

## ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ТОМАТІВ У МИТНИХ ЦІЛЯХ

**Безматерних Л.М., гр. зГЕМС-07-1**

Науковий керівник – канд. хім. наук, доц. **Крюк Т.В.**  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
ім. М. Туган-Барановського

На ринку України широко представлені харчові продукти, що є продуктами переробки плодів та овочів, зокрема, томатів. Це томатні пасти, соуси, пюре, сік. Найбільш улюбленими у населення України є саме томатні соуси, що виробляють із томатного пюре, томатної пасти або зі стиглих томатів шляхом їх дроблення, підігрівання, протирання, гомогенізації і уварювання з додаванням моркви, цибулі, петрушки, селери, пряної зелені, яблук, перцю солодкого, олії, кухонної солі, оцтової кислоти і прянощів до конкретного вмісту сухих речовин.

При ввезенні на територію України на всі товари сплачується ввізне мито. Для томатних соусів воно складає 15 % від митної вартості товару, для томатних паст – 12 %. Бажання покупців витратити менше грошей на переміщення товару через митний кордон часто призводить до того, що товар декларується під іншим найменуванням. Тому при імпортуванні продуктів переробки томатів може виникнути питання щодо проведення ідентифікаційної експертизи.

Метою ідентифікаційної експертизи є віднесення об'єкту ідентифікації до певної групи товарів. Оскільки томатні соуси є продуктами на основі томатів, то ідентифікувати їх можливо за зовнішнім виглядом, а відмінність соусів від пюре або пасти можливо визначити за даними маркування продукту, що містить дані про склад товару. У складі зразків, що поійменовані як томатні соуси, окрім томатної пасти, що повинна міститися на 1-му місці, є присутніми компоненти, що надають можливість віднести їх до «соусів томатних», а саме: сіль, прянощі, оцтова кислота, цукор тощо.

Також в митних цілях може виникнути питання щодо ідентифікації продуктів на відповідність показників якості вимогам нормативних документів. Окрім, в таких продуктах визначають: вміст сухих речовин та розчинних сухих речовин, масову частку хлоридів, кислот, що титруються (у перерахуванні на яблуневу кислоту), мінеральних і сторонніх домішок, домішок рослинного походження та консервантів.

Таким чином, для ідентифікації томат-продуктів використовують органолептичні та інструментальні методи дослідження, а вибір методу залежить від мети дослідження.