

## Список використаних джерел

1. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови. – Чинний від 01.07.2006. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006. – 23 с.
2. Офіційний сайт Державної митної служби України. URL: <https://bi.customs.gov.ua/trade/#/imex> (дата звернення 21.05.2023).
3. В Україні скорочується виробництво вершкового масла. URL: [https://ucab.ua/ua/pres\\_sluzhba/novosti/v\\_ukraini\\_skorochuetsya\\_virobnitstvo\\_vershkovogo\\_masla#:~:text](https://ucab.ua/ua/pres_sluzhba/novosti/v_ukraini_skorochuetsya_virobnitstvo_vershkovogo_masla#:~:text) (дата звернення 21.05.2023).
4. Пояснення до Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності. URL: <https://customs.gov.ua/documents/pro-zatverdzhennia-perekhidnikh-tablits-vid-uktzed-versiyi-2012-r-do-uktzed-versiyi-2017-r-142> (дата звернення 23.05.2023).
5. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України від 6 грудня 2018 року № 2639-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (дата звернення 23.05.2023).

Роботу виконано під науковим керівництвом канд. техн. наук,  
доцента МАРЧУК Н. Б.

## ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА МОРОЗИВА

**КОМАР М., 2 курс ФТМ ДТЕУ,  
спеціальність «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»,  
освітня програма «Митна справа»**

*У статті проаналізовано стан ринку морозива в Україні. Розглянуто особливості класифікації морозива згідно з УКТЗЕД. Визначено критерії, методи та засоби ідентифікації морозива. Наведено результати проведеної ідентифікаційної експертизи морозива.*

*The market of ice cream in Ukraine represented in the article. Considered features of ice cream classification in accordance with the UCGFEA. Criteria, methods and tools for identification of ice cream are defined. The results of the expert examination of the ice cream are presented in the article.*

*Актуальність дослідження.* У населення багатьох країн світу впродовж не одного десятиліття надзвичайно популярним залишається прохолодний продукт під назвою морозиво. Постійний високий попит на нього у весняно-літній період дозволяє виробникам розширювати асортимент та вдосконалювати наявні рецептури.

Україна має насичений ринок морозива власного виробництва. Зокрема, в Україні виробляється понад 900 видів морозива. Структура асортименту така: з комбінованим складом – 55,4%, пломбір – 22,4%, вершкове – 11,3%, молочне – 1,8%, плодово-ягідне – 9,1% [1].

Але в складних економічних умовах воєнного часу в Україні існує обмежена пропозиція на сире молоко внаслідок скорочення обсягів виробництва і збільшення собівартості. Зокрема, в кінці березня 2023 року молоко-сировина в ЄС на спотовому ринку коштувала 30 євроцентів за кг, що на 20% менше, ніж в Україні. Як наслідок можна очікувати збільшення обсягів імпорту морозива до України, оскільки дешевий імпорт з Європи може конкурувати з молочною продукцією національного виробництва на внутрішньому ринку [2].

Тому, зважаючи на можливі подальші зміни в структурі імпорту та експорту морозива в Україні, актуальним залишається проведення експертизи для митних цілей.

Метою дослідження є проведення експертизи морозива за критеріями, які є визначальними для його ідентифікації згідно з УКТЗЕД.

Об'єкт дослідження – морозиво, що імпортується в Україну.

Предмет дослідження – критерії, методи та засоби ідентифікації морозива для митних цілей.

За даними Державної служби статистики України в нашій країні налагоджено потужне виробництво морозива та льоду харчового. На рис. 1 відображена динаміка обсягів виробництва морозива та льоду харчового в Україні у 2017–2021 роках.

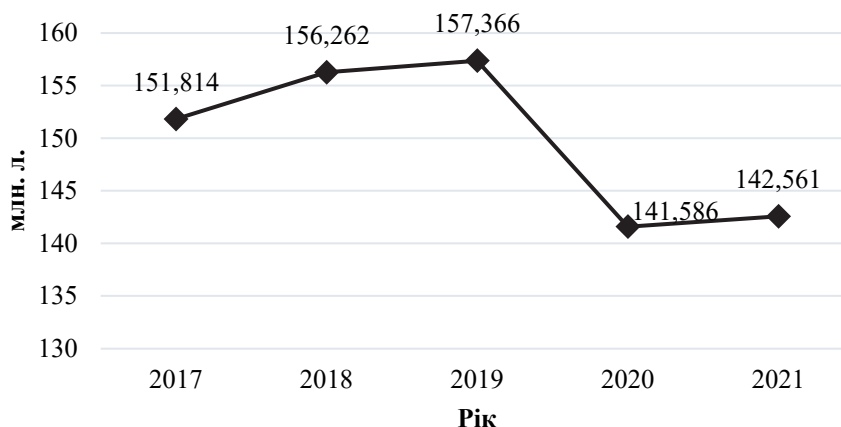


Рис. 1. Обсяги виробництва морозива та льоду харчового в Україні у 2017–2021 рр. [3]

Зокрема, до початку пандемії COVID-19 з 2017 по 2019 рік спостерігалось щорічне зростання обсягів їх виробництва. За цей період було збільшено виробництво на 5,55 млн. л, або на 3,65%.

Введені обмеження у зв'язку із COVID-19 вплинули практично на всі галузі економіки та сфери життєдіяльності країн світу. В тому числі виробники були змушені зменшувати обсяги виробництва продукції, оскільки ланцюги поставок були порушені та обсяги закупівель знизились. Таким чином обсяги виробництва морозива та льоду харчового у період з 2019 по 2021 роки знизились на 14,8 млн. л, або на 9,4%.

У той же час за даними Державної служби статистики України та Державної митної служби України обсяги зовнішньої торгівлі морозивом та іншими видами харчового льоду продовжували зростати. На рис. 2 та рис. 3 відображена динаміка експортно-імпортних операцій щодо морозива та інших видів харчового льоду в Україні у 2017–2022 роках.

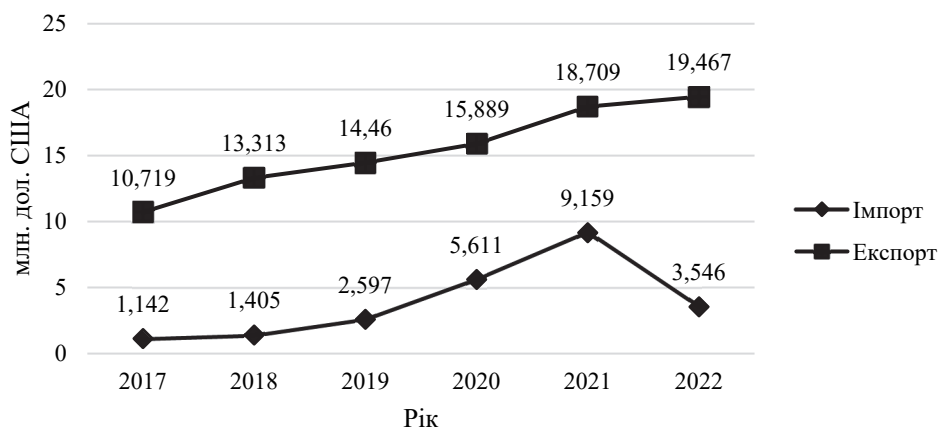


Рис. 2. Динаміка експортно-імпортних операцій у розрізі товарної позиції 2105 «Морозиво та інші види харчового льоду» в Україні у 2017–2022 рр. (млн. дол. США) [4–6]

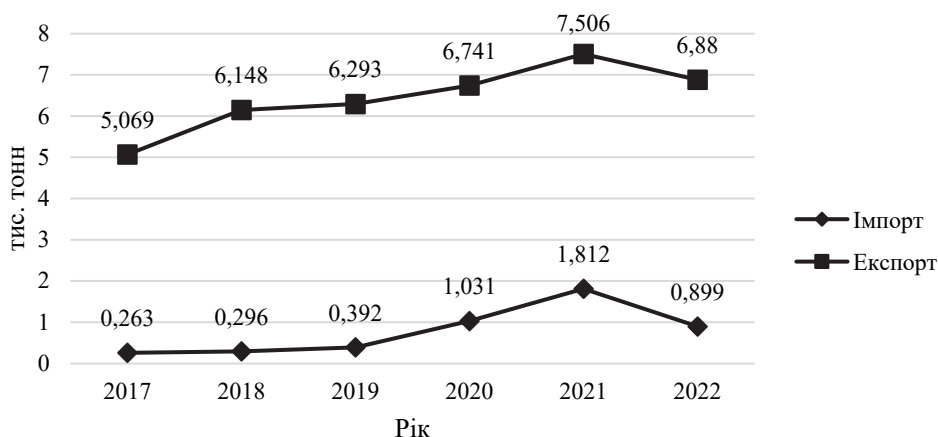


Рис. 3. Динаміка експортно-імпортних операцій у розрізі товарної позиції 2105 «Морозиво та інші види харчового льоду» в Україні у 2017–2022 рр. (тис. тонн) [4–6]

Для товарної позиції 2105 «Морозиво та інші види харчового льоду» характерним є переважання обсягів експорту над обсягами імпорту. Україна має позитивне сальдо торговельного балансу за товарною позицією 2105, яке зросло від 9,5 млн. дол. США у 2017 році до 15,9 млн. дол. США у 2022 році. Це підтверджує, що Україна має розвинутий молочнопромисловий комплекс, який здатен виробляти продукцію, що відповідає вимогам якості інших країн.

Експорт у вартісному відношенні зріс на 8,7 млн. дол. США або у 1,8 разів з 2017 по 2022 роки. При цьому спостерігається стійка тенденція до зростання. Слід відмітити значні зростання у 2018 році на 2,6 млн. дол. США порівняно з 2017 роком, та у 2021 році, незважаючи на пандемію COVID-19, на 2,8 млн. дол. США порівняно з 2020 роком. Крім того, навіть в умовах війни у 2022 році зростання обсягів експорту продовжилось, проте з меншим приростом, який склав 758 тис. дол. США.

За кількістю експортованої продукції у 2017–2021 роках спостерігалось зростання на 2,4 млн. тонн. На кінець 2021 року цей показник склав 7,5 млн. тонн, але у 2022 році проти 2021 року кількість зменшилась на 626 тис. тонн. Разом з тим ціна за експортну продукцію поступово зростає з 2,11 дол. США за кг у 2017 році до 2,82 дол. США за кг у 2022 році.

Імпорт з 2017 року по 2021 рік у вартісному відношенні збільшився на 8 млн. дол. США або у 8 разів. Значна доля цього зростання припала на 2020–2021 роки, коли в Україні активно вживались заходи для подолання пандемії COVID-19, і склала трохи більше 3,5 млн. дол. США. Таким чином найбільші обсяги імпорту за досліджуваний період припали на 2021 рік і склали 9,2 млн. дол. США. В 2022 році відбулось значне скорочення обсягів імпорту до рівня 3,5 млн. дол. США, що в 2,6 рази менше, ніж було у 2021 році.

Кількість імпортованої продукції у 2017–2021 роках зростає на 1,5 млн. тонн, або у 6,9 рази та сягнула свого максимуму на рівні 1,8 млн. тонн у 2021 році. Проте у 2022 році об'єми імпорту впали вдвічі до 899 тис. тонн.

Аналізуючи ціну за кілограм імпортованого продукту, слід зазначити, що її пік було досягнуто у 2019 році при 6,62 дол. США за кг. Після цього, починаючи з 2020 року, ціна почала зменшуватись і у 2022 році склала 3,94 дол. США за кг, що є мінімальним значенням за досліджуваний період. Таким чином, в майбутньому може скластись ситуація, коли ціна на імпортоване морозиво буде порівняна або буде меншою за ціну морозива українського виробництва.

Сьогодні українське морозиво експортується в понад 50 країн світу. Найбільше реалізується продукту до Молдови, Німеччини, Ізраїлю, Болгарії, Литви, Чехії та Китаю. Майже половина українського експорту морозива приходить на країни ЄС, із якими сьогодні інтенсифікується торгівля за багатьма торговельними позиціями.

Основний імпорт морозива та харчового льоду в Україні припадає на країни Європи, зокрема Францію, Молдову, Іспанію, Італію, Румунію, Польщу, Болгарію, Словенію, Литву та Латвію [5, 7].

На рис. 4 показана структура імпорту та експорту в Україні за країнами світу у 2022 році для товарної позиції 2105.

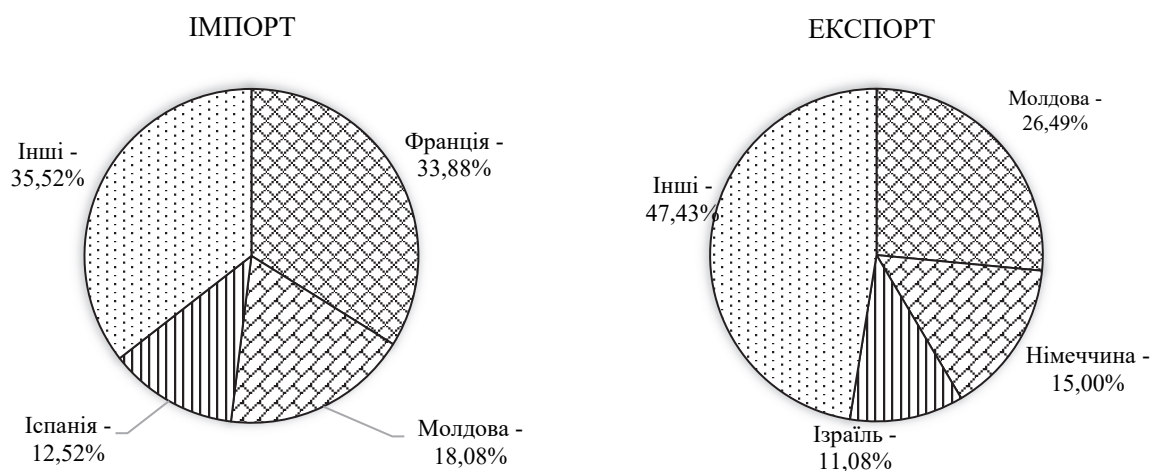


Рис. 4. Питома вага країн-контрагентів за товарною позицією 2105 в Україні у 2022 році [5]

Морозиво згідно з УКТЗЕД класифікують у розділі IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини», товарній групі 21 «Різні харчові продукти» [8]. Класифікація морозива у товарній позиції 2105 наведена у табл. 1.

До товарної позиції 2105 включають морозиво, що виготовляється на основі молока або вершків, та інші види харчового льоду (наприклад, шербет, льодяники, покриті льодом), незалежно від того, розфасовані вони для роздрібної торгівлі чи ні. В їх складі можуть міститись какао у різних пропорціях або шоколад, цукор, рослинний або молочний жир, молоко, фрукти, стабілізатори, ароматизатори, барвники тощо. Також ці продукти повинні бути у замороженому або пастоподібному стані і призначені для споживання в цьому стані, а при температурі близько 0°C переходити у рідкий або напіврідкий стан.

Таблиця 1

#### Класифікація морозива згідно з УКТЗЕД

<b>2105 00</b>	Морозиво та інші види харчового льоду, що містять або не містять какао:
- <b>2105 00 10</b>	без вмісту молочних жирів або з вмістом менш як 3 мас.% молочних жирів:
-- <b>2105 00 10 10</b>	фруктове морозиво, виготовлене з сумішей товарної підкатегорії 2106 90 98 60
-- <b>2105 00 10 90</b>	інше
- <b>[2105 00 9]</b>	з вмістом молочних жирів:
-- <b>2105 00 91 00</b>	3 мас.% або більше, але менш як 7 мас.%
-- <b>2105 00 99 00</b>	7 мас.% або більше

Слід зважати, що суміші та основи для приготування морозива й продукти, які не призначені для споживання у замороженому стані, класифікуються відповідно до їх основних компонентів.

Для визначення коду морозива згідно з УКТЗЕД виокремлено визначальні критерії, які дозволяють провести ідентифікацію морозива (табл. 2).

Таблиця 2

### Критерії, методи та засоби ідентифікації морозива

Критерій	Метод	Засіб
Маркування	Аналітичний	ТСД, маркування, ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [10]
Зовнішній вигляд і консистенція	Органолептичний	ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови»; ДСТУ 4734:2007 «Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, шербет, лід. Загальні технічні умови»; ДСТУ 4735:2007 «Морозиво з комбінованим складом сировини. Загальні технічні умови» [11-13]
Смак і запах		
Колір		
Вміст сухих речовин, %	Вимірювальний	ДСТУ 8552:2015 «Молоко та молочні продукти. Методи визначення вологи та сухої речовини»
Вміст загального жиру, %		ДСТУ ISO 11870:2007 «Молоко і молочні продукти. Визначення масової частки жиру. Загальні рекомендації щодо використання методів із застосуванням жиромірів»
Вміст молочних жирів, %		ДСТУ ISO 3594-2001 «Жир молочний. Виявлення рослинного жиру методом газорідної хроматографії стеринів»; ДСТУ ISO 5508-2001 «Жири та олії тваринні і рослинні. Аналізування методом газової хроматографії метилових ефірів жирних кислот»
Температура всередині продукту, °С		ДСТУ 6066:2008 «Молоко та молочні продукти. Методики визначення температури і маси нетто»
Опір таненню, хв.		Методика з навчального посібника [14]

Продукти товарної позиції 2105 мають різноманітні назви, наприклад, фруктове морозиво, морозиво, асорті з морозива, неаполітанські дольки тощо і розфасовані в різні пакування [9].

Подальша деталізація коду УКТЗЕД морозива залежить від вмісту молочних жирів. Виділяють підпозицію 2105 00 10, якщо морозиво немає у своєму складі молочних жирів або присутня їх незначна кількість до 3 мас.%, та підпозицію 2105 00 90, якщо морозиво має вміст молочного жиру більше 3%.

У разі, якщо морозиво виготовлено із суміші (основи) для виготовлення фруктового морозива з вмістом концентрованого фруктового соку або безалкогольного напою, з вмістом цукру не більш як 30 мас.% та без вмісту молочних жирів, то його відносять до фруктового морозива з кодом 2105 00 10 10. Всі інші види морозива без, або з вмістом молочного жиру до 3 мас.% відносять до коду 2105 00 10 90.

У разі наявності молочних жирів у складі продукту 3–7 мас.% слід застосовувати код 2105 00 91 00, а у разі перевищення 7 мас.% – 2105 00 99 00.

Для проведення ідентифікаційної експертизи було обрано чотири зразка імпортного морозива торгових марок Snickers, Zuegg, Tonitto, Toblerone, що були ввезені на митну територію України.

Результати досліджень маркування наведено у табл. 3, результати досліджень за органолептичними та фізико-хімічними показниками наведено у табл. 4.

## Результати експертизи морозива за маркувальними даними

Показник	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4
Назва продукту	Морозиво молочне Snickers зі смаженим арахісом, карамеллю, вкрите молочно-шоколадною глазур'ю.	Морозиво «Йогурт заморожений» з наповнювачем «манго маракуя» ТМ Zuegg.	Морозиво вершкове з какао з шоколадним сиропом та з крихтами глазурі з какао ТМ TONITTO.	Toblerone (Таблерон) морозиво. Какао-медове морозиво з медом і мигдальним соусом 14% з шматочками молочного шоколаду з медом і мигдальною нугою 7% і шматочками білої нуги 4,5%
Перелік інгредієнтів	Склад: морозиво молочне (45%): молоко сухе знежирене (15%), вершки, глюкозний сироп, вода, цукор, підсолоджене згущене знежирене молоко, какао-порошок знежирений, емульгатор E471, стабілізатори (E412, E410, E407), сіль; молочно-шоколадна глазур (27%): цукор, какао-масло, какао терте, сухе знежирене молоко, жири рослинні (кокосовий, пальмовий), молочний жир, лактоза, молочний перміат, емульгатор (соевий лецитин); карамель (16%): глюкозний сироп, підсолоджене згущене знежирене молоко, жири рослинні (кокосовий, пальмовий), стабілізатор E407, сіль, натуральний ароматизатор (екстракт ванілі), смажений арахіс (12%).	Склад: йогурт з незбираного молока 3,6% жиру (44%), молоко незбиране (15,5%), наповнювач фруктовый (15%) (сироп глюкози, вода, цукор тростинний, концентрований сік манго 2%, сік маракуї 1%, кислота лимонна, желюючий агент пектин, концентрат моркви, концентрат яблука, натуральний ароматизатор манго), сироп глюкози, тростинний цукор, декстроза, мальтодекстрин, інулін, емульгатор соняшниковий лецитин, стабілізатор борошно плодів ріжкового дерева, регулятор кислотності молочна кислота.	Склад: молоко знежирене згущене, цукор, сироп глюкози, кокосова олія, глазур з какао 5% (цукор, пальмова олія, какао-порошок, глюкозний сироп, емульгатор соєвий лецитин, натуральний ароматизатор ванілі*), какао-порошок 2,3%, емульгатори: моно- та дигліцериди жирних кислот, пропан-1,2 діол ефіри жирних кислот; стабілізатори: камідь ріжкового дерева, альгінат натрію*, гуарова камідь, шоколад 0,5%*, натуральні ароматизатори.	Склад: відновлене знежирене молоко, цукор, глюкозний сироп, шматочки молочного шоколаду з медом і мигдальною нугою (цукор, сухе знежирене молоко, какао-масло, какао терте, мед 0,2%, молочний жир, мигдаль 0,1%, емульгатор соєвий лецитин, яєчний білок, ароматизатор), кокосовий жир, мед 5,5%, м'якоть мигдалю 4,5%, інвертний цукровий сироп, підсолоджене згущене молоко (згущене незбиране молоко, цукор), какао-порошок з зниженим вмістом жиру 2%, суха сироватка, шматочки смаженого мигдалю 1%, емульгатори (моно- дигліцериди жирних кислот, ефіри молочнокислих жирних кислот), стабілізатори (камеді рожкового дерева)
Поживна цінність	На 100 мл: Жири 19,9 г, з них насичені 9,4 г; Вуглеводи 33,8 г, з них цукру 25,4 г; Харчові волокна 1,6 г; Білки 5,9 г; Натрій 0,1 г; Сіль 0,25 г. 1425кДж/341ккал	На 100 г: Жири 2,3 г, з них насичені 1,5 г; Вуглеводи 31 г, з них цукру 28 г; Білки 2 г; Сіль 0,1 г. 664кДж/157ккал	На 100 г: Жири 8,5 г, з них насичені 7,8 г; Вуглеводи 33 г, з них цукру 32 г; Білки 2,3 г; Сіль 0,07 г. 931ккал/222ккал	На 100 г: Жири 13 г, з них насичені 8,5 г; Вуглеводи 30 г, з них цукру 22 г; Білки 4 г; Сіль 0,1 г. 1091кДж/261ккал
Кількість продукту	48 г/58 мл	300г/500мл	500г/1000мл	300г/480мл
Термін придатності	14.07.2024	24.01.2024	27.03.2026	31.03.2024
Умови зберігання	Зберігати при температурі мінус 18°C. Повторно не заморожувати.	Зберігати за температури повітря не вище ніж мінус 18°C. Повторно не заморожувати.	Зберігати за температури повітря не вище ніж мінус 18°C. Повторно не заморожувати.*	18 місяців за температури не вище мінус 18°C. Повторно не заморожувати.
Найменування та місцезнаходження імпортера	ТОВ «МАРС УКРАЇНА» 07400, Україна, Київська обл., м. Бровари, вул. Онiкієнка Олега, 127.	ТОВ «ФОЗЗІ КОММЕРЦ» 02090, Україна, м. Київ, вул. Бутлерова, 1.	ТОВ «СІЛЬПО-ФУД» 02090, Україна, м. Київ, вул. Бутлерова, 1.	ТОВ «Асканія-Трейдінг» 01042, Україна, м. Київ, пров. Новопечерський, 5.

Показник	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4
Країна походження	«Марс Ріглі Конфекшенері Франс САС» Роут-де-Саверн F-67790, Штейнбур, Франція	Цуегг Ком Срл (Zuegg Com SRL) Віа Больцано 2, 39011 Лана (BZ), Італія	ТОНІТТО 1939 СПА Віа Н.С. ді Лурдес 5 – 16152 Генуя, Італія	Froneri Ice Cream Deutschland Eduard-Pestel Strabe 15, DE-49080 Osnabruck, Germany/ Німеччина
Номер партії	T52	L024221	Відсутній	L 0S2273-BD
Інша інформація	Морозиво містить: масова частка молочного жиру – не менше 5%. Без ГМО. Містить арахіс, молочні продукти та лактозу, сою. Може містити незначну кількість мигдалю, фундуку.	Продукт органічний. Без лактози. Може містити сліди яєць, сої та горіхів.*	Сполучення морозива з какао 42% із вершковим морозивом 37%, просочене шоколадним сиропом 16% із шматочками 4% і крихтами 1% глазури какао. Може містити сліди глютену, сої, яєць, горіхів.*	Продукт може містити горіхи (арахіс, фундук, волоські горіхи, фісташки, горіхи макадамії, кеш'ю, пекан, бразильський горіх), крупи, що містять глютен (пшениця, овес, ячмінь).
* – інформація зазначена на оригінальному пакуванні, але не зазначена (або зазначена спотворено) при перекладі на українську мову.				

Ідентифікація в митних цілях показала, що всі зразки розфасовані в індивідуальні пакування для роздрібної торгівлі та мають маркування державною мовою. У назві кожного зразка зазначено вид продукту – морозиво.

Зразок № 1, зразок № 2 та зразок №4 мають всю необхідну інформацію щодо харчового продукту відповідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Проте зазначимо, що на оригінальному маркуванні зразка №2 була вказана пересторога для споживачів щодо наявності в продукті слідів яєць, сої та горіхів, але в українському перекладі ця інформація, яка є важливою для людей з підвищеною чутливістю до даних складників, відсутня. Особливу увагу привертає зразок №3, оскільки при порівнянні інформації, наведеної на оригінальному маркуванні та в українському перекладі було виявлено, що певні інгредієнти в складі продукту або не зазначені (альгінат натрію), або зазначені із спотворенням інформації (ароматизатори замість натуральний ароматизатор ванілі; шоколад із зазначенням його складових замість шоколад 0,5%), в умовах зберігання відсутня інформація щодо повторного замороження, відсутня інформація щодо наявності слідів глютену, сої, яєць, горіхів. Крім того, порушенням законодавства є відсутність номеру партії на упаковці.

Таблиця 4

### Результати досліджень морозива за органолептичними та фізико-хімічними показниками

Показник	Зразок 1 Морозиво ТМ Snickers	Зразок 2 Морозиво ТМ Zuegg	Зразок 3 Морозиво ТМ Tonitto	Зразок 4 Морозиво ТМ Toblerone
Зовнішній вигляд і консистенція	Має вигляд батончика, вкритого шоколадною глазур'ю. Всередині чітко розділені шар морозива та шар карамелі з арахісом. Відсутні грудочки жиру, часточки цукру та кристали льоду.	Однорідна маса залита у пластикове відерко. Відсутні грудочки жиру, часточки цукру та кристали льоду.	Двошарова маса з прожилками з шоколадного сиропу та крихтами шоколаду залита в пластикове відерко. Відсутні грудочки жиру, часточки цукру та кристали льоду.	Однорідна маса зі шматочками шоколаду та нуги залита у пластикове відерко. Відсутні грудочки жиру, часточки цукру та кристали льоду.
Смак і запах	Приємний молочний смак з присмаком арахісу та карамелі. Без сторонніх присмаків та запахів.	Приємний молочно-фруктовий смак. Без сторонніх присмаків та запахів.	Приємний молочний та шоколадний смаки. Без сторонніх присмаків та запахів.	Приємний молочно-шоколадний смак. Без сторонніх присмаків та запахів.

Показник	Зразок 1 Морозиво ТМ Snickers	Зразок 2 Морозиво ТМ Zuegg	Зразок 3 Морозиво ТМ Tonitto	Зразок 4 Морозиво ТМ Toblerone
Колір	Білий колір морозива і помаранчевий колір карамелі. Однорідний за кожним шаром.	Жовтий однорідний колір.	Один шар шоколадного кольору, другий – білого. Прожилки темно-шоколадного кольору. Однорідний за кожним шаром	Шоколадний колір з білими вкрапленнями.
Вміст сухих речовин, %	36,3	24,4	31,7	35,1
Вміст загального жиру, %	14,4	2,0	8,2	12,1
Температура всередині продукту, °С	-15,5	-16,1	-15,8	-16,0
Опір таненню, хв.	55	32	92	62

За органолептичними показниками кожен зразок відповідав своєму найменуванню та виду. Морозиво було добре вимішане, шари в зразках № 1 та № 3 чітко виділені, в структурі були відсутні грудочки жиру, часточки цукру та кристали льоду. Зразки мали приємний запах та смак, які відповідали типу внесених наповнювачів та ароматизаторів. Колір морозива зразків №2 та №4 був однорідним, зразків № 1 та № 3 – однорідним за кожним шаром.

При визначенні температури всередині продукту встановлено, що всі зразки є замороженими і мають температуру нижче, ніж мінус 14°С, що відповідає вимогам нормативної документації. Визначення опору таненню показало, що зразки при кімнатній температурі здатні переходити у рідкий стан. Дані характеристики, а також те, що досліджувані зразки призначені для споживання у замороженому вигляді, дозволяють віднести їх до товарної позиції 2105.

Аналізуючи склад зразків, було визначено, що всі вони відносяться до морозива з комбінованим складом сировини, оскільки, крім молочних продуктів, містять компоненти немолочного походження, рослинні, тваринні жири або їх суміші, харчосмакові продукти. Тому для визначення вмісту сухих речовин та загального жиру була взята маса морозива з вилученими з неї харчосмаковими добавками у вигляді глазурі, карамелі, арахісу, сиропу, шоколаду, нуги.

Вміст сухих речовин може відрізнятися залежно від виду та сорту продукту та впливає на якість, калорійність, технологію переробки, умови зберігання, вихід продукції. Найменше сухих речовин міститься у зразку № 2 – 24,4%, а найбільше у зразку № 1 – 36,3%. Зразки № 3 та № 4 мають значення 31,7% та 35,1% відповідно. Зазначимо, що згідно ДСТУ 4735:2007, який має рекомендаційний характер для продукції, яка реалізується на території України, для морозива з комбінованим складом сировини вміст сухих речовин повинен бути не менше 28%.

Визначення вмісту загального жиру показало, що найбільш знежиреним є зразок № 2 зі значенням 2%. Далі ідуть зразок № 3 – 8,2%, зразок №4 – 12,1% та зразок № 1, який має найбільший вміст жирів – 14,4%. При цьому за ДСТУ 4735:2007 рекомендовано, щоб вміст загального жиру був у межах 0-15%.

Для подальшої ідентифікації з метою визначення коду УКТЗЕД потрібно визначити вміст молочних жирів у зразках. Дослідження жирно-кислотного складу ліпідної частини продукту проводиться методом газової хроматографії. Але він є трудомістким та дорого-

вартісним, тому ми не маємо можливості його провести в рамках даної ідентифікаційної експертизи. Виробники також не надають додаткової інформації щодо кількісного вмісту молочного жиру в зразках. Тому, не маючи інших спростовуючих даних, вважатимемо, що вміст загальних жирів умовно відповідає вмісту молочного жиру.

Отже, відштовхуючись від цього твердження, зразки № 1, № 3, № 4, які мають вміст жирів 14,4%, 8,2% та 12,1% відповідно, віднесемо до коду УКТЗЕД 2105009900, що відповідає морозиву з вмістом молочних жирів 7 мас.% або більше. Зразок № 2 з вмістом жирів 2% буде класифіковано у коді УКТЗЕД 2105001090, що відповідає морозиву з вмістом молочних жирів менше як 3 мас.%.

### Список використаних джерел

1. В Україні на 3% виросло виробництво морозива / Офіційний сайт Держпродспоживслужби України. URL: <https://dpss.gov.ua/news/v-ukrayini-na-3-viroslo-virobnictvo-moroziva>
2. Україна наростила експорт морозива / Agravery – аграрне інформаційне агентство. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/ukraina-narostila-eksport-moroziva>
3. Виробництво промислової продукції за видами у 2017–2021 рр. / Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <https://ukrstat.gov.ua>
4. Зовнішня торгівля окремими видами товарів за країнами світу у 2017-2021 рр. / Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua>
5. Статистичний експорт та імпорт товарів / Офіційний сайт Державної митної служби України. URL: <https://customs.gov.ua/statistika-ta-reiestri>
6. International trade in goods statistics by product. URL: <https://www.trademap.org>
7. Експорт українського морозива за п'ять років збільшився у півтора рази / Офіційний сайт Держпродспоживслужби України. URL: <https://dpss.gov.ua/news/eksport-ukrayinskogo-moroziva-za-pyat-rokiv-zbilshivsia-u-pivtora-razi>
8. Про Митний тариф України: Закон України від 19.10.2022 № 2697-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2697-20#Text>
9. Про затвердження Пояснень до Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності: Наказ Державної митної служби України від 14.07.2020 № 256. URL: <https://customs.gov.ua/documents/pro-zatverdzhennia-perekhidnikh-tablits-vid-uktzed-versiyi-2012-r-do-uktzed-versiyi-2017-r-142>
10. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України від 06.12.2018 №2639-VIII (зі змінами). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
11. ДСТУ 4733:2007. Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови [Чинний від 01.01.2008]. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 36 с.
12. ДСТУ 4735:2007. Морозиво з комбінованим складом сировини. Загальні технічні умови [Чинний від 01.01.2008]. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 38 с.
13. ДСТУ 4734:2007. Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід. Загальні технічні умови [Чинний від 01.01.2008]. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 36 с.
14. Технологія морозива: навч. посібник / І.І. Бартковський, Г.Є. Поліщук, Т.Є. Шарахматова та ін. Київ: Фенікс, 2010. 248 с.

Робота виконана під науковим керівництвом канд. техн. наук,  
доцента ПРКОВІЧ К. А.