

На правах рукописи

ГУСТОВА ДАРЬЯ СЕРГЕЕВНА

**УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПОДХОДОВ К ИДЕНТИФИКАЦИИ
МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Специальность – 4.3.3. Пищевые системы

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание ученой степени
кандидата технических наук

Москва 2023

Работа выполнена в Федеральном государственном бюджетном научном учреждении «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской академии наук.

**Научный
руководитель:**

доктор технических наук
Кузнецова Оксана Александровна

**Официальные
оппоненты:**

Криштафович Валентина Ивановна,
доктор технических наук, профессор,
Государственное казенное образовательное
учреждение высшего образования «Российская
Таможенная Академия», кафедра товароведения
и таможенной экспертизы, профессор

Еремина Ольга Юрьевна, доктор
технических наук, доцент, Федеральное
государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Орловский
государственный университет имени
И.С. Тургенева», кафедра товароведения и
таможенного дела, заведующий кафедрой

Ведущая организация:

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования «Орловский государственный
аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Защита диссертации состоится « ___ » июня 2023 г. В ___ часов ___ минут на заседании диссертационного совета 24.1.257.01 при Федеральном государственном бюджетном научном учреждении «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской академии наук по адресу: 109316, Москва, ул. Талалихина, д.26.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке и на сайте www.vniimp.ru ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им В.М. Горбатова» РАН

Автореферат разослан « ___ » _____ 2023 г

Ученый секретарь
диссертационного совета,
кандидат технических наук,
старший научный сотрудник

А.Н. Захаров.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность темы. На фоне санкционной нагрузки, доля товарооборота пищевого сырья с зарубежными странами не уменьшается, а перераспределяется от Европы в Азию и Латинскую Америку. В этих условиях вопросы методического обеспечения идентификации и классификации пищевых товаров особенно актуальны в общем товарообороте при формировании устойчивых пищевых систем как для участников внешнеэкономической деятельности (ВЭД), таможенных органов, так и для производителей.

Любая ввозимая или экспортируемая продукция при таможенном оформлении подлежат процедуре идентификации согласно единой товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза (ТН ВЭД ЕАЭС). Участник ВЭД подбирает код товара по описанию соответствующей ему позиции товарной номенклатуры (ТН), а проверку правильности классификации осуществляют таможенные органы.

В основе классификационной системы товарной номенклатуры лежит критерий, предусматривающий отнесение товара к одной группе однородной продукции. Для целей идентификации и классификации товаров используют описания в текстах Пояснений к ТН.

Вместе с тем, в регламентах на продукцию и технологии указаны классификация и определения конкретных продуктов, которые зачастую различаются между собой. С каждым конкретным термином на мясо и мясную продукцию связана технология получения или рецептура продукта. Терминологические различия ведут не только к неточности классификации продукта, позиционированию его в общем ассортименте, но и к разночтениям в процессе внешнеэкономической деятельности.

В настоящее время в отношении таможенных органов сложилась отрицательная судебная практика в делах по присвоению классификационного кода товара. Главная причина в том, что заявленное описание товара часто не совпадает с описанием соответствующей позиции товарной номенклатуры. Процедура идентификации товара в этих случаях требует от должностных лиц таможенных органов дополнительных методических баз знаний для возможности проведения таможенного контроля. Таможенным органам, в частности, таможенным постам, не хватает персонала, обладающего специальными знаниями производства и технологий товаров. Вследствие чего они вынуждены ориентироваться на описание товара в декларации.

Ежегодно примерно 70% из судебных жалоб приходится на вопросы недостоверного декларирования товаров, связанного с неточностью его технического описания. Из этого количества меньше половины удовлетворенных дел приходится в пользу участников ВЭД, остальной процент дел в пользу таможенного органа остается без обжалования.

По нормам технического регулирования таможенному органу дается два часа на подтверждение или корректировку заявленного кода товара. При невозможности осуществить контроль правильности классификации товаров органы назначают таможенную экспертизу. Возрастающее количество решений по назначению проведения дополнительных таможенных экспертиз вынуждает экспертов Федеральной таможенной службы (ФТС) отказывать в проведении процедуры в виду своей загруженности.

В примечаниях и Пояснениях к ТН все еще есть довольно много различий с терминологией, используемой в технических регламентах, межгосударственных и национальных стандартах. В ТН отсутствует определения к ряду терминов, часто употребляется двоякое толкование определения.

Без общего подхода к идентификации товара классификационные ошибки будут продолжаться, что подчеркивает актуальность семантической гармонизации терминов.

Важность выбранного направления научной работы и необходимость исследований подтверждают труды Е.И. Андреевой, Т.М. Воротынцевой, Д.В. Криштафович, А.Н. Карауловой, О.Ю. Ереминой, Т.А. Захарченко, Н.П. Яценко и др. в области таможенного тарифного и нетарифного регулирования; вопросам оценки потребительской ценности мяса сельскохозяйственных животных и вопросам классификации мяса и мясной продукции посвящены работы А.Б. Лисицына, И.М. Чернухи, А.А. Семеновы и др.; расчетам коэффициентов потребительских свойств сырьевых составляющих мяса – работы Н.Ф. Небурчиловой, И.В. Петруниной, В.В. Гущина. Но в указанных работах в недостаточной мере рассмотрены вопросы соотношения терминологии, используемой для классификации по ТН ВЭД ЕАЭС, с терминологией, принятой в нормативных документах на мясо и мясную продукцию и основанной на технологических, морфологических различиях, а также на различиях применяемых технических средств для их производства.

Цель и задачи исследования

Цель работы

На основе анализа комплекса технических, морфологических и биологических характеристик мяса и мясной продукции и базирясь на исследовании терминологических и классификационных изменений в ТН ВЭД ЕАЭС, сформулировать подходы и апробировать алгоритм идентификации мяса и мясной продукции, с акцентом на цели таможенного декларирования.

Для достижения поставленной цели решались следующие **задачи**:

1. Провести критический анализ существующей терминологической базы национальных и межгосударственных стандартов, технических регламентов, нормативных правовых актов, в том числе регламентирующих процедуру таможенного контроля, и выявить несоответствие терминологии, используемой в Товарной номенклатуре, и различия в описании терминов и пояснений к ним на

основе сопоставления технологических, морфологических и технических критериев их оценки.

2. Систематизировать и исследовать терминологические и классификационные несоответствия, ставшие причинами судебных споров между участниками внешнеэкономической деятельности в части идентификации объектов исследований.

3. Предложить принципы идентификации и апробировать применение уточненной терминологии на примере экспериментальной разделки.

4. Научно обосновать систему кодирования подсубпозиций товарных групп для совершенствования взаимодействия в системе поставщик - таможенный орган – переработчик.

5. Разработать алгоритм и «Библиотеку сценариев» формализации описаний терминов и пояснений к ним для сокращения риска недостоверного определения товаров.

6. Подготовить проект методики по идентификации и контролю достоверности заявленного кода ТН ВЭД ЕАЭС группы мяса и мясной продукции.

7. Рассчитать экономический эффект от внедрения усовершенствованной терминологии.

Научная новизна заключается в:

- подтверждении, применительно к номенклатуре мясной продукции, значения терминологической лексики при идентификации продукции с целью нивелирования противоречий между отличительными особенностями термина и практикой его реального использования в фокусе правоотношений участников ВЭД;

- научном обосновании целесообразности углубления Товарной номенклатуры на базе формирования новых классификационных групп по виду разделки, с использованием научно-обоснованных критериев, таких как массовая доля сырья, технология производства, принадлежность к виду отруба;

- предложенной впервые структуре «Библиотеки сценариев» в поле формирования, классификации, описания и применения термина в товарной номенклатуре;

- предложенной дефиниции термина «компенсированные четвертины» и других, гармонизированной с требованиями ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия» и Товарной номенклатурой.

Практическая значимость работы

Предложены новые классификационные подсубпозиции, уточняющие технические и технологические характеристики товара, способствующие совершенствованию процесса логистического обеспечения мясной продукцией соответствующего состава и глубины переработки.

Разработана методика по идентификации и контролю достоверности заявленного кода ТН ВЭД ЕАЭС группы мяса и мясной продукции по ее соответствию технико-технологическим параметрам.

Рассчитаны актуализированные, с учетом современных характеристик туш крупного рогатого скота (КРС), коэффициенты потребительских свойств мясного сырья, способствующие снижению издержек переработчика.

Предложен алгоритм применения «Библиотеки сценариев».

Положения, выносимые на защиту

- Научно обоснованная гармонизированная система кодирования подсубпозиций Товарной Номенклатуры ВЭД ЕАЭС, формализованная в соответствии с комплексом требований технических регламентов.

- Обоснованность актуализации принципа расчета коэффициентов потребительских свойств, адаптированного под измененные характеристики мясного сырья.

- Применение семантического подхода к анализу текста ТН ВЭД ЕАЭС и перспективность применения стратегии при разработке нормативной и технической документации в части формализации терминов и определений.

- Массив экспериментальных результатов сравнительного исследования характеристик товара, способствующий выявлению несоответствий заявленного кода ТН ВЭД.

- «Библиотека сценариев» и алгоритм формализации терминов и пояснения к ним.

Степень достоверности и апробация работы

Достоверность результатов подтверждена необходимым и достаточным количеством исследований, повторностью проводимых экспериментов, применением современных и стандартных методов. Научные положения и выводы подтверждены фактическими данными, представленными в табличном и графическом материалах диссертации.

Результаты работы представлены на международных конференциях и конгрессах в г. Москва (Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова 2016, XI Международная научно-практической конференции молодых ученых и специалистов отделения сельскохозяйственных наук Российской академии наук 2017, XIV Международный биотехнологический форум «РОСБИОТЕХ-2020», Горбатовские чтения 2022), в Республике Беларусь (Международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» 2017, V международная научно-практическая конференция «Биотехнология: достижения и перспективы развития» 2021) и Республике Сербия (The 61st International Meat Industry Conference «Healthy Food for Present and Future» MEATCON 2021).

Диссертационная работа соответствует пунктам 28, 29, 32, 33, 34 паспорта специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Личный вклад автора

Все изложенные в диссертации результаты получены автором самостоятельно или при его непосредственном участии. Автором разработана схема исследования (92%), осуществлен научный литературный поиск, лично выполнены экспериментальные исследования и обработаны полученные результаты (95 %), изложены текстовые и иллюстрированные материалы диссертации (96%), сформулированы выводы и научные положения, подготовлены материалы статей (90%) и тезисов (95%).

Публикации. По результатам исследований опубликовано 10 научных работ, в том числе – 4 в журналах, рекомендуемых ВАК, 1 - в издании, индексируемом международной базой данных Scopus, 4 - в прочих изданиях, сборниках материалов российских и международных конференций.

Структура и объем диссертации. Диссертация состоит из введения, трех глав, результатов, выводов, списка 135 использованных литературных источников и 4 приложений. Основной текст изложен на 120 страницах, содержит 22 таблицы, 9 рисунков.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во введении обоснована актуальность темы, определена степень научной разработанности, сформулированы задачи исследований, необходимые для реализации поставленной цели, научная новизна, практическая значимость работы.

В первой главе приведены результаты анализа аналитического обзора научно-технической литературы, публикаций отечественных авторов и зарубежных документов по изучаемому направлению исследований.

Проанализированы основы идентификации мяса и мясной продукции при таможенном оформлении. Рассмотрены существующие методы контроля присвоения классификационного кода товару. Подтверждена актуальность научных исследований в данном направлении, продиктованная необходимостью методического обеспечения таможенного контроля, при проведении которого должно быть одинаковое понимание терминов всеми участниками ВЭД.

На основе изучения принципов классификации товаров в таможенных целях выявлены причины недостоверного декларирования кода товаров при использовании Основных правил интерпретации и текста ТН ВЭД ЕАЭС.

Во второй главе «Объекты и методы исследований» приведено описание организации работы, объектов и методов исследования. Схема проведения исследований представлена на рисунке 1.

Объектами исследований являлись:

- основной текст ТН и Пояснения к ней;

- Технические регламенты Таможенного Союза: 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- Межгосударственные и национальные стандарты на мясо и пищевую продукцию, в том числе ГОСТ 33708-2015 «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые», ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», входящие в перечень товаров прикрытия¹, сформулированном в Письме 06-30/55122 от 31.10.2016 ФТС России (Актуализированный перечень товаров “прикрытия”).

- лопаточные отрубы крупного рогатого скота, полученные экспериментально по традиционной схеме разделки, согласно ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»;

- лопаточные отрубы крупного рогатого скота, полученные экспериментально по смоделированной схеме разделки, согласно описанию ТН;

- мясное сырье, полученное при обвалке и жиловке лопаточных отрубов.

Как основа классификации выбранных разделов и групп ТН были использованы: ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения», ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах», ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы», ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия», ГОСТ 32921-2014 «Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп» и другие нормативные документы.

Проведен анализ системы кодирования подсубпозиций товарных групп на основе метода семантического анализа, впервые применяемого в области таможенного контроля.

При проведении экспериментальных исследований определяли морфологические характеристики лопаточных отрубов крупного рогатого скота по принятой в промышленности схеме разделки; оценку потребительских свойств и потребительской стоимости полученного мясного сырья - по методике «Расчета цен на вновь разрабатываемую мясную продукцию» (Лисицын А.Б. и др., 2018)² и следующие показатели: массовую долю влаги, белка, жира, золы - по стандартным методикам.

По установленной методике расчета использовали следующую формулу:

$$K_{\text{новый}} = \frac{(K \times \text{Доля\%жира}) + (K \times \text{Доля\%Белка полн.}) + (K \times \text{Доля\%Белка соедин. тк.})}{100} \quad (1)$$

где, K - действующий коэффициент потребительских свойств,

доля % - соответствующего вида ткани в общей массе.

¹ Письмо 06-30/55122 от 31.10.2016 ФТС России (Актуализированный перечень товаров “прикрытия”)

² Лисицын А.Б., Небурчилова Н.Ф., Петрунина И.В., Мишенина Е.А. Методические принципы паритета цен на продукцию мясной отрасли АПК./Москва 2018.

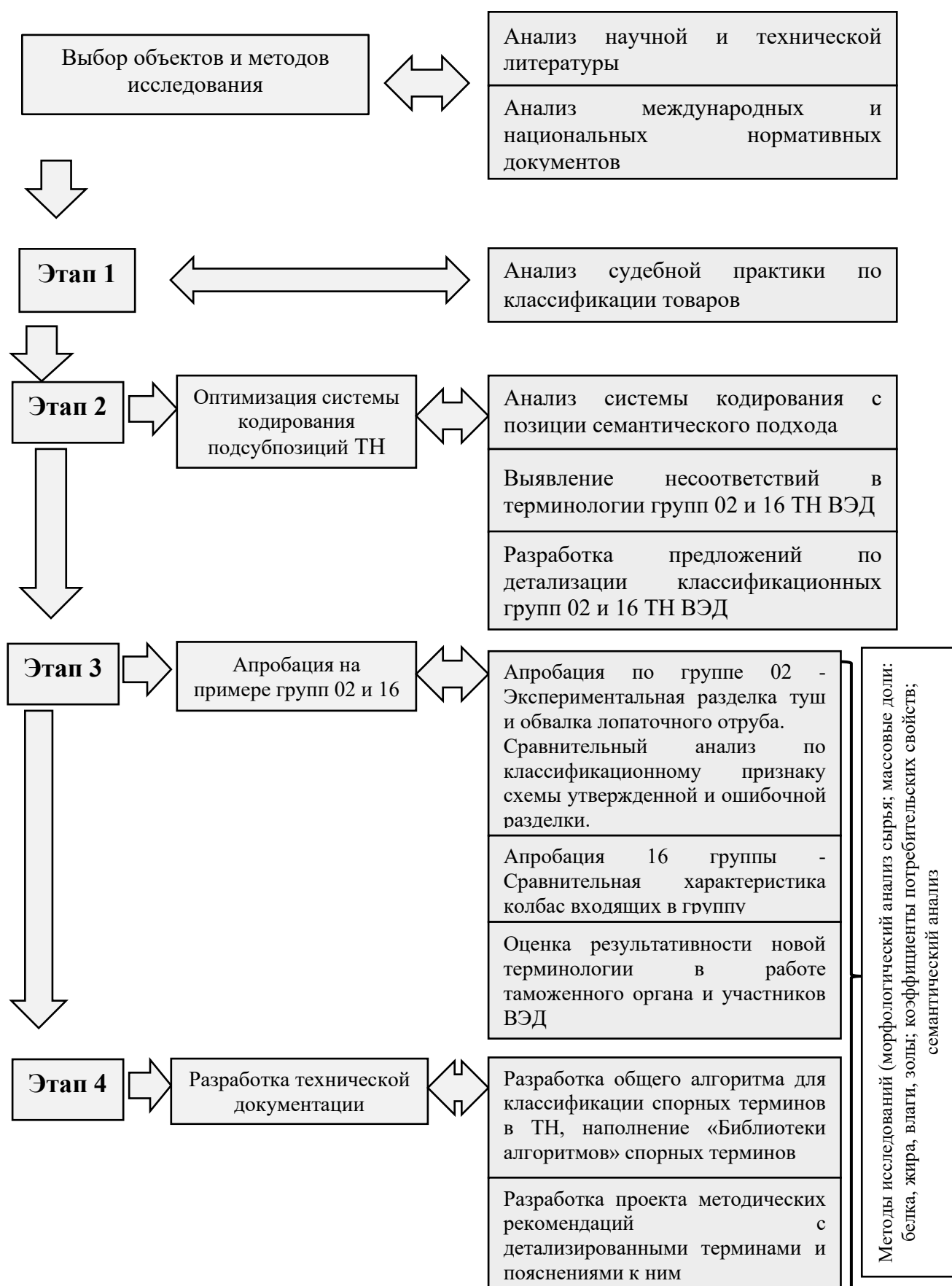


Рисунок 1- Схема проведения исследования

Статистическую обработку данных проводили с расчетом результатов экспериментов в виде средней величины, min-max (минимальное и максимальное значение измеряемой величины), а также в долях (%) или абсолютных числах. Использовали пакет программ STATISTICA 10.0 и Microsoft Excel 2019. Повторность опытов трехкратная. Гипотезы проверяли с уровнем доверительной вероятности 0,95.

В третьей главе «Результаты исследований и их обсуждение» изложены результаты семантических и экспериментальных исследований и их обсуждение.

3.1 Анализ системы кодирования с позиции семантического подхода

Семантический подход рассматривает текст, в том числе как высшую коммуникативную единицу - некоторую целостную систему коммуникативных элементов, функционально (то есть для данной конкретной цели) объединенных в единую семантико-смысловую и логическую структуру общей коммуникативной интенции. Терминология в области таможенного контроля, обладающая смысловой конвергенцией, зачастую является инструментом дисторсии информации о товаре в товаросопроводительных документах. Это было подтверждено полученными в ходе работы результатами семантического анализа существующей терминологической базы: установлено искажение информации или ее полное отсутствие в описании подконтрольных товаров. Так, выявлены семантические технологии недостоверного декларирования: забывчивость – не упоминание в названии или описании товаров о некоторых технологических особенностях производства, например специфики выделения отруба при разделке мясного сырья; пересортица – под одним кодом товара проводят многочисленные группы товаров, различающихся технологией получения. Под общий код попадают виды отрубов и готовая пищевая продукция; подмена информации – например, когда вместо тримминга указывают цельномышечный продукт из свинины; преднамеренное искажение информации о подконтрольных товарах.

В частности, в действующей ТН ВЭД ЕАЭС выявлено хаотичное расположение термина «прочие» в текстах группы 02, например «0201 2 - прочие отруба, необваленные», «0202 3 - мясо, обвальное прочие», «0206 80 – свежие или охлажденные прочие», «0207 44 – прочие, свежие или охлажденные», «0206 90 – замороженные прочие», «0207 45 – прочие, замороженные». Следует отметить, что в оригинальном английском тексте гармонизированной системы термин «other»/«прочие» всегда стоит вначале текста соответствующей товарной позиции. В ТН в подавляющем числе случаев этот термин применен в неправильной позиции. Некорректное расположение термина «прочий» в текстах позиций/субпозиций/подсубпозиций ведет к неопределенности понимания его отношения к товарам, поименованным до и после него, а, следовательно, к различным подходам к его толкованию.

По результатам исследования показана возможность применения семантического анализа для логической и смысловой оценки терминов ТН ВЭД.

Подтверждена необходимость проведения семантического анализа некорректных и негармонизированных текстов таможенной и технической документации для минимизации рисков, связанных с недостоверным декларированием.

3.2 Анализ судебной практики, базирующейся на несоответствиях в части классификации товаров по ТН ВЭД ЕАЭС

Анализ судебных споров показал, что ежегодно таможенными органами принимается около 40 000 решений, опровергающих заявленные классификационные коды всех видов товаров. Около 1 000 решений приходится на пищевую продукцию: группы 02 – «Мясо и пищевые мясные субпродукты» и 16 – «Готовые продукты из мяса, рыбы, ракообразных, моллюсков или прочих водных беспозвоночных или насекомых». Результаты решений по судебным спорам представлены на рисунке 2.

Из рисунка 2 следует, что количество судебных дел имеет тенденцию ежегодно увеличиваться. При этом около половины решений в суде было вынесено в пользу таможенных органов.

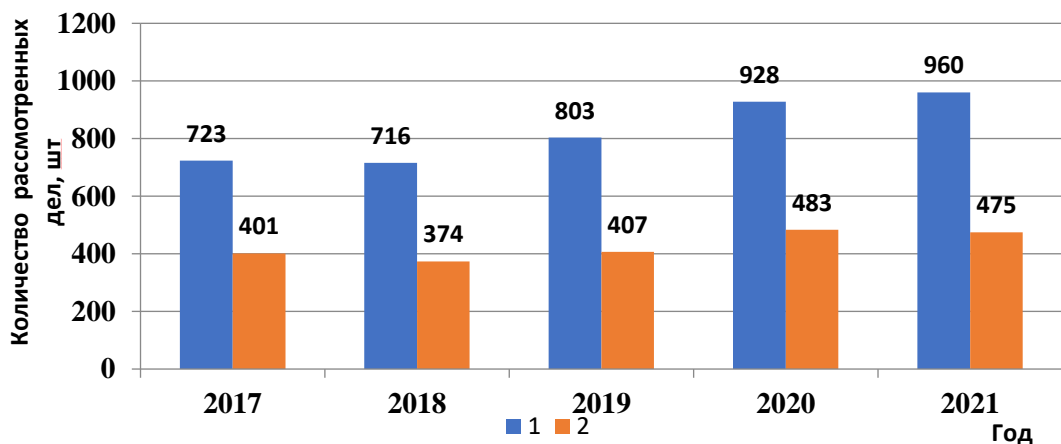


Рисунок 2 - Судебная практика по спорам, связанным с обжалованием законности классификационных решений:

1- всего рассмотрено дел, 2 –рассмотрено в пользу таможенных органов

Из общего массива рассматриваемых дел выделяются проблемы кодирования мяса в виде отрубов. На них приходится 60% решений. Данные исследований судебных дел по терминологии мяса и мясной продукции представлены на рисунке 3.

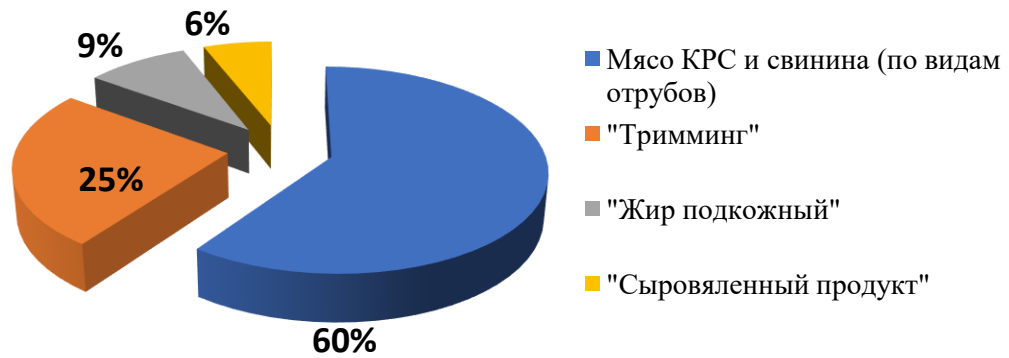


Рисунок 3 - Соотношение спорных классификационных решений в общем объеме судебных дел

На основе проведенного анализа судебной практики были выделены термины, вызывающие многочисленные споры между участниками ВЭД: в общем количестве 58 шт. для двух групп ТН - 02 и 16. Результаты анализа терминологии ТН представлены на рисунке 4.

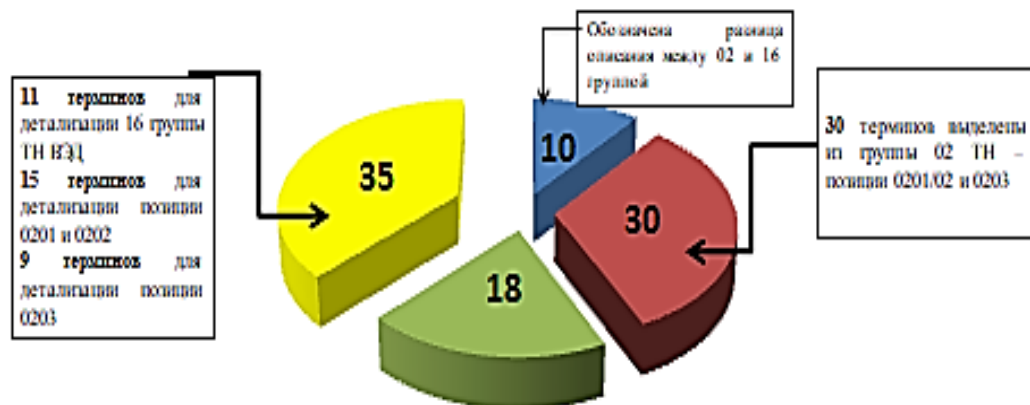


Рисунок 4- Результаты анализа терминологии ТН ВЭД ЕАЭС – группы 02 «Мясо и пищевые мясные субпродукты» и 16 «Готовые продукты из мяса...»

Из общего массива проблемных терминов установлены следующие несоответствия:

- 10 терминов, которые одновременно подходят для 2-х групп;
- 30 терминов определены в ТН, но не соответствуют международным и национальным нормативным документам;
- 18 терминов не имеет определений в ТН. Соответствующие определения можно найти в международных и национальных нормативных документах;

При этом выявлено большое число терминов (35), полностью отсутствующих в ТН. и предложены далее автором для углубления детализации.

3.3. Анализ нормативной и технической документации РФ и выявление терминологических несоответствий при классификации мяса и мясной продукции.

На основании анализа действующей нормативной и технической документации установлены несоответствия классификационных группировок для мяса КРС и свинины в группе 02 ТН в части учета анатомического разделения туш на отрубы, также в ТН не указаны четкие границы разделки. Предложено углубление детализации ТН, учитывая требования нормативной документации. Выборочные результаты представлены в таблице 1. Первые шесть знаков кода ТН не подлежат изменению, десятый знак может быть изменен при создании детализации на уровне России, поэтому все дополнительные наименования предложены на уровне десятого знака.

Для позиции «свинина, свежая, охлажденная или замороженная» в подсубпозициях «обваленного мяса» 0203 19 550 и 0203 29 550 предложено дополнить терминами, согласно ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»: «тазобедренный отруб», «шейно-лопаточный отруб», «грудино-реберный отруб»; «спинно-поясничный отруб», «шейный отруб» и «вырезка».

Таблица 1 - Фрагмент предлагаемой терминологической детализации 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС - позиция 0203

Код ТН ВЭД действующий	Наименование действующее	Код ТН ВЭД дополнительный	Наименование дополнительное
0203	Свинина свежая, охлажденная или замороженная:	0203	Свинина свежая, охлажденная или замороженная:
	свежая, охлажденная		свежая, охлажденная
0203 19 550	мясо обваленное:	0203 19 550	мясо обваленное:
<u>0203 19 550 1</u>	в порядке, указанном в дополнительном примечании ЕАЭС 2 к группе 02	<u>0203 19 550 1</u>	в порядке, указанном в дополнительном примечании ЕАЭС 2 к группе 02
Дополнительные подсубпозиции	}	0203 19 550 2	тазобедренный отруб
		0203 19 550 3	шейно-лопаточный отруб
		0203 19 550 4	грудино-реберный отруб
		0203 19 550 5	спинно-поясничный отруб
		0203 19 550 6	шейный отруб
		0203 19 550 7	вырезка
0203 19 550 9	прочее	<u>0203 19 550 9</u>	прочее

Предложения терминологической детализации 02 группы ТН - на примере позиция 0201 «Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное» представлены на рисунке 5.

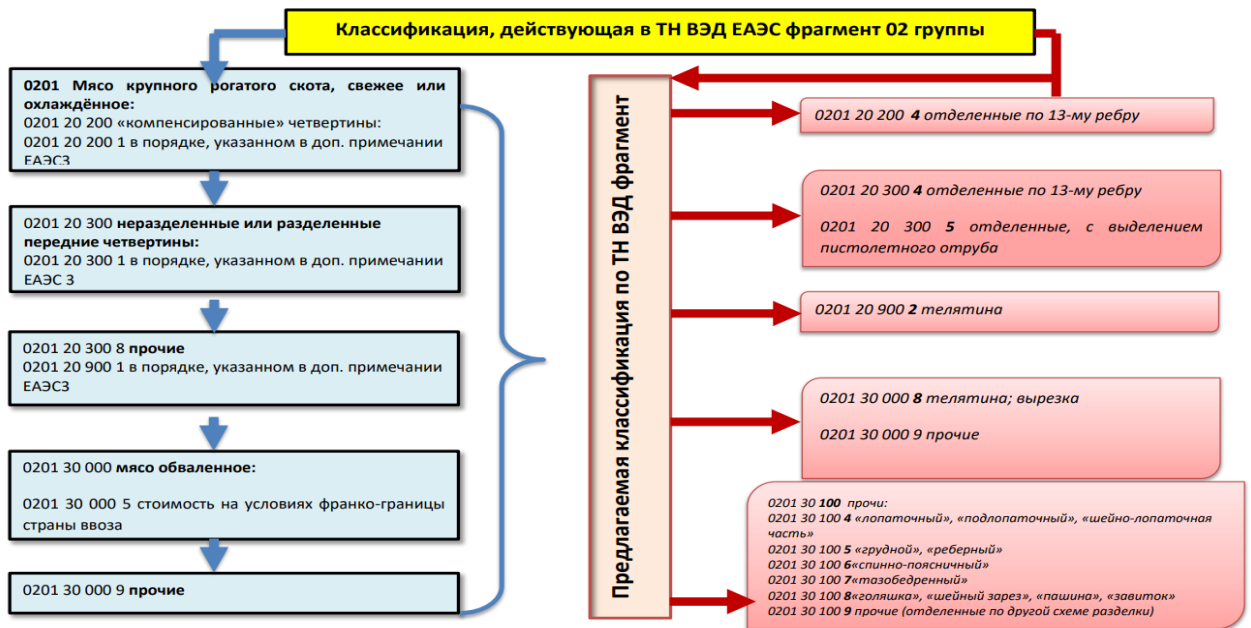


Рисунок 5 – Фрагмент предлагаемой терминологической детализации 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС - позиция 0201

На основании проведенного анализа установлено несоответствие классификационных группировок мяса говядины требованиям стандарта ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия».

Выявлена недостаточная детализация товарной номенклатуры в подсубпозиции 0201 20 200 - «компенсированные четвертины»: не предусмотрены классификационные группировки с разными схемами выделения четвертин, а именно, с выделением пистолетного отруба и отделения по 13-му ребру. Необходимость введения указанных подсубпозиций обусловлена тем, что масса отрубов передней и задней четвертин при разном способе деления будет различным.

Неточность классификации показала целесообразность углубления детализации позиции мяса говядины, учитывая требования стандарта ГОСТ 31797-2012, что легло в основу дальнейших исследований.

На следующем этапе были разработаны предложения к группе 16 к позиции 1601 «Колбасы и аналогичные продукты из мяса...» рекомендовано внести дополнительные термины и описания к ним. Результаты представлены на рисунке 6.

1601 ...	☐ [с 01.01.22] Колбасы и аналогичные продукты из мяса, мясных субпродуктов, крови или насекомых; готовые пищевые продукты, изготовленные на их основе/[по 31.12.21] Колбасы и аналогичные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови; готовые пищевые продукты, изготовленные на их основе
1601 00 100 0	└─ из печени
1601 00 9 ...	☐ прочие:
1601 00 91 ...	☐ колбасы, сухие или пастообразные, сырые:
1601 00 910 1	└─ из мяса, мясных субпродуктов или крови
1601 00 910 9	└─ прочие
1601 00 99 ...	☐ прочие:
1601 00 990 1	└─ из мяса, мясных субпродуктов или крови
1601 00 990 9	└─ прочие

Рисунок 6 - Предложение по уточнению текста Пояснений к товарной позиции 1601 «Колбасы и аналогичные продукты из мяса...» ТН ВЭД ЕАЭС (фрагмент)

При анализе текста ТН фрагмента позиции 1601 была выявлена неточность в терминологии: некорректно изложено к какому способу технологической обработки колбас относится термин «созревание». В настоящей интерпретации ТН все колбасы проходят этап созревания и, одновременно, все колбасы не проходят этап созревания.

Поскольку подсубпозиции на уровне 10-го знака закрыты, то предложено детализировать самый спорный и распространенный вид ошибочной классификации, связанный с отсутствием следующих терминов: «сырокопченое и сыровяленое колбасное изделие», «варено-копченое и полукопченое колбасное изделие». Термины даны согласно ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

3.4 Экспериментальная апробация уточненного описания термина «лопатка»

Апробировали уточненную терминологию на примере лопаточных отрубов, полученных экспериментально при разделке туш крупного рогатого скота и их обвалки.

Существующее в ТН определение термина «лопатка» - спинная часть передней четвертины, включающая верхнюю часть хребтового края лопаточной части, получаемая из передней четвертины минимально с четырьмя и максимально с десятью ребрами» стоит в позиции «обваленное мясо» и предполагает выделение лопаточного отруба на кости и лопаточного отруба бескостного с одновременным наличием фрагментов костей. При этом не определено, кости какого количества и от какого отруба, что противоречит определению и технологическим приемам разделки говяжьих туш согласно требованиям ГОСТ 31797-2012.

Выявлено, что из-за неоднозначной трактовки описания термина в ТН и отсутствия четких описаний границ разделов отрубов, участники ВЭД неоднократно выделяют лопаточный отруб с 4-мя и более ребрами.

Для эксперимента были взяты:

1 образец «лопатка», соответствующая определению, данному в ГОСТ 31797-2012 «Разделка говядины на отруба»,

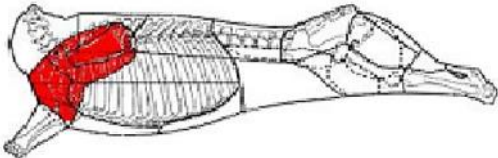
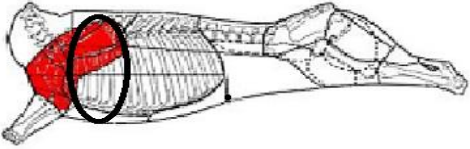
2 образец «лопатка», выделенная по трактовке ТН с фрагментами костей (четыре дополнительных ребра).

В промышленных условиях на предприятиях Воронежской и Новгородской областей проведены экспериментальные работы по разделке говядины, с выделением лопаточного отруба без голяшки, согласно принятым технологическим приемам и линиям разделки, указанным в технологической инструкции к ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы» и разделка говядины с выделением лопаточного отруба с 4-мя ребрами без голяшки.

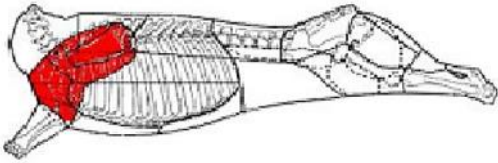
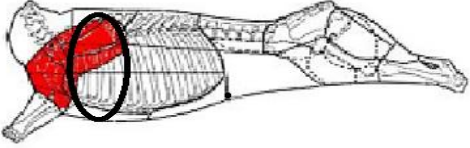
После разделки выделенные отруба обваливали и жиловали. Морфологические характеристики выделенных отрубов представлены в таблице 2.

При сравнительной оценке полученного мясного сырья установлено, что при разделке согласно уточненной терминологии по ГОСТ 31797-2012 выход говядины 1 сорта на 5% выше, а количество жировой и костной тканей от лопаточного отруба в 2 раза ниже, чем от лопаточного отруба с 4-мя ребрами. При этом доля костной и соединительной тканей изменилась недостоверно.

Таблица 2 - Морфологические характеристики лопаточного отруба в зависимости от описания термина в ТН и в ГОСТ

Вид лопаточного отруба			
лопаточный отруб		лопаточный отруб с 4 ребрами	
			
Продукция	выход продукции при разделке	Продукция	выход продукции при разделке
	% к массе мяса на костях		% к массе мяса на костях
Говядина 1 с	49,4%*	Говядина 1 с	44,8%
Говядина 2 с	22,9%*	Говядина 2 с	25,8%
Жировая ткань	7,5%*	Жировая ткань	8,7%
Костная ткань	16,7%	Костная ткань	17,0%
Соединительная ткань	3,0%	Соединительная ткань	3,1%

Окончание таблицы 2

Вид лопаточного отруба			
лопаточный отруб		лопаточный отруб с 4 ребрами	
			
Продукция	выход продукции при разделке	Продукция	выход продукции при разделке
	% к массе мяса на костях		% к массе мяса на костях
Технические зачистки	0,2%	Технические зачистки	0,1%
Потери	0,4%	Потери	0,5%
Всего:	100,0	Всего:	100,0
*- различия данных в строках достоверны, $p \leq 0,05$, $n = 6$			

Анализ результатов химического состава мясного сырья, приведенного в таблице 3, позволил установить, что нормированная стандартом разделка позволяет получить мясное сырье с повышенным содержанием белка. Добавочные 4 ребра приводят к достоверному увеличению в 1,8 раза жира и уменьшению массовой доли белка на 22%.

3.5 Оценка потребительских свойств и расчет стоимости мясного сырья

Расчет потребительской стоимости продуктов разделки проводили с учетом их химического состава, определенного на основе экспериментальных данных.

Результаты расчета стоимости отрубов показали, что стоимость сырья обваленного лопаточного отруба с 4-мя ребрами меньше обваленного лопаточного отруба по уточненной терминологии по ГОСТ на 850 руб. Результаты представлены в таблице 4.

Таблица 3 – Химический состав продукции, определяемый термином «лопаточный отруб» (число повторов n=6)

Наименование образца	Жир			Белок			Влага			Зола		
	Массовая доля жира, % среднее	Станд. откл.	Дисп.	Массовая доля белка, %, среднее	Станд. откл.	Дисп.	Массовая доля влаги, % среднее	Станд. откл.	Дисп.	Массовая доля золы, % среднее	Станд. откл.	Дисп.
Лопаточный отруб без голяшки	4,60	1,44	2,06	18,93	0,18	0,03	73,74	1,15	1,33	1,63	0,30	0,09
Лопаточный отруб с 4-мя ребрами	9,19	1,54	2,38	17,17	1,24	1,55	70,95	0,00	0,00	1,39	0,13	0,02
Реберный отруб (4ребра отдельно)	15,38	0,23	0,05	19,42	0,32	0,10	63,50	0,21	0,04	1,42	0,34	0,12

Таблица 4 – Расчет потребительской стоимости отрубов на 100 кг

Расчет стоимости лопаточного отруба					Расчет стоимости лопаточного отруба с 4 ребрами				
Наименование	Количество, кг	К	Цена кг, руб.	Стоимость руб.	Наименование	Количество, кг	К	Цена кг, руб.	Стоимость руб.
Говядина 1 сорт	49,4	1,37	444,62	21964,23	Говядина 1 сорт	44,8	1,37	444,62	19918,98
Говядина 2 сорт	22,9	1,14	369,97	8472,31	Говядина 2 сорт	25,8	1,14	369,97	9545,23
Жировая ткань	7,5	0,27	87,62	657,15	Жировая ткань	8,7	0,27	87,62	762,29
Костная ткань	16,7	0,1	32,45	541,92	Костная ткань	17	0,1	32,45	551,65
Соединительная ткань	3	0,2	64,92	194,76	Соединительная ткань	3,1	0,2	64,92	201,25
Технические зачистки, потери	0,5	0,03	9,74	4,87	Технические зачистки, потери	0,6	0,03	9,74	5,84
Итого:	100			31 835,24	Итого:	100			30 985,24
Расчет - отруб лопатка по новым К потребительских свойств	100	1,2	389,45	38 945,00	Расчет - отруб лопатка с 4 ребрами по новым К потребительских свойств	100	0,98	318,05	31,805

В расчете стоимость сырья лопаточного отруба определена с применением коэффициентов потребительских свойств, установленных к оптовой цене мяса на кости. Средняя оптовая цена говядины на кости - 324,54 руб. за 1 кг (цена указана по состоянию на март 2022 г.).

На основе полученного химического состава и морфологии выделенных лопаточных отрубов рассчитаны новые коэффициенты потребительских свойств. В таблице 5 приведен расчет коэффициентов для калькулирования обвального мяса отрубов, полученного при разделке и обвалки говядины.

Коэффициенты для калькулирования обвального мяса отрубов исчисляются на основе показателей потребительской стоимости основных составляющих, т.е. процентного содержания белков (полноценных и соединительнотканых) и жиров. Коэффициенты для оценки пищевой ценности установлены следующие: для жировой ткани - 0,27, для мышечной – 1,6, для соединительной - 0,2.

Таблица 5 - Коэффициенты потребительских свойств отрубов

Наименование отруба	Содержание, % Средние значения			К новый	Станд. откл. Жир	Станд. откл. Белок полн	Станд. откл. Белок с/г	Дисп. Жир	Дисп. Белок полн.	Дисп. с/г
	Жир к = 0,27	Белок полн. к = 1,6	Белок соед.т к = 0,2							
Лопаточный отруб без голяшки	19,37	70,40	10,23	1,2	4,77	4,07	0,70	22,71	16,53	0,49
Лопаточный отруб с 4-мя ребрами	34,83	54,17	11,00	0,98	5,46	5,32	0,13	29,80	28,35	0,02
Реберный отруб(4 ребра отдельно)	44,20	46,60	9,20	0,88	0,04	0,18	0,14	0,00	0,03	0,02

Отличительная особенность новых коэффициентов от разработанных более 15 лет назад состоит в актуализации принципа расчета, адаптированного под измененные характеристики мясного сырья.

Расчет стоимости отрубов с учетом новых коэффициентов позволил установить, что стоимость лопаточного отруба по предлагаемой линии разделки на 7140 руб. за 100 кг. больше, чем выделенный отруб согласно ТН (в пересчете на 20 тонн стандартного грузового контейнера на партию разница составит 1 428 000 руб.).

На основании полученных результатов установлено, что переработчик несет потенциальный убыток при переработке лопатки с 4 ребрами за счет недополученной высококачественной продукции с высокими потребительскими свойствами. Соответственно, все затраты в конечном счете будут учтены в итоговой стоимости готового продукта для потребителя.

3.6 Разработка методики по идентификации и контролю достоверности заявленного кода ТН ВЭД ЕАЭС группы мяса и мясной продукции: алгоритм и «Библиотека сценариев»

На основе полученных результатов анализа терминологии ТН, нормативных документов, подкрепленных результатами исследований судебной практики, разработаны «Методические рекомендации по идентификации и контролю достоверности заявленного кода ТН ВЭД ЕАЭС группы мяса и мясной продукции», который позволит участникам ВЭД, в случае отсутствия идентификационных признаков в ТН, участникам ВЭД классифицировать товар и обосновать его код.

Методика включает в себя:

1. Алгоритм идентификации мясного сырья.
2. «Библиотеку сценариев» с примерами решения спорных вопросов по классификации и идентификации товара, пути их решения с обоснованием применения. «Библиотека сценариев» – общая база знаний, норм и правил формирования, классификации, описания и применения термина. Она включает изображение товара (при необходимости), обоснование выбора того или иного кода товара, включая сопоставление терминов и определений к ним. Алгоритмы идентификации мясного сырья прошли апробацию на предприятии Республики Казахстан.
3. Таблицу примеров гармонизированных с нормативной документацией терминов, описаний к ним и дополненных текстов Примечаний ТН.

На рисунке 7 представлен общий алгоритм управления спорными терминами.

При подтверждении кода таможенные органы, как правило, сравнивают указанное описание товара в декларации с текстом пояснений и примечаний Товарной номенклатуры. На этом этапе, в случае невозможности подтвердить код, таможня назначает дополнительную экспертизу. Чтобы избежать назначения экспертизы, в работе предложено рассматривать дополнительную информацию из нормативных источников.

Применение алгоритма, представленного на рисунке 8, позволяет идентифицировать объект, например, тримминг свиной.

Процедура управления терминологией ТН состоит из следующих этапов:

1. Заявленный товар: «замороженная свинина - тримминг соотношение 85% мяса, жира 15%, массой от 800 до 1300 г». Соответственно, код декларанта по ТН 0203 29 550 2 тримминг, облагаемый пошлиной 0%.

Таможня объявляет код неверным и переоформляет на код 0203 09 550 9 - свинина прочая, облагаемый пошлиной 25%.

2. Поиск решения проблемы.

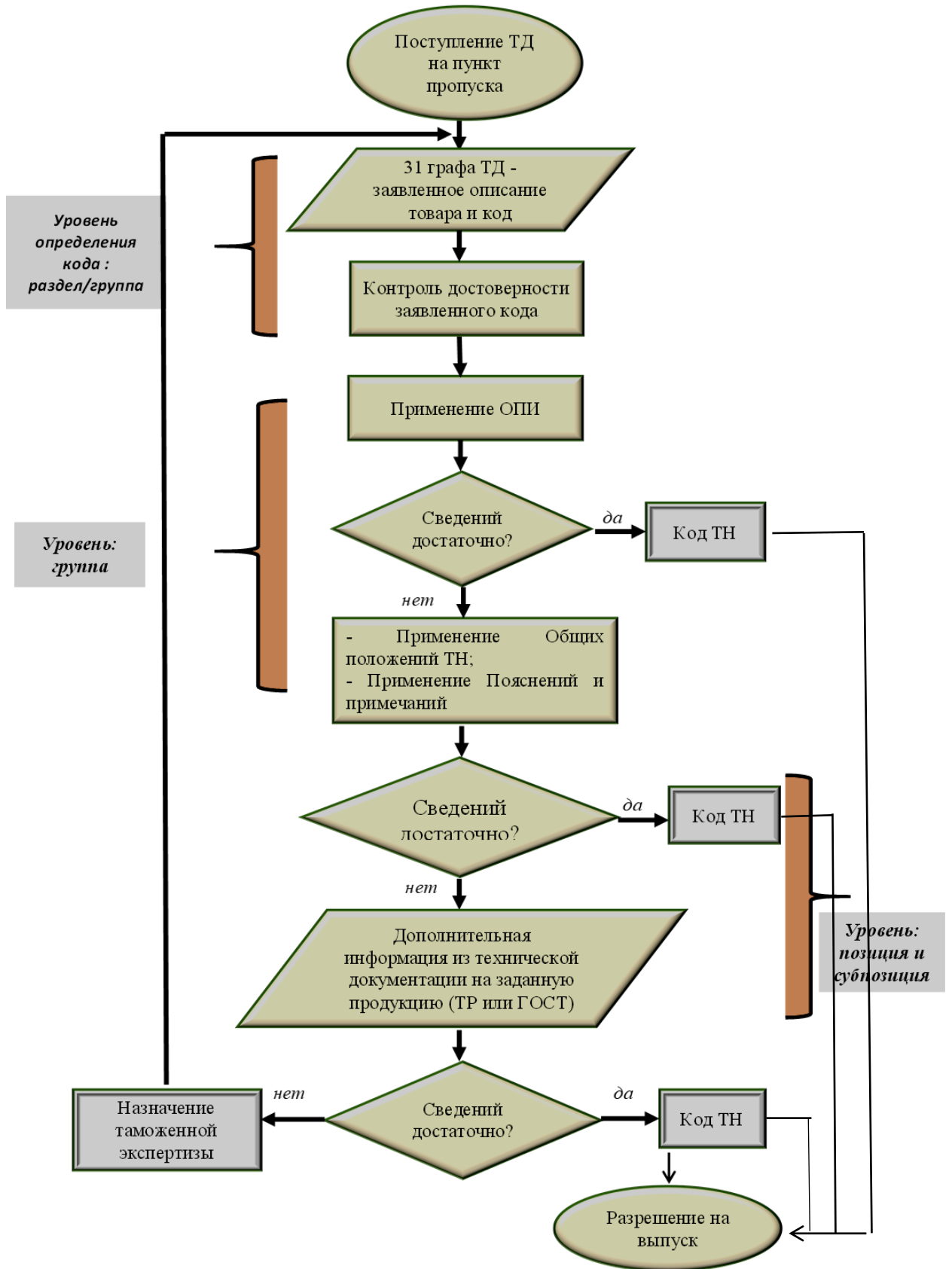


Рисунок 7 – Общий алгоритм управления спорными терминами по ТН ВЭД ЕАЭС

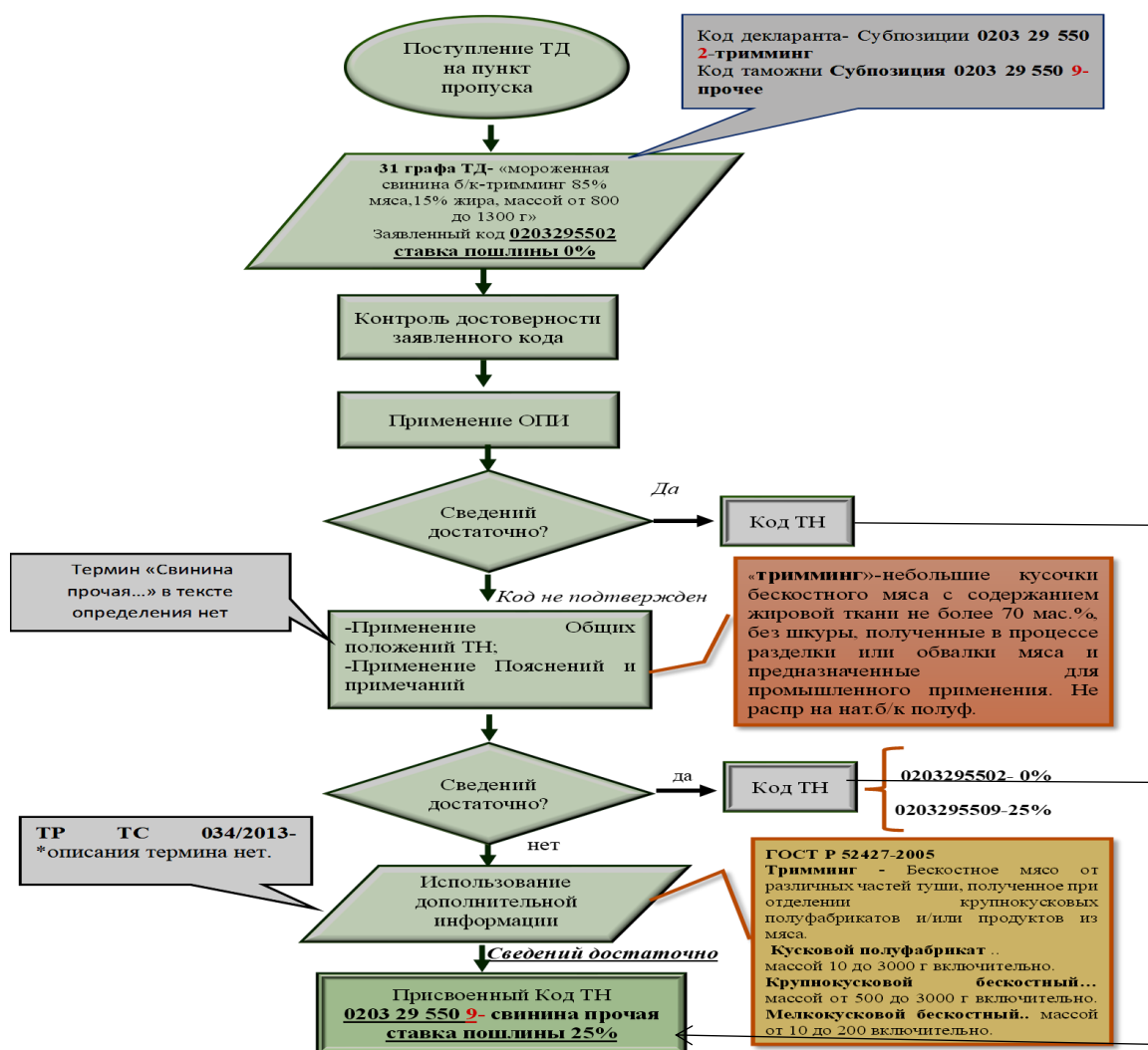


Рисунок 8 - Пример из «Библиотеки сценариев» применение алгоритма на термине «тримминг» свиной

2.1. Декларант обращается к ТН, в которой описан термин «тримминг как небольшие кусочки бескостного мяса с содержанием жира не более 70% от массы шкуры» - трактовка термина не достаточная (не решает проблемы).

2.2. Декларант обращается к пояснениям ТН - нет нужной информации, так как в ТН для тримминга не регламентирован критерий, определяющий массу кусков мяса.

2.3. Декларант обращается к ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения», регламентирующий термин «тримминг». Согласно п. 15 ГОСТ Р 52427-2005: «тримминг — это бескостное мясо от различных частей туши, полученное при отделении крупнокусковых полуфабрикатов и/или продуктов из мяса».

2.4. Далее по логической цепочке, обращаясь к п. 99 ГОСТ Р 52427-2005 выясняет, что «кусовой полуфабрикат - мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса от 10 до 3000 г включительно». П. 102 - «крупнокусковой бескостный (мясокостный) полуфабрикат - бескостный

(мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой от 500 до 3000 г включительно».

2.5. Соотнеся термины с указанными в Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013): «крупнокусковой бескостный полуфабрикат - это бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой более 500 г», приходим к выводу, что тримминг по весу не может быть больше массы крупнокускового полуфабриката.

В разработанных «Методических рекомендаций по идентификации и контролю достоверности заявленного кода ТН ВЭД ЕАЭС группы мяса и мясной продукции» предусмотрено, кроме библиотеки сценариев с готовыми решениями, 12 актуальных примеров терминов, гармонизированных с нормативной документацией.

Например, термин подсубпозиции 020120 200 - «компенсированные четвертины» — не соответствует способам выделения четвертин согласно нормативной документации. Не учитывается выделение «пистолетного отруба» задней четвертины. В тексте Пояснений к ТН прописано, что в обязательном порядке должно соблюдаться соотношение по массе передних и задних четвертин. Однако соблюдение этого правила невозможно, так как по установленным нормативной документацией способам разделки говядины на четвертины, масса будет различной.

Согласно Примечанием ТН, «компенсированные четвертины в подсубпозициях 0201 20 200 и 0202 20100 – часть туши, состоящая:

- либо из передней четвертины со всеми костями и зарезом, с шейной частью и реберным краем лопаточной части, отрубленной на уровне десятого ребра, и задней четвертины со всеми костями, с бедром и оковалком, отрубленной на уровне третьего ребра;

- либо из передней четвертины со всеми костями и зарезом, с шейной частью и реберным краем лопаточной части, отрубленной на уровне пятого ребра со всей пашиной и грудинкой, и задней четвертины со всеми костями, с бедром и оковалком, отрубленной на уровне восьмого ребра».

Передние и задние четвертины, составляющие «компенсированные четвертины», должны поставляться на импорт одновременно и в равном количестве, причем общая масса передних четвертин должна быть равна общей массе задних четвертин.

При этом допускается определенное расхождение в массе двух частей партии товара не более 5% от массы более тяжелой части партии (передних или задних четвертин)».

Согласно Технологической инструкции по разделки говядины на отрубы к ГОСТ 31797-2012, разделка говядины на четвертины предусматривает 2 способа:

- 1 способ - задняя четвертина с пистолетным отрубом и передняя четвертина без спинной части с пашиной,
- 2 способ - задняя и передняя четвертины.

В соответствии с нормами выхода продукции при разделке говядины – масса задней четвертины, отделенной по первому способу, составляет 43,4% от массы туши, соответственно, масса передней четвертины 56,6%. При отделении четвертин, согласно второму способу разделки, соотношение по массе составит 57,3% и 42,7%. Следовательно, получаем расхождение по массе в 13,2% и 14,6%. Определенно, допустимое расхождение, установленное в ТН, не может быть соблюдено.

Для упрощения классификации предложено ввести в ТН гармонизированное определение термина «Компенсированные четвертины» в следующей редакции:

«Компенсированные четвертины в подсубпозициях 0201 20 200 и 0202 20 100 – часть туши, состоящая:

– задняя четвертина - после разделения полутуши по заднему краю 13-го ребра и соответствующему грудному позвонку, и передняя четвертина- после разделения полутуши по заднему краю 13-го ребра и соответствующему грудному позвонку;

– задняя четвертина с выделением пистолетного отруба, и передняя четвертина без спинной части с пашиной.

Передняя граница отделения пистолетного отруба - между 6 и 7 грудными позвонками и соответствующими им ребрами, нижняя граница проходит на расстоянии не более 75 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу, далее, огибая кость таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу. Пашина в заднюю четвертину не входит».

Разработана структура «Библиотеки сценариев» в виде общей базы знаний, норм и правил формирования, классификации, описания и применения термина для управления спорными терминами по ТН ВЭД ЕАЭС. С применением методологии функционального моделирования разработан алгоритм процесса принятия решений по классификации и контролю достоверности заявленного кода, который апробирован на мясокомбинатах Воронежской и Новгородской областей.

На основании результатов научных изысканий подготовлена Методика по идентификации и контролю достоверности заявленного кода ТН ВЭД ЕАЭС группы мяса и мясной продукции, успешно апробированная на предприятии Республики Казахстан.

3.7 Экономический эффект от использования предлагаемой углубленной терминологии при идентификации мясной продукции

По нормам технического регулирования у таможенного органа есть 2 часа на оформление груза. В случае, если идентификация товара участником ВЭД

проведена без учета морфологического состава и технико-технологических параметров, таможенному органу может не хватить данных для подтверждения кода товара. Решение о смене классификации и кода товара принимается на этапе декларирования. При этом срок оформления увеличивается на 10 дней. В случае оспаривания действий таможни, назначается проведение дополнительной экспертизы с увеличением срока оформления на 20 дней.

В таблице 6 представлены примеры оформления в портовой и автомобильной зоне, с учетом увеличения сроков таможенного оформления.

Таблица 6 - Затраты при увеличении сроков таможенного оформления
(*цены указаны по состоянию на март 2022 года)

Прибытие груза на таможенный пункт (груз должен быть в зоне в день оформления)	Затраты покупателя при увеличении сроков таможенного оформления (на каждую единицу ТС/ грузовой контейнер)	
	в связи с проверкой кода +10 дней	назначение экспертизы +20 дней
СВХ 1 - порт	120 долл. в сутки 10000 руб. *10 дн.= 100 000 руб.	200 000 руб.
СВХ 2 - авто	При хранении в грузовом отсеке ТС 7200 руб. (за въезд) +(1695руб.* 10дн.) = 24 125 руб. При хранении в «морозильной камере» 7200 руб.+(2119руб.*10дн.) = 28 390 руб.	41 100 руб. 49 580 руб.

В первом случае с назначением проверки груз помещается на склад временного хранения (СВХ). Средняя стоимость хранения - 120 долл. в сутки за каждый грузовой контейнер партии товара. В итоге примерная стоимость затрат составит от 100 000 руб. до 200 000 руб., в зависимости от срока проверки.

Во втором случае прохода через авто-пункт дополнительно взимается плата за въезд, далее, при назначении проверки, в среднем взимается стоимость от 1695 руб. за каждую единицу транспортного средства (ТС). В зависимости от длительности проверки стоимость затрат будет варьироваться от 24 125 руб. до 49 580 руб.

В данном расчете не учитывалась стоимость самого товара с учетом ошибочной классификации. В случае ошибки при декларировании получаем, что к разнице в стоимости отрубов добавляется перерасчет пошлины с 15% до 50% и затраты за задержку на таможенном посту.

Таким образом, использование предложенной углубленной терминологии подсубпозиций позволит участникам ВЭД за 2 часа пройти таможенное оформление груза, не неся дополнительных затрат на проверку достоверности заявленного кода.

Рассчитанные коэффициента потребительской стоимости позволили определить экономический эффект от применения технологических решений в

рамках взаимодействия участников ВЭД. Установлено, что основным бенефициаром от внедрения уточненной кодировки товаров является переработчик, затраты которого уменьшаются на 200 000 руб. на каждую единицу транспортного средства или грузового контейнера за счет сокращения издержек за хранение груза, связанного с увеличением продолжительности идентификации, и снижения себестоимости товара.

ОСНОВНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ И ВЫВОДЫ

1. Выполнен многоаспектный анализ существующей терминологической базы мяса и мясной продукции: проанализировано с позиций смыслового содержания понятий терминов, учитывающих их целесообразность, полезность и истинность, соответствия морфологического состава и также технико-технологических параметров получения продукции более 200 единиц национальных, межгосударственных и международных стандартов, технических регламентов и нормативных правовых актов. Выявлены несоответствия в терминологии мяса и мясной продукции ТН ВЭД с помощью семантического анализа.

2. Определены группы, по которым выявлено наибольшее число терминологических и классификационных несоответствий, за период с 2017 по 2020 гг., а именно: группы однородной продукции 02 «Мясо и пищевые мясные субпродукты» и 16 «Готовые пищевые продукты»; в совокупности в группах выявлено 58 терминов, вызвавших наибольшие разногласия и связанных с неточностью их классификации и описаний к ним, включая виды отрубов мяса КРС и свинины, а также термины «тримминг», «жир подкожный», «сыровяленый продукт» и другие.

3. Результатами экспериментальных исследований на примере адаптации термина «лопатка» проведено сравнение морфологического, физико-химического составов, рассчитаны коэффициенты потребительской стоимости и наглядно продемонстрированы морфологические и технологические различия в связи с неточностью описания термина. Установлено, что стоимость лопаточного отруба по предлагаемой линии разделки на 7140 руб. за 100 кг. больше, чем выделенный отруб согласно ТН. Кроме того, предложенная линия разделки предпочтительна и по соотношению белка и жира в отрубе.

4. Научно обоснована система углубления кодирования, и предложена расширенная классификация: группа 02 – расширена на 19 дополнительных подсубпозиций, группа 16 – на 4 подсубпозиции для колбасных изделий.

5. Разработана структура «Библиотеки сценариев» в виде общей базы знаний, норм и правил формирования, классификации, описания и применения термина для управления спорными терминами по ТН ВЭД ЕАЭС. С применением методологии функционального моделирования разработан алгоритм процесса принятия решений по классификации и контролю достоверности заявленного кода, который апробирован на мясокомбинатах Воронежской и Новгородской областей. Также методика успешно апробирована на предприятии Республики Казахстан.

6. На основании результатов научных изысканий подготовлен проект Методики по идентификации и контролю достоверности заявленного кода ТН ВЭД ЕАЭС группы мяса и мясной продукции.

7. Рассчитанные коэффициенты потребительской стоимости позволили определить экономический эффект от применения технологических решений в рамках взаимодействия участников ВЭД. Установлено, что основным бенефициаром от внедрения уточненной кодировки товаров является переработчик, затраты которого уменьшаются на 200 000 руб. на каждую единицу транспортного средства или грузового контейнера за счет сокращения издержек за хранение груза, связанного с увеличением продолжительности идентификации и снижения себестоимости товара.

Перечень публикаций

Статьи в изданиях из перечня рецензируемых научных изданий ВАК

1. Кузнецова О.А. Актуализация критериев идентификации мяса и мясной продукции в кодах ТН ВЭД ЕАЭС / О.А. Кузнецова, Д.С. Густова // Все о мясе. 2017. № 5. С. 56-57

2. Кузнецова О.А. К вопросу совершенствования классификации группы 02 ТН ВЭД ЕАЭС / О.А. Кузнецова, Д.С. Густова // Все о мясе. 2018. № 5. С. 34-36.

3. Кузнецова О.А. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности как основа повышения эффективности таможенного контроля. / О.А. Кузнецова, Д.С. Густова // Все о мясе. 2020. № 1. С. 22-24

4. Густова Д.С. Научное обоснование идентификации бараньих отрубов в целях таможенного контроля / Д.С. Густова, О.И. Лунина // Все о мясе. 2023. № 1. С. 46-49

Публикации в изданиях, индексируемых базой SCOPUS

5. Kuznetsova O.A. Controversy about goods classification: the use of terms and their definition according to FEACN of the CU. / O.A. Kuznetsova, D.S. Gustova// MEATCON 2021 «Healthy food for Present and future».-2021. Volume 854. 012034.

Статьи в сборниках научных трудов, материалах российских и международных конференций

6. Густова Д.С. Проблемы идентификации мяса и мясной продукции в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС в целях таможенного контроля / Д.С. Густова // Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. 2016. № 1. С. 112-113.

7. Густова Д.С. Вопросы идентификации мяса и мясной продукции в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС / Д.С. Густова // Материалы международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Могилевский государственный университет продовольствия, Республика Беларусь, г. Могилев, 2017. С.138

8. Густова Д.С. Важность разработки подходов и предложений по развитию идентификации мясной продукции / Д.С. Густова // Пищевые системы: теория, методология, практика. Сборник научных трудов XI Международной научно-

практической конференции молодых ученых и специалистов отделения сельскохозяйственных наук Российской академии наук. 2017. С. 91-97.

9. **Густова Д.С.** Рискоориентированный подход к проведению таможенной экспертизы пищевых продуктов в условиях пандемии / Д.С. Густова // XIV Международный биотехнологический форум "РОСБИОТЕХ-2020". 2020. С. 24-30.

10. **Густова Д.С.** Обзор изменений, вносимых в гармонизированную систему описания и кодирования товаров с 1 января 2022 года / Д.С. Густова // Биотехнология: достижения и перспективы развития: сборник материалов V международной научно-практической конференции, Пинск, 25–26 ноября 2021 г. / Министерство образования Республики Беларусь [и др.] ; редкол.: В.И. Дунай [и др.]. – Пинск : ПолесГУ, 2021. – С. 13-16.

Список сокращений и условных обозначений

ТН ВЭД ЕАЭС - Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза;

ТН - товарная номенклатура;

ВЭД - Внешнеэкономическая деятельность;

ОПИ - Основные правила интерпретации;

СВХ - Склад временного хранения;

ТС - Транспортное средство;

Участники ВЭД - цепочка: поставщик – таможенный орган - переработчик/производитель.