

ОСОБЛИВОСТІ ЗДІЙСНЕННЯ ПОПЕРЕДНЬОГО ДОКУМЕНТАЛЬНОГО КОНТРОЛЮ ТА ЕКСПЕРИЗИ ПАСТИЛИ В ХОДІ ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНИХ ОПЕРАЦІЙ

Г.І. Дюкарева, А.І. Романюк

Досліджено особливості попереднього документального контролю під час митного оформлення партії пастили в ході здійснення зовнішньоекономічних операцій, обґрунтовано класифікацію пастили за УКТ ЗЕД і особливості нарахування митних платежів, узагальнено порядок і методи дослідження пастили в митних лабораторіях. Розглянуто розширення асортименту пастили шляхом розробки нового зразка йогуртової пастили з банановим пюре й меленим насінням льону, що має подовжений термін зберігання, пробіотичні властивості та не містить цукру.

Ключові слова: попередній документальний контроль, пастила, УКТ ЗЕД, зовнішньоекономічні операції, йогурт, бананове пюре, насіння льону.

ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ДОКУМЕНТАЛЬНОГО КОНТРОЛЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПАСТИЛЫ ПРИ ВНЕШНЕЭКОНОМИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЯХ

Г.И. Дюкарева, А.И. Романюк

Исследованы особенности предварительного документального контроля при таможенном оформлении партии пастилы в ходе проведения внешнеэкономических операций, обоснованы классификация пастилы в УКТ ВЭД и особенности начисления таможенных платежей, обобщен порядок и методы исследования пастилы в таможенных лабораториях. Рассмотрено расширение ассортимента пастилы путем разработки нового образца йогуртовой пастилы с банановым пюре и тертыми семенами льна, которая имеет удлинённый срок хранения, обладает пробиотическими свойствами и не содержит сахар.

Ключевые слова: предварительный документальный контроль, пастила, УКТ ВЭД, внешнеэкономические операции, йогурт, банановое пюре, семена льна.

PECULIARITIES OF PRELIMINARY DOCUMENTARY CONTROL AND EXPERTISE OF PASTILA IN THE FOREIGN ECONOMIC OPERATIONS

G. Dyukareva, A. Romanyuk

The peculiarities of preliminary documentary control during customs clearance of pastila were analyzed. Preliminary documentary control is control activities on checkup of documents and data. Pastila is subject to state control of food, radiological control and sanitary-epidemiological control according to legislation. Radiological control of pastila is performed once at crossing point on the State Border of Ukraine. Officials of the sanitary-epidemiological Service perform sanitary-epidemiological control of pastila at customs control areas.

The order of presentation of the documents and other customs formalities required for customs clearance are defined. The customs applicant has to present transport documents, commercial documents, certificate of origin and international hygienic certificate.

Determination order of pastila customs tariff number was described. Classification of pastila according to Ukrainian Classification of Commodities for Foreign Economic Activity was performed. Pastila belongs to goods subcategory 1704906500 «Confectionery in the form of gum or jelly, including fruit-paste». The peculiarities of customs duties and value-added tax computation during foreign economic operations were researched.

The purpose and peculiarities of customs expertise of pastila were defined. Customs expertise of pastila is carried out by customs laboratories under the procedures of customs control and clearance. The order and methods of customs expertise of pastila were defined. Within research of pastila organoleptic, physicochemical and bacteriological parameters are estimated.

Newly developed sample of yoghurt pastila containing banana puree and flax seeds was considered. The product has improved storageability, probiotic properties and does not contain sugar or albumen. Storage limit for the yoghurt pastila is eight months. This low-calorie and dietary product is recommended for people suffering from insular diabetes.

Keywords: *preliminary documentary control, pastila, Ukrainian Classification of Commodities for Foreign Economic Activity, foreign economic operations, yoghurt, banana puree, flax seeds.*

Постановка проблеми у загальному вигляді. Вирішення проблеми безпеки харчових продуктів є однією з обов'язкових умов гарантування економічної безпеки держави й визначається здатністю країни ефективно контролювати виробництво та ввезення продовольства, зокрема такого популярного продукту як пастила. Пастила, яку переміщують через митний кордон України, у пунктах пропуску, крім митного контролю, підлягає ще декільком видам державного контролю, які здійснюються органами доходів і зборів у

формі попереднього документального контролю на підставі інформації, отриманої від державних органів з використанням засобів інформаційних технологій.

Пастила є кондитерським продуктом, що має стійкий попит у споживачів завдяки своїм споживним якостям та користі для здоров'я. Цей низькокалорійний, дієтичний продукт, що можна споживати в сирому вигляді, також рекомендований для дитячого харчування як заміна цукерок. Але переважна більшість пастили, представленої на ринку, має короткий строк зберігання – від 5 днів до 3 місяців, що перешкоджає її широкому застосуванню в зовнішньоекономічних операціях. Ще одним суттєвим недоліком традиційної пастили є високий вміст цукру. Як відомо, упродовж останніх років в усьому світі зростає захворюваність на цукровий діабет – захворювання ендокринної системи, що визнано однією з пріоритетних проблем охорони здоров'я в Україні та світі. Боротьба з ним, передбачає у першу чергу зниження або повну відмову від споживання цукру та виробів, до складу яких він входить. Проте споживацький попит у сегменті ринку діабетичних продуктів залишається незадоволеним. Отже, актуальною є розробка нових зразків пастили, що має подовжений термін зберігання, пробіотичні властивості та не містить цукру.

Найвні об'єктивні причини, що зумовлюють необхідність підвищення контролю якості пастильних виробів і пастили зокрема. Основними з них є застосування виробником менш якісної сировини з метою зниження собівартості продукції, а також можливість фальсифікації продукту недобросовісними виробниками шляхом використання неякісних піноутворювачів, стабілізаторів, підсолонджувачів і барвників.

Отже, усе актуальнішим стає вдосконалення попереднього документального контролю та експертизи пастили під час зовнішньоекономічних операцій.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Багатьма вченими в різних країнах проводиться робота з покращення показників якості та споживних властивостей пастили, надання їй оздоровчих властивостей.

Дослідниками з Київського національного торговельно-економічного університету (КНТЕУ) розроблено пастильні вироби зі стевією та еламіном: пастила зі стевією та еламіном «Екзотика», пастила з екстрактом стевії й еламіном «Смакота» та зефір «Насолода». За рахунок уведення екстракту стевії та еламіну було знижено вуглеводне навантаження на організм людини й отримано продукти, збагачені мінеральними речовинами, зокрема йодом.

Відзначено, що добавки суттєво впливають на смакові властивості пастильних виробів, що підтверджено результатами дослідження їхніх органолептичних показників. Установлено позитивний вплив стевії та еламіну на смак, консистенцію та структуру пастильних виробів. Нові вироби призначено для профілактики та лікування захворювань, що виникають на тлі дефіциту йоду та дещо знижують вуглеводне навантаження на організм людини під час їх споживання [1].

Ученими КНТЕУ також досліджено вплив дієтичної добавки «Ламідан» і цикорлакту на мінеральний склад та органолептичні показники нових пастильних кондитерських виробів. Дієтична добавка «Ламідан» є перспективною для збагачення пастильних виробів біологічно активними компонентами, оскільки цей продукт, виготовлений із бурих морських водоростей, є ефективним натуральним ентеросорбентом, що працює селективно, без порушень кальцієвого та залізного обміну, та є джерелом есенціальних органічно зв'язаних макро- та мікроелементів (калій, кальцій, магній, кремній, залізо, йод, селен, хром, цинк, мідь), які забезпечують нормальне функціонування низки життєво необхідних функцій організму. Крім того, «Ламідан» містить велику кількість необхідних організму людини вітамінів, таких як В₁, В₂, С, В₆, Е. Вміст у «Ламідані» альгінових кислот дозволяє використовувати його не тільки як дієтичну добавку, але як ефективний стабілізатор піноподібних мас у виробництві нових пастильних виробів. Із метою зниження енергетичної цінності нових продуктів 20% цукру в рецептурі замінено цикорлактом – сухою сумішшю екстракту цикорію та знежиреного молока. Визначено раціональні співвідношення компонентів та їх вплив на мінеральний склад нових продуктів, органолептичні властивості й оздоровчий ефект. Споживання 1–2 одиниць нових пастильних виробів на день дозволяє повністю задовільнити добову фізіологічну потребу організму в життєво необхідних мікроелементах та вітамінах, які сприяють регуляції обміну речовин.

Результати дослідження свідчать про ефективність використання дієтичних добавок «Ламідан» і цикорлакт у складі нових пастильних виробів з метою зменшення вмісту цукру в готових виробах і збагачення їх макро- та мікроелементами для профілактики йодоселенодефіцитних станів (гіпотиреоз, погіршення розумових здібностей, затримка фізичного розвитку дітей і підлітків) та надання новим пастильним виробам фізіологічно-функціональних властивостей [3].

Науковцями з Воронежського державного університету інженерних технологій було проведено дослідження з використання

бананового пюре у складі збивних виробів та розроблена технологія отримання пастильних виробів «Бананова насолода» із заміною яблучного пюре на бананове, оскільки яблучне пюре не рекомендоване до споживання особам, які страждають на гастрит із підвищеною кислотністю шлунка. Зміни мікробіологічних показників отриманих пастильних виробів досліджували протягом чотирьох місяців. Виявлено, що пліснява та дріжджі в зразках відсутні впродовж усього строку зберігання. Пастильні вироби можуть бути рекомендовані дорослим і дітям як десерт при формуванні обідів у дошкільних та шкільних закладах, а також усім, хто дбає про своє здоров'я [3].

Ученими з Національної академії наук Республіки Казахстан вивчаються можливості застосування насіння льону та бананового пюре в рецептурі харчових продуктів, зокрема йогуртів терапевтичного та профілактичного значення. За біологічною цінністю олія з насіння льону займає перше місце серед інших харчових видів олій та містить велику кількість корисних речовин: вітаміни F, A, E, B, K, мікроелементи (залізо, цинк, магній, кальцій, фосфор), насичені жирні кислоти (10% від складу), білки, токофероли та натуральні антиоксиданти. Комплекс корисних поліненасичених кислот, що входить до складу олії з льону, виконує низку важливих функцій в організмі людини: покращує роботу серцево-судинної, травної, статеві та ендокринної систем, нормалізує вуглеводний та жировий обмін, запобігаючи виникненню та розвитку таких захворювань, як ожиріння, цукровий діабет, атеросклероз.

Користь бананового пюре обумовлюється у його хімічним складом, оскільки до нього переходять майже всі корисні речовини, що містяться у складі банана. М'якоть банана в сирому вигляді містить 30% сухих речовин, 27% вуглеводів, у тому числі 15–25% цукру, 7–20% крохмалю, 0,5% клітковини, пектинових речовин, 0,3–0,6% ефірної олії. У м'якоті міститься до 1,3% білків, до складу яких входить незамінна амінокислота триптофан [4].

Мета статті – визначення особливостей і порядку проведення попереднього документального контролю та експертизи пастили в ході зовнішньоекономічних операцій. Крім того, метою дослідження є розширення асортименту пастили шляхом розробки нового зразка йогуртової пастили з насінням льону.

Виклад основного матеріалу дослідження. Пастила набула великої популярності завдяки своїм споживним якостям та користі для здоров'я. У ній збережено всі поживні речовини та корисні властивості фруктів і ягід, оскільки вона виготовляється без термічної обробки – шляхом випаровування вологи за температури до 40°C. Пастилу виготовляють із фруктового чи ягідного пюре, тому цей низько-

калорійний, дієтичний продукт, який споживається у сирому вигляді, також рекомендований для дитячого харчування як заміна цукерок. Проте переважна більшість наявної на ринку пастили має певні недоліки: короткий строк зберігання (від 5 днів до 3 місяців), високий вміст цукру, відсутність мікрофлори для покращення травлення та обміну речовин в організмі.

Із метою усунення зазначених недоліків нами розроблено рецептуру йогуртової пастили з насінням льону. Новий продукт призначений для профілактики та лікування захворювань шлунково-кишкового тракту, він також дещо знижує вуглеводне навантаження на організм людини під час його споживання.

Особливістю розробленої пастили є використання в її рецептурі йогурту «Грецький», бананового пюре (як загусника і підсолоджувача) та меленого насіння льону (як піноутворювача). У рецептурі пастили не використовується яєчний білок, що дозволяє значно подовжити термін зберігання продукту. Також у рецептурі не використовуються цукор і патока, що робить продукт дієтичним і дозволяє рекомендувати його для споживання дітям і людям, хворим на цукровий діабет.

Вибрані складові (бананове пюре, йогурт і мелене насіння льону) не є традиційними у виробництві пастильних виробів і мають вплив на показники якості, зумовлений їхніми властивостями. У розробленому зразку пастили забезпечені високі органолептичні показники, оскільки попередні маркетингові дослідження свідчать, що під час прийняття рішення про придбання пастили споживач перш за все приділяє увагу органолептичним властивостям, які впливають на його ставлення до продукту [5].

Строк зберігання отриманої пастили становить вісім місяців, що значно розширює можливість її застосування в зовнішньоекономічних операціях, а це у свою чергу потребує визначення особливостей та порядку проведення попереднього документального контролю та експертизи пастили під час зовнішньоекономічних операцій.

У ході проведення попереднього документального контролю в пункті пропуску через державний кордон України посадова особа митного органу отримує від уповноваженої особи товаросупровідні (товаротранспортні) документи на пастилу та інформацію про номер і дату документа контролю за переміщенням товарів (ДКПТ), оформленого митницею призначення, здійснює оперативний запит до Єдиної автоматизованої інформаційної системи митних органів України (ЄАІС) за номером ДКПТ, перевіряє наявність в ЄАІС електронної копії цього документа, а також відповідність відомостей, наведених в електронній копії ДКПТ [6].

На підставі заявлених у ДКПТ коду пастили згідно з УКТ ЗЕД, опису товару, мети переміщення (ввезення, транзит) та відповідно до поданих товаросупровідних (товаротранспортних) документів посадова особа митного органу за допомогою ЄАІС визначає види державного контролю та форми їх проведення. Відповідальна особа митниці також, здійснює контроль за визначенням коду товару за УКТ ЗЕД. Пастила належить до групи 17 «Цукор і кондитерські вироби з цукру», товарної позиції 1704 «Кондитерські вироби з цукру (включаючи білий шоколад) без вмісту какао», товарної підпозиції 170490 «інші» (тобто не «жувальні гумки, у цукровій оболонці або без неї»). Оскільки пастила не є «екстрактом солодки або локриці», «білим шоколадом», «пастами і масами, включаючи марципан, у первинних упаковках, масою нетто 1 кг або більше», «льодяниками від болю у горлі і цукерками від кашлю», «драже та аналогічним їм солодошам, у вигляді драже», «карамеллю, з вареного цукру без жирових добавок, з начинкою або без начинки», «ірисом, цукерками та аналогічними солодошами, з вареного цукру з жировими добавками» – вона належить до товарної підкатегорії 1704906500 «кондитерські вироби у вигляді гумки або желе, включаючи фруктову пасту (мармелад) у вигляді кондитерських виробів з цукру» [7].

Постанова КМУ від 21.05.2012 р. № 452 «Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України» регламентує здійснення державного контролю харчових продуктів, радіологічного контролю та санітарно-епідеміологічного контролю пастили (товарної позиції 1704 «Кондитерські вироби з цукру (включаючи білий шоколад) без вмісту какао»).

Декларант має надати органу доходів і зборів інформацію про позитивні результати здійснення радіологічного контролю пастили – відбиток штампа територіальних органів Державної екологічної інспекції «Радіологічний контроль ввіз/вивіз дозволено» на товаросупровідних документах. Радіологічний контроль пастили здійснюється один раз у пунктах пропуску через державний кордон України. Під час експорту з України пастила підлягає радіологічному контролю, який здійснюється одноразово в митних органах відправлення або в пунктах пропуску через державний кордон України (пунктах вивезення за межі митної території України), а в разі транзиту – у пунктах пропуску через державний кордон України (пунктах ввезення на митну територію України).

Проведення державного контролю пастили підтверджується документом із кодом 5508 «Інформація про проведення державного контролю харчових продуктів» [8].

Санітарно-епідеміологічний контроль пастили здійснюється в зонах митного контролю на митній території України посадовими особами органів Державної санітарно-епідеміологічної служби України та засвідчується відбитком штампа «Ввезення, реалізацію (використання) дозволено» на товаросупровідних документах. Позитивний висновок підрозділу МОЗ України засвідчується штампом «Санітарно-епідеміологічний контроль здійснено» на товаросупровідних документах. При цьому в графі 44 МД під кодом 5501 зазначається код документа згідно з Класифікатором документів, у якому цей штамп проставлено, та його дата.

Під час митного оформлення пастили в режимі «імпорт» обов'язковим є проведення контролю маркування харчових продуктів. На етикетці державною мовою України має бути така інформація про харчовий продукт: загальна назва, номінальна кількість, склад (із зазначенням назв інших продуктів харчування, харчових добавок, використаних для виготовлення), харчова та енергетична цінність, кінцевий термін реалізації або дата виготовлення і термін придатності, умови зберігання, найменування та адреса виробника і місце виготовлення, умови використання (якщо такі передбачені), наявність компонентів із генетично модифікованої сировини (якщо використання компонентів передбачено нормативними документами на цей харчовий продукт); застереження щодо вживання харчового продукту певними категоріями (групами) населення; інша інформація, передбачена нормативними документами.

Посадова особа митного органу перевіряє наявність необхідних для здійснення відповідного виду державного контролю документів, зазначених у пункті 4 Порядку здійснення попереднього документального контролю в пунктах пропуску через державний кордон України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 5 жовтня 2011 року № 1030. Документи, необхідні для завершення контролю суміжними службами:

- 1) транспортні (перевізні) документи (міжнародні товаротransпортні накладні);
- 2) визначений актами Всесвітнього поштового союзу документ, що супроводжує міжнародні поштові відправлення (за наявності);
- 3) комерційні документи (за наявності) на товари, що перевозяться, які містять відомості, зокрема, про найменування та адресу перевізника, найменування країни відправлення та країни призначення товарів, найменування та адреси відправника (або продавця) та отримувача товарів;
- 4) сертифікат походження (за наявності);
- 5) міжнародний санітарний сертифікат, що видається країною-

експортером (оригінал документа), якщо такий сертифікат вимагається санітарними заходами, або інший документ, виданий компетентним органом країни походження, або висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи (до закінчення строку його дії).

У разі відсутності таких документів або відсутності в ЄАІС відповідних реквізитів документів здійснення попереднього документального контролю для певного виду державного контролю припиняється та вживаються заходи для залучення посадової відповідальної особи державного органу, якій передаються товаросупровідні (товаротранспортні) документи, вносяться відповідні відмітки до ЄАІС Держмитслужби України щодо такого припинення та відмітки про результати здійснення посадовою особою державного органу певного виду державного контролю [9].

Оскільки пастила не підлягає державній реєстрації товарів та квотуванню посадова особа митниці не здійснює перевірку відповідної інформації у ЄАІС.

Здійснення попереднього документального контролю припиняється, якщо під час митного огляду виявлено пошкодження упаковки, яка безпосередньо контактує з пастилою; закінчення строку її придатності або ознаки її.

Оскільки пастила не входить до переліку небезпечних вантажів, контроль відповідності автомобільних транспортних засобів вимогам екологічної безпеки не здійснюється.

Факт здійснення попереднього документального контролю засвідчується шляхом проставлення посадовою особою митного органу штампа «Здійснено попередній документальний контроль» та особистої номерної печатки в товаросупровідних (товаротранспортних) документах. При цьому відбиток особистої номерної печатки проставляється із захватом рамки штампа. Штмп «Здійснено попередній документальний контроль» має прямокутну форму з розмірами рамки 74x42 мм. У відбитку штампа посадовою особою митного органу закреслюються види контролю, що не проводилися у формі попереднього документального контролю. Інформація про проведення попереднього документального контролю заноситься до ЄАІС Держмитслужби України.

Митний орган залишає у своїх справах засвідчені відбитком особистої номерної печатки ксерокопії документів, які були підставою для здійснення відповідного виду державного контролю у формі попереднього документального контролю (за винятком документів, що видаються контрольними органами України) [10].

У разі митного оформлення пастили (товарної підкатегорії 1704906500) у митному режимі «імпорт» мають бути нараховані та

сплачені ввізне мито та ПДВ, що підтверджується шляхом надання декларантом органу доходів і зборів забезпечення сплати митних платежів.

Законом України «Про митний тариф України» № 584-VII від 19.09.2013 р. визначено, що для товарів підкатегорії 1704906500 УКТ ЗЕД пільгова та повна ставка ввізного мита дорівнює 10% від митної вартості товару.

Міждержавною угодою від 27.06.2014 р. про асоціацію між Україною та Європейським Союзом передбачено, що пастила (товарна підкатегорія 1704906500), яка ввозиться до України і походить із країн ЄС, входить у перелік товарів зі зниженням ввізного мита України, розрахованих за роками, тому обкладається ввізним митом за нульовою ставкою.

У разі імпорту пастили (товарної підкатегорії 1704906500) із країн СНД, Грузії чи Македонії можливе звільнення від сплати мита, що передбачено чинними міждержавними угодами про вільну торгівлю з цими країнами. При цьому мають бути дотримані умови, установлені кожною окремою угодою: виконання правил «прямого відвантаження», «безпосередньої закупівлі», наявність сертифіката про походження товару форми СТ-1.

ПДВ нараховується та сплачується відповідно до норм розділу V Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI. Об'єктом оподаткування є операції платників податку з ввезення товарів на митну територію України в митних режимах імпорту або реімпорту, вивезення товарів у митному режимі експорту або реекспорту. У разі ввезення пастили на митну територію України базою оподаткування податком на додану вартість є договірна (контрактна) вартість, але не менша митної вартості пастили, з урахуванням мита, що підлягає сплаті. Ставка ПДВ становить 20% від бази оподаткування [11].

Далі здійснюється митний огляд партії пастили. Якщо в митного інспектора виникають сумніви щодо заявлених характеристик товару, можуть бути відібрані зразки для проведення митної експертизи [12].

Зразки і техніко-технологічна документація, узяті органами доходів і зборів для проведення експертизи, класифікації та верифікації сертифікатів походження пастили, підлягають обов'язковій передачі органу доходів і зборів для зберігання. Запит митного органу на проведення дослідження разом із супровідною документацією, узятими зразками під митним забезпеченням та актом про їх відбір доставляються посадовою особою митного органу до митної лабораторії [13].

У разі потреби проведення експертизи відбір проб і зразків пастили здійснюється в межах, установлених нормативами відбору

проб та зразків на підставі Наказу Міністерства фінансів України від 31.05.2012 № 654 «Про затвердження Порядку взаємодії митних органів із Центральним митним управлінням лабораторних досліджень та експертної роботи при проведенні митного контролю та митного оформлення товарів і транспортних засобів, Нормативів взяття проб (зразків) товарів для проведення дослідження (аналізу, експертизи) та форми акта про взяття проб (зразків) товарів». Кожна партія пастили має супроводжуватися документом, що засвідчує її якість і безпеку.

Пастильні виробни загалом та пастила зокрема мають бути виготовлені відповідно до затверджених технологічних інструкцій (рецептур) та відповідати вимогам ДСТУ 6441-2003 «Вироби кондитерські пастильні. Загальні технічні умови» [14].

Обов'язковою складовою експертизи пастили є контроль за дотриманням правил зберігання та транспортування цієї продукції. Пастилу зберігають (транспортують) з урахуванням умов, установлених виробником. Пастилу необхідно зберігати (транспортувати) у чистих, сухих, добре вентильованих приміщеннях (транспортних засобах), що не заражені шкідниками хлібних запасів, із рекомендованою температурою $(18\pm 3)^{\circ}\text{C}$ та відносною вологістю повітря не вище 75%. Продукт не має потрапляти під вплив прямого сонячного світла. Не дозволяється зберігати (транспортувати) пастилу разом із продуктами, що мають специфічний запах. Також здійснюють огляд тари, пакувальних матеріалів і способів пакування, які мають забезпечувати збереження якості пастили під час її зберігання, транспортування і реалізації [15].

У ході експертизи пастили визначають відповідність споживчого і транспортного маркування вимогам ДСТУ 4518-2008 «Національний стандарт України. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» та ДСТУ 6441-2003 «Вироби кондитерські пастильні. Загальні технічні умови». Експерт здійснює контроль строку зберігання пастили, установленого виробником за умови дотримання відповідної температури зберігання продукту.

Дослідження пастили проводиться за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками із використанням стандартних методик, методів і приладів, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України. Відбір і приготування проб пастили для досліджень проводять за ДСТУ 4619:2006 «Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбирання і приготування проб».

Для об'єднаної проби пастили за температури $(18\pm 3)^{\circ}\text{C}$ визначають такі органолептичні показники: смак і запах, зовнішній

вигляд, поверхня, форма, консистенція, структура, колір та вигляд на розлам.

Смак і запах пастили мають бути характерними для цього виду виробів з урахуванням смакових добавок, без стороннього присмаку і запаху. Не допускається присмак діоксиду сірки, різкий смак і запах ароматизаторів. Консистенція має бути піноподібна, рівномірна, без кристалів цукру. Залежно від складу консистенція пастили може бути м'якою, що легко піддається розламуванню; дещо тяглистою для виробів на пектині; тяглистою для виробів на желатині.

Колір має бути властивим для певного виду пастили, рівномірним, допускається колір використаних добавок. У пастили на пектині та желуючому крохмалі допускається сіруватий відтінок.

Форма пастили може бути різною, але без деформацій. Поверхня – властива певному найменуванню пастили, без грубого затвердіння на бокових гранях та виділення сиропу. Глазуровані вироби не повинні мати слідів «посивіння», пошкодження глазури [16].

Для пастили визначають такі фізико-хімічні показники: температуру, відхилення маси нетто, щільність, масову частку фруктової сировини, вологи, золи, загальної сірчистої кислоти, бензойної кислоти.

Щільність пастили має бути не більшою $0,9 \text{ г/см}^3$. Масова частка фруктової сировини – не нижче 11%, вологи – не вище 25%, золи – не вище 0,05%, загальної сірчистої кислоти – не вище 0,01%, бензойної кислоти – не вище 0,07%.

Фізико-хімічні показники багатшарової пастили визначають у кожному прошарку окремо, якщо можливе їх розділення. В іншому випадку визначають у цілісній масі разом із добавками та начинкою. У багатшаровій пастилі, що формується машинним способом, масову частку вологи визначають у цілісному продукті без розділення на частини.

Визначення температури пастили проводять згідно з ДСТУ 4619:2006 «Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбирання і готування проб».

Масу нетто пастили визначають для фасованих і вагових виробів на вагах звичайного класу точності.

Безпечність пастильних кондитерських виробів визначають за такими мікробіологічними показниками: КМАФАнМ, бактерії групи кишкової палички *S.aureus*, патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели, дріжджі та плісняві гриби. Для пастили завдяки низькотемпературним режимам обробки сировини, мікробіологічна безпечність є особливо важливою. Відбір та підготовку проб для мікробіологічних аналізів пастили здійснюють відповідно до ГОСТ

26668-85 «Продукти харчові та смакові. Методи відбору проб для мікробіологічних аналізів» та ГОСТ 26669-85 «Продукти харчові та смакові. Підготовка проб для мікробіологічних аналізів». Мікробіологічні показники пастили визначають за ГОСТ 10444.2-94 «Продукти харчові. Методи виявлення і визначення *Staphylococcus aureus*», ГОСТ 10444.12-88 «Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і пліснявих грибів», ГОСТ 10444.15-94 «Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів».

У пастилі визначають вміст таких токсичних елементів і мікотоксинів: свинець (за ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538), кадмій (за ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538), арсен (за ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628), ртуть (за ГОСТ 26927), афлатоксини В₁ (за ДСТУ EN 12955, МВ №4082). Вміст антибіотиків і пестицидів у пастилі визначають за ГОСТ 23452 та МУ № 3049. Вміст даних речовин не повинен перевищувати норми, передбачені МБВ № 5061 і ДСан Пін 8.8.1.2.3.4-000-2001. Вміст радіонуклідів у пастилі не повинен перевищувати норм, установлених ДР: 137Cs – 100 Бк/кг, 90Sr – 20 Бк/кг.

Якщо хоча б за одним показником отримано незадовільні результати, то проводять повторні випробування подвійної вибірки з тієї самої партії. Якщо в ході повторного випробування отримують незадовільні результати, то партію відбраковують.

Експерт лабораторії оформлює результати проведення експертизи пастили як протокол досліджень і висновок лабораторії, у якому мають бути зазначені: місце, дата проведення експериментів; експерт, який проводив дослідження; мета митної експертизи; об'єкти дослідження (опис зразків); матеріали та документація, надані експертній установі; стилій опис методик, зміст проведеного дослідження, його результати; оцінка отриманих результатів, висновки за ними.

Після проведення експертизи зразки пастили та документація, надана експертній установі, повертаються декларанту [16].

Під час завершення митного огляду вповноваженою посадовою особою здійснюються такі заходи: перевірка наявності відміток про здійснення контролю на попередніх етапах; за відсутності зауважень завершення митного оформлення та проставлення відбитка особистої номерної печатки, своїх прізвища та підпису в графі D МД і в інших товаросупровідних і товаротранспортних документах. Результати виконання митних формальностей вносяться до ЄАІС. Декларанту видаються оформлені документи, і він отримує право на розміщення пастили в обраний митний режим.

Висновки. Досліджено особливості здійснення попереднього документального контролю та експертизи пастили під час зовнішньоекономічних операцій. Проведено класифікацію пастили за УКТ ЗЕД та опис митних платежів, що підлягають нарахуванню та сплаті під час її митного оформлення. Попередній документальний контроль пастили, що ввозиться на митну територію України в режимі «імпорт», полягає у перевірці документів та відомостей, необхідних для здійснення державного радіологічного контролю, державного контролю харчових продуктів і санітарно-епідеміологічного контролю, та здійснюється митними органами в пунктах пропуску через державний кордон України. Узагальнено методи проведення експертизи пастили.

Охарактеризовано розроблену йогуртову пастилу з насінням льону, що призначена для профілактики та лікування захворювань шлунково-кишкового тракту, а також дещо знижує вуглеводне навантаження на організм людини під час її споживання.

Список джерел інформації / References

1. Radchenko, L., Sokolovska, O., Gasanova, A. (2016), “Sensory evaluation of pastila products with stevia and elamin” [“Orhanoleptychna otsinka pastyl'nykh vyrobiv zi steviyeyu ta elaminom”], *Commodities and markets magazine of KNTEU*, No. 1(21), pp. 137-149.

2. Rudavs'ka, H., Shapovalova, N., Lizohub, V., «Influence of dietary addition «Lamidan» and of Tsikorlakt on mineral composition and organoleptic characteristics of new pastila wares» [«Vplyv diyetychnoyi dobavky «Lamidan» ta tsykorlaktu na mineral'nyu sklad ta orhanoleptychni pokaznyky novykh pastyl'nykh kondyters'kykh vyrobiv»], available at: <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/13723/1/iiod.pdf>

3. Lobosova, L., Mahomedov, V., Makohonova, A. (2016), “Banana puree in formulation of aerated products” [«Bananovoe pyure v retsepturnom sostave sbyvnykh yzdelyu»], *Innovative solutions on production of food products from vegetable raw materials*, FGBOU VO “VGUIT”, Voronezh, pp. 39-41.

4. Nadirova, S., Sinyavskiy, Y. (2017), «Assess the quality and microbiological parameters of yoghurts therapeutic and prophylactic purposes» [“Otsenka kachestva y mikrobyolohycheskykh pokazateley yohurtov lechebno-profylaktycheskoho naznachenyua na osnove koz'eho moloka”], *News of The National Academy of Sciences of The Republic of Kazakhstan*, No. 37, pp. 19-22.

5. Sokolov's'ka, O. (2015), «Marketing research on the feasibility of developing new types of pastil products» [“Marketynhovi doslidzhennya shchodo dotsil'nosti rozrobky novykh vydiv pastyl'nykh vyrobiv”], *Scientific journal Economics and Finance*, No. 1, pp. 242-248.

6. Митний кодекс України : закон України від 13.03.2012 р. № 4495-VI. – К. : Офіційний вісник України, 2012. – 257 с.

Verkhovna Rada of Ukraine (2012), «Law of Ukraine Customs Code» [Zakon Ukrainy` vid 13.03.2012 No. 4495-VI “My`tny`j kodeks Ukrainy`”], *Oficijny`j visny`k Ukrainy`*, Kyiv, 257 p.

7. Про Митний тариф України : закон України № 584-VII від 19.09.2013. – К. : Офіційний вісник України, 2013. – 155 с.

Verkhovna Rada of Ukraine (2013), Law of Ukraine On Customs Tariff of Ukraine [Zakon Ukrayiny` No. 584-VII “Pro My`tny`j tary`f Ukrayiny”] vid 19.09.2013], Oficijny`j visny`k Ukrayiny`, Kyiv, 155 p.

8. State Fiscal Service of Ukraine (2015), Letter «On state control of food products» № 2370/99-99-24-03-01-18, 30.09.2015 [Lyst DFSU №2370/99-99-24-03-01-18 vid 30.09.2015 “Pro derzhavnyu kontrol' kharchovykh produktiv”], available at: <http://qdprom.com.ua/export/document/59683>

9. Деякі питання здійснення попереднього документального контролю в пунктах пропуску через державний кордон України : постанова КМУ від 05.10.2011 р. № 1030. – К. : Офіційний вісник України, 2011. – 4 с.

Cabinet of Ministers of Ukraine (2011), «Resolution On some issues of execution of preliminary documentary audit at crossing points on the State Border of Ukraine» [Postanova KМУ vid 05.10.2011 No. 1030 «Deyaki pytannya zdiysnennya poperedn`oho dokumental`noho kontrolyu v punktakh propusku cherez derzhavnyu kordon Ukrayiny»], Oficijny`j visny`k Ukrayiny`, Kyiv, 4 p.

10. Про затвердження Інструкції з організації роботи посадових осіб митних органів під час здійснення попереднього документального контролю в пунктах пропуску через державний кордон України : наказ МФУ від 05.02.13 р. № 61 – К. : Офіційний вісник України, 2013. – 3 с.

Ministry of Finance of Ukraine (2013), «Job instruction for customs authority officials during execution of preliminary documentary audit at crossing points on the State Border of Ukraine», Ministry of Finance of Ukraine, [Nakaz MFU vid 05.02.2013 No. 61 «Pro zatverdzhennya Instruksiyi z orhanizatsiyi roboty posadovykh osib mytnykh orhaniv pid chas zdiysnennya poperedn`oho dokumental`noho kontrolyu v punktakh propusku cherez derzhavnyu kordon Ukrayiny»], Oficijny`j visny`k Ukrayiny`, Kyiv, 3 p.

11. Податковий кодекс України : закон України від 02.12.2010 р. № 2755-VI. – К. : Офіційний вісник України, 2010. – 392 с.

Verkhovna Rada of Ukraine (2010), «Law of Ukraine Tax Code», [Zakon Ukrayiny` vid 02.12.2010 No. 2755-VI «Podatkovyy kodeks Ukrayiny»], Oficijny`j visny`k Ukrayiny`, Kyiv, 392 p.

12. Про виконання митних формальностей відповідно до заявленого митного режиму : наказ МФУ від 31.05.12 р. № 657 – К. : Офіційний вісник України, 2012. – 16 с.

Ministry of Finance of Ukraine (2012), «Order On execution of customs formalities according to declared customs regime» [Nakaz MFU vid 31.05.2012 No. 657 «Pro vy`konannya my`tny`h formal`nostej vidpovidno do zayavlenogo my`tnogo rezhymu»], Oficijny`j visny`k Ukrayiny`, Kyiv, 16 p.

13. Про порядок проведення експертизи товарів/продукції експертами ТПП України : Інструкція ТПП України, затверджена рішенням Президії ТПП України від 23.02.2000 р., протокол № 55 (6). – К. : ТПП України, 2000. – 11 с.

Chamber of Commerce Ukraine (2000), “Instruction on the procedure of examination of goods/products by experts CCI Ukraine”, Chamber of Commerce Ukraine [Instrukciya TPP Ukrayiny` “Pro porjadok provedennya eksperty`zy`

товарів/продукції експертamy` TPP Украйiny`», zatverdzhena rishennyam Prezy`diy TPP Украйiny` vid 23.02.2000 r., protokol No. 55 (6), TPP Украйiny`, Kyiv, 11 p.

14. ДСТУ 6441-2003 «Вироби кондитерські пастильні. Загальні технічні умови»: Міждержавний стандарт України, затверджений Наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 22.01.2003 р. № 12. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 22 с.

State Committee of Ukraine for Technical Regulation and Consumer Policy (2003), «Interstate Standard of Ukraine. Pastila Confectionery. General specifications» [DSTU 6441-2003 «Vyrobny kondyters`ki pastylni. Zaha`ni tekhnichni umovy»: Nacional`jny`j standart Украйiny`, zatverdzhenu`i Nakazom Derzhavnogo komitetu Украйiny` z py`tan` technichnogo reguluvannya ta spozhy`vchoi polity`ky` vid 22.01.2003 r. No 12], Derzspozhivstandart Украйiny`, Kyiv, 22 p.

15. Про затвердження Порядку взяття проб і зразків товарів, проведення досліджень (аналізу, експертизи) з метою їх митного оформлення, а також розпорядження зразками: постанова КМУ від 12.12.2002 р. № 1862. – К.: Офіційний вісник України, 2002. – 5 с.

Cabinet of Ministers of Ukraine (2002), «Resolution on approval of sampling and product samples, research (analysis, expertise) for customs clearance, and order samples» [Postanova KМУ vid 12.12.2002 No. 1862 «Pro zatverdzhennya Poryadku vzyattya prob i zrazkiv tovariv, provedennya doslidzhen` (analizu, eksperty`zy`) z metoyu yix my`tnogo oformlennya, a takozh rozporyadzhennya zrazkamy`»], Oficijny`j visny`k Украйiny`, Kyiv, 5 p.

16. ДСТУ 4683:2006 «Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин»: Національний стандарт України, затверджений Наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 07.09.2006 р. № 273. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 11 с.

State Committee of Ukraine for Technical Regulation and Consumer Policy (2007), «National Standard of Ukraine. Confectionery products. Methods of determination of organoleptic indicators, dimensions, net weight and product contents» [DSTU 4683:2006 «Vyrobny kondyters`ki. Metody vyznachennya orhanoleptychnykh pokaznykiv yakosti, rozmiriv, masy netto i skladovykh chastyn»: Nacional`jny`j standart Украйiny`, zatverdzhenu`i Nakazom Derzhavnogo komitetu Украйiny` z py`tan` technichnogo reguluvannya ta spozhy`vchoi polity`ky` vid 07.09.2006 r. No. 273], Derzspozhivstandart Украйiny`, Kyiv, 11 p.

Дюкарева Галина Іванівна, канд. техн. наук, проф., кафедра товарознавства в митній справі, Харківський державний університет харчування та торгівлі. Адреса: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Україна, 61051. Тел.: 0500147512.

Дюкарева Галина Ивановна, канд. техн. наук, проф., кафедра товароведения в таможенном деле, Харьковский государственный университет питания и торговли. Адрес: ул. Клочковская, 333, г. Харьков, Украина, 61051. Тел.: 0500147512.

Dyukareva Galyna, Candidate of Sciences, Professor, Department of

Merchandise in Customs, Kharkiv State University of Food Technology and Trade.
Address: Klochkivska str., 333, Kharkiv, Ukraine, 61051. Tel.: 0500147512.

Романюк Анна Ігорівна, студ., Харківський державний університет харчування та торгівлі. Адреса: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Україна, 61051. Тел.: 0634626417; e-mail: romanyukai@gmail.com.

Романюк Анна Игоревна, студ., кафедра товароведения в таможенном деле, Харьковский государственный университет питания и торговли. Адрес: ул. Клочковская, 333, г. Харьков, Украина, 61051. Тел.: 0634626417; e-mail: romanyukai@gmail.com.

Romanyuk Anna, Student, Department of Merchandise in Customs, Kharkiv State University of Food Technology and Trade. Address: Klochkivska str., 333, Kharkiv, Ukraine, 61051. Tel.: 0634626417; e-mail: romanyukai@gmail.com.

Рекомендовано до публікації д-ром техн. наук, проф. А.Б. Горальчуком, д-ром техн. наук, проф. В.О. Захаренко, канд. техн. наук, проф. Г.А. Селютіною. Отримано 30.09.2017. ХДУХТ, Харків.

DOI: 10.5281/zenodo.1108677