ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ СИСТЕМИ РЕГУЛЮВАННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

УДК 339.5 + 664(613.26:366)

Бодак М. П.,
bodakmp@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-1130-4312,
Researcher ID F-2588-2019,
к.т.н., доц., доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю,
Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

Донцова В. В.,
innadoncowa@gmail.com, ORCID ID: 0000-0001-7255-8685,
Researcher ID: F-4785-2019,
к.т.н., доц., доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю,
Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

Лебединець В. Т.,
viralebedynets@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-0034-5290,
Researcher ID: F-5530-2019,
к.т.н., доц., доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю,
Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

Сапожник Д. І.,
dimalv.ua@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-1125-8571,
Researcher ID: G-1404-2019,
к.т.н., доц., доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю,
Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

ВИКОРИСТАННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ІДЕНТИФІКАЦІЇ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ ПРИ МИТНОМУ ОФОРМЛЕННІ ДЛЯ ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТА З МЕТОЮ ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ

Анотація. *У статті зроблена спроба показати можливості використання сенсорних характеристик ідентифікації м'ясної продукції при митному оформленні для виявлення фальсифікації та з метою захисту споживачів, оскільки у процесі митної діяльності з кожним роком збільшується кількість випадків недостовірного декларування або неправильного визначення класифікаційного коду м'ясних товарів, а співробітники митних органів часто стикаються з проблемою, коли неможливо розрізнити інформацію, що міститься на таврі або маркуванні, оскільки у зв'язку з транспортуванням і великим об'ємом продукції, що перевозиться, обриси тавра можуть стати нерозпізнаваними. Як показує практика, отримати інформацію про той чи інший м'ясний продукт не завжди є можливим. Під час проведення митного контролю однією з найважливіших проблем є проблема визначення країни походження товарів, що переміщуються через митний кордон України. Правильне визначення країни походження імпортованих товарів є основою митного контролю з метою забезпечення економічної безпеки країни, щоб уникнути надходження на територію держави контрафактної, неякісної продукції, а також для правильного розрахунку і надання тарифних преференцій, пільг і необхідне для застосування основних заходів зовнішньоторговельної політики, а також з метою статистичної звітності. Розглянуто проблему визначення країни походження товару на прикладі ввезення іноземного м'яса великої рогатої худоби. Співробітники митних органів, ветеринарного нагляду часто стикаються з проблемою, коли неможливо розрізнити інформацію, що міститься на таврі, оскільки у зв'язку з транспортуванням обриси тавра часом стають нерозрізнюваними. Запропоновано введення груп ідентифікації для*

вирішення проблеми, необхідної для сенсорної ідентифікації на підставі таврування м'ясних туш та захисту прав споживачів на безпеку та інформаційне забезпечення. Зроблено висновок про необхідність як удосконалення митного законодавства, що регулює питання визначення країни походження товару, так і практичного використання з метою забезпечення економічної безпеки України. Проблема правильності визначення країни походження товару особливо актуальна в сучасний період, оскільки має місце ввезення товарів, заборонених до ввезення на територію країни українським урядом.

Ключові слова: експорт, імпорт, м’ясо та м’ясна продукція, сенсорні характеристики ідентифікації, захист споживачів.

Bodak M. P.,
bodakmp@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-1130-4312,
Researcher ID F-2588-2019,
Ph.D., Associate Professor, Associate Professor of the Department of Commodity Studies, Customs Affairs and Quality Management, Lviv University of Trade and Economics, Lviv

Dontsova V. V.,
innadoncowa@gmail.com, ORCID ID: 0000-0001-7255-8685,
Researcher ID: F-4785-2019,
Ph.D., Associate Professor, Associate Professor of the Department of Commodity Studies, Customs Affairs and Quality Management, Lviv University of Trade and Economics, Lviv

Lebedynets V. T.,
viralebedynets@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-0034-5290,
Researcher ID: F-5530-2019,
Ph.D., Associate Professor, Associate Professor of the Department of Commodity Studies, Customs Affairs and Quality Management, Lviv University of Trade and Economics, Lviv

Sapozhnyk D. I.,
dimalv.ua@gmail.com, ORCID ID: 0000-0001-8718-0996,
Researcher ID: G-1456-2019,
Ph.D., Associate Professor, Associate Professor of the Department of Commodity Studies, Customs Affairs and Quality Management, Lviv University of Trade and Economics, Lviv

USE OF SENSORY CHARACTERISTICS OF MEAT PRODUCTS IDENTIFICATION DURING CUSTOMS CLEARANCE TO DETECT COUNTERFEITATION AND WITH THE PURPOSE OF CONSUMER PROTECTION

Abstract. *The article attempts to show the possibilities of using the sensory characteristics of meat products identification during customs clearance to detect counterfeitation and to protect consumers, since in the process of customs activity the number of cases of inaccurate declaration or incorrect determination of the classification code of meat products increases every year, and customs officers often face the problem when it is impossible to distinguish the information contained on the stamp or label due to big scale transportation of meat products. As practice shows, it is not always possible to obtain information about a particular meat product. During customs control, one of the most important problems is the problem of determining the country of origin of goods transported across the customs border of Ukraine. The correct determination of the country of origin of imported goods is the basis of customs control in order to ensure the economic security of the country, to avoid the entry into the territory of the state of counterfeit, low-quality products, as well as for the correct calculation and granting of tariff preferences, benefits and is necessary for the application of basic measures of foreign trade policy, as well as for statistical reporting. The problem of determining the country of origin of goods on the example of import of foreign cattle meat was considered. Employees of customs authorities, veterinary supervision often face the problem when it is impossible to distinguish the information contained on the stamp, because in connection with transportation the outlines of the stamp sometimes become indistinguishable. The introduction of identification groups is proposed to solve the problem necessary for sensory identification on the basis of branding of meat carcasses and protection of consumer rights on safety and information support. It is concluded that it is necessary*

to improve both the customs legislation regulating the issues of determining the country of origin of goods and its practical use in order to ensure the economic security of Ukraine. The problem of correct determination of the country of origin of goods is especially relevant in the modern period, since there is an import of goods prohibited for importation into the territory of the country by the Ukrainian government.

Key words: export, import, meat and meat products, sensory characteristics of identification, consumer protection.

JEL Classification: D18; F14; L14; Q17.
DOI: https://doi.org/ 10.36477/2522-1221-2022-32-11

Постановка проблеми. Чи не найпершою інституцією, робота якої зазнала відчутних змін у зв'язку із введенням воєнного стану, стала митниця. Парламент, Уряд України та профільні органи виконавчої влади ухвалили значну кількість нормативно-правових актів, що не лише спрощують порядок митного оформлення товарів, транспортних засобів, а й надають певні пільги для імпортерів. Ці заходи спрямовані на оперативне, безперешкодне та повноцінне забезпечення населення України та Збройних Сил України всім необхідним у такий складний час [1, 4, 9].

Новації митного оформлення товарів стосуються імпортних та експортних операцій, порядку роботи митних органів, правового регулювання ввезення деяких товарів тощо. У процесі митної діяльності з кожним роком збільшується кількість випадків недостовірного декларування або неправильного визначення класифікаційного коду м'ясних товарів.

Співробітники митних органів часто стикаються з проблемою, коли неможливо розрізнити інформацію, що міститься на таврі або маркуванні, оскільки у зв'язку з транспортуванням і великим об'ємом продукції, що перевозиться, обриси тавра можуть стати нерозпізнаваними. Як показує практика, отримати інформацію про той чи інший м'ясний продукт не завжди є можливим.

Величезна кількість помилок пов'язана з визначенням видової приналежності м'ясного продукту, країни походження, ступеня оброблення м'яса і харчових м'ясних субпродуктів, а також відповідності представленого товару супровідним документам.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Забезпечення населення м'ясними продуктами харчування здійснюється переважно завдяки власному виробництву, а також постачанню за імпортом [2]. Виробництво м'яса і продуктів його переробки – один із вагомих секторів харчової промисловості України зі зростаючим (в окремих сегментах) експортно-імпортним потенціалом [7]. Проте виникає низка проблем, які можуть вплинути як на його розвиток, так і на забезпечення внутрішнього ринку окремими видами м'ясної продукції. Зокрема, за останні роки спостерігалися такі негативні тенденції, як зниження сировинного потенціалу (окремих видів м'яса), зменшення обсягів глибинної переробки (натомість експорту охолоджених та заморожених продуктів), зміна географії зовнішньоекономічної діяльності та інше.

Питання експорту-імпорту м'яса широко досліджується в сучасних наукових працях. До прикладу, І. В. Тюха, Т. В. Полінчик-Ярова [13] висвітлюють загальні проблеми експорту-імпорту агропродукції; В. Л. Гераймович, І. Л. Гуменюк, О. Г. Кубай [3], Н. І. Патика, К. А. Пріб [10] дослідили питання стану тваринництва та експорту продукції тваринного походження (зокрема, м'яса); інші автори [6, 16, 17] у дослідженнях конкретизують проблеми та перспективи розвитку м'ясопереробних виробництв та досліджень властивостей їх продукції [1, 9, 12, 15].

Постановка завдання. Метою статті було дослідження практики використання сенсорних характеристик ідентифікації м'ясної продукції та країни її походження під час митного оформлення для виявлення можливої фальсифікації та з метою захисту прав споживачів на безпеку та достовірну інформацію про місцезнаходження виробника.

Виклад основного матеріалу дослідження. Під час проведення митного контролю однією з найважливіших проблем є проблема визначення країни походження товарів, що переміщуються через митний кордон України. Правильне визначення країни походження імпортованих товарів є основою митного контролю з метою забезпечення економічної безпеки країни, щоб уникнути надходження на територію держави контрафактної, неякісної продукції, а також для правильного розрахунку і надання тарифних преференцій, пільг і необхідне для застосування основних заходів зовнішньоторговельної політики, а також з метою статистичної звітності.

Документами, що підтверджують країну походження товару, є:

− з країн далекого зарубіжжя: сертифікат форми "А". Цей сертифікат є підставою для зниження ставок ввізних митних зборів у розмірі 75% від базової ставки (100%) щодо товарів, які походять із країн, що розвиваються, і звільнення від сплати ввізних митних зборів щодо товарів, які походять із найменш розвинених країн;

− з країн ближнього зарубіжжя: сертифікат форми "СТ-1". Сертифікат походження за формою СТ-1 потрібен на митниці при ввезенні товару на територію держави для підтвердження країни походження товару.

Основною проблемою підтвердження правильності застосування преференцій, що виникає під час митного контролю м'ясної продукції, є розбіжність номерів пломб, зазначених у документах, що подаються до митних органів, з номерами пломб відправника на контейнерах, що прибули. Так, під час використання форм митного контролю: митного огляду, митного огляду, перевірки документів і відомостей, перевірки маркування товарів спеціальними марками та наявності на них ідентифікаційних знаків – виникають різночитання фактичного та документального контролю. Приміром, така розбіжність виявляється під час аналізу даних коносамента, що подається, з номерами пломб на контейнерах, що прибули. Така невідповідність свідчить про можливу недбалість, якої припускаються інспектори з огляду під час складання актів митного огляду (неправильно вказуються номери пломб) або відправники, перевізники під час складання товарно-транспортних накладних. Усі перераховані моменти не дають змоги підтвердити правильність надання заявлених тарифних преференцій. Статистики з цієї проблеми не ведеться, але в узагальнюючих доповідях різних митних структур ця проблема обговорюється.

Розглянемо проблеми визначення країни походження товару на прикладі ввезення іноземного м'яса великої рогатої худоби. Співробітники митних органів, ветеринарного нагляду часто стикаються з проблемою, коли неможливо розрізнити інформацію, що міститься на таврі, оскільки у зв'язку з транспортуванням обриси тавра часом стають нерозрізнюваними. Визначаючи країну походження на підставі проставлених на тушах клейм, ми фактично сподіваємося тільки на сумлінність іншої держави у виконанні законодавства, що, як показує практика, не завжди дотримується. Під час переміщення товарів використовують різні пломби, як-от: фліклок, унісіл, крабсіл, нейлсіл, стікер, трос, едсіл, даблсіл, трексіл, наліпка-індикатор, шипбегсіл, екстрасіл і т. д. Ці пломби являють собою єдину конструкцію: металеву або пластикову стрічку (трос) з надійним пристроєм замка на кінці.

Наклейка на яловичій тушці жодним чином не може слугувати клеймом, оскільки її можна стерти або в особливому випадку підправити, і до того ж інструментом визначення країни походження та індивідуальних особливостей товару. Для вирішення вищевказаної проблеми, необхідної для визначення країни походження на підставі таврування м'ясних туш, можливе введення груп ідентифікації.

Перша група ідентифікації – впровадження системи проставлення електронних або ультрафіолетових клейм. Клеймо буде являти собою спеціальний стікер у вигляді штрих-коду, який буде проставлятися на всіх тушах після проведення експертизи. Для розпізнавання клейма пропонується використовувати спеціальні пристрої на кшталт сканера з використанням УФ- та інших випромінювань. Ця система являє собою сучасні види касових апаратів, коли за допомогою певного набору цифр можна буде дати майже повну інформацію про цей товар.

Друга група ідентифікації – використання засобів, що сприяють правильному визначенню країни походження товару, а саме:

− використання спеціального захисного паперу, який матиме необхідні засоби захисту за принципом водяних знаків. Використання спеціальних матеріалів, в яких будуть дані про товар, що не дасть змоги учасникам ЗЕД спеціально їх пошкодити. Використання фізико-хімічних показників, які слугуватимуть додатковим контролем якості м'ясної продукції, що ввозиться в Україну;

− використання фізико-хімічних змін, що запобігають повторному заморожуванню або проставленню тавра на вже заморожене м'ясо, які будуть одразу відображатися на використовуваному стікері;

− використання особливого чорнила, за допомогою якого наноситиметься необхідна інформація. Також фарба, що застосовується для нанесення позначки, відповідатиме всім необхідним нормам безпеки. Це дасть змогу уникнути загрози переклеювання або зміни змісту мітки;

− інші засоби захисту, у т. ч. використання графічної голограми. Введення таких засобів захисту необхідне, щоб забезпечити більш точ-

ний контроль і захист встановленого клейма. Як засіб захисту можуть бути використані також різні види печатки, типографічний захист тощо. Пропоновані шляхи вдосконалення системи визначення країни походження товару необхідні для:

− створення сприятливих умов застосування електронного декларування для учасників ЗЕД, а саме: запровадження спрощеної процедури формування електронної копії декларацій на товари;

− розвитку системи електронної взаємодії та отримання відомостей про дозвільні документи безпосередньо від уповноважених виконавчих органів України, які їх видали, а не від учасників ЗЕД;

− розширення зовнішньоекономічних зв'язків як джерела безперервного економічного зростання, наповнення внутрішнього ринку якісними товарами;

− посилення контролю за збиранням митних платежів, які є однією з найбільш ємних дохідних статей державного бюджету;

− реалізації права споживача на інформацію про походження товару.

Дослідження проблем, необхідних для правильного визначення країни походження на підставі таврування м'ясних туш, дає підстави запропонувати дві групи ідентифікації: перша, що ґрунтується на впровадженні системи проставлення електронних або ультрафіолетових клейм; друга, що ґрунтується на використанні спеціальних засобів, які дадуть змогу удосконалити митний контроль з метою вдосконалення митного адміністрування ввезення іноземної м'ясної продукції.

М'ясо забійних тварин має видові відмінності за органолептичними показниками, зокрема за кольором і консистенцією жиру на туші та іншими характеристиками визначення видової приналежності забійних тварин для м'яса різного виду, віку та від корму тварин. Кольори залежно від видової приналежності варіюються від блідо-рожевого до темно-коричневого. Однак колір м'язової тканини має відмінності навіть у межах однієї видової групи.

До факторів, що впливають на ідентифікацію, відносять також вік тварини, кількість заморожувань тощо, наприклад, м'ясо, заморожене двічі, має темніший колір, ніж м'ясо, яке піддалося одноразовому заморожуванню [8, 17]. У практиці для визначення видової приналежності часто використовують анатомічні особливості кісток і внутрішніх органів тварин (рис. 1). Ці особливості тих чи інших тварин у більшості випадків співробітник митного органу визначити не зможе.

Посадові особи митних органів проводять перевірку документів після прибуття товарів на територію України в спеціалізованих пунктах пропуску спільно зі здійсненням державного ветеринарного нагляду [5, 11, 12]. Крім документарного та фізичного контролю, у випадках, коли у співробітника митних органів виникають сумніви з приводу достовірності наданих даних, потрібне залучення фахівців, зокрема і ветеринарних лікарів, для проведення лабораторного контролю, особливо у випадках використання специфічних видів фальсифікації (рис. 2).

Порівнюючи способи асортиментної фальсифікації і фальсифікації якості, очевидно, що деякі способи (розведення продуктів водою, введення більш дешевих компонентів сировини за рахунок більш дорогоцінних) викликають одночасно обидва види фальсифікації. Найчастіше асортиментна фальсифікація м'яса спостерігається у випадках, коли розмитнюються м'ясні об'єкти, призначені на території України подальшій технологічній переробці. Сприяє асортиментній фальсифікації і постачання м'яса дрібними подрібненими шматками, коли неможливо визначити його біологічну та морфологічну належність.

Ідентифікаційна експертиза м'яса потребує багато часу, проте і його не завжди буває достатньо. М'ясо є швидкопсувним продуктом, що зобов'язує перевіряти його в максимально швидкі терміни, не втрачаючи об'єктивність результатів. У більшості випадків провести дослідження якісно й оперативно не представляється можливим, а отже, час проведення митного контролю збільшується. Саме тому система ідентифікації м'яса та харчових м'ясних субпродуктів потребує змін та використання інноваційних техноло-

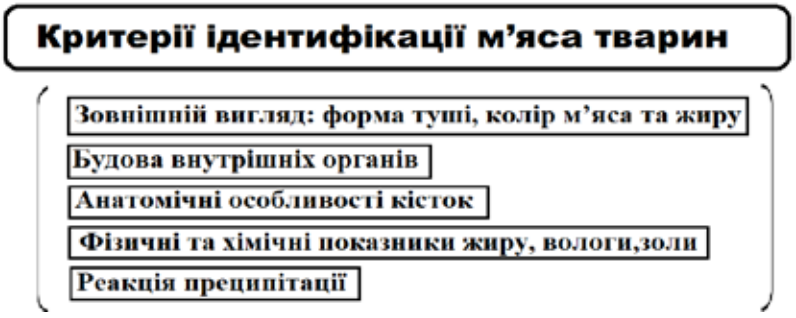

Рис. 1. Критерії ідентифікації м'яса тварин
(*Джерело: складено авторами*)

Рис. 2. Види фальсифікації м'яса і м'ясних товарів

(*Джерело: складено авторами*)

гій, зокрема запровадження системи електронної ідентифікації на основі електронного таврування.

Технологія електронного таврування передбачає імплантацію електронного тавра на етапі проведення експертизи одразу після забою та оброблення тварини. Після цього всі подальші дії з м'ясом фіксуватимуться, зокрема кількість заморозок, країна походження м'яса, пересування товару, умови його зберігання (температура). Внесення початкових даних має відбуватися на основі міток, проставлених тварині за життя, в яких міститься інформація про щеплення, хвороби, вагу, вік тощо, а також додаткові відомості, надані після експертизи. Доцільним є формування єдиної бази для відстеження повного циклу життя тварини, а також дій, вчинених із її тушею після забою. Для розпізнавання клейма посадовим особам митних органів необхідно буде використовувати спеціальні зчитувальні пристрої. У подальшому можливе розроблення програми для смартфонів, що дасть змогу отримувати інформацію одразу на електронні пристрої та вносити відповідні зміни до єдиної бази.

Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі. Розробка та впровадження єдиної системи ідентифікації м'яса і м'ясної продукції з використанням електронного таврування при певній трудомісткості та дороговартісності має суттєві переваги:

− по-перше, істотне скорочення часу проведення митного контролю;

− по-друге, зменшення випадків фальсифікації м'яса та харчових м'ясних субпродуктів;

− по-третє, відсутність потреби залучення спеціалістів інших галузей для проведення ідентифікації, а також підвищення безпечності ввезення м'ясних товарів у нашу країну.

Для підвищення ефективності застосування системи електронної ідентифікації паралельно з використанням сенсорних ідентифікаційних характеристик видів м'ясної продукції важливо мінімізувати негативний вплив суб'єктивних та методичних факторів на якість процесів вимірювань.

Для широкого впровадження оптичних і електричних методів у практику оперативної ідентифікації можна сформулювати наступні рекомендації:

1) виробити рекомендації про ефективність застосування цих методів для ідентифікації видів м'яса;

2) розробити алгоритми ідентифікації видів м'яса;

3) розробити засоби ідентифікації, які за сукупністю своїх характеристик забезпечуватимуть необхідну вірогідність та оперативність контролю м'ясної продукції в місцях її продажу.

Для оперативної ідентифікації видів м'яса та його якості необхідно визначити їх характерні ознаки, систематизувати їх, що сприятиме використанню теорії розпізнавання образів та сучасних програмованих засобів. Реалізація запропонованого підходу до розвитку методів ідентифікації м'ясної продукції дозволить забезпечити оперативний моніторинг процесів вимірювань і контролю, підвищить ефективність і результативність метрологічної діяльності у сфері логістичного супроводу переміщення м'ясної продукції через митний кордон України.

Поряд із цим існує необхідність як удосконалення митного законодавства, що регулює

питання визначення країни походження товару, так і його практичного використання з метою забезпечення економічної безпеки України. Проблема правильності визначення країни походження товару особливо актуальна в сучасний період, оскільки має місце ввезення товарів, заборонених до ввезення на територію країни українським урядом.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Бондаренко Є. П. Прагматизм здійснення митного контролю визначення країни походження товарів. *Електронний журнал "Ефективна економіка".* 2014. № 8.

2. Гейц В. М., Осташко Т. О., Шинкарук Л. В. Оцінка впливу Угоди про асоціацію/ЗВТ між Україною та ЄС на економіку України : наукова доповідь. – НАН України, ДУ "Ін-т екон. та прогнозув. НАН України". Київ, 2014. 102 с.

3. Гераймович В. Л., Гуменюк І. Л., Кубай О. Г. Сучасний стан розвитку галузі та експорту продукції тваринництва України. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2019. № 5. С. 36-45.

4. Деякі питання митного оформлення окремих товарів, що ввозяться на митну територію України у період дії воєнного стану : постанова Кабінету міністрів України № 236 від 9.03.2022 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/236-2022-%D0%BF#Text.

5. Інструкція про порядок і умови поставки, закладення, зберігання і відпуску охолодженого м'яса і м'ясних продуктів державного резерву, призначених для здійснення заходів стабілізації на ринку. Наказ Державного комітету України з державного матеріального резерву № 138 від 22.04.2008 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/ laws/ show/z0359-08#Text.

6. Іщук С. О. Проблеми і перспективи розвитку м'ясопереробних виробництв в Україні. *Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України:* зб. наук. пр. 2019. Вип. 6(140). С. 3-7.

7. Ляховська О. В. Зовнішня торгівля України м'ясом і м'ясними продуктами: тенденції та географічні аспекти. *Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України*. 2020. Вип. 3 (143). С. 48-52.

8. Матвієнко В. М., Гнєдіч В. І. (2018). Фальсифікація продовольчих товарів та її вплив на здоров'я та добробут населення. URL: https:// rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/5070/3/Fal_sy_ fikaciya%20 prodovol _chy_x.pdf.

9. Накліцький Д. Митне оформлення товарів на період воєнного стану: ключові новації для бізнесу. Особливості міжнародної торгівлі під час війни. *Актуальна добірка матеріалів від експертів LIGA ZAKON* (12 квітня 2022). URL: https://biz.ligazakon.net/news/210518_mitne-oformlennya-tovarv-na-perod-vonnogo-stanu-klyuchov-novats-dlya-bznesu.

10. Патика Н. І., Пріб К. А. Світовий ринок продуктів тваринного походження та напрями посилення позицій України на ньому. *Modern Economics*. 2019. № 13. С. 194-200. URL: http:// dspace.mnau.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456 789/5652/patyka. pdf?sequence=1&isAllowed.

11. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України № 2042-VIII від 18.05.2017 р. (в ред. від 20.11.2022 р.). URL: https:// zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text.

12. Серегин И. Г., Никитченко В. Е., Рысцова Е. О. Идентификация мяса и других продуктов убоя животных при ветсанэкспертизе. *Вестник РУДН, Агрономия и животноводство*. 2015. № 4. С. 94-100.

13. Тюха І. В., Полінчик-Ярова Т. В. Стан, тенденції і перспективи розвитку українського експорту продукції АПК. *Наукові праці Національного університету харчових технологій.* 2019. Т. 25. № 1. С. 56-64.

14. Adam S. Sh. M. Sensory and Instrumental Methods of Meat Evaluation: A Review. *International Journal of Food Science and Agriculture*. 5(4), 627-638.

15. Bland J. M., Bett-Garber K. L., Li C. H., Brashear S. S., Lea J. M., Bechtel P. J. (2018). Comparison of sensory and instrumental methods for the analysis of texture of cooked individually quick frozen and fresh-frozen catfish fillets. *Food Science & Nutrition*. Vol. 6. Issue 6. p. 1692-1705 27.

16. Damaziak K, Stelmasiak A, Riedel J, Zdanowska-Sąsiadek Ż, Bucław M, Gozdowski D, et al. (2019) Sensory evaluation of poultry meat: A comparative survey of results from normal sighted and blind people. PLoS ONE 14(1): e0210722.

17. Rahman, M. H. *et al.* (2014) "Effect of Repeated Freeze-Thaw Cycles on Beef Quality and Safety. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. Korean Society for Food Science of Animal Resources.

REFERENCES:

1. Bondarenko, Ye. P. (2014), Prahmatyzm zdiisnennia mytnoho kontroliu vyznachennia krainy pokhodzhennia tovariv, *Elektronnyi zhurnal "Efektyvna ekonomika",* № 8.

2. Heits, V. M. Ostashko, T. O. and Shynkaruk, L. V. (2014), Otsinka vplyvu Uhody pro asotsiatsiiu/ ZVT mizh Ukrainoiu ta YeS na ekonomiku Ukrainy : naukova dopovid. – NAN Ukrainy, DU "In-t ekon. ta prohnozuv. NAN Ukrainy", Kyiv, 102 s.

3. Heraymovych, V. L. Humenyuk, I. L. and Kubay, O. H. (2019), Suchasnyy stan rozvytku haluzi

ta eksportu produktsiyi tvarynnytstva Ukrayiny. Ekonomika. Finansy. Menedzhment: aktual'ni pytannya nauky i praktyky, 5, 36-45.

4. Deiaki pytannia mytnoho oformlennia okremykh tovariv, shcho vvoziatsia na mytnu terytoriiu Ukrainy u period dii voiennoho stanu : postanova Kabinetu ministriv Ukrainy № 236 vid 9.03.2022 r., available at: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/236-2022-%D0%BF#Text.

5. Instruktsiia pro poriadok i umovy postavky, zakladennia, zberihannia i vidpusku okholodzhenoho miasa i miasnykh produktiv derzhavnoho rezervu, pryznachenykh dlia zdiisnennia zakhodiv stabilizatsii na rynku. Nakaz Derzhavnoho komitetu Ukrainy z derzhavnoho materialnoho rezervu № 138 vid 22.04.2008 r., available at: https://zakon.rada.gov.ua/ laws/show/ z0359-08#Text.

6. Ishchuk, S. O. (2019), Problemy i perspektyvy rozvytku m»yasopererobnykh vyrobnytstv v Ukrayini, *In Sotsial'no-ekonomichni problemy suchasnoho periodu Ukrayiny,* vol. 6(140), pp. 3-7.

7. Liakhovska, O. V. (2020), Zovnishnia torhivlia Ukrainy miasom i miasnymy produktamy: tendentsii ta heohrafichni aspekty, *Sotsialno-ekonomichni problemy suchasnoho periodu Ukrainy,* vyp. 3 (143), s. 48-52.

8. Matviienko, V. M. and Hniedich, V. I. (2018), Falsyfikatsiia prodovolchykh tovariv ta yii vplyv na zdorovia ta dobrobut naselennia, available at: https://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/5070/3/Fal_sy_fikaciya%20 prodovol _chy_x.pdf

9. Naklitskyi D. (2022), Mytne oformlennia tovariv na period voiennoho stanu: kliuchovi novatsii dlia biznesu. Osoblyvosti mizhnarodnoi torhivli pid chas viiny, *Aktualna dobirka materialiv vid ekspertiv LIGA ZAKON* (12 kvitnia 2022), available at: https://biz.ligazakon.net/news/210518_mitne-oformlennya-tovarv-na-perod-vonnogo-stanu-klyuchov-novats-dlya-bznesu.

10. Patyka, N. I. and Prib, K. A. (2019), Svitovyy rynok produktiv tvarynnoho pokhodzhennya ta napryamy posylennya pozytsiy Ukrayiny na n'omu, *Modern Economics,* 13, 194-200, available at: http://dspace.mnau.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/ 123456.

11. Pro derzhavnyi kontrol za dotrymanniam zakonodavstva pro kharchovi produkty, kormy, pobichni produkty tvarynnoho pokhodzhennia, zdorovia ta blahopoluchchia tvaryn : Zakon Ukrainy № 2042-VIII vid 18.05.2017 r. (v red. vid 20.11.2022 r.), available at: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text.

12. Serehyn, Y. H. Nykytchenko, V. E. and Rыstsova, E. O. (2015), Ydentyfykatsyia miasa y druhykh produktov uboia zhyvotnыkh pry vetsanэkspertyze, *Vestnyk RUDN, Ahronomyia y zhyvotnovodstvo,* № 4, s. 94-100.

13. Tyukha, I. V. and Polinchyk-Yarova, T. V. (2019), Stan, tendentsiyi i perspektyvy rozvytku ukrayins'koho eksportu produktsiyi APK, *Naukovi pratsi Natsional'noho universytetu kharchovykh tekhnolohiy*, 25(1), 56-64.

14. Adam S. Sh. M. Sensory and Instrumental Methods of Meat Evaluation: A Review, *International Journal of Food Science and Agriculture*, 5(4), 627-638.

15. Bland J. M., Bett-Garber K. L., Li C. H., Brashear S. S., Lea J. M., Bechtel P. J. (2018), Comparison of sensory and instrumental methods for the analysis of texture of cooked individually quick frozen and fresh-frozen catfish fillets, *Food Science & Nutrition*, Vol. 6. Issue 6, p. 1692-1705 27.

16. Damaziak K, Stelmasiak A, Riedel J, Zdanowska-Sąsiadek Ż, Bucław M, Gozdowski D, et al. (2019), Sensory evaluation of poultry meat: A comparative survey of results from normal sighted and blind people. PLoS ONE 14(1): e0210722.

17. Rahman, M. H. et al. (2014), "Effect of Repeated Freeze-Thaw Cycles on Beef Quality and Safety, *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, Korean Society for Food Science of Animal Resources.

Стаття надійшла до редакції 24 листопада 2022 року