

ОСОБЛИВОСТІ ПРОВЕДЕННЯ МИТНОГО КОНТРОЛЮ, МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ ТА ЕКСПЕРТИЗИ ПАРТІЇ МАРМЕЛАДУ ПІД ЧАС ІМПОРТУ ДО УКРАЇНИ

Цвіркун В.В., гр. ТТМЗ-18

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Дюкарева Г.І.**
Харківський державний університет харчування торгівлі

Контроль якості та безпечності продовольчих товарів, що імпортуються до України, у сукупності із митним контролем є необхідною складовою економічної безпеки країни. У повній мірі це стосується популярного кондитерського продукту «мармелад», який користується стійким споживчим попитом.

Мармелад, який імпортується до України, підлягає обов'язковому митному контролю з боку співробітників органів доходів і зборів. Тобто, стосовно даного товару проводять сукупність встановлених заходів з метою забезпечення додержання норм митного законодавства України.

В даний час особливої актуальності набуває виготовлення харчових продуктів, у тому числі мармеладу, який не містить цукру та має пробіотичні властивості. При цьому мають бути широко застосовані натуральні сировинні компоненти, оскільки вони насичують людський організм мінеральними речовинами та вітамінами.

Наявні об'єктивні причини, що зумовлюють необхідність підвищення контролю якості мармеладу. Основною з таких причин є застосування виробником менш якісної сировини з метою зниження собівартості продукції. А також, можливість фальсифікації продукту недобросовісними виробниками шляхом використання неякісних піноутворювачів, стабілізаторів, підсолоджувачів і барвників.

Таким чином, усе більшої актуальності набуває удосконалення здійснення митного контролю та експертизи мармеладу під час його імпорту до України. Оскільки мармеладні вироби широко застосовуються у зовнішній торгівлі, у тому числі ввозяться в Україну. У разі ввезення (імпорту) мармеладу в Україну митний контроль проводиться лише після закінчення відповідного прикордонного контролю.

Тому метою досліджень було вивчення особливостей проведення митного контролю, експертизи мармеладу під час імпорту до України, розробка нового зразку мармеладу з використанням біфідойогурту.