

Висновки з даного дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямку. Для ідентифікації насіння сояшнику в митних цілях одним із визначальних показників є встановлення способу його теплової обробки (сушене або смажене). У чинних в Україні НТД немає критеріїв і показників, які дозволяють правильно ідентифікувати насіння сояшнику для подальшої його класифікації згідно з УКТ ЗЕД, що створює також ризик неправильного нарахування митних платежів. Тому визначення відповідних критеріїв і показників, добір методів дослідження, розробка й упровадження необхідної для виконання вимірювань методики – дуже актуальне питання.

Список використаних джерел:

1. Николаева М. А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов / Николаева С. А., Лычников Д. С., Неверов А. Н. – М. : Экономика, 1996. – 106 с.
2. Про безпечність та якість харчових продуктів та продовольчої сировини [Електронний ресурс] : Закон України [прийнято Верховною Радою України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР]. – Режим доступу : <http://www.zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80/ed20010124>
3. Про безпечність та якість харчових продуктів сировини [Електронний ресурс] : Закон України [прийнято Верховною Радою України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР]. – Режим доступу : <http://www.zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>



УДК 637.5.033:339.543

А. А. Булейко, кандидат біологічних наук, доцент кафедри товарознавства та митної експертизи Університету митної справи та фінансів

**ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНІЧНИХ УМОВ ЗБЕРІГАННЯ
ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ М'ЯСА ЯЛОВИЧИНИ
ЧЕРЕЗ МИТНІ КОРДОНИ УКРАЇНИ**

Розглянуто та розкрито особливості застосування технічних умов, а також зберігання і транспортування м'яса яловичини через митні кордони України. Особливу увагу приділено важливості виконання вимог транспортування м'яса яловичини, умовам його маркування та зберігання з метою запобігання ввезенню на національний ринок неякісної продукції. Узагальнено основні технічні вимоги до зберігання та транспортування яловичини через митні кордони України, що дозволить спростити процес увезення імпортного м'яса на територію України.

Ключові слова: транспортування; зберігання; технічні умови; маркування; м'ясо яловичини.

In this article you can find information about peculiarity of technical conditions of transportation and storage of meat of beef through the customs borders of Ukraine. Special attention in the article are given to the importance of the compliance to transportations of

© А. А. Булейко, 2015

meat of beef, to the conditions of its labeling and storage in purpose to prevent the penetration into the national market of substandard production. The sefeatures should consider both customs officials and independent goods. Unfortunately still not developed national standards for beef, and periodicals devoted to this topic, not much attention, which to some extent makes it difficult to control the quality of products imported and exported.

Key words: *transportation; storage; technical conditions; mark, meat of beef.*

Постановка проблеми. У загальному вигляді зв'язок з науковими та практичними завданнями полягає в тому, що м'ясо яловичини належить до найважливіших продуктів харчування як джерело повноцінних білків, а також жирів, мінеральних, екстрактивних речовин і деяких вітамінів. Яловичина споживається у смаженому, вареному, тушкованому, копченому вигляді, а також використовується для виготовлення напівфабрикатів, фаршу для котлет, біфштексів, ромштексів, відбивних, гамбургерів.

Широкий спектр використання яловичини створює значний попит на цей продукт на українському ринку м'яса. Але, на жаль, національні м'ясопереробні компанії не в змозі в повному обсязі задовольнити зростаючий попит. Це призводить до значного збільшення частки імпортової продукції на внутрішньому ринку.

Нині більшість імпортової яловичини доходить до кінцевого споживача неналежної якості. Насамперед це пов'язано з грубим порушенням умов транспортування та зберігання м'яса яловичини. Також не слід залишати поза увагою спроби завезти на територію України яловичину шляхом контрабанди.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. На жаль, цю проблему не досліджено взагалі, тому для її розв'язання проаналізовано основні вимоги до зберігання та транспортування яловичини через митні кордони, а також зазначено процедури, які мають проводитись безпосередньо на пунктах пропуску через державний кордон України. У цьому й полягає наше завдання. Така інформація буде корисна не тільки імпортерам яловичини, а також безпосередньо працівникам митних органів [1].

Товарознавцям-експертам необхідно чітко орієнтуватися в асортименті виробів із яловичини, а також набути практичних навичок проведення експертизи для недопущення на внутрішній ринок неякісної продукції, яка може зашкодити життю і здоров'ю населення [2, 32].

Мета статті – обґрунтувати технічні умови та необхідність забезпечення належного контролю за дотриманням умов транспортування та зберігання м'яса яловичини під час перетину митного кордону.

Проблема в тому, що через постійне порушення вимог до зберігання та транспортування яловичини вона надходить до кінцевого споживача в неналежному стані. У свою чергу, через невеликий строк зберігання охолодженої та остиглої яловичини процес перевезення її через митні кордони має бути максимально спрощений.

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми, такої як порушення вимог до зберігання та транспортування м'яса яловичини через митні кордони України, а також узагальнення та аналіз технічних умов щодо маркування, транспортування і зберігання м'яса яловичини – головна мета статті. Зі збільшенням кількості імпортного м'яса та продуктів з нього не менш важливо розглянути особливості, вимоги та правила перевезення яловичини через митні кордони України.

Виклад основного матеріалу. Відповідно до стандарту ГОСТ 779–55 м'ясо яловичини поділяють на:

– остигле – м'ясо, яке після оброблення туш охолело в природних умовах чи спеціальних камерах не менше ніж 6 годин його поверхня покрилася сушуватою кіркою, а м'язова тканина залишилась пружною;

– охолоджене – яловичина, яка після оброблення туш була охолоджена до температури від 0 до 4°C. Поверхня м'яса не волога, а м'язи залишилися еластичними;

– заморожене – м'ясо яловичини, що було заморожене до температури вище мінус 8°C;

– підморожене – м'ясо, що має температуру в стегні на глибині 1 см від мінус 3°C до мінус 5°C. При зберіганні такого м'яса температура всієї туші має коливатись від мінус 2 до мінус 3°C [3, 1].

Наведена інформація обов'язково буде корисною для товарознавців-експертів під час проведення органолептичної експертизи, яка, в першу чергу, здійснюється під час імпорту чи експорту м'яса яловичини через митні кордони України.

Митний кодекс України передбачає проведення, крім митного, інших видів контролю (санітарно-епідеміологічного, ветеринарного, радіологічного, екологічного), що проводяться відповідними органами державної влади. Тому під час перевезення м'яса яловичини через митні кордони України необхідно перевірити наявність товаросупровідних документів, сертифікатів відповідності та документів, які підтверджують країну походження товару [4, 505–521].

У ході переміщення м'яса необхідно забезпечити здійснення в пунктах пропуску через державний кордон України митного оформлення м'яса й м'ясопродуктів після застосування таких форм контролю:

– відповідно до ст. 27 Митного кодексу України – з обов'язковим проведенням ветеринарного та санітарно-епідеміологічного контролю, передбачених законодавством у пунктах пропуску через державний кордон України (із засвідченням фактів завершення такого контролю);

– відповідно до ст. 41 і 55 Митного кодексу України – з обов'язковим проведенням митного огляду товарів з метою встановлення відповідності їх кількісних та якісних характеристик, заявлених у документах контролю доставки, фактичним характеристикам (зі складанням Акта про проведення митного огляду);

– обов'язковим проведенням звірянь із суміжною стороною даних про переміщені товари та транспортні засоби шляхом обміну супровідними листами на кожний транспортний засіб; обміну копіями завірених митних і товаросупровідних документів. При цьому в пунктах пропуску, де такий обмін не здійснюється щоденно, ініціювати направлення запитів до митних органів суміжних держав за кожним транспортним засобом, що переміщує зазначені товари, але в цьому разі митний контроль не зупиняється, а транспортні засоби до отримання відповіді не затримуються;

– відповідно до п. 7 ст. 41 Митного кодексу України з обов'язковим зважуванням транспортних засобів за наявності робочих ваг.

Для розміщення м'яса й м'ясопродуктів у митний режим імпорту або переробки на митній території України необхідно забезпечити здійснення відбору проб для досліджень і надання їх до експертних підрозділів Центрального митного управління лабораторних досліджень та експертної роботи відповідно до встановленої процедури.

Також слід перевірити наявні сертифікати про походження товару та залучити підрозділи тарифів та митної вартості до здійснення митного контролю й митного оформлення яловичини [5] .

Під час експертизи м'яса яловичини можна застосувати такі методи випробування:

- визначення маси м'яса яловичини шляхом проведення групового зважування;
- визначення температури. Для цього застосовують скляний, ґертутний термометр, вмонтований у металеву оправу, та напівпровідниковий вимірювач температури.

Температуру остиглої та замороженої яловичини необхідно вимірювати в товщині м'язів стегна на глибині не менше ніж 6 см.

У підмороженому м'ясі після закінчення процесу охолодження температуру вимірюють на глибині 1 та 6 см, а в процесі зберігання – лише на глибині 6 см.

За результат випробування беруть середньоарифметичне значення вимірів [3, 3] .

Необхідно також зазначити, що в разі виникнення розбіжностей у визначенні свіжості м'яса яловичини відбір зразків та проб, бактеріологічний аналіз, а також методи випробувань проводять відповідно до чинних стандартів.

Транспортування м'яса яловичини проводять транспортом усіх видів відповідно до правил перевезення швидкопсувних вантажів, що дійсні на транспорті даного виду.

Завантаження м'яса яловичини дозволяється після його огляду спеціалістом ветеринарного контролю Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України [3].

Заморожена яловичина приймається до перевезення через митні кордони України з дотриманням таких умов:

- туші великих тварин мають бути розділені на поздовжні напівтуші або чвертини;
- на тушах, напівтушах або чвертинах не має бути залишків внутрішніх органів, згустків крові, забруднення, льоду та снігу, пошкоджень поверхні, вихватів підшкірного жиру і синців;

- температура яловичини в товщі м'язів біля кісток під час завантаження має бути не вище мінус 8°C.

Заморожене м'ясо, яке перевозиться без упаковки, завантажується щільними штабелями з попереднім застиланням решіток на підлозі та стін на висоту завантаження рогожами або папером так, щоб залишалися щілини між решітками та стінами вагона для циркуляції холодного повітря.

Заморожене м'ясо яловичини в ящиках, упаковане в полімерну плівку, перевозиться пакетами на піддонах.

Блоки замороженого м'яса мають бути загорнуті в пергамент, підпергамент, пергамін, целюфан або іншу прозору плівку та складені в ізотермічні картонні контейнери або упаковані в картонні коробки, мішки з непросоченого паперу або з полімерних матеріалів.

Температура в товщі блоку під час приймання до перевезення має бути не вище мінус 8°C у блоків із м'яса на кістках.

Заморожене м'ясо яловичини, що відвантажуються на експорт з перевантаженням на прикордонних станціях, приймається до перевезення в упаковці. При цьому відправник має застелити підлогу і стіни вагонів на висоту завантаження рогожами (папером) та вкласти у вагон не менше 8 кг цього матеріалу для застилання підлоги в іноземних вагонах. Температура м'яса має бути не вище мінус 18°C.

Підморожене м'ясо перевозиться тільки в рефрижераторних вагонах за температури від 0°C до мінус 3°C.

Термін зберігання підмороженого м'яса яловичини до завантаження не має перевищувати 5 діб, а сумарний термін його зберігання та транспортування – 10 діб від часу забою. Під час завантаження його температура має бути від мінус 2°C до мінус 3°C на глибині 1 см від поверхні. Підморожене м'ясо слід розділити, аналогічно до замороженого, воно має бути пружним та не прогинатися в разі піднімання.

Завантажуючи підморожене м'ясо, відправник зазначає у відповідній графі накладної та в документі про якість призначення яловичини. Її вкладають уздовж вагона штабелями висотою 1,5–1,7 м шаховим способом не вище 5–6 ярусів.

Охолоджене м'ясо яловичини перевозять у тушах, напівтушах, четвертинах, підвішених на гачки, а в сортових відрубках – у ящиках на піддонах за температури від 0°C до мінус 3°C.

Допускається короткочасне підвищення температури у вантажному приміщенні не вище +4°C.

Охолоджене м'ясо яловичини приймається до перевезення із забійним терміном зберігання не більше 4 діб. Під час завантаження його слід розділити, аналогічно до замороженого м'яса, з температурою в товщі м'язів біля кісток від 0°C до +4°C та сухою поверхнею без слідів плісняви, ослизнення й вологості. Охолоджена яловичина у відрубках перевозиться упакованою у полімерну плівку та укладеною в ящики на піддонах.

У застиглому стані яловичина перевозиться з пунктів, де немає холодильників, з післязабійним терміном зберігання не більше 2 діб.

Застигле м'ясо яловичини під час приймання до перевезення повинно мати суху поверхню та температуру в товщі м'язів біля кісток від +4°C до +12°C.

Охолоджену та застиглу яловичину завантажують у вагони тільки підвішеною на гачки так, щоб туші, напівтуші, четвертини не торкалися одна одної, підлоги та стін вагона. Четвертини великих розмірів та напівтуші яловичини підвішують на гачки в шаховому порядку таким чином, щоб праві половини були з одного боку вагона від дверей, ліві – з іншого, а їх внутрішні боки були повернуті до торцевих стін вагона. Четвертини яловичини підвішують у два яруси, другий ярус підвішують до першого на гачках або мотузках [7, 5–8].

Таврування м'яса яловичини проводять відповідно до чинних стандартів і правил у встановленому порядку.

Яловичину першої категорії вгодованості позначають круглим тавром діаметром 40 мм, а другої – квадратним тавром із розміром сторони близько 40 мм. Яловичину худу клеймують трикутним клеймом із розміром сторін 45, 50 та 50 мм.

Також на яловичині від молодих тварин I та II категорії праворуч від тавра вгодованості має бути зазначена буква "М" висотою 20 мм, а на яловичині від биків I та II категорій справа від тавра вгодованості – буква "Б" висотою 20 мм.

Зберігають м'ясо яловичини відповідно до правил зберігання м'ясних продуктів у встановленому порядку.

Заморожене м'ясо слід зберігати в холодильниках за температури не вище мінус 8°C та відносної вологості повітря 90–100 % шляхом укладання штабелями на дерев'яних решітках.

У зимовий період у разі відсутності охолоджувальних приміщень допускається зберігання замороженого м'яса в неохолоджених складах з обов'язковим покриттям

штабелів м'яса брезентом, парусиною, рогожаними чи солом'яними матами, а також із дотриманням установлених ветеринарних та санітарних правил [3, 3].

Висновки з даного дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямку. Зазначимо, в процесі дослідження з'ясувалося, що під час перевірки якості м'яса яловичини, яке перевозиться через митні кордони України, необхідно керуватися технічними умовами та чинними стандартами, а також особливостями маркування, транспортування та зберігання яловичини. Ці особливості мають урахувати як працівники митних органів, так і незалежні товарознавці-експерти. На жаль, досі не розроблено національні стандарти щодо м'яса яловичини, а в періодичній літературі цій темі зовсім не преділено уваги, що певною мірою ускладнює контроль за якістю продукції, яка імпортується та експортується. Також досить часто порушуються вимоги до зберігання та транспортування м'яса вже після ввезення на внутрішній ринок, що призводить до його псування й поширює серед споживачів хибну інформацію щодо недостатньої якості імпортової яловичини.

Тому необхідно забезпечити чітко та повне дотримання вимог сучасних стандартів і правил з метою запобігання ввезенню на внутрішній ринок неякісної яловичини.

У статті розглянуто й узагальнено основні технічні вимоги до зберігання та транспортування яловичини через митні кордони України, що дозволить спростити процес увезення імпортного м'яса на територію України та чітко уявити всю послідовність митних процедур щодо імпорту яловичини.

Перспектива подальших досліджень у даному напрямі – вдосконалення технічних умов зберігання та транспортування м'яса яловичини і спрощення контролю за експортом та імпортом м'яса яловичини через митні кордони України, обґрунтування технічних умов і необхідності забезпечення належного контролю за дотриманням умов транспортування та зберігання м'яса яловичини під час перетину митного кордону для його спрощення.

Список використаних джерел:

1. Митний кодекс України.
2. Коммерческое товароведение и экспертиза / под ред. Г. А. Васильева и Н. А. Нагапетьянца. – М. : Банки и биржи, ТИ. – 1997. – 135 с.
3. Технические условия. Мясо – говядина в полутушах и четвертинах ГОСТ 779-55: затв. і введ. в дію Комітетом стандартів, мір та вимірних приборів при Раді Міністрів СРСР 20 липня 1955 р.
4. Митний кодекс України : науково-практичний коментар / А. Т. Козюк, О. О. Погрібний, Р. А. Калюжний та ін. – К. : Всеукраїнська асоціація видавців “Правова єдність”, 2008. – 757 с.
5. Про митний контроль і митне оформлення м'яса і м'ясопродуктів, що ввозяться в Україну з метою імпорту та переробки на митній території України : лист ДМСУ від 08.12.2005 № 11/1–9/15744.
6. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк. – К. : Центр навчальної літератури, 2004. – 384 с.
7. Правила перевезення швидкопсувних вантажів : затверджено наказом Міністерства транспорту та зв'язку України від 09.12.2002 № 873.