

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет міжнародної економіки
Кафедра експертизи товарів та послуг

Допущено до захисту
В.о. завідувача кафедри ЕТП

(підпис)

Проф., д. ф.-м. н Кулініч О. А.
« ____ » _____ 2017 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня магістра

зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

за освітньою програмою «Експертиза товарів та послуг»

на тему: «Товарознавча характеристика асортименту, споживчих властивостей
та експертиза шоколаду»

Виконавець: студент 69 групи
факультету міжнародної економіки

Какоуров С.О.

(підпис)

Науковий керівник:

Проф., д. ф.-м. н

Кулініч О.А.

(підпис)

Одеса 2018

Зміст	
ВСТУП	3
РОЗДІЛ І. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЗАКОНОДАВЧОЇ І НОРМАТИВНОЇ БАЗИ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ТОВАРОЗНАВЦЯМИ-ЕКСПЕРТАМИ В МИТНІЙ СПРАВІ В УКРАЇНІ	9
1.1. Мета і завдання діяльності товарознавців-експертів з митної справи в Україні.....	9
1.2. Моніторинг ринку шоколаду в Україні.....	12
1.3. Характеристика законодавчої бази і нормативної документації, яка регламентує якість і правила перепустки шоколаду через митний кордон України.....	18
Висновки до розділу І.....	20
РОЗДІЛ ІІ. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ШОКОЛАДУ	22
2.1. Фактори формування споживних властивостей шоколаду.....	22
2.2. Класифікація та асортимент шоколаду вітчизняного виробництва.....	26
2.3. Вимоги нормативної документації до якості шоколаду.....	29
Висновки до розділу ІІ.....	32
РОЗДІЛ ІІІ. ОСОБЛИВОСТІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ШОКОЛАДУ	34
3.1. Методи проведення товарознавчої експертизи шоколаду.....	34
3.2. Порівняльна експертиза якості шоколаду іноземного і вітчизняного виробництва.....	39
3.3. Процедура визначення фальсифікації та ідентифікації шоколаду.....	49
3.3.1. Ідентифікація шоколаду.....	49
3.3.2. Фальсифікація шоколаду.....	52
Висновки до розділу ІІІ.....	54
Висновки.....	56
Список використаної літератури.....	58

ВСТУП

Приблизно 2000 років тому на плоскогір'ях Гватемали і мексиканської провінції Чіапас в Америці мешкала цивілізація майя, які по здогадкам науковців і винайшли шоколад. Майя шоколадний напій називали "xocolatl", а ацтеки - "cacahuatl": у мові мексиканських індіанців слово "шоколад" виникає з комбінації слів "choco" ("піна") і "atl" ("вода"). Можливо, це відбулося тому, що спочатку шоколад уживався тільки як напій. Невірно було б вважати, що індіанці майя володіли одним-єдиним рецептом шоколадного напою. Вони

знали добре відпрацьовані методи готування шоколадних напоїв різних видів з використанням різних добавок і компонентів. Інша добавка, яку майя часто використовували в шоколаді – "piment". У багатьох книгах це слово перекладене як "перець", але це не відповідає реальності. Справжнім значенням цього слова є "гвоздикове дерево". Перець не був відомий у Новому Світі до його завоювання Іспанією.

Христофор Колумб привіз какао-боби королю Фердинанду зі своєї четвертої експедиції в Новий Світ, але ні сам король, ні його придворні так і не звернули на чудовий дарунок особливої уваги через велику кількість інших привезених скарбів. Однак протягом наступних ста років після повернення Колумба шоколад з'явився і став популярний у Європі. Коштував він по 10-15 шилінгів за фунт і вважався напоєм для найвищого світу. У шістнадцятому сторіччі іспанський історик Овієдо писав: "Тільки багатий і шляхетний міг дозволити собі пити шоколад, тому що він буквально пив гроші. Какао-боби використовували як валюту всі нації, за 100 насінин какао цілком можна було купити гарного раба." Шоколад застосовується також і як лікувальний засіб провідними цілителями того часу. Так, Христофор Людвіг Хоффман рекомендував шоколад як засіб проти багатьох хвороб, посилаючись на досвід лікування кардинала Рішельє.

Пізніше шоколад проникає в Європу, швидко витісняючи мексиканські солодощі, виготовлені з тростникового цукру і ванілі. Уряд німецького імператора Карла V, усвідомлюючи комерційну важливість какао, вимагає введення монополії на цей продукт. Однак, вже в XVII столітті, загони контрабандистів активно ввозять його в Нідерланди. Перші ліцензії на створення шоколадного виробництва застосовують італійці. В Англії "Chocolate Houses" у ті часи більш відвідувані, чим кавові і чайні салони. У XIX столітті з'являються перші шоколадні плиточки, а Жан Неаус винаходить першу цукерку з начинкою. За те, що сьогодні кожен має змогу придбати шоколадну плитку, людство має дякувати:

вождю ацтеків Монтесуму – великий шанувальник шоколаду, який щоденно вживав понад 50-ти чашок шоколадного напою і змушував свій народ збільшувати врожай какао-бобів

іспанцю Ернандо Кортесу – був першим європейцем, який приготував напій за оригінальним рецептом ацтеків, додав цукор і довів до відома співвітчизників думку, що шоколад – це смачно і корисно для здоров'я

швейцарцю Данієлю Петеру – вперше збагатив рецептуру шоколаду згущеним молоком, винайшовши молочний шоколад

австрійцю Рафаеле Линде – він винайшов апарат, який випаровує з какао-маси зайву вологу, що робить шоколад м'яким, ніжним, що тане у роті

англійцю Джону Кедбері – котрий вперше випустив у продаж дешевий шоколад, тим самим маючи на меті відучити співвітчизників від пристрасті до вживання пива

Об'єктом дипломної роботи є шоколад.

Метою даної дипломної роботи є вивчення особливостей експертизи якості шоколаду, дослідження асортименту, класифікації за УКТ ЗЕД та оформлення при переміщенні через митний кордон України.

Усі знають шоколад і вживають його у будь-якому вигляді (цукерки, печиво із шоколадом, ізюм і горіхи у шоколаді тощо). Але не кожен знає, що підробити даний вид продукції досить легко. Український ринок наповнений шоколадом вітчизняного і зарубіжного виробництва, щороку поставляється мільйони тон цього продукту, і, на превеликий жаль, дуже часто цей товар є не таким якісним, як зазначається у нормативних і товаросупровідних документах. Проблема полягає в тому, що нещодавно Європа прийняла закон, який дозволяє вводити до шоколадної маси до 5% замінників какао-масла. Український стандарт дозволяє введення таких компонентів до 2 – 3%. З – закордону надходить величезна кількість шоколаду за євронормами, які поки що несумісні з вітчизняними.

Саме тому одним із завдань даної дипломної роботи є визначення основних особливостей товарознавчої експертизи шоколаду. Дослідження особливостей товарознавчої експертизи шоколаду на даний час є дуже актуальним, так як нещодавно було введено на європейському рівні вищезазначений закон. Ось чому проблема експертизи шоколаду стала дуже популярною на сьогодні.

У зв'язку з несумісністю законодавчих баз на шоколад України та Євросоюзу несумлінні виробники шоколаду досить часто вдаються до фальсифікації шоколадних виробів. Найпростішим способом є асортиментна фальсифікація – виробникові достатньо лише додати побільше подібних до какао-масла жирів і ви вже маєте не шоколад, а солодку плитку. Методів фальсифікації шоколаду багато, від чого так часто страждає неуважний споживач. Ось чому наступним завданням дипломної роботи є дослідження якості зразків шоколаду вітчизняної та зарубіжної продукції з метою виявлення фальсифікації, а також вивчення основних методів фальсифікації шоколаду.

За класифікатором «Український класифікатор товарної номенклатури зовнішньоекономічної діяльності» (УКТЗЕД) шоколад належить до 18 групи. Для більш детального визначення кількісних та якісних характеристик шоколаду, для встановлення їх асортиментних приналежностей до належної товарної групи, або підгрупи, дозволяється тлумачити всі товарні групи указані у УКТ ЗЕД за російським «ТН ВЕД СНГ 2000г». Проблема у тому, що УКТ ЗЕД не має власного детального тлумачення товарних груп на українській мові, тому для чіткого визначення приналежності часто користуються російським «ТН ВЕД СНГ 2000г».

У зв'язку з вищесказаним основними завданнями дипломної роботи є:

- Визначення мети і завдань діяльності товарознавців – експертів
- Дослідження асортименту шоколаду на ринку України

- Вивчення методів проведення товарознавчої експертизи шоколадних виробів
- Дослідження процедури визнання фальсифікації шоколадної продукції та ідентифікації
- Вивчення процедури митного оформлення шоколаду в режимі „експорт” та „імпорт”
- Визначення порядку нарахування платежів при митному оформленні шоколаду.

Україна лише нещодавно стала на шлях захисту вітчизняної продукції від неякісної, тобто фальсифікованої продукції. Так 23 липня 2009 року в рамках програми "Україні - безпечне харчування!", ініційованої Інститутом Споживача, відбувся перший круглий стіл, ціль якого – почати відкрите обговорення проблеми фальсифікації і порушення прав на інтелектуальну власність у харчовій промисловості України. Величезна кількість фальсифікованого товару надходить на вітчизняний ринок із-за кордону. Велика роль у вирішенні даного питання відводиться митним органам України, які можуть і мають захищати внутрішній ринок від неякісної закордонної продукції. Справа в тому, що вітчизняний шоколадний стандарт на шоколад містить досить високі вимоги до якості. ДСТУ не допускає додавання заміників какао-масла. Євронорми ж дозволяють додавати до 5% сторонніх жирів. Іноземні компанії - дуже закриті, свою рецептуру вони приховують, а дізнатися фактичне співвідношення інгредієнтів майже неможливо. Якщо судити по етикетці, нічого недозволеного в іноземному продукті немає. Виробники не зобов'язані зазначати кількість окремих інгредієнтів в продукті. Часто іноземні компанії економлять на какао. Справжній шоколад повинен містити не менше 35-37% какао-продуктів. Проте какао-масло коштує настільки дорого, що економія навіть десятої частки відсотка дає великий прибуток. Західне устаткування дозволяє заощадити 2-3%.

Метою даної роботи є ідентифікація зразків шоколаду при перетині митного кордону України. При проведенні експертизи відповідності з метою ідентифікації виду шоколаду експерт повинен визначити для себе завдання, які мають бути вирішені, методи і методики, якими він володіє досконало.

Такий корисний і смачний продукт, як шоколад, є одним із товарів, який підроблюють частіше за все. При експорті шоколаду найчастіше використовують асортиментну, якісну та інформаційну фальсифікацію. Провести експертизу якості шоколадних виробів досить складно, так як більшість фізико – хімічних показників якості, що нормуються державним стандартом, залежать від рецептури шоколаду. Рецептура зазвичай є конфіденційною інформацією, на розголошення якої погодиться не кожен виробник. Тому при перетині митного кордону України можливо провести ідентифікацію лише за певними показниками якості шоколадних виробів.

Для ідентифікації зразків буде обрано по два зразки вітчизняного і зарубіжного виробництва, так як при написанні дипломної роботи потрібно

буде розглядати об'єкт дипломної роботи з митної точки зору. На даний час проводиться як експорт, так і імпорт шоколадної продукції. Тому я буду досліджувати зразки імпоротної та експортної шоколадної продукції. До того ж, як було зазначено вище, існує несумісність закордонних і вітчизняних нормативних документів і я буду досліджувати переваги і недоліки обох стандартів.

Ідентифікацію зразків шоколаду потрібно починати з аналізу маркування даних зразків за ДСТУ 3924 –2000.

Враховуючи те, що майже кожен виробник шоколаду має власну рецептуру виробництва даного виду продукції і тримає її у секреті, для ідентифікації і визначення фальсифікату потрібно брати показники якості, які нормуються у ДСТУ 3924-2000 і не залежать від рецептури шоколадних виробів. До таких показників відносяться: ступінь подрібнення шоколадної маси, масова частка золи, що не розчиняється у 10%-му розчині соляної кислоти, і масова частка цукру. Ступінь подрібнення шоколадної маси було обрано для визначення якості виробничого процесу з метою визначення фальсифікації. Другий показник було обрано для визначення складу шоколаду, при невірних показниках масової частки золи буде відомо, чи справді склад шоколаду відповідає вимогам рецептури. Кількісні показники масової частки цукру дадуть змогу віднести шоколад до тієї чи іншої асортиментної групи шоколаду.

Для ідентифікації шоколадних виробів дуже важливим показником є визначення температури плавлення шоколадної маси. Справжній шоколад тане в роті - температура плавлення какао-масла близька до температурі людського тіла (28 - 36°C). Найчастіше у фальсифікатах замінюють какао-масло пальмовим, кокосовим маслом, температура плавлення яких вища за температуру плавлення какао-масла. Наприклад температура плавлення пальмового масла 32 - 42°C. Такий шоколад повністю не тане і в роті після нього залишається присмак рослинного жиру. Температури плавлення зразків визначали шляхом розплавлювання шоколадних виробів на водяній бані.

Актуальність роботи полягає у тому, що була проведена оцінка основних фізико-хімічних показників якості шоколаду, що нормуються стандартом. До них відносяться: масова частка вологи і масова частка золи, нерозчинної у 10%-му розчині соляної кислоти.

За результатами проведеної фізико-хімічної оцінки встановили, що досліджувані зразки шоколаду відповідають чи не відповідають ДСТУ 3924 – 2000 «Шоколад. Загальні технічні умови» за наступними показниками: вологість досліджуваних зразків шоколаду (за стандартом не більше 1,2%), зольність (за стандартом не більше 0,1%).

Аналізуючи результати проведених досліджень, потрібно зробити висновок, чи відповідають вимогам ДСТУ 3924 – 2000 за органолептичними, фізико-хімічними показниками, за вимогами до маркування щодо зразки і чи відносяться вони до тієї асортиментної групи, яка зазначена у товаросупровідних документах.

ВИСНОВКИ

1. Фактори формування споживних властивостей шоколаду можна поділити на три групи:

1. Які безпосередньо впливають на формування споживних властивостей

2. Які стимулюють якість споживних властивостей

3. Які забезпечують зберігання споживних властивостей при доставці товару від виробника до споживача.

До першої групи споживних властивостей належить, в першу чергу, якість сировини і матеріалів. Найголовнішою складовою сировини є якість какао продуктів, які поставляються на підприємство для виробництва шоколаду. Тільки з якісних какао продуктів можна виготовити справді смачний шоколад. Наступною не менш важливою складовою є якість технологічних процесів. Сюди входить як професійне оснащення підприємства потрібним обладнанням, так і контроль за правильністю внесення рецептурних компонентів, дотриманням технології виготовлення шоколаду.

До другої групи відноситься ефективність виробництва, матеріальна зацікавленість працівників, що у великій мірі залежить від політики підприємства щодо заохочення та винагороди працівників.

В третю групу входять такі фактори формування споживних властивостей, як дотримання належних умови зберігання, транспортування, реалізації та експлуатації товарів.

2. Український шоколад має дуже широкий асортимент. За класифікаційними ознаками він розподіляється залежно від способу виробництва, за вмістом, за складом і способом обробки, залежно від оформлення. Споживач може з легкістю вибрати плитку шоколаду від 50 до 300 грам, залежно від його бажання. Можна з впевненістю сказати, що вітчизняним виробникам шоколаду є чим поділитися із закордонними виробниками. Український ринок наповнений вітчизняним шоколадом найрізноманітнішого асортименту, починаючи від звичайного шоколаду без добавлень і закінчуючи новинкою сьогодення – білим пористим шоколадом.

3. При перетині митного кордону України дуже часто виникають спірні питання щодо якості, відповідності шоколаду, зазначеного у товаросупровідних документах, тій чи іншій асортиментній групі, або приналежності наданого для оформлення товару до наведеної групи за УКТ ЗЕД. При перевезенні шоколаду часто можуть виникати такі питання, адже шоколад можна перевозити як шоколадну плитку, яка коштує значно дешевше, або перевозити шоколад дорожчої асортиментної групи, а видавати її за дешевшу. Ось чому так важлива експертиза якості даного виду продукції. Проаналізувавши нормативну документацію, а також інші літературні джерела, ми дійшли висновку, що будемо проводити експертизу якості шоколаду за методами дегустаційної експертизи якості та методами визначення основних фізико-хімічних показників якості, які наведені у відповідних стандартах.

4. Під час проведення експертизи якості зразків шоколаду було виявлено, що жоден з нормативних документів на шоколад не має шкали бальної оцінки якості органолептичних показників. Тому була розроблена відповідна 5-ти бальна система оцінки органолептичних показників якості шоколаду. При визначенні масової частки загального цукру виявилось, що найрозповсюдженіший метод визначення даного фізико-хімічного показника якості – ферриціанідний, не є дійсний для шоколаду з сучасними рецептурами. Можливо, новітні замінники цукру чи ароматизатори нейтралізують дію метиленового синього. За неможливості зафарбувати розчин метиленовим синім стає неможливим подальше проведення дослідів. Тому був обраний інший метод визначення масової частки загального цукру – йодометричний.

Список використаної літератури

1. Діляра Шкурко „Спокуса солодким”. Журнал „З тобою” №4 від лютого 2005 р.
2. Кожанов Ю. Не завжди кондитерам солодко :[Бесіда з першим заступником генерального директора ЗАТ "Укркондитер" Кожановим Ю. / Записав Яриш П.] // Харчова і переробна промисловість.-- 2008.-- №8-9 .-- С.12-15
3. Ковтун Е. Дмитренко К. Небольшая роскошь // Новый маркетинг.-- 2009 .-- №1.-- С. 80-87
4. Петрович О. Почти без препятствий развивается кондитерский рынок в текущем году.// Продукты питания, 2009,- № 20 – 21.- с.12 – 17
5. Зирка Н. Рейтинг малой продукции.// Товар лицом, 2009.-.№10,- с.20 – 21
6. Митна статистика зовнішньо – торговельних операцій України за грудень 2000 року.// ДМСУ. Інформаційно-аналітичне управління.
7. Митна статистика зовнішньо – торговельних операцій України за грудень 2001 року.// ДМСУ. Інформаційно-аналітичне управління.
8. Митна статистика зовнішньо – торговельних операцій України за грудень 2002 року.// ДМСУ. Інформаційно-аналітичне управління.
9. Митна статистика зовнішньо – торговельних операцій України за грудень 2008 року.// ДМСУ. Інформаційно-аналітичне управління.
10. Митна статистика зовнішньо – торговельних операцій України за грудень 2009 року.// ДМСУ. Інформаційно-аналітичне управління.
11. Мартыненко Н. Изюмно-ореховый рай. Объем шоколадного рынка составляет около 1,5 млрд. в год.// Брутто. – К.,2009. – №1.- с.8 – 14.
12. Проф-р, д-р. А. Бейтъен , “Лабораторная книга для химиков пищевой промышленности”, “Пищепромиздат” 1937 г. Москва. 1-я типография НКПС Трансжелдориздат.
13. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. – К.: Лібра, 2000. – 308с.
14. Товарознавство зерноборошняних і кондитерських товарів: підручник для вузів/ Н.А. Смірнова та ін. – М.: економіка, 1989. – 352с.
15. Проф-р, д-р. А. Бейтъен , “Лабораторная книга для химиков пищевой промышленности”, “Пищепромиздат” 1937 г. Москва. 1-я типография НКПС Трансжелдориздат.
16. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. – К.: Лібра, 2000. – 308с.
17. Т.М. Коломієць, Н.В. Притульська, О.Л. Романенко, «Експертиза товарів», підручник; КНТЕУ, Київ- 2001.
18. Г.Н. Кругляков, Г.В. Круглякова, «Товароведение продовольственных товаров», Минск: «Ураджай» - 1999 г. Переиздано издательство-центр «Март» 2000 г.
19. Газета “Worlddiscussions” – “Європа вводить нові стандарти для шоколаду” від 4.08.2008.

20. І.В. Сирохман, “Товарознавство, крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів”, Київ видавництво “Вища проба” 1984 р. .
21. Кондитерське виробництво – 2002 – №1 – с.12 – 14 Стекольников М.П. “Особливості і конкурентне середовище кондитерської глазури”.
22. Кондитерське виробництво – 2002 – №3 – с.24– 25 Аннікова Т.Д. “Справжній смак шоколаду”.
23. ГОСТ 5897 – 90 “Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин.”
24. ДСТУ 3924 – 2000 “Шоколад. Загальні технічні умови.”
25. Кондитерське виробництво – 2002 – №4 – с. 24 – 25 Савенкова Т.Д. “Ідентифікація шоколаду за російським і європейським законодавством”.
26. ГОСТ 5900 – 73 “Методи визначення вологи і сухих речовин”.
27. ГОСТ 5902 – 80 “Методи визначення ступеня подрібнення і щільності пористих виробів”.
28. ГОСТ 5899 – 85 “Методи визначення масової частки жиру”.
29. ГОСТ 5901 – 87 “Методи визначення масової частки золи і металомагнітних домішок”.
30. ГОСТ 5897 – 90 “Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин.”
31. ГОСТ 5903 – 89 “Методи визначення цукру”.
32. Т.М. Коломієць, Н.В. Притульська, О.Л. Романенко, «Експертиза товарів», підручник; КНТЕУ, Київ- 2001.
33. Кондитерське виробництво – 2008 – №3 – с35 –36 Борисенко А.В. “Шоколад – гармонія смаку і аромату”.
34. ДСТУ 3924 – 2000 “Шоколад. Загальні технічні умови.”
35. І.В. Сирохман, “Товарознавство, крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів”, Київ видавництво “Вища проба” 1984 р. .
36. ГОСТ 5902 – 80 “Методи визначення ступеня подрібнення і щільності пористих виробів”.
37. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. – К.: Лібра, 2000. – 308с.