

*Степанишена Валерия Ильинична
студентка
Кафедра: «Таможенное дело и право»
Калининградский филиал Московского Финансово-Юридического
Университета
Россия, г. Калининград
e-mail: valeriya_tanina98@mail.ru*

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ КЛАССИФИКАЦИИ И ЭКСПЕРТИЗЫ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

***Аннотация:** В статье раскрываются вопросы классификации и экспертизы кондитерских изделий. Этапы возникновения сладкой продукции на территории РФ, а так же история развития и масштабирования продукта. В статье рассматриваются пути создания новой пищевой продукции без добавления сахара, и причина отказа в кондитерской продукции сахаров. Описываются этапы и виды экспертизы кондитерских товаров. Рассматриваются многие виды позиций и подсубпозиции товара. Ознакомление в статье с учеными, которые разрабатывали новые виды сладкой продукции для здорового образа жизни.*

Ключевые слова: кондитерское производство, экспертиза, классификация, позиция, какао, поставщики кондитерской продукции, качество товара, сахаристые продукты, мучные продукты, ТН ВЭД.

*Stepanishina Valeria Ilyinichna
student
Department: "Customs and Law"
Kaliningrad Branch of the Moscow University of Finance and Law
Russia, Kaliningrad*

THEORETICAL ISSUES OF CLASSIFICATION AND EXAMINATION OF CONFECTIONERY PRODUCTS

***Abstract:** The article reveals the issues of classification and examination of confectionery products. The stages of the emergence of sweet products on the territory of the Russian Federation, as well as the history of the development and scaling of the product. The article discusses ways to create new food products without added sugar, and the reason for the refusal of sugars in confectionery products. The stages and types of examination of confectionery products are described. Many types of positions and subsubpositions of goods are considered. Familiarization in the article with scientists who have developed new types of sweet products for a healthy lifestyle.*

Key words: confectionery production, expertise, classification, position, cocoa, confectionery suppliers, product quality, sugary products, flour products.

История сладкой продукции уходит далеко в историю, в историю без телефонов, миксеров, и транспортных средств. Зарождение кондитерской продукции произошло при великом Петре 1. Во времена его правления был открыт путь иностранным кондитером в Российскую империю и положено начало российскому кондитерскому ремеслу.

Иноземные диковинные десерты и специи, завезённые из заграницы, быстро набирали популярность. И, уже к 19-му веку были построены огромные заводы по производству кондитерских изделий. С этих пор началось конкурирование между фабриками по производству кондитерских изделий. Всего за 300 лет кондитерского ремесла выросло до мировых масштабов производства.

Что же представляют собой кондитерские товары? Большая часть продовольственных товаров, состоящая из сахара или другого сладкого вещества (например: мед, сорбит и ксилит, либо добавляют сладость продукту за счет патоки, ягод и фруктов, какао-бобов и т.д.).

В кондитерские изделия добавляют огромное количество начинок: медовые, фруктово-ягодные, алкогольные, молочные, помадка, сбивные, прохладительные, марципановые, ореховые и шоколадные.

Чтобы упорядочить обширный список товаров, их разделяют на две группы: сахаристые и мучные. К сахаристым продуктам питания относят такие изделия, как: конфеты, карамель, фруктово-ягодные изделия, мармелад зефир и многое другое. Все разнообразие сладких кондитерских изделий можно встретить на прилавках гипермаркетов. К мучным товарам относят: пирожные, вали, пряники, выпечка, восточные мучные сладости и многое другое.

Такие изделия из сахара, как карамель, включаются в группу 17 «Сахар и кондитерские изделия». Но, не смотря на это, в данную группу не включаются кондитерские товары, содержащие сахар и какао (товарная позиция 1806). Какао и продукты, с содержанием какао, классифицируются в группу 18 «какао и

продукты из него». Данная группа состоит из всех видов какао и какао-бобов, какао-масло, какао-жир и готовые продовольственные продукты, содержащие какао в любых пропорциях, кроме белого шоколада (позиция 1704) и мучных изделий (пирожных, печенья и прочих мучных и хлебобулочных сладких изделий, содержащих в себе какао (позиция 1905)). Какао-бобы входят в позицию 1801, не имея значения в каком виде представлены – сырые, жареные, целые или дробленные. Но, есть важное условие – все отходы после обработки какао-бобов включаются в другую позицию (1802). Какао-бобы измельченные в пасту (включены в товарную позицию 1803). Перейдем к мучным кондитерским изделиям. Мучные товары входят в 19 группу «Готовые продукты из зерна, злаков, муки, крахмала, молока; мучные кондитерские изделия». Мучные кондитерские товары входят в 1905 позицию, а так же продукты хлебопекарного производства.

Так же в позицию 1905 входят продовольственные продукты, не содержащие в себе муку, например меренга. Если продукт содержит в себе и сахар, и какао, то данный вид товара может вызвать некоторые затруднения в определении позиции в ТН ВЭД ТС, из-за многокомпонентного состава.

Важная часть многих кондитерских изделий – сахар. Сахар состоит в отдельной группе – 17 «Сахар и кондитерские изделия из сахара». Детализация в интересах стран ТС (Таможенного союза) данного товара, осуществляется по сезонности. Этот критерий способствует отслеживанию годового колебания цен на торговых биржах, в целях регулирования ВЭД. По какому принципу классифицируется товар? Главная составляющая, которая определяет его основной характер, по которой классифицируется тот или иной товар. Например, если взять в пример рисовые воздушные хлопья, то содержания в них сахара будет куда больше, чем самих хлопьев, около 70-80%. Такой товар считается не зерновым продуктом, а кондитерским изделием, и поэтому будет входить в подсубпозицию 1704 90 9900. Из-за огромного разнообразия пищевых продуктов и добавок, а так же сложных многокомпонентных добавок, из-за перевозки товаров на разных стадиях переработки – все это дает возможность

возникновению проблем при классификации определенных товаров в ТН ВЭД ТС. Вероятно, проблема будет существовать и дальше, ввиду создания все новых кондитерских продуктов питания на рынке.

Сейчас очень сложно придумать что-то новое, но, в каждое время находятся и такие герои современного общества. Пищевая промышленность России разработала стратегический план повышения качества пищевой продукции и снабжения ее граждан. План реализации до 2030 года. Иными словами в российскую культуру питания постепенно начала входить тенденция правильного питания и здорового образа жизни. Правильное питание с шоколадом и мучными продуктами? Для того, чтобы не лишать сладкоежек их любимого лакомства, ученые находят все более изощрённые выходы.

Так, И.И. Зайцева, Шеламова С.А., Дерканосова Н.М и другие ученые, исследовали возможность создания такого диетического продукта, как – крекеры с добавлением выжимки из тыквы. Разрабатываются все новые рецептуры кондитерских изделий, с добавлением овощной добавки и кабачковым порошком, тем самым заменяя пшеничную муку. Уже сегодня на полках гипермаркетов в отделе полезной продукции вы можете увидеть пастилу из ягод, без добавления сахара, пряники с кусочками яблока и моркови, гречневую и миндальную муку и тому подобное.

Кондитерская промышленность на территории Российской Федерации играет важную роль в развитии экономического потенциала страны. Спрос с каждым годом только растёт, как и потребность в масштабирование кондитерского производства.

Чтобы держаться «на плаву» экономической мировой арене, нужно создавать качественный продукт, для экспорта товаров за границу.

К счастью, кондитерская промышленность понемногу входит в мировой рынок, что благополучно влияет на экономику страны. Войдя в мировой рынок с качественным продуктом, который сможет конкурировать зарубежным производством, мы сможем закрепиться на рынке продаж.

На сегодняшний день, стоит вопрос о дальнейшей поставке в Россию определенных продуктов, входящих в незаменимый арсенал кондитера. Так, какао-бобы поставляют из Африки, а гранулированный шоколад из Бельгии, бобы тонка из Бразилии и этот список обширный. Так, основными экспортерами какао в Россию стали (рис. № 1):



рис. № 1 Страны поставщики какао в Российскую Федерацию

Это огромные поставки сырья, которые необходимы нам для успешной внутренней экономики, в кондитерском производстве.

И ещё одна проблема, которая стоит перед нами и заключается в том, что невозможно весь выпускаемый товар отследить на качество, в соответствии с Российскими стандартами, а также с международными стандартами качества – от этого зависит дальнейшая работа кондитерского производства. Для проведения экспертизы качества продукта составляются определенные цели исследования, такие как (рис. № 2):

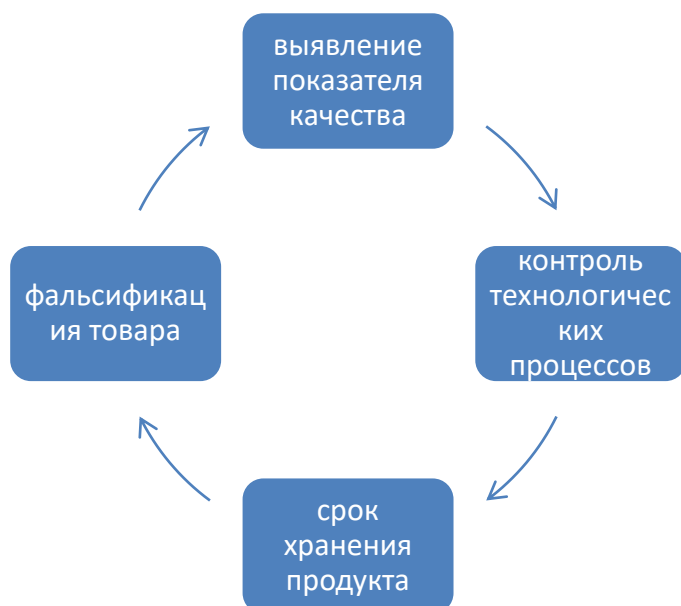


Рис. № 2 Экспертиза качества товара

После данных манипуляций экспертиза переходит к анализу органолептических характеристик. Определяются такие факторы, как вкус, масса нетто, состояние внешней поверхности, консистенция и строение в изломе, извлекающий аромат, привлекательность внешнего вида, способность сохранять размер и форму. На этом экспертиза кондитерских товаров не ограничивается, проверка идет на уровне физических и химических реакций продукта определенного типа.

Поэтому, изучение классификация, ассортимента, экспертизы качества и механизма внешнеторгового регулирования кондитерских товаров на сегодняшний день является актуальным исследованием.

Вывод напрашивается сам, для успешного функционирования внутри страны, производителям необходим экспорт товаров, для дальнейшей обработки и продажи кондитерских изделий. Улучшения качества экспертизы товаров, завозимых на территорию Российской Федерации.

Список литературы:

1. ГОСТ 5897-90. Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей. Взамен - ГОСТ 5897-70; введ. 01.01.92. М.: Изд-во стандартов, 1992. 6 с.
2. ГОСТ 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования, 2003. 16 с
3. Лебедев С.В. Обзор российского рынка хлебобулочных и кондитерских изделий // Крестьянские ведомости: газета агробизнеса. 2007. 321 с.
4. Малютенкова С.М. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учеб. пособие для вузов. СПб.: Питер, 2004. 288 с.
5. Пашук Н.П. Мучные кондитерские изделия: учебник. Минск: Поппури, 2007. 430 с.
6. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. М.: Издательский центр «Академия», 2005. 132 с.