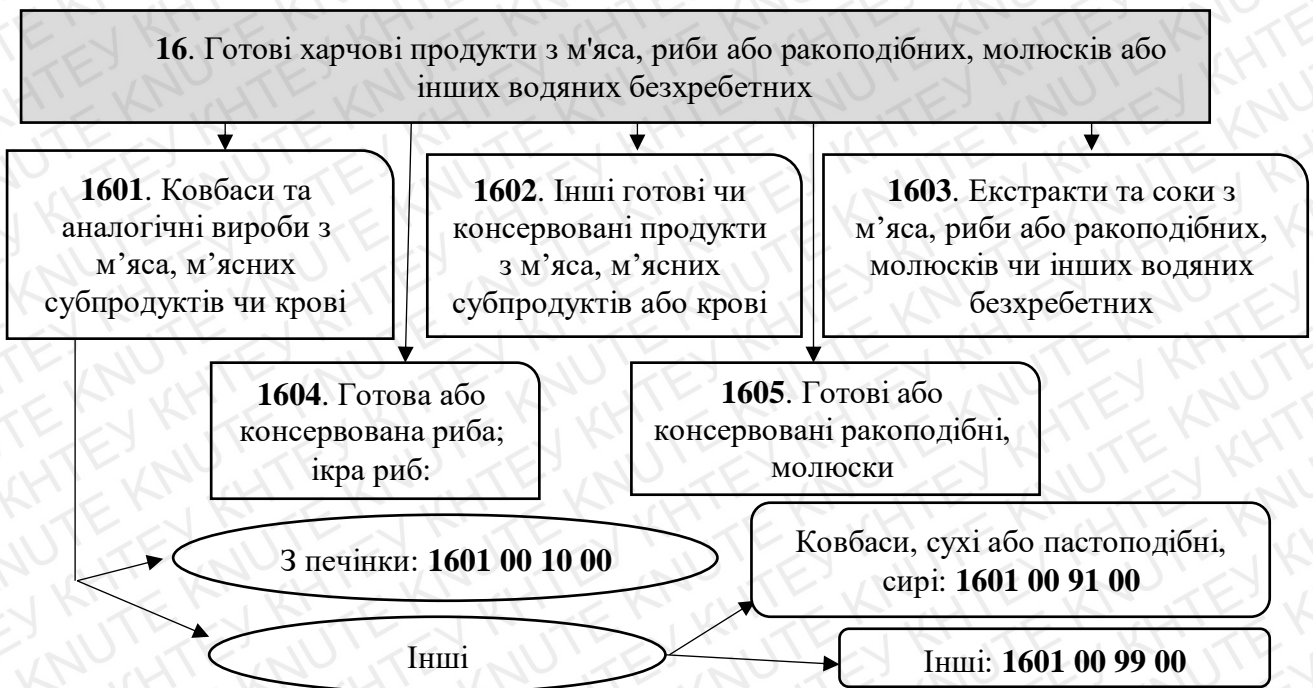


Рис. 3.1. Класифікація напівкопчених ковбас згідно з УКТЗЕД

Аналізуючи УКТЗЕД, необхідно відмітити, що до групи 16 «Готові харчові продукти з м'яса, риби або ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних» готові продукти включаються за умови, що в них "міститься понад 20 мас. % ковбаси, м'яса, м'ясних субпродуктів, крові, риби або ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних чи будь-якої комбінації цих продуктів. Якщо готові продукти містять два або більше вищеназваних продуктів, то вони класифікуються в товарних позиціях групи 16 як такі, що відповідають компоненту, який домінує за масою. Ці положення не стосуються продуктів з начинкою товарної позиції 1902 і готових продуктів товарної позиції 2103 або 2104" [33].

До цієї групи включаються харчові продукти, які одержують переробленням м'яса, м'ясних субпродуктів (наприклад, ніг, шкіри, серця, язиків, печінки, кишок, шлунків), крові, риби (включаючи шкіру), ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних. До цієї групи включаються також продукти, приготовлені або консервовані способами, не передбаченими в групі 02 або 03 або товарної позиції 0504, наприклад: [34]

1) Продукти, приготовлені у вигляді сосисок, ковбас або аналогічних продуктів [34].

2) Продукти, відварені у воді або на парі, смажені, у тому числі на грилі, печені чи приготовлені іншим способом, крім копченої риби та копчених ракоподібних, молюсків та інших водяних безхребетних, які можуть бути відварені перед копченням або у процесі копчення, ракоподібних у раковинах, відварених на парі чи у воді, борошна тонкого і грубого помелу та гранул, що отримані з приготованої риби та приготованих ракоподібних, молюсків або інших водяних безхребетних [34].

3) Продукти, приготовлені або консервовані у вигляді екстрактів, соків чи маринадів, приготовлені з ікри осетрових або ікринок іншої риби, просто покриті бездріжджовим тістом чи хлібними крихтами (обкачані в сухарях), приготовлені з трюфелями або приправами (наприклад, і перцем і сіллю) і т.д.

4) Продукти, одержані шляхом тонкої гомогенізації продуктів, що відносяться винятково до цієї групи (тобто приготовлених або консервованих м'яса, м'ясних субпродуктів, крові, або риби ракоподібних, молюсків чи інших водяних безхребетних). Ці гомогенізовані готові продукти можуть містити невелику кількість видимих оком шматочків м'яса, риби і т.д., а також невелику кількість інгредієнтів, що додають як приправу, консервант або інших цілей. Проте гомогенізація сама по собі не дає підстав для включення продукту до групи 16 як готовий виріб [34].

До цієї групи включаються також готові харчові продукти (у тому числі так звані "готові страви"), що складаються, наприклад, з ковбаси, м'яса, м'ясних субпродуктів, крові, риби або ракоподібних, молюсків чи інших водяних безхребетних разом з овочами, спагеті, соусом і т.п., за умови, що вони містять понад 20 мас. % ковбаси, м'яса, м'ясних субпродуктів, крові, риби або ракоподібних, чи молюсків інших водяних безхребетних, або будь-яка комбінація з цих продуктів. Якщо готовий продукт містить два чи більше продукти, згаданих вище (наприклад, і м'ясо і рибу), він включається до товарної позиції групи 16, яка відповідає компоненту або компонентам, що переважає або переважають за масою. В усіх таких випадках слід керуватися масою м'яса, риби і т.п. у готовому продукті на момент його подання, а не перед його приготуванням [34].

На рівні товарної позиції класифікація напівкопчених ковбас згідно з УКТЗЕД відсутня [34].

На рівні товарної позиції напівкопчені ковбаси згідно з УКТЗЕД мають код: 1601 – «Ковбаси та аналогічні вироби з м'яса, м'ясних субпродуктів чи крові; готові харчові продукти, виготовлені на основі цих виробів». До цієї товарної позиції включаються ковбаси та аналогічні вироби, тобто готові продукти, що складаються з дрібно нарізаних або перероблених у фарш м'яса чи м'ясних субпродуктів (включаючи кишки і шлунки) або крові, які укладені в кишки, шлунки, міхури, шкіру або в аналогічну оболонку (натуральну чи штучну). Деякі з цих продуктів можуть бути без оболонки, просто

спресованими в типову для ковбаси форму, тобто циліндричну або аналогічну форму з поперечним перерізом у вигляді кола, овалу чи прямокутника (з більш-менш округленими кутами) [34].

Ковбаси та аналогічні вироби можуть бути сирими або вареними, у тому числі копченими, і можуть містити добавки жиру, крохмалю, приправи, спеції і т.д. Крім того, вони можуть містити досить великі (наприклад, величиною зі шматок, що відкушується,) шматочки м'яса або м'ясних субпродуктів. Ковбаси та аналогічні продукти включаються до цієї товарної позиції незалежно від того, нарізані вони чи не нарізані скибочками, розфасовані в герметичні ємності чи не розфасовані [34].

До товарної позиції 1601, серед іншого, включаються:

- 1) Ковбаси та аналогічні вироби на основі м'яса (наприклад, франкфуртські ковбаски, салямі);
- 2) ліверні ковбаси (включаючи ковбаси з печінки свійської птиці);
- 3) "чорні ковбаси-пудинги" і "білі ковбаси-пудинги";
- 4) "андуїлети" (ковбаса із субпродуктів у малогабаритній ковбасній оболонці), савелойська ковбаса, болонська ковбаса тощо;
- 5) паштети, м'ясні паштети, заливні і рилети за умови, що вони укладені в ковбасну оболонку або спресовані в типову для ковбаси форму [34].

Той факт, що продукти можуть вважатися такими, що належать до "ковбас та аналогічних виробів" для продажу, не є визначальним чинником для цілей класифікації в цій товарній позиції [34].

На рівні товарної категорії класифікація напівкопчених ковбас згідно з УКТЗЕД відсутня [34].

На рівні товарної підкатегорії напівкопчені ковбаси згідно з УКТЗЕД мають код: 1601 00 99 00 – «Інші». Ця товарна підкатегорія включає:

- 1) ковбаси та подібні вироби, свіжі, які не були піддані будь-якому процесу витримування;
- 2) варені ковбаси, наприклад, франкфуртські ковбаси, страсбурзькі ковбаси, віденські ковбаси, мартаделла, ковбаси, виготовлені з тельбухів,

відомі як "андуй" та "андует", білі ковбаси-пудинги, чорні ковбаси-пудинги та інші аналогічні спеціальні сорти. Сюди відносяться і напівкопчені ковбаси [34].

Основними класифікаційними ознаками напівкопчених ковбас згідно з УКТЗЕД виступають: ступінь обробки, вид фаршу, вид температурної обробки та наявність додаткової обробки. Слід констатувати, що класифікація напівкопчених ковбас згідно з УКТЗЕД відбувається, в більшій мірі, у кошикових позиціях (Додаток А).

Тому, при переміщенні напівкопчених ковбас через митний кордон України в режимі імпорту застосовуються різні форми митного контролю та різноманітне обладнання. Якщо на момент переміщення таких товарів через митний кордон України належне обладнання відсутнє то напівкопчені ковбаси передаються до Спеціалізованої лабораторії з питань експертизи та досліджень Держмитслужби для проведення ідентифікаційної експертизи. Зокрема, така експертиза проводиться для визначення хімічного складу товарів та визначення коду товару згідно з УКТЗЕД [34].

При імпорті напівкопчених ковбас часто юридичні та фізичні особи декларують товари з зазначенням іншого коду згідно з УКТЗЕД (в графі 33 митної декларації) з метою заниження митної вартості цих товарів, а тому, відповідно, зменшення суми митних платежів, що підлягають сплаті [34].

Отже, класифікація напівкопчених ковбас є досить важливим етапом митного оформлення при переміщенні цих напівкопчених ковбас через митний кордон України, зокрема, в режимі імпорту. Правильно визначений код напівкопчених ковбас, що ввозяться в Україну, дає змогу вірно визначити митну вартість та ставку мита. Це призводить до правильності нарахування митних платежів, що підлягають сплаті при імпорті напівкопчених ковбас в Україну. Код напівкопчених ковбас згідно з УКТЗЕД має вигляд – 1601 00 99 00 та зазначений МД UA №203000/2021/458923 (Додаток А).

3.2. Визначення митної вартості та нарахування митних платежів при імпорті напівкопчених ковбас

Згідно чинного Митного кодексу України митною вартістю напівкопчених ковбас, що переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари [14].

Основним методом визначення митної вартості напівкопчених ковбас, які ввозяться на митну територію України відповідно до митного режиму імпорту, є перший метод – за ціною договору (вартість операції). Кожний наступний метод застосовується лише у разі, якщо митна вартість напівкопчених ковбас не може бути визначена шляхом застосування попереднього методу [35].

Напівкопчені ковбаси імпортувалися до України з Німеччини згідно з контрактом №1 від 03.032021 виробництва Rügenwalder Mühle Hogan Lovells International LLP на суму 98650 євро, обсягом 21000 кг автомобільним видом транспорту з причепом та номерами BC3747BI/BC5070XT. Ввезення відбувалось через митний пост «Рава-Руська» за умовами поставки Інкотермс СІР м. Київ. Товаросупровідні документи, що надавалися для митного оформлення та для підтвердження митної вартості: контракт між Rügenwalder Mühle і ТОВ "Inter food" № 1 від 03.02.21; інвойсу №5 від 05.03.21; міжнародна автомобільна накладна №2 від 05.03.21; ветеринарне свідоцтво № 34/22 від 05.03.21; сертифікат про походження № 135381 від 05.03.21; пакувальний лист №1 від 05.03.21.

Для перевірки митної вартості та нарахування митних платежів була надана МД UA №203000/2021/458923 (Додаток А), в якій загальна фактурна вартість напівкопчених ковбас зазначена у графі 22 та включає фактурну вартість, яку було зазначено у графі 42 «Ціна товару» для кожного товару відповідно (інформацію про товар надано у графі 31). При цьому, напівкопчені ковбаси, згідно з графою 31:

Товар 1: Готові харчові продукти: ковбаси та аналогічні вироби з м'яса свинини та яловичини, з масовою часткою вологи 40%, ковбаса напівкопчена «Salame Galbanetto II Tradizionale Napoli», готова до вживання. Торговельна марка – Rügenwalder Mühle. Країна виробництва – Німеччина (DE).

До митної вартості було включено ціну напівкопчених ковбас, зазначену в рахунку-фактурі, а також фактичні витрати, якщо їх не включено до рахунку-фактури, залежно від умов поставки цих товарів згідно з Правилами ІНКОТЕРМС [36, 37].

При визначенні митної вартості досліджуваної партії напівкопчених ковбас ТМ Rügenwalder Mühle за МД UA №203000/2021/458923, фактурна вартість, що підтверджувалась даними рахунку-фактури (інвойсу) №4 від 05.03.21 (Додаток В) і складала 98650,00 Євро та відповідає даним графі 22 МД UA №203000/2021/458923, слід було перевести в національну валюту України за курсом, який на момент митного оформлення товарів становив 32,75481 (графі 23 «Курс валют» МД UA №203000/2021/458923). Фактурна вартість напівкопчених ковбас, задекларованих в МД UA №203000/2021/458923, становила в валюті України 3231262,0065 грн [38].

Умови поставки напівкопчених ковбас згідно з Правилами ІНКОТЕРМС вказані в графі 20 МД UA №203000/2021/458923 – у першій частині графі зазначено літерний код СІР– «Перевезення і страхування оплачені до» (СІР) означає поставку застрахованих напівкопчених ковбас і передачу ризиків покупцеві в момент доставки товару в визначене контрактом місце. Продавець може зробити це, передавши своєму перевізнику напівкопчені ковбаси для подальшої доставки в місці, що відповідає використовуваному виду транспорту. Після того, як напівкопчені ковбаси були поставлені покупцеві в місце, визначене контрактом, продавець не несе відповідальності за доставку цього товару в кінцеве місце призначення в справному стані і в зазначеній кількості. Це відбувається тому, що ризик переходить від продавця до покупця в момент передачі першої транспортної компанії, найнятої покупцем, в

визначеному контрактом місці; продавець, проте, повинен укласти договір на перевезення і страхування товару до погодженого пункту призначення [37].

Для умов поставки СІР Інкотермс 2020 року продавець зобов'язаний застрахувати напівкопчені ковбаси від всіх ризиків з максимальним страховим покриттям і страховою сумою не менше 110% від вартості товару. Сторони можуть погодитися в контракті на більш низький рівень страхового покриття, якщо вони того побажають [38].

Умова поставки СІР Інкотермс 2020 року – це термін, що часто використовується для доставки напівкопчених ковбас, які можуть вимагати більш високого рівня страхового покриття [37]. Даний термін може бути використаний під час перевезення будь-яким видом транспорту, включаючи змішані перевезення.

Під словом «Перевізник» розуміється будь-яка особа, що на підставі договору перевезення зобов'язується здійснити чи забезпечити перевезення напівкопчених ковбас по залізниці, автомобільним, повітряним, морським і внутрішнім водним транспортом чи комбінацією цих видів транспорту [37].

У частині 2 графи 20 досліджуваної МД UA №203000/2021/458923, що була оформлена при імпорті напівкопчених ковбас ТМ Rügenwalder Mühle вказано місце – UA Київ [37].

Таким чином, за умовами поставки код СІР (UA Київ) митна вартість напівкопчених ковбас дорівнюватиме фактурній вартості товару. Для товару №1 (напівкопчені ковбаси) митна вартість становить:

Товар 1: МВ = $98650,00 * 32,75481 - 13500$ грн = 3 217 762,0065 грн.

Відповідно до вимог чинного законодавства, а саме, Закону України «Про Митний тариф України» [39] та Податкового кодексу [40], при імпорті напівкопчених ковбас: нараховується мито на напівкопчені ковбаси, а також сплачується податок на додану вартість з напівкопчених ковбас, ввезених на територію України суб'єктами господарювання.

Повна ставка ввізного мита на напівкопчені ковбаси згідно з кодом УКТЗЕД 1601009900 та Митним тарифом становить 15% [39].

Згідно з Угодою про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ [41] та між Україною і Ізраїлем [41] ставка митна на напівкопчені ковбаси при їх імпорті в Україну становить 15%.

Згідно з Угодою про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони ставка ввізного мита для напівкопчених ковбас становить 10,9% [42].

Згідно з Угодою про вільну торгівлю між Україною та Канадою ставка ввізного мита для напівкопчених ковбас становить 5,6% [43].

При імпорті напівкопчених ковбас ТМ Rügenwalder Mühle за МД UA №203000/2021/458923 для визначення митної вартості використовувався метод № 1 (основний метод – за ціною договору (контракту) щодо напівкопчених ковбас, які імпортуються (вартість операції)), про що було зазначено у графі 43 «Код МВВ» досліджуваної МД UA №203000/2021/458923.

Основа для нарахування мита є митна вартість напівкопчених ковбас ТМ Rügenwalder Mühle (товар №1, код товару згідно з УКТЗЕД – 1601 00 99 00) – 3217762,01 грн., ставка ввізного мита на момент ввезення напівкопчених ковбас складала 10,9%. Згідно з Угодою про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони сума становить 350736,05 грн. [42].

Для аналізу послідовності нарахування митних платежів на досліджувану партію напівкопчених ковбас проаналізуємо графу 47 МД UA №203000/2021/458923 для товару №1.

Під кодом 020 – розуміють мито, що стягується при імпорті напівкопчених ковбас Україну (10,9%) [14], 028 – ПДВ (20%).

Також зазначається код способу розрахунку відповідно до Класифікатора способів розрахунку [44]. В даному випадку:

- 01 – сплата митних платежів у безготівковій формі через рахунки, відкриті на ім'я митних органів в територіальних органах Державної казначейської служби [44].

Таким чином, при ввезенні напівкопчених ковбас ТМ Rügenwalder Mühle за МД UA №203000/2021/458923 нараховується та сплачується мито (10,9%) та сплачується ПДВ, ставка якого становить 20%, сума митних платежів для товару № 1 складає 1064435,66 грн.

У графі В зазначаються:

- код виду платежу відповідно до класифікатора видів надходжень бюджету, що контролюються митними органами – 020, 028 [44];
- загальна сума платежу за цим кодом, що включає в себе суми відповідного платежу за ЄАД і кожним додатковим аркушем МД UA №203000/2021/458923, що підлягає перерахуванню до державного бюджету, або на яку надано забезпечення сплати митних платежів – 1064435,66 [45-48].

Отже, під час митного оформлення поданої МД UA №203000/2021/458923, уповноваженою особою митного посту "Рава-Руська" Галицької митниці Держмитслужби було перевірено правильність визначення митної вартості та нарахування митних платежів прим імпорту напівкопчених ковбас. Митна вартість партії напівкопчених ковбас склала 3231262,0065 грн. та була визначена декларантом першим способом визначення митної вартості з урахуванням умов поставки СІР UA Київ. Сума ввізного мита нарахована зі ставкою в 10,9%, ПДВ – 20%. Тому під час митного оформлення сума митних платежів, що підлягала сплаті склала – 1064435,66 грн.

3.3. Аналіз митного оформлення імпорту напівкопчених ковбас за механізмом «єдиного вікна»

Одним із основних напрямів діяльності Державної митної служби України є реалізація політики у сфері державної митної справи. Найдієвішим заходом Держмитслужби України стало запровадження в діяльності митних органів принципу «єдиного вікна» технології митного оформлення, коли декларант подає повний перелік документів інспектору відділу митного оформлення і вони проходять перевірку без участі самого декларанта [49, 50].

Процедура митного оформлення при імпорті напівкопчених ковбас в Україну відбувається згідно з ПКМУ «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)» №960 від 24.10.2018 (Редакція від 26.06.2020) [51]. Напівкопчені ковбаси, що ввозяться в Україну підлягають державному контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин. Також, під час перевезення, напівкопчені ковбаси повинен супроводжувати міжнародний сертифікат, а також ТСД [51].

Також існує Лист ДМСУ «Щодо Переліку заборон щодо ввезення на митну територію України товарів, які підлягають ветеринарно-санітарному контролю доповнюється інформацією про заборону» [52]. Згідно цього Листа напівкопчені ковбаси, що ввозяться в Україну, заборонено імпортувати, якщо в них присутні ознаки хвороби Ньюкасла [52].

Згідно з діючими заборонами, щодо безпечності харчових продуктів, які розміщені на офіційному сайті Держпродспоживслужби [53], заборонено ввозити до України з Німеччини напівкопчені ковбаси, що виготовлені з сировини, в якій є ознаки хвороби Шмалленберга, Африканської чуми свиней, блутангу та високопатогенного грипу птиці [53].

У пунктах пропуску через державний кордон України офіційний ветеринарно-санітарний, фітосанітарний та контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти здійснюється митними органами в

установленому порядку у формі попереднього документального контролю, результати якого вносяться посадовими особами митних органів до інформаційної системи згідно з Законом України «Про внесення змін до Митного кодексу України та деяких інших законів України щодо запровадження механізму "єдиного вікна" та оптимізації здійснення контрольних процедур при переміщенні товарів через митний кордон України» [54].

Митне оформлення напівкопчених ковбас, що ввозяться в Україну відбувається згідно з ПКМУ «Про затвердження Порядку взаємодії між декларантами, їх представниками, іншими заінтересованими особами та митними органами, іншими державними органами, установами та організаціями, уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, з використанням механізму «єдиного вікна» №971 від 21.10.2020 [55].

Співставлення відомостей про випуск напівкопчених ковбас з такого пункту пропуску, даних, що містяться у відповідних графах МД UA №203000/2021/458923, та інформації про негативні результати проведення заходів офіційного контролю здійснюється автоматично. Відсутність повідомлення для митного органу про негативні результати проведення офіційного контролю законодавства про харчові продукти свідчило про позитивні результати його проведення у зазначених пунктах пропуску [56].

Митні органи у пунктах пропуску через державний кордон України надавали уповноваженим посадовим особам доступ до веб-інтерфейсу [56].

Скановані копії документів, необхідних для завершення відповідного виду державного контролю, разом з електронним повідомленням з електронним цифровим підписом посадової особи ТОВ "Inter Food" надсилались до інформаційної системи для здійснення відповідного виду державного контролю до моменту прибуття напівкопчених ковбас у місце доставки або після їх прибуття у строки, визначені статтею 95 Митного кодексу України [56].

Після надання згоди ТОВ "Inter Food" на передання контролюючому органу відомостей, які зазначені в МД UA №203000/2021/458923, копії комерційних рахунків, контрактів, сертифікатів походження не скануються та не передаються в складі електронного повідомлення [57].

В електронному повідомленні ТОВ "Inter Food" зазначало реквізити митної декларації UA №203000/2021/458923, надало згоду на передання її відомостей контролюючому органу, а також зазначає дату і час, коли напівкопчені ковбаси у митниці прибуття у присутності представника підприємства можуть бути пред'явлені відповідному контролюючому органу для огляду або інспектування [58].

Місцем проведення огляду була фактична адреса розташування зони митного контролю – митний пост "Рава-Руська" Галицької митниці Держмитслужби [59].

Виконання митних формальностей при ввезенні напівкопчених ковбас в Україну регулюється Наказом Міністерства фінансів України №631 «Про затвердження Порядку виконання митних формальностей при здійсненні митного оформлення товарів із застосуванням митної декларації на бланку єдиного адміністративного документа» від 30.05.2012 [15].

Розглянемо основні етапи митного оформлення напівкопчених ковбас, що імпортуються в Україну:

1. Реєстрація митної декларації: [15]

- відбувалася перевірка відповідності формату МД UA№203000/2021/458923 встановленим вимогам;
- фіксувалась дата й час подання МД UA№203000/2021/458923 для оформлення шляхом присвоєння МД реєстраційного номера за допомогою АСМО та внесення його в установленому порядку до графі А МД – UA№203000/2021/458923 [15].

2. Перевірка митної декларації: [15]

- перевірка наявності поданих разом з МД UA№203000/2021/458923 рахунка, який визначає вартість товару – в даному випадку це інвойс № 5 від

05.03.2021 (Додаток В), в якому зазначено вартість напівкопчених ковбас 98 650 EUR;

- перевірка за допомогою програмного забезпечення правильності заповнення МД UAN№203000/2021/458923 відповідно до вимог, встановлених законодавством з питань державної митної справи – митна декларація заповнена правильно [15].

3. Прийняття митної декларації для оформлення: [15]

- проставлення у МД UAN№203000/2021/458923 згідно з порядком заповнення митних декларацій на бланку ЄАД відбитка штампа ПМК у графі D/J кожного аркуша форми МД-2 – штамп проставлено [15].

4. Оформлення митної декларації: [15]

- перевірка дотримання строків подання МД UAN№203000/2021/458923 – строки дотримано;

- співставлення реквізитів уповноваженого банку, зазначеного у графі 28 МД, з даними, що містяться в переліку вповноважених банків України в ЄАІС митних органів України: ЄДРПОУ: 14360570, АТ КБ "ПРИВАТБАНК", МФО: 305299;

- співставлення курсу валюти України до іноземної валюти, зазначеного у графі 23 МД UAN№203000/2021/458923, з офіційним курсом валюти України до іноземної валюти, у якій складені рахунки та відомості про яку зазначено в лівому підрозділі графі 22 МД UAN№203000/2021/458923, на день подання МД UAN№203000/2021/458923 до оформлення – 32.75481 грн.;

- перевірка наявності діючих санкцій, застосованих до українського суб'єкта зовнішньоекономічної діяльності – санкції відсутні;

- співставлення відомостей, що підтверджують дотримання встановлених законодавством заборон та обмежень щодо переміщення товарів через митний кордон України, з інформацією, що міститься в уніфікованих електронних дозвільних документах, що надходять з інших державних органів – інформація надавалась з Держпродспоживслужби, для напівкопчених ковбас, що ввозяться до України з Німеччини такі заборони відсутні;

- співставлення відомостей про нарахування митних та інших платежів згідно з МД UA№203000/2021/458923 – сплачувались мито та ПДВ, загальна сума платежів становить 1064435,66 грн.;

- перевірка правильності класифікації напівкопчених ковбас згідно з МД UA№203000/2021/458923 – код товару згідно з УКТЗЕД визначено правильно, 1601 00 99 00.

- перевірка правильності визначення країни походження товарів згідно з сертифікатом про походження форми EUR1 №AR135381 (Додаток Е) – країну походження визначено правильно, Німеччина.

- перевірка дотримання встановлених до задекларованих товарів заходів нетарифного регулювання згідно з МД UA№203000/2021/458923 – при імпорті напівкопчених ковбас такі заходи не застосовувалися.

- перевірка наявності задекларованих товарів у митному реєстрі об'єктів права інтелектуальної власності – у реєстрі такий товар відсутній.

- перевірка правильності застосування пільг в оподаткуванні згідно з МД UA№203000/2021/458923 – враховуючи, що країна походження товару Німеччина (ЄС) (Додаток Е), то в даному випадку діє пільгова ставка мита, яка становить 10,9%.

- перевірка правильності визначення митної вартості напівкопчених ковбас згідно з МД UA№203000/2021/458923 – митна вартість визначена правильно і становить 3217762,01грн. [15].

5. Результати виконання митних формальностей вносилися у встановленому порядку до АСМО посадовою особою спеціалізованого підрозділу, яка виконувала ці митні формальності [15].

6. Завершення митних формальностей за митною декларацією [15].

Під час завершення митного оформлення посадовими особами ПМО виконуються такі митні формальності:

- перевірка правильності нарахування митних та інших платежів, правильності заповнення граф 47 та В МД, контроль і облік векселів – митні

платежі нараховані правильно і згідно з МД UAN№203000/2021/458923 становлять 1064435,66 грн. [15].

7. Завершення митного оформлення шляхом: [15]

- проставлення у МД UAN№203000/2021/458923 відбитка особистої номерної печатки посадової особи ПМО, яка завершила митне оформлення;
- зазначення у графі D/J аркуша з позначенням "1/6" МД форми МД-2 часу завершення митного оформлення, прізвища й особистого підпису посадової особи ПМО, яка завершила митне оформлення;
- внесення за допомогою АСМО до МД UAN№203000/2021/458923 відмітки про завершення митного оформлення та номера особистої номерної печатки посадової особи ПМО, яка завершила митне оформлення;
- передавання МД UAN№203000/2021/458923 до ЄАІС митних органів України [15].

Отже, значення і роль принципу «єдиного вікна» під час здійснення митного контролю імпорту напівкопчених ковбас важко переоцінити. Внаслідок його повноцінного запровадження значно спрощуються процедури митного контролю та митного оформлення цих товарів і транспортних засобів, зменшується час здійснення митного оформлення, через що збільшилась пропускна здатність Львівської митниці, а тому значно зростає обсяг надходжень до бюджету, вдосконалився ряд принципів використання інформаційних ресурсів та інформаційних технологій у митній справі, передусім принципи законності та гласності.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Ринок м'ясопереробної продукції останнім часом продовжує демонструвати тенденцію до стабілізації. Напівкопчені вироби займають трохи більше 16%, а сушені, в'ялені і варено-копчені – тільки 10 %. У 2016 році обсяги експорту ковбасних виробів становили 537 тис. дол. США, а у 2020 – 4693 тис. дол. США, тобто збільшились майже у 9 разів за рахунок збільшення обсягів виробництва. Загалом, станом на 2020 рік обсяги імпорту ковбасних виробів перевищували обсяги експорту більше, ніж у 3 рази. У 2020 році основними імпортерами ковбасних виробів (в т. ч. напівкопчених ковбас) в Україну були Іспанія, Польща та Італія.

2. В Україні вимоги до якості та безпечності регламентуються чинними нормативними документами, зокрема ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови». В цьому нормативному документі зазначаються основні показники безпечності та якості напівкопчених ковбас.

3. В результаті проведених досліджень було встановлено, що напівкопчені ковбаси, що імпортуються на митну територію України згідно з УКТЗЕД класифікуються у IV розділі, підгрупі 1601 «Ковбаси та аналогічні вироби з м'яса, м'ясних субпродуктів чи крові; готові харчові продукти, виготовлені на основі цих виробів». Що стосується якості досліджуваних зразків, то зразок напівкопчених ковбас № 1 (Польща) є найкращим за такими показниками як зовнішній вигляд, консистенція, вигляд фаршу у розрізі, смак, масова частка вологи, масова частка білка та масова частка нітриту натрію.

4. Для проведення ідентифікаційної експертизи напівкопчених ковбас при їх імпорті в Україну, було розроблено, критерії, методи та засоби ідентифікації. Критеріями виступали: повнота маркування, вид фаршу, вид обробки, зовнішній вигляд, консистенція, вигляд фаршу у розрізі, смак та запах, масова частка вологи, масова частка білка, масова частка жиру, масова частка кухонної солі, масова частка нітриту натрію, масова частка крохмалю. При ідентифікації напівкопчених ковбас застосовувались аналітичний,

органолептичний та інструментальний методи. Засобами ідентифікації виступали: маркування, ТСД, ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови» та, власне, напівкопчені ковбаси.

5. В результаті проведеної ідентифікаційної експертизи встановлено, що дані на маркуванні напівкопчених ковбас відповідають даним, зазначених в ТСД. За органолептичними показниками всі досліджувані зразки мають пружну консистенцію, поверхня батонів чиста, суха, без плям та пошкоджень оболонки і напливів фаршу, фарш рівномірно перемішаний, темно-рожевого кольору, без сірих плям та порожнин, містить шматочки сала, свинини, яловичини, смак приємний, злегка гострий, солоний, запах приємний, з вираженим ароматом копчення. В результаті проведення ідентифікації за фізико-хімічними показниками встановлено, що показник масової частки вологи для всіх досліджуваних зразків лежить в межах 32-40%, білка – 17-22%, жиру – 37-40%, кухонної солі – 4,0-4,1%, нітриту натрію – 0,001-0,003%, крохмалю – 3,5-4,0%. Тому можна констатувати, що всі досліджувані зразки за органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідають вимогам чинної нормативної документації.

6. На ринку України представлено досить широкий асортимент напівкопчених ковбас, що імпортуються із-за кордону. Найбільшими імпортерами є країни близького зарубіжжя. Найбільшими постачальниками напівкопчених ковбас в Україну є Іспанія, Італія, Польща, Німеччина.

7. При митному оформленні поданої МД UA203000/2021/458923, уповноваженою особою митного посту "Рава-Руська" Галицької митниці Держмитслужби було перевірено правильність визначення митної вартості та нарахування митних платежів при імпорті напівкопчених ковбас. Митна вартість партії напівкопчених ковбас склала 3231262,00 грн. та була визначена декларантом першим способом визначення митної вартості з урахуванням умов поставки СІР UA Київ. Сума ввізного мита нарахована зі ставкою в 10,9%, ПДВ – 20%. Тому під час митного оформлення сума митних платежів склала – 1068901,46 грн.

8. При переміщенні напівкопчених ковбас через митний кордон України здійснювалися митний контроль та митне оформлення із застосуванням принципу «єдиного вікна». З його використанням значно спростилися процедури митного контролю та митного оформлення напівкопчених ковбас, зменшився час здійснення митного оформлення, через що збільшилась пропускна здатність митниць, вдосконалився ряд принципів використання інформаційних ресурсів та інформаційних технологій у митній справі. В інформаційній системі Держмитслужби України у веб-інтерфейсі «єдиного вікна» було відображено позитивні результати офіційного контролю щодо відповідності ковбас напівкопчених вимогам законодавства про харчові продукти.

9. При імпорті напівкопчених ковбас на митну територію України підприємством Rügenwalder Mühle було проведено митне оформлення з дотриманням вітчизняного митного законодавства. Воно проводилось в декілька етапів: реєстрація митної декларації, перевірка митної декларації: прийняття митної декларації для оформлення, оформлення митної декларації, завершення митних формальностей за митною декларацією та завершення митного оформлення.

Для вирішення проблеми ефективного контролю за митною вартістю на основі застосування УКТЗЕД при імпорті напівкопчених ковбас можна зробити такі пропозиції:

- розширити класифікацію напівкопчених ковбас згідно з УКТЗЕД з метою деталізації на рівні 10 знаків та ідентифікації при їх імпорті, з метою конкретизації, наприклад, 1601 00 92 00 – напівкопчені ковбаси.

- з метою запобігання недостовірного декларуванню напівкопчених ковбас при їх митному оформленні Спеціалізованою лабораторією з питань експертизи та досліджень Держмитслужби розглянути питання щодо включення напівкопчених ковбас до переліку товарів, які підлягають обов'язковій ідентифікаційній експертизі з метою перевірки правильності їх класифікації згідно з УКТЗЕД.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бебутаєв І. Ідентифікаційна експертиза напівкопчених ковбас для митних цілей. «Митна справа: Практичний аспект». – К.: КНТЕУ, 2021. – с. 113-120.
2. ДСТУ 4435:2005. Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови. - [Чинний від 2005-07-15]. К.: Держспоживстандарт. – 28 с.
3. Ковбаса – калорійність, корисні властивості, користь [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://noilluk.netlify.app/produkti-xarchuvanny1/kovbasa-kalorijnist-3561>
4. Офіційний сайт Державної служби статистики України / Обсяг реалізованої промислової продукції за видами діяльності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2007/pr/orp/orp_u/arh_orp_u.html
5. Офіційний сайт Державної служби статистики України / Реалізація промислової продукції за видами за переліком PRODCOM [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2016/pr/vr_rea_ovpp/vr_rea_ovpp_u/arh_rppvp_u.html
6. Ринок ковбасних виробів в Україні: колечка, палички та інші смачні форми Pro-Consulting [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-kolbasnyh-izdelij-v-ukrainekolechki-palochki-i-drugie-vkusnye-formy>
7. Офіційний сайт Державної митної служби України / Статистика та реєстри / 12 month_2020_country_goods [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://customs.gov.ua/statistika-ta-reiestri>
8. Офіційний сайт Державної митної служби України / Статистика та реєстри / 12 month_2020_goods_country. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://customs.gov.ua/statistika-ta-reiestri>

9. Боліла С. Ю., Осадчук І. В., Кириченко Н. В. Шляхи підвищення лояльності споживача до торгівельної марки м'ясопереробного підприємства на місцевому рівні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2021/01/8-18.pdf>
10. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України №2639-VIII від 06.08.2019. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
11. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України №771/97-ВР від 06.09.2005 (редакція від 21.03.2021). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
12. Експертиза товарів. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: http://pidruchniki.com/12991010/ekonomika/mitna_ekspertiza_tovariv
13. Спеціалізована лабораторія з питань експертизи та досліджень Держмитслужби України / Офіційний сайт. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://customs.gov.ua/spetsializovana-laboratoriia-z-pitan-ekspertizi-ta-doslidzhen-derzhmitsluzhbi>
14. Митний кодекс України: Закон України від 30.05.2012 № 4495-VI (редакція від 21.07.2021). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17>
15. Порядок виконання митних формальностей при здійсненні митного оформлення товарів із застосуванням митної декларації на бланку єдиного адміністративного документа : Наказ Міністерства фінансів від 30.05.2012. № 631 (редакція від 14.02.2021). [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1360-12#Text> ДСТУ ISO 1841-2:2004. М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 2. Потенціометричний метод. - [Чинний від 2006-06-01]. К.: Держспоживстандарт. – 10 с.

16. ДСТУ ISO 1442:2005. М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення вмісту вологи. - [Чинний від 2008-01-03]. К.: Держспоживстандарт. – 8 с.
17. ГОСТ 23042-2015. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира. [Чинний від 2017-01-01]. К.: Міжнародна рада зі стандартизації. – 10 с.
18. ГОСТ 25011-2017. Мясо и мясные продукты. Методы определения белка. [Чинний від 2018-07-01]. К.: Міжнародна рада зі стандартизації. – 17 с.
19. ДСТУ ISO 1841-2:2004. М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 2. Потенціометричний метод. [Чинний від 2006-01-01]. К.: Держспоживстандарт. – 10 с.
20. ДСТУ ENV 12014-4:2003.Продукты пищевые. Определение содержания нитрата и (или) нитрита. Часть 4. Метод ионообменной хроматографии (ИХ) для определения содержания нитрата и нитрита в мясных продуктах. [Чинний від 2005-07-01]. К.: Держспоживстандарт. – 13 с.
21. ГОСТ 10574-2016. Продукты мясные. Методы определения крахмала. [Чинний від 2018-01-01]. К.: Міжнародна рада зі стандартизації. – 15 с.
22. Кайнаш А.П. Порівняльна оцінка якості напівкопчених ковбас. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/bitstream/123456789/6667/1>
23. Бережнюк І.Г. Актуальні питання теорії та практики митної справи: монографія / І.Г. Бережнюк. – Хмельницький : ПП Мельник А.А., 2013. – 428 с.
24. Маркович І.І. Зміни мікробіологічних показників напівкопчених ковбас у процесі зберігання. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://nd.nubip.edu.ua/2015_3/18.pdf
25. Шпак А.В. Дослідження якості та асортименту ковбас, що реалізуються на ринку України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/7834/1/Shpak.pdf>
26. Офіційний сайт Sokołów S.A. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sokolow.pl>

27. Офіційний сайт «Брестський м'ясокомбінат». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://brestmeat.by>
28. Офіційний сайт «Березовський м'ясокомбінат». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://iagodka.in.ua/g31065063-berezovskij-myasokombinat>
29. Офіційний сайт «Galbani». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://galbani.ru>
30. Офіційний сайт «Rügenwalder Mühle». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ruegenwalder.de/en>
31. Кунділовська Т. А., Кобзар О. В. Розробка алгоритму проведення ідентифікаційної експертизи продовольчих товарів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/226/1>
32. ГОСТ 9792-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб. [Чинний від 1974-07-01]. К.: Держспоживстандарт. – 5 с.
33. Про затвердження Порядку ведення Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності та визнання такими, що втратили чинність, деяких постанов Кабінету Міністрів України: ПКМУ від 21 травня 2012 р. № 428. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/428-2012-%D0%BF#Text>
34. Про затвердження Пояснень до Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності: Наказ ДМСУ від 14.07.2020 №256. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://customs.gov.ua/documents/pro-zatverdzhennia-perekhidnikh-tablits-vid-uktzed-versiyi-2012-r-do-uktzed-versiyi-2017-r-142>
35. Галько С. В., Терещенко С. С. Міжнародні угоди щодо визначення митної вартості: проблеми та шляхи їх подолання // Митна безпека, серія „Економіка”. – 2010. – №1. – С. 59–69.

36. Галько С. В., Терещенко С. С. Митна вартість імпортованих товарів як інструмент захисту національного ринку // Товари і ринки. –2010.– №1. – С. 37–41.
37. Правила Incoterms 2020 | DHL Freight | [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.dhl.com/ua-ru/home/our-divisions/freight/customer-service/incoterms-2020.html>
38. Симонова Г. Д. Визначення місця митної вартості товарів у системі державного регулювання зовнішньої торгівлі товарами [Електронний ресурс] / Г. Д. Симонова, Г. О. Хабло // Вісник Академії митної служби України. Сер. : Економіка. - 2010. - № 1. - С. 129-134. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vamsue_2010_1\(43\)__17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vamsue_2010_1(43)__17)
39. Про митний тариф України : Закон України від 04.06.2020 №674-IX (Прийняття від 04.06.2020). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/674-20#Text>
40. Податковий кодекс України : Закон України від 02.12.2010 р. № 2755-VI (Редакція від 15.05.2021). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text>
41. Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ від 07.12.2011. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/998_456#Text
42. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони від 27.06.2014 (Редакція від 30.11.2015). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/go/984_011
43. Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою від 11.07.2016 (Редакція від 09.03.2018). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124_052-16#Text
44. Про затвердження відомчих класифікаторів інформації з питань державної митної справи, які використовуються у процесі оформлення

митних декларацій : Наказ Міністерства фінансів України від 20 вересня 2012 р. №1011 (Редакція від 03.04.2021). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v1011201-12>

45. Терещенко С. С. Дослідження проблемних аспектів міжнародних угод щодо визначення і контролю митної вартості імпортованих товарів [Електронний ресурс] / С. С. Терещенко, С. В. Галько // Вісник Академії митної служби України. Сер. : Економіка. - 2010. - № 2. - С. 23-31. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vamsue_2010_2\(44\)_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vamsue_2010_2(44)_4)
46. Терещенко С. С. Митна вартість: сучасний стан, проблеми та шляхи розв'язання [Електронний ресурс] / С. С. Терещенко, Г. О. Хабло // Вісник Академії митної служби України. Сер. : Економіка. - 2011. - № 1. - С. 20-26. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vamsue_2011_1\(45\)_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vamsue_2011_1(45)_3)
47. Царенко В. І. Обов'язки та права декларанта та уповноваженої ним особи при декларуванні митної вартості товарів [Електронний ресурс] / В. І. Царенко, В. О. Хома // Митна безпека. - 2013. - № 1. - С. 92-96. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/mb_2013_1_18
48. Рекун В. А. Проблемні питання визначення митної вартості товарів, що переміщуються через митний кордон України [Електронний ресурс] / В. А. Рекун // Митна справа. - 2013. - № 5(1). - С. 87-92. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ms_2013_5\(1\)_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ms_2013_5(1)_16)
49. Суворов В. Удосконалення системи митного контролю в Україні в контексті концепції "єдиного вікна" [Електронний ресурс] / В. Суворов // Вісник Академії митної служби України. Сер. : Економіка. - 2009. - № 2. - С. 132-140. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/vamsue_2009_2_19
50. Федотова І. О. Правове регулювання процедури надання адміністративних послуг митними органами України за принципом "єдине вікно", "єдиний офіс" [Електронний ресурс] / І. О. Федотова // Вісник Академії митної служби України. Сер. : Право. - 2010. - № 1. - С. 85-90. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vamsup_2010_1\(4\)_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vamsup_2010_1(4)_16)

51. Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту): Постанова КМУ №960 від 24.10.2018 (Редакція від 26.06.2020). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0%BF#Text>
52. Лист ДМСУ «Щодо Переліку заборон щодо ввезення на митну територію України товарів, які підлягають ветеринарно-санітарному контролю доповнюється інформацією про заборону». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://customs.gov.ua/documents/shchodo-pereliku-zaboron-shchodo-vvezennia-na-mitnu-teritoriiu-ukrayini-tovariv-iaki-pidliagaiut-veterinarno-sanitarnomu-kontroliu-dopovniuietsia-informatsiieiu-pro-zaboronu-71>
53. Інформація про обмеження ввезення на територію України та транзиту вантажу з тваринами внаслідок спалаху особливо небезпечної хвороби, занесеної до списку МЄБ, у країні походження або транзиту. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dpss.gov.ua/storage/app/sites/12/uploaded-files/informatsiya-pro-obmezheniya-vvezennya-na-teritoriyu-ukraini-ta-tranzitu-vantazhu-z-tvarinami-vnaslidok-spalakhu-osobливо-nebezpechnoi-khvorobi-zanesenoi-do-spisku-meb-u-kraini-pokhodzhennya-abo-tranzitu-stanom-na-23112021.pdf>
54. Про внесення змін до Митного кодексу України та деяких інших законів України щодо запровадження механізму "єдиного вікна" та оптимізації здійснення контрольних процедур при переміщенні товарів через митний кордон України: Закон України №2530-VIII від 06.09.2018 (Редакція від 07.02.2019). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2530-19#Text>
55. Про затвердження Порядку взаємодії між декларантами, їх представниками, іншими заінтересованими особами та митними органами, іншими державними органами, установами та організаціями,

уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, з використанням механізму "єдиного вікна": Постанова КМУ №971 від 21.10.2020. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/971-2020-%D0%BF#n20>

56. Василенко В. М. Реалізація принципу "єдиного вікна" у здійсненні контролю за переміщенням окремих видів товарів через митний кордон України [Електронний ресурс] / В. М. Василенко // Форум права. - 2015. - № 1. - С. 38–41. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/FP_index
57. Федотов О. П. Концепція здійснення державної митної справи в площині організації митного оформлення за принципом "єдиного вікна" [Електронний ресурс] / О. П. Федотов // Митна справа. - 2015. - № 3. - С. 28-44. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ms_2015_3_7
58. Борисенко А. С. Сучасна інформаційна форма митного контролю в концепції "Єдиного вікна" і підвищення митної безпеки держави [Електронний ресурс] / А. С. Борисенко, А. В. Ємець // Вісник Одеського національного університету. Серія : Економіка. - 2017. - Т. 22, Вип. 5. - С. 61-65. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vonu_econ_2017_22_5_14
59. Кунева З. Ю. Митні формальності як правові засоби митної процедури [Електронний ресурс] / З. Ю. Кунева // Вісник Академії митної служби України. Серія : Право. - 2015. - № 2. - С. 189–195. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/vamsup_2015_2_29