

**Министерство науки и высшего образования  
Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное научное учреждение  
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ  
им. В.М. ГОРБАТОВА» РАН**

*На правах рукописи*

**ГУСТОВА ДАРЬЯ СЕРГЕЕВНА**

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

Специальность: 4.3.3. Пищевые системы

**ДИССЕРТАЦИЯ**

на соискание ученой степени кандидата технических наук

Научный руководитель:  
доктор технических наук  
Кузнецова Оксана Александровна

Москва 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
ГЛАВА 1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ.....	10
1.1 Сравнительный анализ мировых требований к классификационным признакам мяса и мясной продукции.....	10
1.2 Терминологические аспекты идентификации мяса и мясных продуктов.....	14
1.3 Идентификация продукции в области технического регулирования.....	20
1.4 Актуальные вопросы применения товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности таможенного союза.....	22
1.5 Терминология в области классификации товаров.....	26
1.6 Систематизация несоответствий по классификации многокомпонентных терминов пищевых продуктов (анализ судебных дел)....	28
ГЛАВА 2 ОБЪЕКТЫ, МЕТОДЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ.....	34
2.1 Объекты исследования.....	34
2.2 Методы исследований.....	35
2.3 Организация исследований.....	36
ГЛАВА 3 РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ.....	38
3.1 Анализ системы кодирования с позиции семантического подхода.....	38
3.2 Анализ судебной практики, базирующейся на несоответствиях в части классификации товаров по ТН ВЭД ЕАЭС.....	42
3.3 Анализ нормативной и технической документации РФ и выявление терминологических несоответствий при классификации мяса и мясной продукции.....	67

3.4 Предложения по углубления детализации подсубпозиций товарных групп.....	88
3.5 Экспериментальная апробация уточненного описания термина «лопатка».....	92
3.6 Оценка потребительских свойств и расчет стоимости мясного сырья.....	95
3.7 Разработка методики по идентификации и контролю достоверности заявленного кода ТН ВЭД ЕАЭС группы мяса и мясной продукции: алгоритм и «Библиотека сценариев» .....	101
3.8 Экономический эффект от использования предлагаемой углубленной терминологии при идентификации мясной продукции.....	116
ОСНОВНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ И ВЫВОДЫ.....	118
СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ И УСЛОВНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ.....	120
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	121
Приложение 1 Предложения по углублению подсубпозиций 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС.....	137
Приложение 2 Производственные акты разделки, обвалки, жиловки туш крупного рогатого скота.....	145
Приложение 3 Титульный лист методики по идентификации и контролю достоверности заявленного кода ТН ВЭД ЕАЭС группы мяса и мясной продукции.....	147
Приложение 4 Акт апробации алгоритма идентификации мясного сырья.....	148

## ВВЕДЕНИЕ

**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.

В месте 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 употребляются двойное 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, 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 Семеновой 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 базируясь на исследовании терминологических и классификационных изменений в ТН ВЭД ЕАЭС, сформулировать подходы и апробировав 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 (проект) 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).

#### **Личный вклад автора**

Все изложенные в диссертации результаты получены автором самостоятельно или при его непосредственном участии. Постановка задач, интерпретация полученных результатов осуществлялись совместно с научным руководителем. 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.

# ГЛАВА 1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

## 1.1 Сравнительный анализ мировых требований к классификационным признакам мяса и мясной продукции

Для классификации всех товаров, пересекающих таможенную границу, созданы специальные товарные номенклатуры, содержащие цифровой код. На базе присвоенного кода применяются меры таможенного контроля, расчет ставки импортной и экспортной пошлины и применение иных таможенных операций.

В странах Евразийского экономического союза с 1 января 2022 года [1] применяется единая Товарная Номенклатура Внешнеэкономической Деятельности.

Единая товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза (ТН ВЭД ЕАЭС) – классификатор товаров, используемый при проведении таможенных операций таможенными органами и участниками ВЭД.

ТН ВЭД ЕАЭС создана на основе двух номенклатур:

-Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Содружества Независимых Государств (ТН ВЭД СНГ) – классификатор, действующих в странах СНГ.

-Международной Гармонизированной Системы (ГС) - the Harmonized commodity description and coding system (HS), разработанной всемирной таможенной организацией для классификации товаров в европейских странах [2].

Система ГС была разработана 26 января 1953 года при создании Всемирной таможенной организации [3] – организация разработчик международной Гармонизированной системы кодирования, внедрившая ГС в таможенные системы многих стран, а также регламентирующая процесс идентификации товаров, определение таможенной цены, отслеживание применения таможенного тарифа, обязательные платежи, логистические пути, упрощение таможенных процедур, борьба с контрабандой и фальсификацией.

Основой применения ГС является Международная конвенция о гармонизированной системе описания и кодирования товаров, которая была подписана в Брюсселе в 1983 году [4].

В системе классификации ГС соблюдаются правило: товары делятся на группы с одним общим критерием. Все единицы классификации являются независимыми и дополнительно могут разделяться внутри одной группы.

Товарная номенклатура ГС имеет четкую последовательную иерархическую систему. ГС состоит из 21 главы и 99 групп, три группы из которых являются запасными. Наименований товаров в данной системе насчитывается несколько тысяч. Внутри каждой товарной группы содержатся пояснения, для определения нахождения выбранного товара в определяемой группе. После пояснений приведен общий перечень, с указанием шестизначной кодировки и соответствующие им наименования.

Более двухсот стран используют ГС для классификации товаров и в качестве основы для таможенных тарифов. Более 90% товаров в международной торговле классифицируется по кодам ГС.

Вместе с тем, только около 150 стран подписали договор о присоединении, в то время как другие страны разработали свою собственную номенклатуру продукции, используя только гармонизированную систему как образец, без подписания договора.

Страны, что подписали Конвенцию, обязаны использовать Гармонизированную систему в своей таможенной номенклатуре в полной объеме. Несмотря на то, что в конвенции существует пункт подтверждающий, что также возможно дополнительно детализировать номенклатуру дополнительными знаками с целью более углубленной классификации товаров.

В Европейском Союзе применяется Комбинированная номенклатура ЕС (КН ЕС), которая основана на базе ГС [5]. Эта номенклатура представляет собой иерархический перечень ,в котором все товары классифицируются по отраслевой, функциональной принадлежности (табл.1); первые шесть цифр КН ЕС

соответствуют коду ГС, после страны ЕС добавляют дополнительные цифры и код расширяется до десяти цифр.

Структура европейской номенклатурной системы товаров основывается на трех составляющих:

1. Первые 6 цифр кода определяются согласно основе ГС;
2. Основная часть Комбинированной номенклатуры (the Combined Nomenclature) (CN) — расширенная до восьмизначной система кодирования, которая используется только на территории ЕС.
3. Классификация интегрированных тарифов (the Integrated Tariff of the European Union (TARIC)) — включает в себя восьмизначный CN-код и две дополнительные цифры. Код TARIC предназначен для хранения открытой информации о тарифных правилах, применяемые к некоторым группам товаров на территории Европейского Союза.

Таблица 1 - Детализации Комбинированной номенклатуры ЕС (0202 говядина замороженная)

CN code	Description
0202	Meat of bovine animals, frozen:
0202 10 00	– Carcasses and half-carcasses
0202 20	– Other cuts with bone in:
0202 20 10	– – ‘Compensated’ quarters
0202 20 30	– – Unseparated or separated forequarters
0202 20 50	– – Unseparated or separated hindquarters
0202 20 90	– – Other
0202 30	– Boneless:
0202 30 10	– – Forequarters, whole or cut into a maximum of five pieces, each quarter being in a single block; ‘compensated’ quarters in two blocks, one of which contains the forequarter, whole or cut into a maximum of five pieces, and the other, the hindquarter, excluding the tenderloin, in one piece

0202 30 50	-- Crop, chuck-and-blade and brisket cuts ( 2 )
0202 30 90	-- Other

Система HTS используется в США [6]. Коды HTS являются последовательностью 8-10-значные цифр.

Первые шесть цифр HTS основываются на кодировке ГС (таблица 2), последующие цифры присваиваются дополнительно.

Для экспорта в США применяют систему-Schedule В. Данный классификатор основан на десятичной кодировке.

Первые 6 цифр кода Schedule В Code также являются базой системы ГС, но дополнительные цифры в коде в преобладающих случаях будут отличны.

Таблица 2 - Детализация классификации товаров HTS (0202 говядина замороженная)

Heading/ Subheading	Description
0202	Meat of bovine animals, frozen:
0202,10	Carcasses and half-carcasses:
0202,10,05	Veal
0202,20	Other cuts with bone in:
0220,20,02	High-quality beef cuts
0202.20.04	Other
0202.20.50	Rib cuts/Chuck cuts/Loin cuts..

Китай также является страной-участницей Конвенции, что позволяет широко использовать возможности ГС в рамках своей собственной системы кодирования.

До недавнего времени страна использовала 10-ти значный код для товаров, однако последние 5 лет страна официально увеличило численность кода с 10 до 13 цифр, которые классифицируются следующим образом:

1 – 6 цифры классифицируют товар согласно ГС;

7 – 8 цифры дополнительно для классификации Китая;

9 и 10 цифры используются для таможенного контроля;

С 11 по 13 цифры также являются дополнительными, следовательно, 2 последние цифры служат для дополнительной классификации товара по спискам карантинных товаров при осуществлении международной торговли. Однако при торговле между странами Ассоциации государств Юго-Восточной Азии данная система не применяется, а используется стандартный код Китая.

При сравнении товарных номенклатур ЕС и Евразийского экономического союза по замороженному мясу говядины, можно отметить, что детализация обеих номенклатур примерно одинаковая.

Детализация свинины в ТН ВЭД более глубокая по сравнению с другими номенклатурами.

Номенклатура США в сравнении с ТН ВЭД имеет более низкую детализацию, что говорит о защищенности отрасли внутри страны. Но, несмотря на это, в номенклатуре США выделена отдельная позиция для вырезки и телятины. В настоящее время в номенклатуре ЕАЭС таких позиций не предусмотрено.

В Европе развитие овцеводства является одним из приоритетных направлений, в следствии чего Комбинированной номенклатуре ЕС представлена детальная классификация мяса баранины в сравнении с номенклатурой ЕАЭС.

## **1.2 Терминологические аспекты идентификации мяса и мясных продуктов**

Технические области деятельности сопровождаются своей специализированной профессиональной лексикой. Специализированная терминология, внутри сферы деятельности специального направления, определяется некой общностью терминов и собирающие эти общности внутри себя -системы терминов. [7].

Под терминологией ученые понимают хаотично существующую терминологическую общность. Система внутри общности отсутствует, в

следствие чего и рождаются значительные отклонения между терминами и определениями терминов [8].

Михайленко Т.Г. замечает, что в настоящий период времени массив современной устающейся терминологии, внутри таможенной сферы, включает узкоспециализированные отраслевые термины и только начинает выходить на уровень перехода в целую систему терминов [7-8].

Одним из терминов, имеющего неопределенное значение в различных нормативных документах, является «идентификация». Данный термин не имеет пояснений в Таможенном кодексе Евразийского экономического союза, регулирующего деятельность таможенных органов [9].

Вопросы отклонения между терминами и определениями терминов, освещали в своих работах многие ученые. Нестеров А.В., рассматривал в своих исследованиях по применению термина «идентификация» в нормативно-технических документах, в частности в Таможенном кодексе термин «идентификация» сразу обозначает два действия по применению средств идентификации направленных одновременно на товар, и проверку его подлинности [10].

Е.И. Андреева под термином идентификации товаров в таможенных целях понимает «выявление индивидуальных признаков товара, позволяющих отличить его от конкурирующих товарных позиций в ТН ВЭД и указывающих на его принадлежность к определенной однородной группировке товаров с родственными потребительскими стоимостями» [11]. Такое определение дает очень узкую область передачи понятия.

Такие спорные и неоднозначно понимаемые термины является причиной возникновения проблемных ситуаций при интерпретации текстов нормативных и технических документов при таможенном оформлении, что в следствии приводит к ошибочному применению кодировки [12].

При прохождении таможенного оформления, использование термина «идентификация товаров» является одним из ведущих критериев при классификации товара.

В работах [11-12] содержатся следующие определения термина «идентификация»: как отождествление с другим образом, более знакомым; и как установление соответствия товара представленной на него документации, во избежание подмены одного объекта другим.

Определения термина «идентификация продукции», чаще всего применяемых на практике из нормативной и технической документации, приведены в таблице 3.

Таблица 3 - Определения термина «идентификация товаров (продукции)» в различных нормативных правовых документах

Наименования нормативных правовых документов и других источников	Определение термина
Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «О техническом регулировании» (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.12.2021)	Идентификация продукции - установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 14 июля 2021 года)	Идентификация пищевой продукции - процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента
ГОСТ Р 51293-2022 «Идентификация продукции. Общие положения»	Идентификация продукции - установление соответствия конкретной продукции образцу и (или) ее описанию



В Федеральном законе от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 01.03.2020) [13] обозначено определение термина «идентификация пищевых продуктов, материалов и изделий» как процесс по определению соответствия конкретных пищевых продуктов, ингредиентов и изделий требованиям нормативно-технических документов и информации о пищевых продуктах, ингредиентах и изделиях, содержащейся в сопроводительных документах и маркировке.

Данное определение термина «идентификация продукции» используется в технической документации и используется, как правило, в стандартизации в процессе подтверждения соответствия продукции. В следствие чего может считать узкоспециализированным определением термина.

При прохождении таможенного оформления идентификация товара проводится сразу после пересечения границы ЕАЭС в соответствии с требованиями, установленными таможенным законодательством ЕАЭС. Повторно процедуру идентификации проводят в случае неправомерного перемещение товаров через таможенную границу, запрещенных или контрафактных товаров, использование заведомо измененной информации.

Процедура идентификации регламентируется Таможенным кодексом Евразийского экономического союза, согласно статье 341 ТК ЕАЭС [14] товары, находящиеся под таможенным контролем, транспортные средства, помещения, емкости и другие места, где находятся или могут находиться товары, подлежащие таможенному контролю, могут идентифицироваться таможенными органами.

В соответствии с кодексом идентификация товаров является одним из основных условий помещения товаров под таможенные процедуры: таможенного транзита (ст. 142), переработки на таможенной территории (ст. 163), переработки вне таможенной территории (ст. 176), переработки для внутреннего потребления (ст. 188), временного ввоза (допуска) (ст. 219), временного вывоза (ст. 227), реэкспорта (ст. 238). Выбор из перечисленных таможенных процедур допускается при обеспечении возможности проведения идентификации товаров таможенными органами [14].

В соответствии с Приказом ФТС России от 26.04.2020 № 375 «Об утверждении Административного регламента Федеральной таможенной службы по предоставлению таможенными органами государственной услуги по принятию предварительных решений о классификации товаров в соответствии с единой Товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза» [1] идентификация товаров осуществляется также при проверке правильности классификации товаров по ТН ВЭД.

Федеральным законом от 18.07.1999 № 183-ФЗ «Об экспортном контроле» (в редакции от 26.03.2022) [15] идентификация применяется при проведении экспортного контроля. Согласно ст. 7 указанного Закона одним из методов осуществления экспортного контроля является идентификация контролируемых товаров и технологий, т.е. установление соответствия конкретных сырья, материалов, оборудования, научно-технической информации, работ, услуг, являющихся объектами внешнеэкономических операций, товарам и технологиям, включенным в списки (перечни) контролируемых товаров и технологий.

Постановлением Правительства РФ от 21.06.2001 № 477 «О системе независимой идентификационной экспертизы товаров и технологий, проводимой в целях экспортного контроля» (в редакции от 26.03.2022) [16] предусмотрено использование независимой экспертизы. Условия, особенности проведения и назначения прописаны в вышеизложенном документе.

В применяемой на практике нормативно-технической документации даны определения процедуре идентификации товара, обозначающие: определение критериев товара, позволяющих отделить его от общности других групп товаров; установление соответствия товара; обеспечение прослеживаемости товара с учетом маркировки, гарантирующих сохранность товаров; соблюдение провоза запрещенных товаров.

Процедуру идентификации могут проводить на разных логистических этапах любые участники оборота товара.

В соответствии с таможенным законодательством ЕАЭС товары могут быть идентифицированы только уполномоченными на то экспертами таможенных органов или других экспертных организаций.

В статье 84 ТК ЕАЭС прописаны права декларанта при таможенном декларировании товаров и совершении иных таможенных операций, необходимых для помещения товаров под таможенную процедуру. Декларант при самостоятельном декларировании может самостоятельно проводить осмотр товара, отбирать образцы для экспертиз, использовать сторонние организации для проведения процесса идентификации.

При ввозе товаров на таможенную территорию идентификацию продукции также могут проводить органы по сертификации, в случае если для данной продукции установлены специальные требования и необходимы подтверждающие документы (сертификат соответствия или декларация о соответствии), а также соответствующие уполномоченные федеральные органы исполнительной власти [14].

К средствам идентификации относятся пломбы, печати, цифровая, буквенная и иная маркировка, идентификационные знаки, штампы, пробы и образцы, подробное описание товаров, схемы, при необходимости изображения, фотографии, иллюстрации и иная документация [14].

Средства идентификации в таможенных целях можно разделить на специальные средства идентификации: таможенные пломбы и печати; средства информации (транспортные документы (накладные, коносаменты, дорожные ведомости, вагонные листы, передаточные ведомости); коммерческие документы (контракты, счета-фактуры, спецификации, отгрузочные и упаковочные листы и др.); таможенные документы (таможенные декларации, сертификат происхождения, документы, подтверждающие заявленную таможенную стоимость товаров, акты таможенного досмотра (осмотра), заключения таможенного эксперта); маркировка, наносимая на транспортную упаковку; Нормативно-технические документы); пробы и образцы товаров [14].

Для процесса идентификации характерно применение документарного метода контроля и применение лабораторных исследований [17, 18, 19].

Семантический анализ не так давно, ставший частью процесса идентификации товаров, может обеспечить смысловой аспект понимания термина идентификации как определение критериев соответствия товара, его описанию указанных в содержании предоставленных на товар документах В дополнение, установление соответствия требованиям в нормативно-технической документации на отдельный товар [11].

### **1.3 Идентификация продукции в области технического регулирования**

Федеральный закон «О техническом регулировании» N184-ФЗ дает следующее определение понятию «идентификация продукции». «Идентификация продукции - установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам». Согласно документу, для процедуры идентификации необходимо наличие определенных признаков, без них невозможно будет сопоставить товар с его истинным наименованием [21].

Более детальные положения по идентификации продукции, изложены в ГОСТ Р 51293-2021 «Идентификация продукции. Общие положения». В стандарте содержатся общие положения по проведению процедуры идентификации и оформлению результатов проверки [22]. Данным стандартом также разрешена разработка дополнительной нормативно-технической документации для описания идентификации отдельных видов продукции.

В стандарте ГОСТ Р 51293-2022 «Общие правила идентификации продукции для целей подтверждения соответствия» [23] приведено определение термина «идентификация», обозначающее установление соответствия выбранной продукции, ее заявленному описанию. Для описания продукции используется совокупность всех признаков, показателей, требований и других критериев в любой степени содержащих характеристики продукции.

Для описания продукции могут учитываться все документы, который в той или иной степени содержат в себе описание продукции.

Идентификация проводится на основании критериев, в предоставленной документации, которые дают достаточно информации для подтверждения соответствия выбранной продукции.

В соответствии с ГОСТ Р 51293-2022 выделяют методы идентификации на основе сопоставления документации и также применению лабораторных методов анализа. Результатом проведения процедуры идентификации считается выдача заключение о соответствии или не соответствии продукции.

Для пищевой продукции применяется более четко описываемый подход к идентификации т.к. в системе технического регулирования предусмотрены стандарты регламентирующие процесс идентификации для отдельно взятых групп продукции.

Так, в Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) [24] для установления соответствия наименований мяса и мясной продукции, идентификация осуществляется путем сравнения внешнего вида и органических характеристик с признаками, установленными в стандартах, применение которых обеспечивает соответствие требованиям регламента или требованиям, установленным перечнем стандартов, используемых для оценки (подтверждения) соответствия конкретному техническому документу. В случае если продукцию невозможно идентифицировать на основании предоставленной информации, идентификацию проводят путем проверки соответствия физико-химических показателей продуктов убоя и мясной продукции показателям, установленных в регламенте.

В сравнение с другими областями применения процедуры идентификации, идентификация пищевой продукции может считаться проработанной в достаточной степени. На отдельные виды пищевой продукции существуют технические регламенты, которые содержат основные положения по идентификации. Дополнительную информацию можно найти в стандартах на определенный вид продукции.

#### **1.4 Актуальные вопросы применения товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности таможенного союза**

Развитие экономики и логистических путей часть современного мирового общества. Постоянный рост объемов мировой торговли, появление все новых видов товаров свидетельствует о необходимости единого подхода к систематизации товаров, внутри современных товарных номенклатур [2].

Классификации товаров - это основа процедуры таможенного оформления. Это положение закреплено в статье 20 ТК ЕАЭС [14]. Методология построения системы классификации ТН ВЭД ЕАЭС лежит в ее основе- Гармонизированной системе. Номенклатура, взяла за основу правила классификации товарных позиций, субпозиций, и соответствующих цифровых кодов, примечаний к субпозициям и интерпретации Гармонизированной системы. [2].

Согласно Международной Конвенции о гармонизированной системе описания и кодирования товаров [4], номенклатура содержит систему - пяти уровней классификации. Четыре первых являются частью названия для групп и разделов. После применения дефисной системы расположен конечный пятый уровень. Однострочное и двустрочное дефисное разделение предусмотрено для 6 знаков кода т.е. для «субпозиций». В ГС до последнего переиздания номенклатуры, для дополнительного уровня использовалось «подгруппа».

В номенклатуре имеет место, применение классификации без соответствующего позиции кодового значения, но с указанием дефиса. Такой уровень является нарушением правил классификации и используется как дополнение. В процессе классификации имеет юридическую составляющую.

Решением Комиссии Таможенного союза № 522 от 28 января 2011 года «О Положении о порядке применения единой Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Таможенного союза при классификации товаров» была определена терминология [25]. В частности, «Товарная позиция» – это классификационная группировка товаров, имеющая бездефисное

наименование и код, состоящий из четырех цифр или более при условии, что все цифры, начиная с пятой, являются нулями. Таким образом, к товарной позиции представлены четырех и более численные кода.

«Субпозиция» – это классификационная группировка товаров, входящая в состав товарной позиции, имеющая однодефисное или двухдефисное наименование, и либо имеющая код, состоящий из шести цифр или более при условии, что пятая цифра кода отлична от нуля и все цифры кода, начиная с седьмой, являются нулями, либо не имеющая кода при условии, что пятая цифра кодов подчиненных классификационных группировок отлична от нуля.

«Подсубпозиция – это классификационная группировка товаров, входящая в состав субпозиции, а при ее отсутствии входящая в состав товарной позиции, и либо имеющая код, состоящий более чем из шести цифр [25] либо не имеющая кода, но имеющая однодефисное или многодефисное наименование при условии, что коды подчиненных классификационных группировок имеют пятую цифру «ноль» и/или состоят более чем из шести цифр».

Страны входящие в ЕАЭС, не могут самостоятельно менять или дополнять таможенный код в первых четырех знаках.

В то же время статья 3 пункт 3 позволяет договаривающейся стороне «создавать в своей номенклатуре ... подразделы для классификации товаров по большему числу знаков» [2]. Таким уровнем детализации является подсубпозиция. К термину «товарная позиция» относятся также группы с кодом больше четырех цифр, но без употребления нуля, либо отличные от него [25].

Наиболее часто применяемых примеров построения структуры для наглядного понимания представлен в таблице 4.

Применение Основных правил интерпретации (ОПИ) является вторым по значимости пунктом, после текста ТН. Текст каждого предшествующего пункта правил ссылается на последующее пункт. Процесс классификации осуществляется путем выполнения алгоритма, заложенного в текст каждого из правил. Однако по статистике применение правил участниками ВЭД

осуществляется избирательно или без соблюдения последовательности от 1 до 6 правила.

Таблица 4 - Построение структуры кода разных уровней детализации в ТН ВЭД ЕАЭС

№ п/п	Наименование уровня детализации	Построение структуры кода
1	Товарная позиция	XXXX, XXXX 00, XXXX 00 00, XXXX 00 000, XXXX 00 000 0
2	Субпозиция	XXXX XX, XXXX XX 00, XXXX XX 000, XXXX XX 000 0
3	Подсубпозиция	XXXX XX XX, XXXX XX XXX, XXXX XX XXX X, XXXX 00 XX, XXXX 00 XXX, XXXX 00 XXX X

Непоследовательное использование или намеренное не применение правил ОПИ приводит к неверной классификации с соответствующими нарушениями таможенного декларирования. Решение КТС [25] регламентировало правило-«ОПИ применяются единообразно при классификации любых товаров и последовательно».

Как отмечалось ранее, все товары, перемещаемые через границы экономического союза классифицируются в соответствии с Товарной номенклатурой. Точность определения таможенного кода способна повлиять на



регулирования товарооборота в целом, соблюдения запретов и ограничений, размер взимания налоговых и иных платежей. Следовательно, правильный процесс классификации является главным элементом в торговле [26].

В современном мире ежегодно производятся новые пищевые продукты, имеющие обширный спектр ингредиентов. Вместе с продуктом появляются и его идентификационные признаки, такие как массовая доля тех или иных компонентов, мясных или растительных [27-28]. Чем больше новой продукции, тем больше появляется терминов, закрепленных в нормативно-технической документации.

Подобное разнообразие, все чаще призывает участников ВЭД и таможенные органы углубляться в понимание технических областей знаний, в частности в технологию производства пищевых продуктов [29].

Товарная номенклатура разработана таким образом, чтобы при классификации товар мог соотноситься только с одной подсубпозицией. Для достоверного декларирования товаров, требуется использование информации, отражающей максимально полное описание декларируемого товара, с учетом всех технологических характеристик.

Определяющей частью характеризующий товара, являются соответствующие термины и определения к ним [28, 30]. В примечаниях и Пояснениях к ТН все еще есть довольно много различий с терминологией, используемой в технических регламентах, межгосударственных и национальных стандартах. Необходимо подчеркнуть, что в ТН отсутствует определения к ряду терминов, часто употребляются двоякое толкование определения, что является актуальной проблемой для всех участников ВЭД.

Авторами [30, 31] описана также частая спорная ситуация, связанная с неправильным переводом на русский язык части терминов, используемых в английской версии товарных номенклатур, что приводит к сложностям при декларировании.

Приведенные проблемы, чаще других фигурируют в судебных разбирательствах по классификации товаров ТН ВЭД ЕАЭС [31].

Сфера классификации товаров для таможенных целей использует специализированную область терминологии, ее составные части отражены в разделах, текстах и пояснениях ТН, а также и других нормативно-технических документах, и тесно связанной с техническими областями знаний таких как «Технология производства продукции», «Товароведение пищевой продукции», «Пищевая химия» и других.

### **1.5 Терминология в области классификации товаров**

В современном мире вся устоявшаяся терминология, используемая при классификации товаров, имеет спонтанно образованную систему терминов, в результате чего ее нельзя считать единой терминосистемой. Связано это с тем, что многие термины ТН не обладают признаками системности и являются неоднозначными [31].

Термин – лексическая единица, обозначающее строго определенное понятие в отдельно взятой деятельности и требующее обязательного наличия определения [31-32]. Лексика общего применения имеет многогранность использования и применяется с различной степенью темпераментного описания. Специализированные термины же должны обладать семантически нейтральной лексической составляющей.

Термин может представлять собой одно слово или словосочетание, например, «свежий продукт», обширно применяемый к разным видам продукции, но при этом не дающий четкого понимания, как его интерпретировать в отдельных случаях.

В ТН ВЭД Термин «свежий продукт» достаточно часто встречается в тексте во многих вариантах обозначения («свежее мясо», «свежая рыба», и др.) [33].

Неправильное применение термина, из-за неоднозначности его значения, или при отсутствии единого определения дает возможность интерпретировать терминологию по-разному и в итоге приведет к ошибочному декларированию [33].

В тексте ТН по снижению групп можно встретить определения: «моллюски, в раковине или без раковины, живые, свежие, охлажденные...»; «рыба свежая или охлажденная»; «свинина свежая, охлажденная или замороженная»; «яйца птиц, в скорлупе, свежие, консервированные или вареные» [33-34] и др. При этом термины «свежесть» или «свежий продукт» не указаны в тексте ТН, и даже не всегда описаны в технических регламентах и стандартах, что дает возможность изменять их толкование в рамках определенной ситуации.

В ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» даны характерные признаки мяса свежего, несвежего и сомнительной свежести, в данном случае термин «свежий» может означать дословно «неиспорченный» [35].

Из-за отсутствия в ТН ВЭД четкого определения не ясно, какое определение относящиеся к термину «свежий» будет считаться правильным при классификации.

Товарные позиции в группе 02 ТН ВЭД ЕАЭС называются «Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное»; «Свинина свежая, охлажденная или замороженная»; «Баранина или козлятина свежая, охлажденная или замороженная» и т. д. Судя по анализу названий товарных позиций, термин «свежее» в обозначении товара «свежее мясо» может относиться к его доброкачественности или термическому состоянию [35, 1].

Результаты анализа в работах авторов [32-34] названий товарных субпозиций и подсубпозиций, а также Пояснений и примечаний показали, что в данном случае «свежий» – это «необработанный» или «почти необработанный», учитывая что, в данные позиции включена продукция, имеющая в составе соль.

Результаты анализа в работах [1, 33] товарной позиции 0302 «Рыба свежая или охлажденная товарной позиции 0304» показали соответствие набора значений термину «свежий продукт» в отношении рыбы [33]. Здесь «свежий» также относится больше к степени обработки, чем к доброкачественности.

Взаимосвязь термина «свежий» и «необработанный» может показать позиция 0307 «Моллюски, в раковине или без раковины, живые, свежие,

охлажденные, мороженые, сушеные, соленые или в рассоле; моллюски копченые, в раковине или без раковины, не подвергнутые или подвергнутые тепловой обработке до или в процессе копчения; мука тонкого и грубого помола и гранулы из моллюсков, пригодные для употребления в пищу» [1, 34].

Для молочной продукции разработана своя система специализированных терминов, закрепленных в нормативно-технической документации, поэтому термин «свежий» [33] не применяется в товарной позиции 0401 «Молоко и сливки, негущенные и без добавления сахара или других подслащивающих веществ» [1].

Следовательно, многозначный термин «свежий» в ТН не является описанием доброкачественности, а относится только к степени его обработки [33].

Еще одним примером многозначного термина является «рассол и маринад», в соответствии с ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения [36]: «рассол – водный раствор поваренной соли, сахара, нитрита и других ингредиентов, взятых в количествах, установленных рецептурой». Согласно источникам [37-38] «маринад –это пищевой продукт, изготовленный из овощей, грибов, фруктов и т. п., залитых раствором уксуса, соли и сахара с добавлением пряностей» [33, 38]. В ТН также отсутствуют определения данных терминов.

## **1.6 Систематизация несоответствий по классификации многокомпонентных терминов пищевых продуктов (анализ судебных дел)**

Классификация пищевых продуктов, имеющих многокомпонентный состав часто требует значительных усилий и даже обращения за дополнительной информацией в связи с тем, перечень многокомпонентного состава и его доля содержания того или иного ингредиента просто не прописана в тексте ТН.

Нередко только экспертиза может установить точный состав продукта и его основную функцию применения [39].

В источнике [39] рассмотрены материалы дела № А40-236579/18, согласно которому декларировался – «сухие картофельные хлопья для приготовления пюре, не требующие варки». Картофельные хлопья относятся к коду ТН 1105, однако таможенный орган посчитал что продукт является картофелем в виде хлопьев и отнес их в товарную позицию 2005. К товарной позиции 1105 содержатся товары с разным способом их приготовления и различным компонентным составом.

В тексте Пояснения к товарной позиции 1105 указано, что «...хлопья и гранулы данной товарной позиции могут быть получены путем варки на пару и растирания свежего картофеля и последующей сушки получившейся массы до ... гранул, или тонких лент, которые затем разрезаются на мелкие хлопья. Продукты данной товарной позиции могут быть улучшены добавлением очень незначительных количеств антиокислителей, эмульгаторов или витаминов. Однако в данную товарную позицию не включаются продукты, которые в результате добавления других веществ приобрели свойства готовых картофельных продуктов» [35, 40]. В составе продукта заявлена соль, что по мнению таможни не дает классифицировать товар в позиции 1105 т.к. соль не входит в прописанный внутри данной позиции перечень добавок.

Однако судом посчитал, соль не добавкой, а консервантом для поддержания необходимого уровня влаги продукта, что является допустимым в позиции 1105.

Также соль может быть представлена и как самостоятельный продукт, влияющий на вкусовые свойства товара, и факт того, что соль не указана в перечне добавок к позиции 1105, свидетельствует о том, что товар был отнесен таможенным органом в товарную позицию 2005 правильно.

Способ приготовления с дополнительным использованием воды или молока не исключает товар из перечня готовых продуктов. В товарной позиции 2005, приведены «продукты в виде тонких пластинок прямоугольной формы, приготовленные из картофельной муки, соли и небольшого количества глутамата

натрия, и частично подготовленные для последующего увлажнения и сушки. Эти продукты предназначены для употребления в пищу в виде чипсов после нескольких секунд обжаривания» [1, 39]. В составе указано содержание соли, не влияющая на использование продукта. Дополнительно указано что, в товарной позиции 1105 не значится описание процентное соотношения антиокислителей, эмульгаторов или витаминов в продукте, не обозначено значение допустимого количества, в то время как в описание товара в графе 31 декларации [40], дополнительные ингредиенты составляют около 11%.

Проведенный анализ [39] данного судебного дела показал, что участники ВЭД по-разному интерпретируют текст ТН ВЭД ЕАЭС.

У участников ВЭД также часто возникают трудности с классификации «жира» [40]. После отделения жир может содержать остатки мышечной ткани, согласно ТН ВЭД жир и мясо классифицируются в разных группах 02 или 15 [34, 41]. Размер пошлины соответствующему будет отличаться, следовательно участнику ВЭД выгодно при декларировании классифицировать жировую ткань в группе 15 ТН ВЭД со ставкой в 5–10%, Для мяса в группе 02 ТН ВЭД, действуют более высокие пошлины [1, 41].

В ТН отсутствуют четкие параметры идентификации жира, как следствие неизвестно как отличать мясо с большим количеством жира от жира с определенным количеством мяса.

Часто используемые методики в проведении исследований таможенными лабораториями не указаны в нормативно-технической документации. В настоящий момент нет нормативного или технического документа, регламентирующего способ определения процентного соотношения мяса к жиру в продукте; используемый таможенными экспертами ГОСТ Р 55483-2013 «Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров индивидуальных жирных кислот к их сумме» [42] отсутствует в перечне рекомендованных документов, утвержденных Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии (ЕЭК) от 26.05.2014 № 81 «О перечне стандартов, в результате применения которых на добровольной

основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), и перечне стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований» [43]; ГОСТ Р 55483-2013 «Мясо и мясные продукты. Определение жирно-кислотного состава методом газовой хроматографии» распространяется на мясо, субпродукты, жир-сырец, мясные и мясосодержащие продукты, продукты из шпика и устанавливает метод газовой хроматографии для определения качественного и количественного состава жирных кислот жировой части продукта [44].

Используя методы, указанные в ГОСТ 23042-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира» [45], эксперты могли бы определить количество жира, содержащегося в мясной прирези, а не процентное соотношение мышечной и жировой ткани.

Следовательно, термины «жир», «жировая ткань» еще раз подтверждают проблемы терминологического характера в ТН ВЭД ЕАЭС.

Сырные продукты, они же по своему функциональному назначению, являющиеся аналогами сыров, также часто фигурируют терминологических спорах [46].

Согласно требованиям Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013): «сыр – это молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и /или побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов или без их использования, или кислотным или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой, созреванием или без созревания с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления» [47].

Сырный продукт в соответствии с требованиями ТР ТС это молочносодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра.

Согласно требованиям ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» [48] заменитель молочного жира – продукт с массовой долей жира не менее 99,0%, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°C, содержащий не более 5% массовой доли твердых триглицеридов при 35°C, не более 65% массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38% массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Исходя из примечаний к группе 04 ТН ВЭД сыром могут называться продукты, полученные при концентрировании молочной сыворотки и с добавлением молока или молочного жира, с содержанием молочного жира 5 мас.% или более; с содержанием сухого вещества не менее 70 мас.%, но не более 85 мас.%, и они сформованы или могут формоваться [1, 49].

Анализ текста примечаний ТН ВЭД в источниках [1,49] показал, что термин «сырный продукт» в данных документах не упоминается и не имеет соответствующего определения. Следовательно, не предоставляется возможным использовать первое правило ОПИ для определения принадлежности продукта к группе. Согласно тексту позиции 0406 ТН ВЭД продукты, в которых молочный жир был полностью или частично заменен прочими видами жиров, не рассматривается в данной позиции. Сырные продукты участники ВЭД относят чаще всего в товарные подсубпозиции 1901 или 2106, размер таможенной пошлины соответственно будет разным - 11 и 12%. Так для товарной позиции 0406, где собственно сыры должны декларироваться, размер пошлины уже установлен в 15%. Участники ВЭД заведомо могут снизить размер пошлины сыров, задекларировав их под видом сырных продуктов [50]. Для выявления факта подмены молочного жира другими жирами необходима экспертиза.



Например, из источников [49, 46], задекларирован товар как сырный продукт «сыр Моцарелла». Одновременно в названии фигурируют два различных термина -сырный продукт и «сыр». В графе 31 декларации [40] указано следующее описание товара: сырный продукт «сыр Моцарелла»; мас. % жира в сухом веществе 45%; в блоках по 2,4 кг в в/у – 19 488 кг / 2 030 карт. кор.; изготовлен без ГМО; состав – обезжиренное пастеризованное молоко, растительный гидрогенизированный жир, пищевая соль, хлорид кальция, нитрат натрия, сычужный фермент, культуры молочных бактерий, натуральный краситель Аннато. Код товара по ТН - 1901 90 910 0. Согласно данным источника продукт изготовлен из молока, с содержанием жира 48,2%. Присутствие растительных составляющих не выявлено. Посчитав, что товар «сырный продукт сыр «Моцарелла»», не является сырным продуктом, таможней было принято решение по классификации товара, согласно которому товар «молочный продукт ...» классифицирован кодом товара 0404 90 290 0 по ТН ВЭД «Продукт из натуральных компонентов молока, без добавления сахара или других подслащивающих веществ [49].

Отсутствие термина «сырный продукт» и критериев, позволяющих отличить его от «сыра», также доказывает наличие терминологических и классификационных проблем.

Из вышеизложенного следует, что результаты анализа существующих подходов и практических применений нормативной и технической документации в целях таможенного декларирования показал наличие проблемы в методологических подходах к системе признаков товара, описываемых в различной нормативной и технической документации.

Выявленные различия подтверждают актуальность и необходимость усовершенствования подходов к идентификации пищевых продуктов для оптимизации таможенного декларирования на примере мяса и мясной продукции, что также определяет научную новизну и практическую значимость работы.

Диссертационное исследование соответствует пунктам 28, 29, 32, 33 и 34 паспорта специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

## ГЛАВА 2 ОБЪЕКТЫ, МЕТОДЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ

### 2.1 Объекты исследования

Основными объектами исследований служили:

-нормативная документация: таможенные нормативно-правовые акты и документы по вопросам классификации товаров по ТН ВЭД ЕАЭС;

-межгосударственные и национальные стандарты на мясо и пищевую продукцию: ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения», ГОСТ 34200-2017 «Мясо. Отрубы из баранины и козлятины. Технические условия», ГОСТ 32921-2014 «Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп», ГОСТ 32606-2013 «Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества», ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах», ГОСТ 33708-2015 «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые», ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», 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» и другие;

-мясо и мясная продукция;

-лопаточные отрубы крупного рогатого скота по схеме разделки согласно ГОСТ 31797-2012;

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

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

## 2.2 Методы исследований

При выполнении исследований были использованы методы:

-определения массовой доли жира: методом, основанным на многократной экстракции жира растворителем из высушенной анализируемой пробы в экстракционном аппарате Сокслета с последующим удалением растворителя и высушивании выделенного жира до постоянной массы по ГОСТ 23042- 2015;

-определения массовой доли белка: методом, основанным на минерализации органических веществ пробы с последующим определением азота по количеству образовавшегося аммиака по ГОСТ 25011-2017;

-определения массовой доли влаги: методом высушиванием в сушильном шкафу при температурах  $(103 \pm 2) ^\circ\text{C}$  и  $(150 \pm 2) ^\circ\text{C}$  по ГОСТ 9793-2016;

-определения массовой доли золы, методом, основанным на высушивании, обугливания, озоления при температуре  $(550 \pm 25) ^\circ\text{C}$  пробы для испытания и последующем определении массовой доли общей золы по ГОСТ 31727-2012;

-морфологического анализа мясного сырья путем разделки и обвалки туш крупного рогатого скота по ГОСТ 31797-2012.

Анализ текстовых материалов проводили с помощью семантического подхода, основанного на решения проблемы смыслового содержания понятий терминов, учитывающих их целесообразность, полезность и истинность.

В работе исследовали коэффициенты потребительских свойств по методике расчета цен на вновь разрабатываемую продукцию.

По установленной методике расчета использовали следующую формулу:

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

где, K - действующий коэффициент потребительских свойств,

доля % - соответствующего вида ткани в общей массе.

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.

### **2.3 Организация исследований**

Взаимосвязь этапов и порядок выполнения работ представлен на рисунке 1.

На первом этапе был проведен анализ отечественной и зарубежной литературы по проблеме темы исследований, по результатам которого поставлены цели и задачи работы. Систематизированы результаты анализа судебной практики по классификации товаров.

Далее, на втором этапе по выявленным несоответствиям в терминологии предложена оптимизация схемы кодирования.

На третьем этапе проведена апробация применения уточненной терминологии на примере разделки и обвалки лопаточного отруба крупного рогатого скота, используя термин «лопатка» и пояснения к нему.

Экспериментально подтверждены издержки производителя, использующего в своей работе действующую схему разделки; подтверждена результативность предложенной терминологии в работе таможенного органа. Апробирован алгоритм классификации спорных терминов.

На четвертом этапе разработан алгоритм и «Библиотека сценариев» формализации терминов и пояснений к ним. Подготовлен проект методики по идентификации и контролю достоверности заявленного кода ТН ВЭД ЕАЭС.

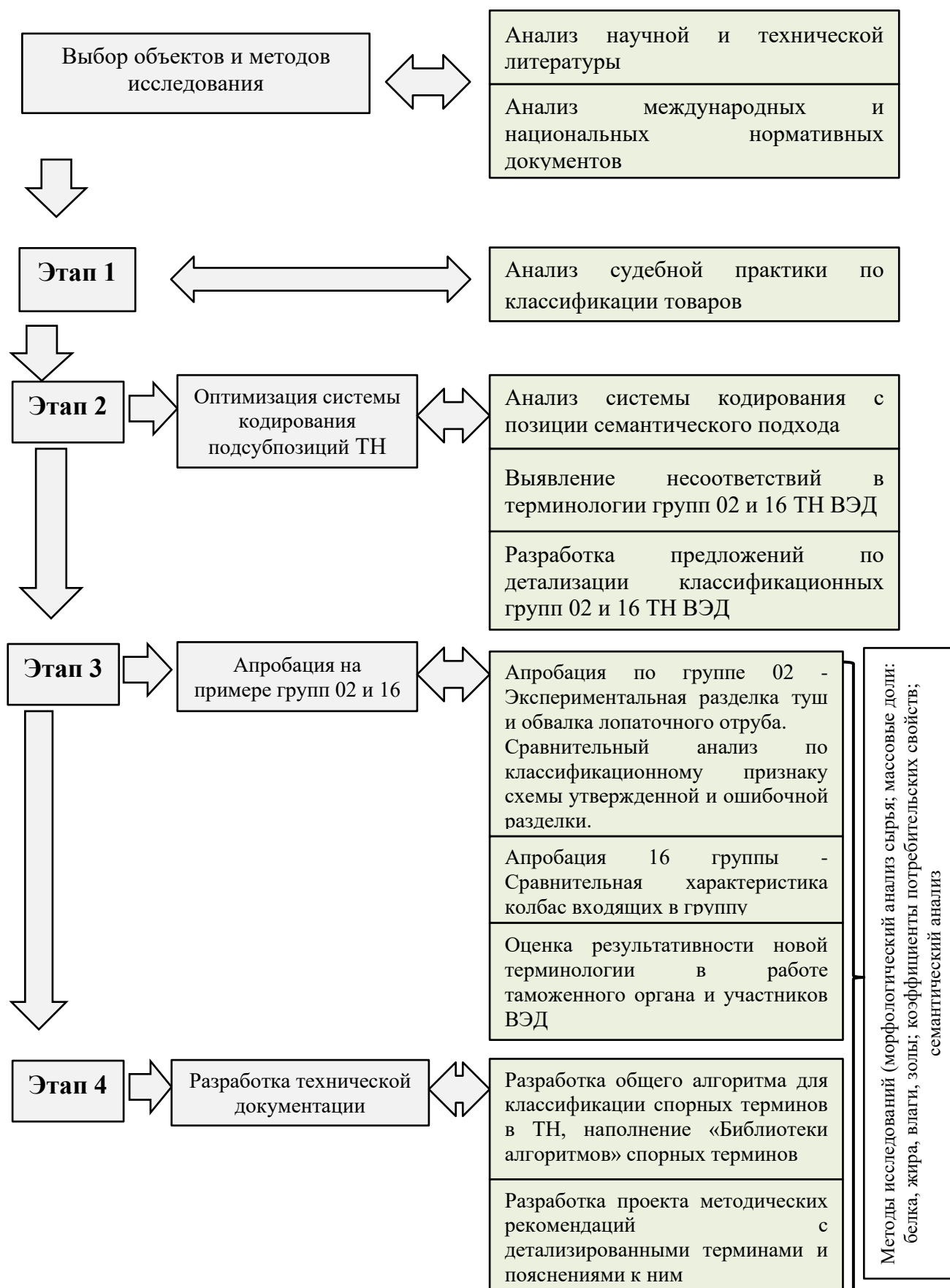


Рисунок 1 - Схема проведения исследования

## ГЛАВА 3 РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

### 3.1 Анализ системы кодирования с позиции семантического подхода

Семантическое изучение любого вида документации основывается на научном подходе к изучению системных отношениях внутри терминологической системы. На уровне лексики это выражается в определенном комплексе определений, составляющих основу системы терминологии в общем понимании [50].

Перечисленные в ТН наименованиями товаров создают структуру семантического поля. В работах авторов [50, 51] дано следующее определение семантического поля: это «совокупность лексических единиц, объединенных общностью содержания и отражающих понятийное, предметное и функциональное сходство обозначаемых явлений».

В свою очередь, образовавшиеся поля собираются в системные группы, со сходными для одной группы признаками [50, 52]. В структуру всех групп семантических полей заложен принцип иерархии, связывающий все части в семантические пространства. Определенное «поле» отвечает за отдельную часть пространства и содержит специальные лексические определения, свойственные выделенному полю. Если объединенных полей становится много, они делятся на микрополя. Диапазон полей в зависимости от смысловых значений может различаться. ТН ВЭД в семантическом смысле, представляет собой объединенное семантическое поле, наполненную специальными лексическими определениями.

Семантическая структура поля ТН иерархична. Семантические поля имеют однородные критерии, которые объединяют все единицы поля и одним идентификатором - с одним общим для всех определением [53].

Структура построения ТН заключена в ее последовательность [2]. Названия групп формируются следующим образом:

- из чего произведен товар,
- функции, которые несет товар,

- степень обработки товара.

Внутри самого раздела деление на группы происходит по степени обработки товара, от живого животного до готового продукта. Сокращенно это выглядит так:

-группа 01 -живые животные,

-группа 02 -мясо и пищевые мясные субпродукты,

-группа 16-готовые пищевые продукты.

Названия групп и соответствующие им разделов связаны принадлежностью к одному более общему понятию, соответственно названия групп и разделов показывают постепенное снижение ступени переработки товара. Количество позиций и субпозиций отмечает объем товарной номенклатуры. Классификация товара, согласно ТН, предполагает постепенное установление кода товара, от отнесения к определенной группе и далее от позиции до субпозиции внутри установленной группы.

Неверная классификация способна привести к ошибочному определению кода продукции, что приведет к негативным последствиям для участника ВЭД.

Семантический подход рассматривает текст, в том числе как высшую коммуникативную единицу. Коммуникативной единицей считают целостную систему элементов, функционально объединенных в единую семантико-смысловую и логическую структуру. Терминология в области таможенного контроля, обладающая смысловой конвергенцией, зачастую является инструментом дисторсии информации о товаре в товаросопроводительных документах [54, 55]. Это было подтверждено, полученными в работе результатами семантического анализа существующей терминологической базы: установлено искажение информации или ее полное отсутствие в описании подконтрольных товаров. Так, выявлены семантические индикаторы риска недостоверного декларирования: забывчивость; пересортица; подмена информации; преднамеренное искажение информации о подконтрольных товарах, показанные на рисунке 2.



Рисунок 2 – Определение семантических индикаторов риска недостоверного декларирования

Все виды колбас, поименованные в 16 группе товарной номенклатуры, и мясо баранины, поименованное в 02 группе ТН, являются товарами с заниженной стоимостью. Данные товары входят в «Актуализированный перечень товаров прикрытия» [56, 57], поэтому подвергаются дополнительному контролю над классификацией со стороны таможенных органов. Участники ВЭД зачастую пытаются ввезти фальсифицированные или санкционные товары, товары с заниженной таможенной стоимостью, недостоверно декларируют или вовсе их не



декларируют, что ведет к назначению административной ответственности или судебным разбирательствам.

В частности, в действующей ТН выявлено беспорядочное положение в тексте группы 02 термина «прочие».

Например:

- «0201 2 - прочие отруба, необваленные»;
- «0207 44 - прочие, свежие или охлажденные»;
- «0206 90 - замороженные прочие»;
- «0207 45 - прочие, замороженные».

Термин «other» - «прочие» в английском оригинале текста стоит в начале товарной позиции. В ТН данный термин расставлен хаотично. Подобное расставление термина приводит к противоречивому обоснованию применения к разным видам продукции.

Проблемы классификации отдельных групп товаров в таможенных целях постоянно поднимаются авторами [54, 59]. Актуальность вопросов идентификации жировой ткани убойных животных [60], ограничения и запретов в торговле мясными товарами [61], особенности идентификации пищевых продуктов при таможенном контроле [62], особенности и проблемы классификации внутри 02 группы ТН [63, 64], оспаривание законности принятия решений таможенными органами других спорных вопросов, связанных с декларированием мяса и мясных продуктов [65, 66], не ослабевает до сих пор.

Большой объем судебных дел связанных с классификацией продукции в рамках товарной номенклатуры, однозначно требует от таможенных органов разбираться в технических областях знаний.

В работах [67-72] применение семантических индикаторов риска представлено как способ повышения технологичности продвижения автоматического выпуска товаров на таможенных пунктах пропуска.

В некоторых из них авторы [73-79] описывают механизм использования семантических индикаторов в ходе таможенного оформления товаров, перемещаемых через таможенную границу, установлении риска и возможные

проблемы, в том числе и зарубежные авторы, используют алгоритмы семантического анализа для прогнозирования кодов импортных и экспортных товаров на основе гибридной сверточной нейронной сети с вспомогательной сетью и установления индикатор для методов поиска текста и изображений [80-83].

Рассматриваемые алгоритмы рационально использовать как инструмент повышения удобства пользования в процессе идентификации продукции для таможенных органов и как подсказка для участников ВЭД. В работах [84-88] отмечается, что внедрение семантических технологий в систему таможенных органов в настоящее время имеет преобладающее значение.

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

Показателем результативности и эффективности процесса таможенного оформления и критерием соблюдения законности принятых решений считаются результаты судебного производства.

Исходя из опыта судебных инстанций [89], участники ВЭД по своей инициативе отстаивают свои обоснования классификационных решений в судебном порядке. Рассмотрев представленную информацию участниками ВЭД, судебные инстанции могут признать решение таможенного органа незаконным.

Результаты проведенного анализа судебных разбирательств [90] за период с 2012 г. по 2021 г. показали, 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».

Из данных, представленных на рисунке 3, следует, что количество судебных дел имеет тенденцию ежегодно увеличиваться. При этом около половины решений в суде было вынесено в пользу таможенных органов.

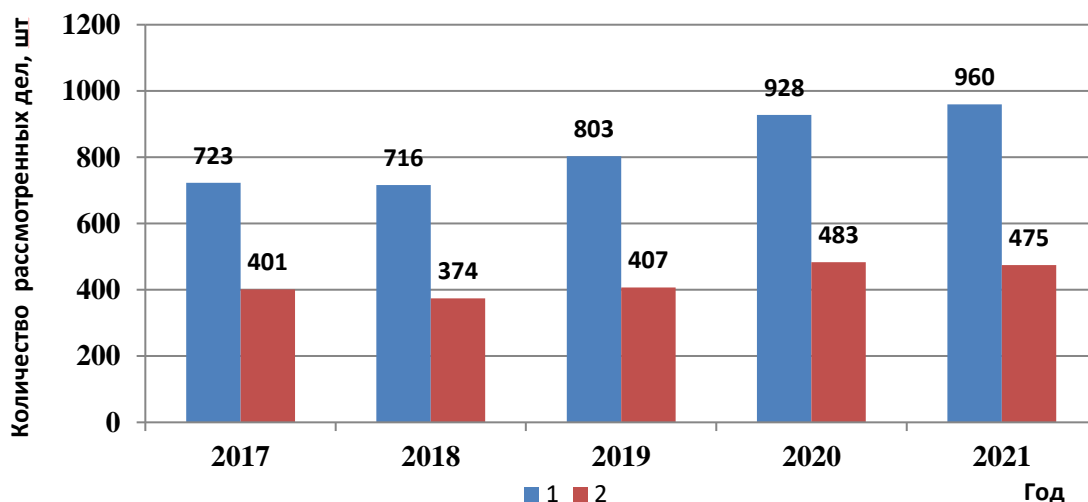


Рисунок 3- Судебная практика по спорам, связанным с обжалованием законности классификационных решений:

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

В настоящий момент, возрастает количество дел рассматриваемых в судебном порядке. Акцентируется внимание на снижение процента судебных дел, с положительным решением для таможен: так, если в 2017 г. доля таких дел составляла 55,5 %, то в 2018 г.– 52,2 %, а в 2021 г.– 49,5 %. Проблема по уменьшению отрицательного судебного производства остается очень важной для настоящего времени.

Суд не поддерживает обоснования классификационных решений в случаях если, точки зрения по заявленным классификационным характеристикам продукции суда и таможни существенно отличаются, предоставленной информации недостаточно для определения качественных критериев продукции, несмотря на действующую инструкцию, введенная приказом ФТС России № 1940 [91], в которой описана возможность применять назначения дополнительной

экспертизы. В тоже время, существует самая распространенная причина – это трудность интерпретации товарной номенклатуры и соответственно сложность применения норм законодательства при классификации продукции.

Анализ судебных рассмотрений и его результаты показывают, что разные точки зрения на классификацию товаров наиболее характерна для представителей таможенных органов и импортеров продукции.

Рассмотрев основные причины судебных споров между участниками ВЭД, были выделены повторяющиеся дела за период с 2012 по 2021 года, анализ которых позволил сформировать основные терминологические проблемы связанные либо с идентификацией, либо с классификацией.

Несмотря на изменения редакций Товарной Номенклатуры в 2012 г., в 2017 г. и в 2022 г., проблемы терминологического характера остались, что видно по результатам, представленным в таблицах 5-12.

Таблица 5 – Анализ соответствия классификационного кода ТН нормативной и технической документации. Говядина «Лопатка» [92-94]

Параметр	Повтор судебных дел с 2012 по 2014 года Позиция сторон дело № А40-5577/2014	
	Истец Участник ВЭД	Ответчик Таможенный орган
Наименование товара	товар «мясо крупного рогатого скота». Товар № 1 «Лопатка» (Blade)	
Код ТН ВЭД	подсубпозиция 0202 30 500 4 - мясо обваленное ...лопатка, шейно-лопаточная часть и грудинка	подсубпозиция 0202 30 900 8 - прочее обваленное мясо
Обоснование кода	представлена лицензия Министерства промышленности и торговли Российской Федерации № 272 RU13055006293	Примечанием 1А з) к 02 группе ТН ВЭД определен термин – отруба «лопатка» и «шейно-лопаточная часть» в подсубпозиции 0202 30 500 как «спинная часть передней четвертины, включающая верхнюю часть хребтового края лопаточной части, получаемой из передней четвертины минимально с четырьмя и максимально с десятью ребрами путем

## Окончание таблицы 5

Параметр	Повтор судебных дел с 2012 по 2014 года Позиция сторон дело № А40-5577/2014	
	Истец Участник ВЭД	Ответчик Таможенный орган
Наименование товара	товар «мясо крупного рогатого скота». Товар № 1 «Лопатка» (Blade)	
Код ТН ВЭД	подсубпозиция 0202 30 500 4 - мясо обваленное ...лопатка, шейно-лопаточная часть и грудинка	подсубпозиция 0202 30 900 8 - прочее обваленное мясо
		разруба туши по прямой линии через точку сочленения первого ребра с первым сегментом грудины до точки отгиба диафрагмы на десятом ребре».
Заключение таможенного эксперта	В пробах спорного товара не было установлено наличие костной и хрящевой тканей (в том числе лопатки, плечевой кости), а также следов прикрепления мышечных волокон к костной основе туши крупного рогатого скота, не установлено наличие фрагментов ребер и позвоночного столба туши.	
Заключение ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова	исследованные образцы товара в соответствии с ГОСТ Р 52601-2006 "Мясо. Разделка говядины на отрубы" являются замороженной бескостной говядиной - лопаточным отрубом, в них не присутствуют, соединительная и жировая ткани хребтовой (позвоночной) и реберной частей туши.	
Решение суда	Таким образом, таможенным органом сделан вывод о том, что ввезенный товар необоснованно классифицирован заявителем в декларации на товары в подсубпозиции 0202305004 ТН ВЭД, поскольку данный товар не соответствует описанию, приведенному в Примечании 1А з) к 02 группе ТН ВЭД ТС "лопатка" и должен быть классифицирован в подсубпозиции 0202 30 900 8 ТН ВЭД ТС "прочее обваленное мясо". Следовательно, таможенным органом правомерно было принято решение по классификации товара по ТН ВЭД ТС в соответствии с заключением эксперта, описанием товара, текстами товарных позиций и соответствующих примечаний к разделам или группам.	

Суть проблемы, изложенной в судебном деле и представленной в таблице 5, с технологической точки зрения, заключается в несоответствии между описанием линий разделки в ТН и нормативными документами. Согласно текстам ТН – степень отделения мяса от поверхности костей определяется терминами «обваленное» и «необваленное» мясо, при этом в описании обоих терминов допускается наличие костей, что противоречит терминам нормативных документов по разделке, в которых термин «обваленное мясо» означает - бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой ткани [92].

Морфологически товар отличается от описания, приведенному в Примечании 1А з) к 02 группе ТН ВЭД «лопатка», а соответствует ГОСТ и является замороженной бескостной говядиной - лопаточным отрубом. То есть, должен быть классифицирован в подсубпозиции 0202 30 900 8 ТН ВЭД «прочее обваленное мясо».

Суть проблемы, изложенной в таблице 6, состоит в неточности описания разницы между 02 и 16 группами.

В субпозициях 0210 11 – 0210 93 термин «мясо и пищевые мясные субпродукты, соленые, в рассоле» имеет определение описывающие мясо, как пропитанное солью полностью и по всему продукту, общее содержание соли установлено -1,2 мас.% или более.

Таблица 6 - Анализ соответствия классификационного кода ТН нормативной и технической документации. Готовые продукты из окорока домашней свиньи [93,95]

Параметр	Повтор судебных дел с 2014 по 2016 года Позиция сторон Решение от 15 июля 2016 г. по делу № А62-416/2016	
	Истец ООО «АВСТРАМИТ»	Ответчик Стабнинский таможенный пост Смоленской таможни
Наименование товара	товар № 1 «готовые продукты из окорока домашней свиньи; окорок «САН ДАНИЕЛЕ» на кости, в полимерной вакуумной упаковке	
Код ТН ВЭД	1602 41 100 0 -прочие 1602 4 ...из свинины 1602 41 ...окорока и их отруба 1602 41 100 0 домашней свиньи	0210 11 900 0 0210 1 ...свинина 0210 11 ...окорока, лопатки и отруба из них, не обваленные 0210 11 900 0 прочие
Заключение таможенного эксперта	копытом, с соотношением вода/белок 1,9, содержащим фиксатор цвета и консервант (нитриты), готовым к употреблению; - образец № 3 (окорок формованный без кости) является прессованным сыровяленным соленым, свиным мясом без кости и шкуры, с соотношением вода/белок 2,1, содержащим фиксатор цвета и консервант (нитриты), готовым к употреблению. Поскольку в исследовательской части и выводах экспертного заключения экспертом применены термины (сыровяленные продукты), пояснения по которым отсутствуют в ТН ВЭД ЕАЭС, в целях принятия решения по классификации в отношении части товара № 1 (окорок «САН ДАНИЕЛЕ», окорок формованный) назначена дополнительная таможенная экспертиза.	

## Окончание таблицы 6

Параметр	Повтор судебных дел с 2014 по 2016 года Позиция сторон Решение от 15 июля 2016 г. по делу № А62-416/2016	
	Истец ООО «АВСТРАМИТ»	Ответчик Стабнинский таможенный пост Смоленской таможни
Наименование товара	товар № 1 «готовые продукты из окорока домашней свиньи; окорок «САН ДАНИЕЛЕ» на кости, в полимерной вакуумной упаковке	
Код ТН ВЭД	1602 41 100 0 -прочие 1602 4 ...из свинины 1602 41 ...окорока и их отруба 1602 41 100 0 домашней свиньи	0210 11 900 0 0210 1 ...свинина 0210 11 ...окорока, лопатки и отруба из них, не обваленные 0210 11 900 0 прочие
Заключение ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова	культура, содержащая микроорганизмы рода Staphylococcus. Все перечисленные рецептурные компоненты, использованные при изготовлении продукта, оказали влияние на органолептические характеристики продукта и определяются органолептически. В экспертном заключении также указано, что при изготовлении представленных на экспертизу продуктов применялся технологический процесс, включавший в качестве основных операций, включавший в качестве основных операций посол, ферментацию и сушку, в результате реализации которых были получены продукты, полностью готовые к употреблению. Представленные продукты являются сыровялеными. Таким образом, спорные продукты, согласно выводам экспертов, не относятся к мясу и мясным продуктам, приготовленным или консервированным способами, указанными в группе 0210, а именно: соленые, в рассоле, сушеные или копченые.	
Решение суда	На основании изложенного суд приходит к выводу о том, что обоснованность классификации спорных товаров по коду ТН ВЭД 0210 19 810 0 Таможней не доказана.	

При этом мясо с приправами без тепловой кулинарной обработки включается в группу 16. Приправы должны располагаться внутри продукта или на



всей его поверхности, при этом приправы должны быть или видны невооруженным глазом или четко определяться на вкус.

В ТН отсутствуют термины «сыровяленый продукт» и «сырокопченый продукт», пояснения по которым также не прописаны.

Таблица 7 - Анализ соответствия классификационного кода ТН нормативной и технической документации. Жир говяжий [93,96]

Параметр	Позиция сторон 19 февраля 2016 года Дело № А56-19240/2015	
	Истец ИП	Ответчик Балтийская таможня
Наименование товара	«жир говяжий замороженный в картонных коробках, нерафинированный, применяется для пром. переработки для производства продуктов питания, изготовитель «FRIGORIFICO FRIGOSNACO»	
Код ТН ВЭД	<b>1502 90 9000</b> Ставка 11,7% 1502 ...Жир крупного рогатого скота, овец или коз, кроме жира товарной позиции 1503 1502 9 ...прочий 1502 90 900 0прочий	<b>0202 30 900 8</b> «мясо крупного рогатого скота, замороженное - мясо обваленное – прочие - прочие» со ставкой ввозной таможенной пошлины 50% от стоимости товара, но не менее 1 евро за 1 кг.
Заключение	По результатам таможенной экспертизы Экспертно-криминалистической службой составлено заключение, согласно которому ввезенный товар является «бескостным (обваленным) мясом крупного рогатого скота, с содержанием жира 74,3 мас.%, замороженным, полученным в процессе обвалки различных частей туши животного – тримминг».	
Заключение ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»	Заключение, из которого следует, что представленный для идентификации образец товара является жиром – сырцом говяжьим, содержание мышечной ткани в исследуемом образце составило 10,2%, жировой и соединительной ткани – 89,8%.	

## Окончание таблицы 7

Параметр	Позиция сторон 19 февраля 2016 года Дело № А56-19240/2015	
	Истец ИП	Ответчик Балтийская таможня
Наименование товара	«жир говяжий замороженный в картонных коробках, нерафинированный, применяется для пром. переработки для производства продуктов питания, изготовитель «FRIGORIFICO FRIGOSNACO»	
Код ТН ВЭД	<b>1502 90 9000</b> Ставка 11,7% 1502 ...Жир крупного рогатого скота, овец или коз, кроме жира товарной позиции 1503 1502 9 ...прочий 1502 90 900 0прочий	<b>0202 30 900 8</b> «мясо крупного рогатого скота, замороженное - мясо обваленное – прочие - прочие» со ставкой ввозной таможенной пошлины 50% от стоимости товара, но не менее 1 евро за 1 кг.
Решение суда	Суды первой и апелляционной инстанций исследовали и оценили представленные участниками спора доказательства, их заключение из которого следует, что представленный для идентификации образец товара является жиром – сырцом говяжьим, содержание мышечной ткани в исследуемом образце составило 10,2%, жировой и соединительной ткани – 89,8%. доводы, установили обстоятельства дела и признали оспариваемое решение Таможни незаконным.	

Суть проблемы, изложенной в таблице 7, состоит в завышение таможенной стоимости, отсутствии описания разницы между терминами «жир» и «тримминг» и границ их применения.

В пояснениях ТН отсутствует термин «жир говяжий» и соответственно не указано его процентное содержание. Также в ТН отсутствует определение термина «тримминг говяжий», также не указано процентное соотношения жира и мышечной ткани.

Таблица 8 - Анализ соответствия классификационного кода ТН нормативной и технической документации. Колбасы и аналогичные продукты из мяса [93,97]

Параметр	<b>Позиция сторон</b>	
	Апелляционная жалоба (регистрационный номер 13АП-14081/2015) по делу № А56-86189/2014	
	<b>Истец</b> «РБД Дистрибьюция»	<b>Ответчик</b> Балтийская таможня
Наименование товара	«Готовая продукция из свинины: ветчина в ассортименте»	
Код ТН ВЭД	<b>1602491500</b> готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие -----из домашних свиной-----прочие смеси, содержащие окорока, лопаточные части, филейные части или шейные части и их отрубка, ставка ввозной таможенной пошлины 21,7 %, но не менее 0,542 евро за кг	<b>1601009900</b> «Колбасы и аналогичные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови; готовые пищевые продукты, изготовленные на их основе:----прочее». Ставка ввозной таможенной пошлины - 0,32 евро за кг.
Заключение суда	Судом первой инстанции сделан правомерный и обоснованный вывод, что при определении классификационных признаков товаров товарной позиции 1601 ТН ВЭД таможенному органу, следовало руководствоваться требованиями ГОСТов, приведенных в исследовательской части таможенных экспертиз от 08.10.2014 № 418/11-2014, от 16.10.2014 № 366/09-2014 и в которых даны исчерпывающие определения для таких терминов как: «колбаса» и «колбасные изделия», а также приведена и классификация колбас и колбасных изделий. Учитывая вышеуказанные разночтения между текстом товарной позиции 1601 ТН ВЭД ТС и терминами, приведенными ГОСТах, исходя из контекста описания товарной позиции, под «колбасами и аналогичными продуктами из мяса», следует понимать «колбасы» и «прочие колбасные изделия», но не «прочие продукты из мяса», классифицируемые в товарной позиции 1602 ТН	

## Окончание таблицы 8

Параметр	<b>Позиция сторон</b>	
	Апелляционная жалоба (регистрационный номер 13АП-14081/2015) по делу № А56-86189/2014	
	<b>Истец</b> «РБД Дистрибьюция»	<b>Ответчик</b> Балтийская таможня
Наименование товара	«Готовая продукция из свинины: ветчина в ассортименте»	
Код ТН ВЭД	<b>1602491500</b> готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие -----из домашних свиной-----прочие смеси, содержащие окорока, лопаточные части, филейные части или шейные части и их отрубка, ставка ввозной таможенной пошлины 21,7 %, но не менее 0,542 евро за кг	<b>1601009900</b> «Колбасы и аналогичные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови; готовые пищевые продукты, изготовленные на их основе:----прочее». Ставка ввозной таможенной пошлины - 0,32 евро за кг.
Заключение суда	<p>ВЭД ТС. согласно технологии производства продуктов и в соответствии с требованиями ГОСТов, судом первой инстанции сделан правомерный вывод, что товары должны быть идентифицированы как «Готовые продукты (ветчина) из мяса свинины, мяса индейки и мяса курицы, по технологии приготовления мясного сырья: ветчинные; по технологии изготовления: вареные и копчено-вареные», что соответствует товарной позиции 1602.</p> <p>Кроме того, из представленных обществом актов экспертиз следует, что спорные товары не являются колбасой, т.е. готовым продуктом из мелконарезанного или переработанного в фарш мяса, и не включаются в товарную позицию 1601 «Колбасы и аналогичные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови; готовые пищевые продукты.</p> <p>апелляционную жалобу Балтийской таможни - без удовлетворения.</p>	

Суть проблемы, изложенной в таблице 8, заключается в том, что для терминов «колбасы» и «аналогичные продукты из мяса» в тексте ТН не имеется описания. В этом случае, невозможно выделить критерии отличия, по которым можно классифицировать товар как «колбасы» или как «прочие продукты из мяса». В описании товарной позиции 1002 не учитывается описание технологии изготовления продуктов.

Таблица 9 - Анализ соответствия классификационного кода ТН нормативной и технической документации. Готовые или консервированные продукты из мяса [93,98]

Параметр	Повтор судебных дел с 2017 по 2018 года Позиция сторон Дело № А41-36420/16 2017г.	
	Истец ООО "Торговые Операции"	Ответчик Домодедовская таможня
Наименование товара	BONED DRY SERRANO CURED HAM BLOCK (1/2) - VACUUM - окорок свиной, вялено-копченый без кости, в блоке-хамон, в вакууме;	
Код ТН ВЭД	<b>1602 41 100 0</b> "Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие - из свинины - окорока и их отруба - домашней свиньи".	<b>0210 19 810 0</b> (ставка ввозной таможенной пошлины 15%, но не менее 0,39 евро за кг) 0210 ...Мясо и пищевые мясные субпродукты, соленые, в рассоле, сушеные или копченые; пищевая мука тонкого и грубого помола из мяса или мясных субпродуктов 0210 1 ...свинина 0210 19 ...прочие 0210 19 ...домашних свиней 0210 19 6 ...сушеные или копченые 0210 19 8 ...прочие 0210 19 810 0 мясо обваленное
Заключение таможенного	Результаты проверки зафиксированы в акте проверки документов и сведений после выпуска товаров от 19.02.2016	

## Продолжение таблицы 9

Параметр	Повтор судебных дел с 2017 по 2018 года Позиция сторон Дело № А41-36420/16 2017г.	
	Истец ООО "Торговые Операции"	Ответчик Домодедовская таможня
Наименование товара	BONED DRY SERRANO CURED HAM BLOCK (1/2) - VACUUM - окорок свиной, вялено-копченый без кости, в блоке-хамон, в вакууме;	
Код ТН ВЭД	<b>1602 41 100 0</b> "Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие - из свинины - окорока и их отруба - домашней свиньи".	<b>0210 19 810 0</b> (ставка ввозной таможенной пошлины 15%, но не менее 0,39 евро за кг) 0210 ...Мясо и пищевые мясные субпродукты, соленые, в рассоле, сушеные или копченые; пищевая мука тонкого и грубого помола из мяса или мясных субпродуктов 0210 1 ...свинина 0210 19 ...прочие 0210 19 ...домашних свиней 0210 19 6 ...сушеные или копченые 0210 19 8 ...прочие 0210 19 810 0 мясо обваленное
эксперта	№ 10002000/027/190216/A0003, из которого следует, что товар изготовлен в результате посола, естественной ферментации и созревания (подсушивание мяса при определенной температуре в пределах от 0 до +4°C) в течение не менее 9 месяцев, а также копчения естественным дымом (т.е. без ароматизированных приправ) с общим содержанием соли 6,3%, без добавления специй и приправ на поверхности (например, перец и т.п.). При этом, в соответствии с примечанием 7 к группе 02 "мясо и пищевые мясные субпродукты соленые, в рассоле" означает мясо и пищевые мясные субпродукты, глубоко и равномерно пропитанные солью во всех частях, с общим содержанием соли 1,2 мас. % или более, при условии, что посол обеспечивает длительную сохранность. Согласно	

## Продолжение таблицы 9

Параметр	Повтор судебных дел с 2017 по 2018 года Позиция сторон Дело № А41-36420/16 2017г.	
	Истец ООО "Торговые Операции"	Ответчик Домодедовская таможня
Наименование товара	BONED DRY SERRANO CURED HAM BLOCK (1/2) - VACUUM - окорок свиной, вялено-копченый без кости, в блоке-хамон, в вакууме;	
Код ТН ВЭД	<b>1602 41 100 0</b> "Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие - из свинины - окорока и их отруба - домашней свиньи".	<b>0210 19 810 0</b> (ставка ввозной таможенной пошлины 15%, но не менее 0,39 евро за кг) 0210 ...Мясо и пищевые мясные субпродукты, соленые, в рассоле, сушеные или копченые; пищевая мука тонкого и грубого помола из мяса или мясных субпродуктов 0210 1 ...свинина 0210 19 ...прочие 0210 19 ...домашних свиней 0210 19 6 ...сушеные или копченые 0210 19 8 ...прочие 0210 19 810 0 мясо обваленное
	пояснениям к товарной позиции 0210 в нее включаются мясо в тушах, полутушах, четвертинах туш, кусках и т.п., пригодное для употребления в пищу. Соленое, сушеное или копченое мясо включается в позицию 0210, если оно заключено в кишки, желудки, пузыри, кожу или аналогичные оболочки, при условии, что предварительно не было разрублено или не переработано в фарш или перемешано с другими ингредиентами.	

## Продолжение таблицы 9

Параметр	Повтор судебных дел с 2017 по 2018 года Позиция сторон Дело № А41-36420/16 2017г.	
	Истец ООО "Торговые Операции"	Ответчик Домодедовская таможня
Наименование товара	BONED DRY SERRANO CURED HAM BLOCK (1/2) - VACUUM - окорок свиной, вялено-копченый без кости, в блоке-хамон, в вакууме;	
Код ТН ВЭД	<b>1602 41 100 0</b> "Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие - из свинины - окорока и их отруба - домашней свиньи".	<b>0210 19 810 0</b> (ставка ввозной таможенной пошлины 15%, но не менее 0,39 евро за кг) 0210 ...Мясо и пищевые мясные субпродукты, соленые, в рассоле, сушеные или копченые; пищевая мука тонкого и грубого помола из мяса или мясных субпродуктов 0210 1 ...свинина 0210 19 ...прочие 0210 19 ...домашних свиней 0210 19 6 ...сушеные или копченые 0210 19 8 ...прочие 0210 19 810 0 мясо обваленное
Заключение суда	Как следует из материалов дела и установлено судом, согласно этикетки на товар, товар состоит из (в порядке убывания их массовой доли): свинина, соль, декстроза, консерванты: нитрит натрия Е-250, нитрат калия Е-252, антиоксидант: аскорбат натрия Е-301, естественный дым. Производитель, вещества нитрит натрия Е-250, нитрат калия Е-252, аскорбат натрия Е-301 самостоятельно относит к консервантам и антиоксидантам, т.е. при приготовлении продукта не использует их в качестве специй. Нитрат натрия Е 250, нитрат калия Е 252, аскорбат натрия Е-301 в соответствии с приложением 2 к Техническому регламенту Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" ТР ТС 029/2012 являются	



## Продолжение таблицы 9

Параметр	Повтор судебных дел с 2017 по 2018 года Позиция сторон Дело № А41-36420/16 2017г.	
	Истец ООО "Торговые Операции"	Ответчик Домодедовская таможня
Наименование товара	BONED DRY SERRANO CURED HAM BLOCK (1/2) - VACUUM - окорок свиной, вялено-копченый без кости, в блоке-хамон, в вакууме;	
Код ТН ВЭД	<b>1602 41 100 0</b> "Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие - из свинины - окорока и их отруба - домашней свиньи".	<b>0210 19 810 0</b> (ставка ввозной таможенной пошлины 15%, но не менее 0,39 евро за кг) 0210 ...Мясо и пищевые мясные субпродукты, соленые, в рассоле, сушеные или копченые; пищевая мука тонкого и грубого помола из мяса или мясных субпродуктов 0210 1 ...свинина 0210 19 ...прочие 0210 19 ...домашних свиней 0210 19 6 ...сушеные или копченые 0210 19 8 ...прочие 0210 19 810 0 мясо обваленное
Заключение суда	пищевыми добавками, служащими в качестве фиксаторов окраски и антиокислителями, и, соответственно, не могут ни коим образом оказывать влияния на вкусовые качества и изменять отличительные признаки продукта. Суд первой инстанции пришел к обоснованному выводу, что поименованные выше вещества в состав продукта согласно этикетке не входят, следовательно, приправы в продукте отсутствуют. Согласно заключениям таможенного эксперта от 25 декабря 2015 года № 23/041386/2015, от 01.10.2015 № 23/030326/2015 и от 05.10.2015 № 23/030333/2015 запах и вкус товара специфические, характерные для сыровяленой свинины, вкус солоноватый, без посторонних привкусов.	

## Окончание таблицы 9

Параметр	Повтор судебных дел с 2017 по 2018 года Позиция сторон Дело № А41-36420/16 2017г.	
	Истец ООО "Торговые Операции"	Ответчик Домодедовская таможня
Наименование товара	BONED DRY SERRANO CURED HAM BLOCK (1/2) - VACUUM - окорок свиной, вялено-копченый без кости, в блоке-хамон, в вакууме;	
Код ТН ВЭД	<b>1602 41 100 0</b> "Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие - из свинины - окорока и их отруба - домашней свиньи".	<b>0210 19 810 0</b> (ставка ввозной таможенной пошлины 15%, но не менее 0,39 евро за кг) 0210 ...Мясо и пищевые мясные субпродукты, соленые, в рассоле, сушеные или копченые; пищевая мука тонкого и грубого помола из мяса или мясных субпродуктов 0210 1 ...свинина 0210 19 ...прочие 0210 19 ...домашних свиней 0210 19 6 ...сушеные или копченые 0210 19 8 ...прочие 0210 19 810 0 мясо обваленное
	Таким образом, из совокупности представленных доказательств, суд первой инстанции пришел к обоснованному выводу о том, что ввезенный товар - изделия из свинины сыровяленые, вялено-копченые часть туши - окорок, изготовитель: "PROBAR-INDUSTRIA ALIMENTAR S.A.", Португалия, под товарным знаком "CAMPOREAL", не подлежит классификации по коду ТН ВЭД 1602 41 100 0	

Таблица 10 - Анализ соответствия классификационного кода ТН нормативной и технической документации. Готовые пищевые продукты из свинины [93,99]

Параметр	Позиция сторон Дело № А62-908/2018	
	Истец "ИМПОРТЛОГИСТИК"	Ответчик Смоленская таможня
Наименование товара	окорок выдержанный «МЕК «Bonta Plus» Симонини», страна происхождения - Италия	
Код ТН ВЭД	<b>1602411000</b> Готовые пищевые продукты из свинины	<b>субпозиции 0210 11</b> ТН ВЭД ЕАЭС, которая попадает в перечень сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, страной происхождения которых является США, страны Европейского союза, Канада, Австралия, Королевство Норвегия, Украина, Республика Албания, Черногория, Республика Исландия и Княжество Лихтенштейн, и которые запрещены к ввозу в Российскую Федерацию, чем нарушены требования Указа Президента РФ от 06.08.2014 № 560.
Заключение таможенного эксперта	Согласно заключению ЦЭКТУ от 21.09.2016 № 23/034554/2016, представленный на исследование образец «МЕК «Bonta plus» Симонини» - представляет собой сыровяленый продукт, полученный из свиной туши-фрагменты области голени, без кости; процентное содержание поваренной соли составляет - 6,0 %; приправ и специй в образце не обнаружено; образец не подвергался варению, жарению, печению, консервированию, покрытию дрожжевым тестом, обвалке в сухарях.	
Заключение независимой экспертизы	По результатам проведенной Истцом независимой экспертизы товара в Ассоциации испытателей продукции «ММIDКС-ТНСТ» (заключение от 04.03.2018),	

## Окончание таблицы 10

Параметр	Позиция сторон Дело № А62-908/2018	
	Истец "ИМПОРТЛОГИСТИК"	Ответчик Смоленская таможня
Наименование товара	окорок выдержанный «МЕК «Bonta Plus» Симонини», страна происхождения - Италия	
Код ТН ВЭД	<b>1602411000</b> Готовые пищевые продукты из свинины	<b>субпозиции 0210 11</b> ТН ВЭД ЕАЭС, которая попадает в перечень сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, страной происхождения которых является США, страны Европейского союза, Канада, Австралия, Королевство Норвегия, Украина, Республика Албания, Черногория, Республика Исландия и Княжество Лихтенштейн, и которые запрещены к ввозу в Российскую Федерацию, чем нарушены требования Указа Президента РФ от 06.08.2014 № 560.
	установлены следующие физико-химические покупатели: массовая доля основного продукта – 92,4 %; массовая доля специй — 0,1 %; массовая доля поваренной соли – 7,5 %.	
Заключение суда	Признать незаконным и отменить постановление Смоленской таможни	

Суть проблемы, изложенной в таблице 9 и 10, заключается в том, что при отнесении товара к позициям 0210 или 1602 ТН ВЭД ТС не выполняется правила интерпретации номенклатуры – в данном случае следует учитывать следующими характеристиками товара: технологический способ приготовления продукта; наличие или отсутствие специй и других приправ.

Правило не соблюдается в виду отсутствия четкого описания количества (массовой доли) специй и приправ ведущих к изменению характеристик продукта.

Таблица 11 - Анализ соответствия классификационного кода ТН нормативной и технической документации. Продукты сыровяленые [93,100]

Параметр	Повтор судебных дел 2019 по 2020 года. Позиция сторон 2019г.	
	Истец «ИМПОРТЛОГИСТИК»	Ответчик Смоленская таможня
Наименование товара	продукты из свинины сыровяленые - ассорти: продукт из свинины выдержанная "шейка" и продукт из свинины выдержанный окорок без кости "мек" 200 гр.	
Код ТН ВЭД	<b>1602 49 900 0:</b> готовые продукты из мяса	<b>0210 20 900 00</b> 210 ...Мясо и пищевые мясные субпродукты, соленые, в рассоле, сушеные или копченые; пищевая мука тонкого и грубого помола из мяса или мясных субпродуктов 0210 2 ...мясо крупного рогатого скота 0210 20 900 0мясо обваленное
Заключение таможенного эксперта	<p>В соответствии с пояснениями к товарной позиции 0210 в группу 02 включаются мясо и мясные субпродукты, находящиеся только в следующих состояниях: соленые, в рассоле, сушеные или копченые. Сыровяление не относится к таким способам приготовления (состояния) мяса, как соление, в рассоле, копченые и сушеные.</p> <p>Согласно тексту товарной позиции 1602 ТН ВЭД ТС в неё входят «готовые или консервированные продукты из мяса». О том, что спорный продукт является сыровяленным мясом свинины/говядины - готовым для непосредственного употребления, подтверждают заключения экспертов и ветеринарные сертификаты.</p> <p>Сыровяленное мясо, годное для непосредственно употребления в пищу, не попадает в позицию 0210, поскольку является готовым продуктом.</p> <p>Основным критерием отнесения товара к группе 02 либо 16 ТН ВЭД ТС является возможность непосредственного употребления продукта в пищу (т.е. готовый продукт).</p>	

## Окончание таблицы 11

Параметр	Повтор судебных дел 2019 по 2020 года. Позиция сторон 2019г.	
	Истец «ИМПОРТЛОГИСТИК»	Ответчик Смоленская таможня
Наименование товара	продукты из свинины сыровяленые - ассорти: продукт из свинины выдержанная "шейка" и продукт из свинины выдержанный окорок без кости "мек" 200 гр.	
Код ТН ВЭД	<b>1602 49 900 0:</b> готовые продукты из мяса	<b>0210 20 900 00</b> 210 ...Мясо и пищевые мясные субпродукты, соленые, в рассоле, сушеные или копченые; пищевая мука тонкого и грубого помола из мяса или мясных субпродуктов 0210 2 ...мясо крупного рогатого скота 0210 20 900 0мясо обваленное
	Согласно Пояснениям к группе 02 и группе 16 ТН ВЭД ТС в любом случае, когда мясные продукты консервированы способами иными, чем предусмотрены в группе 02, такие продукты исключаются из группы 02 и включаются в группу 16 ТН ВЭД ТС. Консервирование рассматриваемых товаров с помощью химических консервантов не предусмотрено для товаров группы 02 ТН ВЭД ТС	
Заключение суда	Признать незаконными решения Смоленской таможни по классификации товара по ТН ВЭД ЕАЭС	

Суть проблемы, изложенной в таблице 11, состоит в том, что термина описывающего технологический процесс получения сыровяленого мясного продукта нет в тексте товарной позиции 0210, в следствии чего, недостаточно информации для выявления критерия по которым можно было бы отнести в связи с чем, отсутствуют основания относить готовый к употреблению сыровяленый продукт в данную товарную позицию.

Таблица 12 – Анализ соответствия классификационного кода ТН нормативной и технической документации. Готовые негомогенизированные продукты [93, 101]

Параметр	Позиция сторон <b>2020</b> год.	
	<b>Истец</b> ООО «Терминус»	<b>Ответчик</b> Московская областная таможня
Наименование товара	«Готовые негомогенизированные продукты из окорока домашней свиньи, деликат., для реализации населению, код ОКП 92 1351, продукция не содержит ГМО.»	
Код ТН ВЭД	<b>1602 41 100 0</b> «Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие; - из свинины; - - окорока и их отруба; - - - домашней свиньи».	<b>0210 11 310 0</b> «Мясо и пищевые мясные субпродукты, соленые, в рассоле, сушеные или копченые; пищевая мука тонкого и грубого помола из мяса или мясных субпродуктов; - свинина; - - окорока, лопатки и отруба из них, необваленные; - - - домашних свиней; - - - сушеные или копченые; - - - - окорока и отруба из них».
Заключение таможенного эксперта	<p>С учетом этого довод общества о том, что спорные изделия, будучи приготовленными для непосредственного употребления, не могут быть отнесены к группе 02 ТН ВЭД, и как следствие классифицированы в товарной позиции 0210, следует признать несостоятельным.</p> <p>При этом в соответствии с результатами таможенной экспертизы спорные товары, в отношении которых таможней принято решение о классификации, представляют собой сыровяленые продукты из свинины, приготовленные в результате соления с последующей сушкой и выдерживанием в определенных условиях (технология вяленых продуктов) с дополнительным нанесением на поверхность пряностей, не содержат уксусную и лимонную кислоту (основные консервирующие вещества), содержат соль, нитрит (стабилизатор окраски, слабый консервант). Нанесенные на поверхность пряности, не повлияли на базовый вкус образцов и не изменили органолептические</p>	

## Продолжение таблицы 12

Параметр	Позиция сторон <b>2020</b> год.	
	<b>Истец</b> ООО «Терминус»	<b>Ответчик</b> Московская областная таможня
Наименование товара	«Готовые негомогенизированные продукты из окорока домашней свиньи, деликат., для реализации населению, код ОКП 92 1351, продукция не содержит ГМО.»	
Код ТН ВЭД	<b>1602 41 100 0</b> «Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие; - из свинины; - - окорока и их отруба; - - - домашней свиньи».	<b>0210 11 310 0</b> «Мясо и пищевые мясные субпродукты, соленые, в рассоле, сушеные или копченые; пищевая мука тонкого и грубого помола из мяса или мясных субпродуктов; - свинина; - - окорока, лопатки и отруба из них, необваленные; - - - домашних свиней; - - - сушеные или копченые; - - - - окорока и отруба из них».
Заключение	<p>свойства продукта.</p> <p>Таким образом, принимая во внимание технологию производства спорных мясных изделий, таможенный орган вопреки доводам заявителя пришел к правомерному выводу о том, что они подлежат классификации в товарной позиции 0210 ТН ВЭД.</p> <p>Наличие на поверхности спорных товаров специй и/или пряностей с учетом общих положений к группе 02 ТН ВЭД, а также дополнительного примечания 5 (б) не влияет на классификацию рассматриваемого товара.</p> <p>Довод заявителя о том, что вяление не может быть отнесено к способам приготовления мяса, указанным в группе 02 со ссылкой на определения понятий сухого и сыровяленого продуктов приведенные в пункте 5 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» подлежит отклонению, поскольку из них невозможно сделать вывод о противопоставлении сушки и вяления как способов приготовления мяса в контексте ТН ВЭД, тогда как вяление обычно рассматривается в качестве разновидности холодной</p>	



## Окончание таблицы 12

Параметр	Позиция сторон 2020 год.	
	Истец ООО «Терминус»	Ответчик Московская областная таможня
Наименование товара	«Готовые негомогенизированные продукты из окорока домашней свиньи, деликат., для реализации населению, код ОКП 92 1351, продукция не содержит ГМО.»	
Код ТН ВЭД	<b>1602 41 100 0</b> «Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие; - из свинины; - - окорока и их отруба; - - - домашней свиньи».	<b>0210 11 310 0</b> «Мясо и пищевые мясные субпродукты, соленые, в рассоле, сушеные или копченые; пищевая мука тонкого и грубого помола из мяса или мясных субпродуктов; - свинина; - - окорока, лопатки и отруба из них, необваленные; - - - домашних свиной; - - - сушеные или копченые; - - - - окорока и отруба из них».
	<p>сушки. Вывод о возможности отнесения явления как разновидности сушки к способам приготовления мяса, указанным в группе 02 подтверждается и судебной практикой (постановление Арбитражного суда Московского округа от 24.10.2017 по делу № А41-36420/16).</p> <p>Согласно Дополнительному примечанию 2(Д) к группе 02 ТН ВЭД в подсубпозициях 0210 11 310 0, 0210 11 390 0, 0210 12 190 0 и 0210 19 600 0 - 0210 19 890 0 продукты, у которых в мясе отношение вода/белок равно или менее 2,8 (белок = содержание азота x 6,25), считаются как «сушеные или копченые».</p> <p>В соответствии с заключением эксперта соотношение вода/белок в исследуемых образцах составило 1,1 - 1,4.</p> <p>С учетом этого в результате последовательного применения ОПИ 6 спорные товары правомерно классифицированы таможенным органом в подсубпозиции 0210 11 310 0 ТН ВЭД ЕАЭС 0210 11310.</p>	
Заключение суда	В удовлетворении заявления ООО «Терминус» о признании недействительным решения Московской областной таможни от 27.05.2019 №РКТ-10013000-19/000410 отказать.	

Суть проблемы, изложенной в таблице 12, состоит в том, что описание термина «сыровяленый продукт» не зафиксирован в тексте товарной позиции 0210, в следствии чего, недостаточно критериев для отнесения сыровяленых продуктов в данную товарную позицию. В товарных позициях 0210 и 1602 не описана технология производства указанных в группах продуктов.

Материалы судебных споров между участниками внешнеэкономической деятельности взяты из источников [93-101].

Проведенный анализ судебных дел с 2012 по 2021 год по видам продукции показал, что из общего массива дел можно выделить следующие категории спорных вопросов, наиболее часто встречаемых:

1. Споры, связанные с линией выделения отрубов – не точное описание отрубов в ТН ВЭД по содержанию костной, мышечной и соединительной ткани. На такой вид споров приходится 60% решений.

2. Споры между неопределенным различием тримминга от мелко и крупнокусковых полуфабрикатов, а также между триммингом и мясом с высоким содержанием жира. В ТН ВЭД отсутствует критерий веса кусков мяса, нет возможности определить товар как тримминг или цельный кусок мяса.

3. Термин «сыровяленый»/«сыровяленое мясо» не имеет фиксированного описания в тексте товарной позиции 0210, в следствии чего, недостаточно критериев для отнесения сыровяленых продуктов в данную товарную позицию.

4. В ТН ВЭД не указана четкая разница при отнесении товара к позициям 0210 или 1602 ТН ВЭД ТС с учетом технологических особенностей производства продукта.

5. Термины «колбасы» и «аналогичные продукты из мяса» малопонятны.

Результаты исследований судебных дел по видам продукции представлены на рисунке 3.

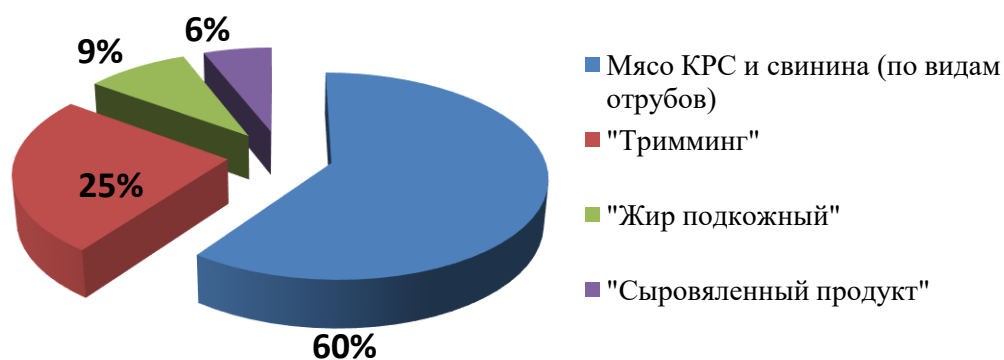


Рисунок 3 – Соотношение спорных классификационных решений в общем объеме судебных дел

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

Большое количество видов нормативной и технической документации, содержащих терминологию на мясо и мясную продукцию, создают многочисленные спорные ситуации при определении таможенного кода по ТН [102-110].

Иерархия применения нормативной и технической документации часто не соблюдается участниками ВЭД.

Систематизация результатов проведенного анализа нормативных правовых документов, представленного в подразделе 3.3 диссертационной работы, содержащих терминологию на мясо и мясную продукцию, показал их многообразие и пренебрежение их приоритетности. В данном случае первостепенным является применение терминологии товарной номенклатуры, далее используется текст примечаний и пояснений ТН.

В Евразийской экономической комиссии рассматривается решение «О внесении изменения в Положение о порядке применения единой Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Таможенного союза при классификации товаров» (приложение к Решению Комиссии Таможенного союза

от 28.01.2011 №522), в соответствии с которым «при определении позиции классификационные признаки (критерии), указанные в товарных позициях, субпозициях, подсубпозициях, применяются в тех значениях, которые приводятся в текстах примечаний к разделам, группам, субпозициям, дополнительных примечаний, дополнительных примечаний Таможенного союза» [25].

Как отмечалось ранее, в случае если в ТН нет нужного критерия для классификации, то используются Пояснения к ТН ВЭД. Иная нормативная и техническая документация является только дополнительной информацией.

Анализ проблем классификации товаров, возникающих у участников ВЭД, и полученные результаты анализа судебных споров, в части классификации товаров согласно ТН, выделил наиболее проблемные термины, создающие спорные ситуации при классификации [111-114]. Описанный выше действия применяются при отсутствии определения термина ТН [115-127]. Результаты проведенного анализа ниже позволят определить алгоритм действий к нахождению точного определения проблемных терминов на мясо и мясную продукцию.

В таблице 13 приведены выборочные результаты анализа систематизированных проблемных терминов при классификации в таможенных целях.

Таблица 13 – Проблемные термины продовольственных товаров при классификации в таможенных целях

Термин	ГОСТ/ГОСТ Р	ТР ТС 034/2013	ТН ВЭД
<b>ТН ВЭД ЕАЭС Группа 02. Мясо и пищевые мясные субпродукты Товарные позиции 0201-2003</b>			
«Говядина»	«Мясо, полученное в результате переработки крупного рогатого скота, независимо от пола, в возрасте от 8 мес. И старше»	Нет	Нет
«Мясо2»	«Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее».  <i>Примечание – Часть туши может быть в виде полутуши, четвертины, отруба.</i>	«Продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, с включением костной ткани или без нее».	Нет
«Бескостное мясо»	«Мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой ткани»	«Мясо в виде кусков произвольной формы, различного размера и массы, представляющее совокупность мышечной и соединительной тканей с включением жировой ткани или без нее»	Нет
«Мясо на кости»	«Мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой, и костной ткани»	«Мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках или в виде кусков различного размера и массы, произвольной формы, представляющее совокупность мышечной, соединительной и костной тканей, с включением жировой ткани или без нее»	Нет

<i>Продолжение таблицы 13</i>			
<b>«Обвальное мясо»</b>	«Бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой ткани»	«бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани»	Нет
<b>«Жилованное мясо»</b>	«Бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани»	«бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани»	Нет
<b>«Тримминг Говядина»</b>	«Бескостное мясо от различных частей туши, полученное при отделении крупнокусковых полуфабрикатов и/или продуктов из мяса»	Нет	Нет
<b>«Телятина»</b>	«Мясо, полученное в результате переработки телят, независимо от пола, получавших подкормку, в возрасте от 3 мес. До 8 мес.»	Нет	Нет
<b>«Молочная телятина»</b>	«Мясо, полученное в результате переработки телят, выпоенных молоком и не получавших подкормку, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес.»	Нет	Нет
<b>«Свинина»</b>	«Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой свыше 8 кг.»	Нет	Нет
<b>«Баранина»</b>	«Мясо, полученное в результате переработки овец, независимо от пола, в возрасте от 4 мес. и старше»	Нет	Нет
<b>«Мясо поросят»</b>	«Мясо, полученное в результате переработки поросят, независимо от пола, живой массой от 4 до 8 кг.»	Нет	Нет
<b>«Козлятина»</b>	«Мясо, полученное в результате переработки коз, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше»	Нет	Нет
<b>«Ягнятина»</b>	«Мясо, полученное в результате переработки ягнят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 4 мес.»	Нет	Нет

<i>Продолжение таблицы 13</i>			
<p><b>«Мясо механической обвалки</b></p>	<p>«Бескостное мясо в виде измельченной [пастообразной] массы с массовой долей костных включений не более 0,8%, с установленным размером костных включений, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и/или жировой ткани [остатка мышечной, соединительной и/или жировой ткани] от кости механическим способом. <i>Примечание – К механическим способам обвалки [дообвалки] относят прессование и др.»</i></p>	<p>«Бескостное мясо в виде пастообразной массы с массовой долей костных включений не более 0,8 процента, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и (или) жировой ткани (остатка мышечной, соединительной и (или) жировой ткани) от кости механическим способом, без добавления немясных ингредиентов»</p>	<p>Прочее без определения</p>
<p><b>«Подкожный жир»</b></p>	<p>«Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятый с наружной части туши при ее разделке»</p>	<p>«Продукт убоя в виде жировой ткани, отделенный от туши и внутренних органов»</p>	<p><b>«Подкожный свиной жир</b> – означает накапливающиеся под кожей животного и связанные с ней жировые ткани, независимо от части туши, из которой он получен; в любом случае масса жировых тканей должна превышать массу кожи»</p>
<p><b>«Продукт из шпика»</b></p>	<p>«Продукт из свиного подкожного жира, в шкуре и без нее, с прирезами мышечной ткани или без них»</p>	<p>«Мясная продукция, изготовленная из свиного подкожного жира, в шкуре или без нее, с прирезами мышечной ткани или без мышечной ткани, в процессе изготовления подвергнутая или не подвергнутая посолу, варке, копчению, запеканию или сочетанию этих процессов»</p>	<p>- см.термин выше – идентичен термину <b>«Подкожный свиной жир»</b></p>
<p><b>«Туша»</b></p>	<p>«Мясо на костях, полученное при убое животного после съемки кожи, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног. Примечание. Свиная туша может быть в шкуре, с головой и задними ногами»</p>	<p>Нет</p>	<p>Нет</p>

<i>Продолжение таблицы 13</i>			
<b>«Полутуша»</b>	«Каждая из двух половин туши, разделенной симметрично вдоль хребта»	Нет	Нет
<b>«Четвертина туши»</b>	«Каждая из двух частей полутуши, разделенной в поперечном направлении на уровне последнего грудного позвонка»	Нет	Нет
<b>«Туша»</b>	«Мясо на костях, полученное при убое животного после съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног»	Нет	<b>«туши крупного рогатого скота</b> в субпозициях 0201 10 и 0202 10 – целые туши забитых животных после обескровливания, нутровки и снятия шкуры, импортируемые с головой или без головы, с ногами или без ног, с другими неотделенными субпродуктами или без них. Если туши импортируются без головы, то последняя должна быть отделена от туши в области атлантозатылочного сустава. При импорте туш без ног последние должны быть отрублены в области запястно–пястного или заплюсне–плюсневого сустава; «туша» должна включать переднюю часть туши со всеми костями и зарезом, причем шейная часть и реберный край лопаточной части должны насчитывать более 10 пар ребер»



## Продолжение таблицы 13

<b>ГОВЯДИНА</b>			
«Полутуша»	Каждая из двух половин туши, разделенной симметрично вдоль хребта	Нет	« <b>полутуши крупного рогатого скота</b> в субпозициях 0201 10 и 0202 10 – продукт, получающийся в результате симметричного разрубка целой туши по центру каждого шейного, грудного, поясничного и крестцового позвонков и по центру грудины и седалищно–лобкового сращения; «полутуша» должна включать переднюю часть полутуши со всеми костями и зарезом, причем шейная часть и реберный край лопаточной части должны насчитывать более 10 ребер»
«Компенсированные четвертины»	Нет	Нет	« <b>компенсированные четвертины</b> в подсубпозициях 0201 20 200 и 0202 20 100– часть туши, – 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»

<i>Продолжение таблицы 13</i>			
<b>«Неразделенные передние четвертины»</b>	Нет	Нет	<b>«неразделенные передние четвертины</b> в подсубпозициях 0201 20 300 и 0202 20 300 – передняя часть туши со всеми костями и зарезом, с шейной частью и реберным краем лопаточной части, насчитывающая минимально четыре пары и максимально десять пар ребер – (первые четыре пары ребер должны быть целыми, остальные могут быть разрубленными), с пашиной или без пашины»
<b>«Разделенные передние четвертины»</b>	Нет	Нет	<b>«разделенные передние четвертины</b> в подсубпозициях 0201 20 300 и 0202 20 300 – передняя часть полутуши со всеми костями и зарезом, шейной частью и реберным краем лопаточной части, насчитывающая минимально четыре ребра и максимально десять ребер (первые четыре ребра должны быть целыми, остальные могут быть разрубленными), с пашиной или без пашины»
Нет	Нет	Нет	<b>«неразделенные задние четвертины</b> в подсубпозициях 0201 20 500 и 0202 20 500 – задняя часть туши со всеми костями, с бедром и оковалком, включая филейную часть, насчитывающая минимально три пары целых или разрубленных ребер, с голяшкой или без голяшки»

<i>Продолжение таблицы 13</i>			
Нет	Нет	Нет	<i>«разделенные задние четвертины»</i> в подсубпозициях 0201 20 500 и 0202 20 500 – задняя часть полутуши со всеми костями, с бедром и оковалком, включая филейную часть, насчитывающая минимально три целых или разрубленных ребра, с голяшкой или без голяшки, с пашиной или без пашины»
<b><i>Отруба «лопатка» и «шейно-лопаточная часть»</i></b>	Нет	Нет	<b><i>отруба «лопатка» и «шейно-лопаточная часть»</i></b> в подсубпозиции 0202 30 500 – спинная часть передней четвертины, включающая верхнюю часть хребтового края лопаточной части, получаемая из передней четвертины минимально с четырьмя и максимальнo с десятью ребрами путем разруба туши по прямой линии через точку сочленения первого ребра с первым сегментом грудины до точки отгиба диафрагмы на десятом ребре»
Нет	Нет	Нет	<b><i>отруб «грудинка»</i></b> в подсубпозиции 0202 30 500 – нижняя часть передней четвертины, включающая задний край грудинки и передний край грудинки»

Продолжение таблицы 13

<b>СВИНИНА</b>			
Нет	Нет	Нет	<p>«<b>туши или полутуши</b> в подсубпозициях 0203 11 100 и 0203 21 100 – забитые свиньи в виде туш домашних свиней после обескровливания и нутровки, удаления щетины и копыт. Полутуши получают путем разрубки целой туши по шейным, грудным, поясничным и крестцовым позвонкам и вдоль грудины и седалищно–лобкового сращения. Целые туши или полутуши могут быть с головой или без головы, с ножками, почечным жиром, почками, хвостом, диафрагмой или без них. В полутушах могут быть удалены или не удалены спинной мозг, головной мозг или язык. В целых тушах и полутушах свиноматок может быть оставлено или удалено вымя (молочные железы)»</p>
<b>«Окорок»</b>	«Продукт из свинины, изготовленный из тазобедренной или лопаточной части свиной туши с костью и шкуркой или без них»	Нет	<p>«<b>окорок (задний окорок)</b> в подсубпозициях 0203 12 110, 0203 22 110, 0210 11 110 0 и 0210 11 310 0– задняя (хвостовая) часть полутуши, включая кости, с ножкой или без ножки, с голяшкой, шкурой и подкожным жиром или без них.»</p>
	<b>Примечание: Термин «Задний окорок» не применяется. Термин ТН «Окорок соответствует термину ГОСТ 31476-2012 «тазобедренный отруб»</b>		

<i>Продолжение таблицы 13</i>			
<b>«Передний край»</b>	Нет	Нет	<b>«передний край»</b> в подсубпозициях 0203 19 110, 0203 29 110, 0210 19 300 0 и 0210 19 600 0 – передняя (головная) часть полутуши без головы, включая кости, с ножкой, рулькой, шкурой и подкожным жиром или без них»
	<b>Примечание – ГОСТ 31476-2012 Передний отруб</b> <b>Границы отделения отруба – Передняя – по линии отделения головы, задняя – между 4 и 5 грудным позвонками, следуя контуру 4 ребра</b>		
<b>«Окорок»</b>	«Продукт из свинины, изготовленный из тазобедренной или лопаточной части свиной туши с костью и шкуркой или без них»	Нет	Нет
<b>«Лопатка»</b>	Нет	Нет	<b>«Лопатка (передний окорок)»</b> в подсубпозициях 0203 12 190, 0203 22 190, 0210 11 190 0 и 0210 11 390 0 – нижняя часть переднего края, содержащая или не содержащая лопаточную кость с прикрепленными мышцами, включая кости, с рулькой, шкурой и подкожным жиром или без них»
	<b>Термин «Передний окорок» не применяется. Примечание – ГОСТ 31476-2012 плечелопаточный отруб</b>		

<i>Продолжение таблицы 13</i>			
<i>«Корейка»</i>	Нет	Нет	<p><b>«корейка»</b> в подсубпозициях 0203 19 130, 0203 29 130, 0210 19 400 0 и 0210 19 700 0 – верхняя часть полутуши от первого шейного позвонка до хвостовых позвонков, включая кости, с вырезкой, лопаточной костью, подкожным жиром, шкурой или без них. Корейка отделяется от нижней части полутуши путем разуба по линии, проходящей непосредственно под позвоночником»</p>
	<i>Примечание - ГОСТ 31476-2012 «Спинно-поясничный на кости»</i>		
<i>«Грудинка»</i>	Нет	Нет	<p><b>«грудинка»</b> в подсубпозициях 0203 19 150, 0203 29 150, 0210 12 110 0 и 0210 12 190 0 – нижняя часть полутуши, расположенная между задним окороком и передним окороком, обычно известная под названием "стрики" (грудная часть беконной половинки), с костями или без костей, но со шкурой и подкожным жиром»</p>
	<i>Примечание - ГОСТ 31476-2012 «Средний отруб»</i>		
<i>«Беконная половинка»</i>	Нет	Нет	<p><b>«беконная половинка»</b> в подсубпозиции 0210 19 100 0 – свиная полутуша без головы, щековины, баков, ножек, хвоста, почечного жира, почек, вырезки, лопаточной кости, грудины, позвоночника, тазовой кости и диафрагмы»</p>
	<i>Примечание - ГОСТ 31476-2012 «Средний отруб»</i>		
<i>«Спенсер»</i>	Нет	Нет	<p><b>«спенсер»</b> в подсубпозиции 0210 19 100 0 – беконная половинка без окорока, обваленная или необваленная»</p>
	<i>«Спенсер» не обозначен в документации на разделку свинины</i>		

<i>Продолжение таблицы 13</i>			
<b>«<sup>3</sup>/<sub>4</sub> свиного бока»</b>	Нет	Нет	« <sup>3</sup> / <sub>4</sub> свиного бока в подсубпозиции 0210 19 200 0 – беконная половинка без переднего края, обваленная или необваленная»
	<b>«<sup>3</sup>/<sub>4</sub> свиного бока» не обозначен в документации на разделку свинины</b>		
<b>«Свиная серединка»</b>	Нет	Нет	« <b>Свиная серединка</b> в подсубпозиции 0210 19 200 0 – беконная половинка без окорока и переднего края, обваленная или необваленная»
	<b>«свиная серединка» не обозначена в документации на разделку свинины</b>		
<b>«Подкожный свиной жир»</b>	«Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятый с наружной части туши при ее разделке»	«Продукт убоя в виде жировой ткани, отделенный от туши и внутренних органов»	« <b>Подкожный свиной жир</b> в подсубпозициях 0209 10 110 0 и 0209 10 190 0 означает накапливающиеся под шкурой животного и связанные с ней жировые ткани, независимо от части туши, из которой он получен; в любом случае масса жировых тканей должна превышать массу шкуры»
<b>«Тримминг»</b>	«Бескостное мясо от различных частей туши, полученное при отделении крупнокусковых полуфабрикатов и/или продуктов из мяса»	Нет	« <b>Тримминг</b> означает небольшие кусочки бескостного мяса с содержанием жировой ткани не более 70 мас.%, без шкуры, полученные в процессе разделки или обвалки мяса и предназначенные для промышленного применения. Данный термин не распространяется на мелкокусковые натуральные бескостные мясные полуфабрикаты, пригодные для непосредственного употребления в пищу после дополнительной тепловой обработки»

<i>Продолжение таблицы 13</i>			
<b>БАРАНИНА</b>			
<b>Отруба «шейный отруб» «вырезка» «голяшка»</b>	Нет	Нет	Нет
<b>«Баранина туши и полутуши – конечный код»</b>	Нет	Нет	<b>«туши</b> , включенные в субпозиции 0204 10, 0204 21, 0204 30, 0204 41 и подсубпозиции 0204 50 110 0 и 0204 50 510 0 – целые туши забитых животных после обескровливания, нутровки и снятия шкуры, импортируемые с головой или без головы, с ногами или без ног, с другими неотделенными субпродуктами или без них. Если туши импортируются без головы, то последняя должна быть отделена от туши в области атлантозатылочного сустава. При импорте туш без ног последние должны быть отрублены в области запястно-пястного или предплюсне-плюсневого сустава»
<b>Нет</b>	Нет	Нет	<b>«Полутуши</b> в субпозициях 0204 10, 0204 21, 0204 30, 0204 41 и подсубпозициях 0204 50 110 0 и 0204 50 510 0 – продукт, получающийся в результате симметричного разруба целой туши по центру каждого шейного, грудного, поясничного и крестцового позвонков и по центру грудины и седалищно-лобкового сращения»



<i>Продолжение таблицы 13</i>			
<p><b>«Передняя часть целая»</b></p>	<p>«Получают из туши. Передняя граница – по линии отделения головы; задняя граница – с двух сторон туши между пятым и шестым грудными позвонками, вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины; нижняя – по линии отделения ножек»</p>	<p>Нет</p>	<p><b>«передние четвертины короткого разруба</b> в подсубпозициях 0204 22 100 0, 0204 42 100 0, 0204 50 130 0 и 0204 50 530 0 – передняя часть туши, с грудинкой или без грудинки, со всеми костями и лопатками, вместе с рулькой, зарезом и шейно–спинной частью, отрубленная под прямым углом к позвоночнику и содержащая минимально пять и максимально семь пар целых или разрубленных ребер»</p>
<p><b>«Нижняя часть тазобедренного отруба»</b></p>	<p>Нет</p>	<p>Нет</p>	<p><b>«хребтовые края спинной части и/или почечные части</b> в подсубпозициях 0204 22 300 0, 0204 42 300 0, 0204 50 150 0 и 0204 50 550 0 – оставшаяся часть туши после удаления тазобедренных частей с голяшкой и коротких передних четвертин с почками или без почек; при отделении от почечных частей хребтовые края спинной части должны иметь минимально пять поясничных позвонков; почечные части после отделения от хребтовых краев должны иметь минимально пять пар целых или разрубленных ребер»</p>

<i>Продолжение таблицы 13</i>			
<b>«Задняя голяшка»</b>	Нет	Нет	<b>«тазобедренная часть с голяшкой в подсубпозициях 0204 22 500 0, 0204 42 500 0, 0204 50 190 0 и 0204 50 590 0 – задняя часть полутуши, включая все кости и заднюю голяшку, отрубленная под прямым углом к позвоночнику на уровне шестого поясничного позвонка непосредственно под подвздошной костью или на уровне четвертого крестцового позвонка через подвздошную кость по направлению к седалищно–лобковому сращению»</b>
<b><i>Другие термины</i></b>			
<b>«Говядина высококачественная»</b>	«Охлажденная говядина с установленным уровнем мраморности, толщиной подкожного жира, цветом мяса и подкожного жира, площадью мышечного глазка, полученная от высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота, реализуемая не ранее чем через 120 ч с момента убоя в виде полутуш, четвертин и отрубов»	Нет	Термин закреплен, в тексте пояснений нет определения
<b>«Длительная сохранность»</b> Примечание - Не установлен (есть проект решения не вошедший в силу)	Нет	Нет	Термин и определение отсутствует в ТН и в Пояснениях

<i>Продолжение таблицы 13</i>			
<b>«Рассол»</b>	«Водный раствор поваренной соли, сахара, нитрита и других ингредиентов, взятых в количествах, установленных рецептурой»	Нет	Термин и определение отсутствует в ТН и в Пояснениях.
<b>«Свежее»</b>	Нет	Нет	Нет
<b>«Сырокопченый продукт»</b>	Нет	Нет	Нет
<b>«Мраморное мясо»</b>	Нет	Нет	Нет
<b>ТН ВЭД ЕАЭС 16 группа «Готовые продукты из мяса...»; позиции 1601</b>			
Нет	Нет	Нет	«гомогенизированные готовые продукты означает приготовленные изделия из мяса, мясных субпродуктов или крови, тонко измельченные, расфасованные для розничной продажи в качестве пищевых продуктов, предназначенных для детей раннего возраста или для диетического питания, в упаковках с нетто–массой не более 250 г. При этом не принимаются во внимание небольшие количества любых ингредиентов, добавленных в готовые продукты как приправа, консервант или для других целей. Эти готовые продукты могут содержать в небольших количествах видимые глазом кусочки мяса или мясных субпродуктов»

<i>Продолжение таблицы 13</i>			
<b>«Мясной продукт»</b>	«Пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования мясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60%»	«Мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования мясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов»	Нет
<b>«Мясосодержащий продукт»</b>	«Пищевой продукт, изготовленный с использованием мясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60% включительно»	«мясная продукция, которая изготовлена с использованием мясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно»	Нет
<b>«Мясорастительный продукт»</b>	«Мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30% до 60% включительно»	«Мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которого составляет от 30 до 60 процентов включительно»	Нет
<b>«Растительно-мясной продукт»</b>	«Мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5% до 30% включительно»	«Мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 30 процентов включительно»	Нет
<b>«Аналог мясного продукта»</b>	«Пищевой продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям, изготовленный по мясной технологии с использованием мясных ингредиентов животного и/или растительного, и/или минерального происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не более 5%»	Нет	Нет

<i>Продолжение таблицы 13</i>			
<b>«Колбасное изделие»</b>	«Мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению»	«мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформованная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или не подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению»	Нет
<b>«Фаршированное колбасное изделие»</b>	«Колбасное изделие, имеющее на разрезе особый рисунок, достигаемый путем ручной или механической формовки колбасного фарша»	Нет	Нет
<b>«Консервы»</b>	Нет	«мясная продукция в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации, которые обеспечивают микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, и пригодная для длительного хранения»	Нет
<b>«Колбасный фарш»</b>	Нет	Нет	Нет

<i>Окончание таблицы 13</i>			
<b>«Вареное колбасное изделие»</b>	«Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят преимущественно сырые ингредиенты, в процессе изготовления подвергнутое подсушке, обжарке и последующей варке»	«колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку»	Нет
<b>«Сыровяленые продукты из мяса»</b>	Нет	«продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушке»	Нет
<b>«Сырокопченые продукты из мяса»</b>	Нет	«продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке»	Нет
<b>«Сыровяленое колбасное изделие»</b>	Нет	«колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления осадке и (или) ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушке»	Нет
<b>«Сырокопченое колбасное изделие»</b>	Нет	«колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления осадке и (или) ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке»	Нет

Из данных таблицы видны такие терминологические несоответствия ТН как, например: термин «продукт из шпика» идентичен термину «подкожный свиной жир», также критерии термина «подкожный свиной жир» относятся одновременно и к свинине и к говядине. Для свинины в ТН существует ряд терминов таких как – «задний окорок», «беконная половина», «спенсер», «3/4 свиного бока», нормативно-техническая документация которых выделения не подразумевает. По границам раздела отрубов говядины, свинины и баранины идет несоответствие терминологии между ТН и нормативно-технической документацией.

В ТН отсутствуют термины «сыровяленые продукты», «сырокопченые продукты», «сырокопченые колбасное изделие», «сыровяленое колбасное изделие». Не учтены в описании товарных групп технологические особенности производства указанных продуктов.

В ТН не учитываются все виды колбасных изделий, соответственно в описании группы 16 отсутствуют описания технологий производства поименованных в группе продуктов.

Отсутствуют термины и описания продуктов, относящихся к ним -«мясной продукт», «мясосодержащий продукт», «мясорастительный продукт», «аналог мясного продукта».

На основе ранее проведенного анализа были выделены термины вызывающие многочисленные споры между участниками ВЭД: в общем количестве 58 шт. для двух групп ТН - 02 и 16 (рисунок 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.

### 3.4 Предложения по углубления детализации подсубпозиций товарных групп

На основе проведенного анализа действующей нормативной и технической документации в главе 3.3 выявлены несоответствие классификационной структуры позиций для мяса крупного рогатого скота (КРС) и свинины, не учитывается разделение туш на отрубы, согласно принятым технологическим приемам, также в ТН не указаны четкие границы отделения отрубов.

Предложено углубление детализации ТН с учетом требований нормативной документации (Приложение 1). Выборочные результаты представлены в таблице



14. 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 [127].

Таблица 14 - Предложения по углублению детализации 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС - позиция 0203 (фрагмент)

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:
0203 19 550 1	в порядке, указанном в дополнительном примечании ЕАЭС 2 к группе 02	0203 19 550 1	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	грудно-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	0203 19 550 9	прочее

Для позиции «свинина» в подсубпозициях «обваленного мяса» предложено дополнить терминами, согласно ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»: «тазобедренный отруб», «шейно-лопаточный отруб», «грудно-реберный отруб»; «спинно-поясничный отруб», «шейный отруб» и «вырезка» [124].

Предложения по детализированию 02 группы ТН - на примере мяса говядины представлены на рисунке 5.

На основании проведенного анализа установлено несоответствие классификационных группировок мяса говядины с требованиями стандарта ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия» [123].

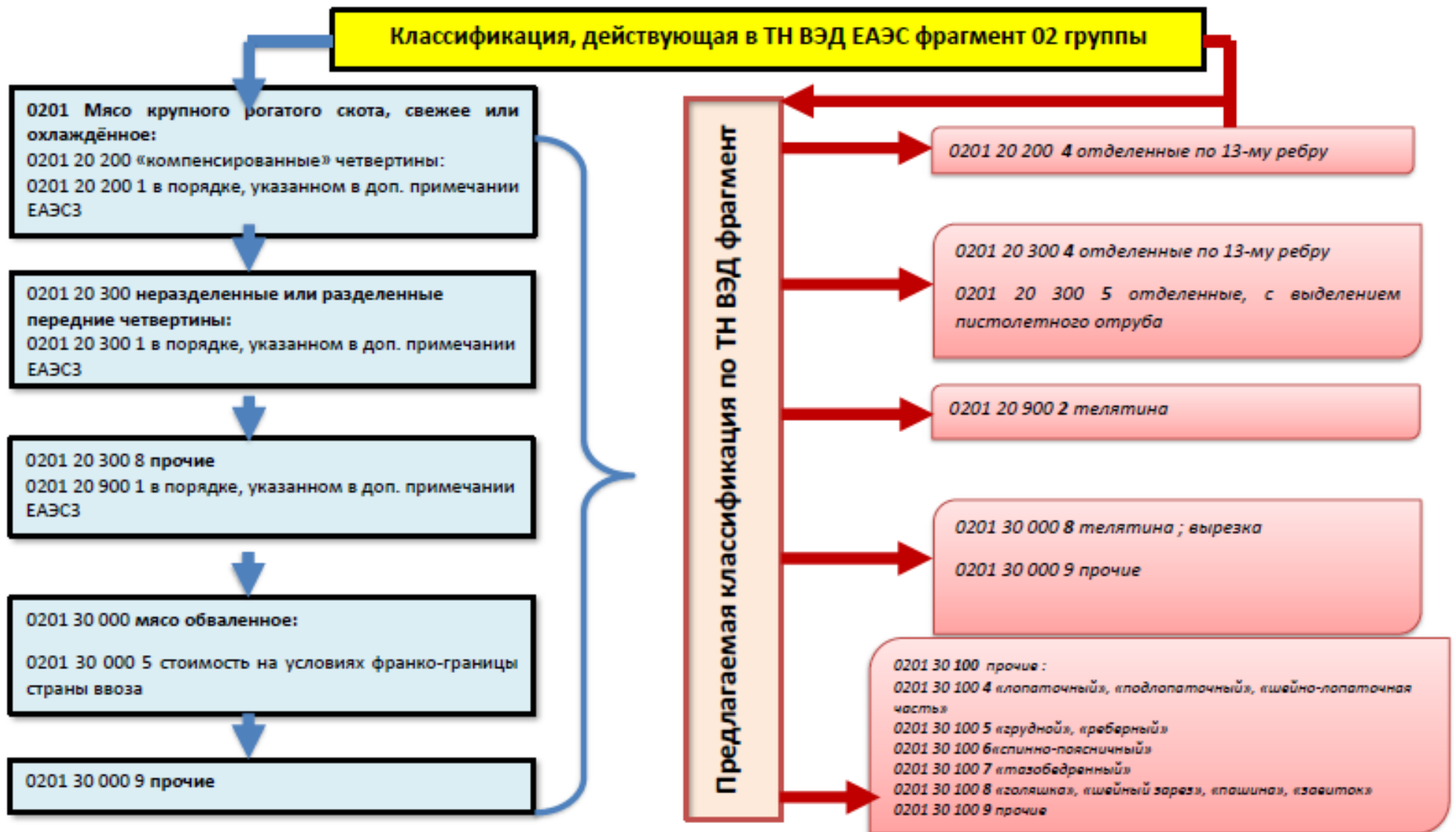


Рисунок 5 - Предложения по углублению детализации 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС - позиция 0201

Выявлена неточность в тексте ТН в подсубпозиции 0201 20 200 - «компенсированные четвертины» — описание термина не соответствует описанию способов выделения четвертин, согласно с нормативной документацией.

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

«Сырокопченое колбасное изделие .....»  
«Сыровяленое колбасное изделие.....»

«Варено-копченое колбасное изделие.....»  
«Полукопченое колбасное изделие.....»

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» [24].

По результатам исследований научно обоснована система углубления кодирования и предложена расширенная классификация: группы 02- расширена на 19 дополнительных подсубпозиций, группа 16 - на 4 подсубпозиции для колбасных изделий.

### **3.5 Экспериментальная апробация уточненного описания термина «лопатка»**

Согласно результатам проведенного анализа терминологии, одним из основных источников проблем является разница в описании линий разделки отрубов указанных в ТН и ГОСТ. В дополнение термин «обваленное мясо» представленный в ТН имеет размытое описание.

В связи с этим, 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, кости какого количества и от какого отруба не определено. 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, указанных в технологической инструкции к ГОСТ 31797 «Мясо. Разделка говядины на отрубы» и разделка говядины с выделением лопаточного отруба с 4-мя ребрами без голяшки (Приложение 2). На рисунке 7 показана схема разделки согласно стандарту.

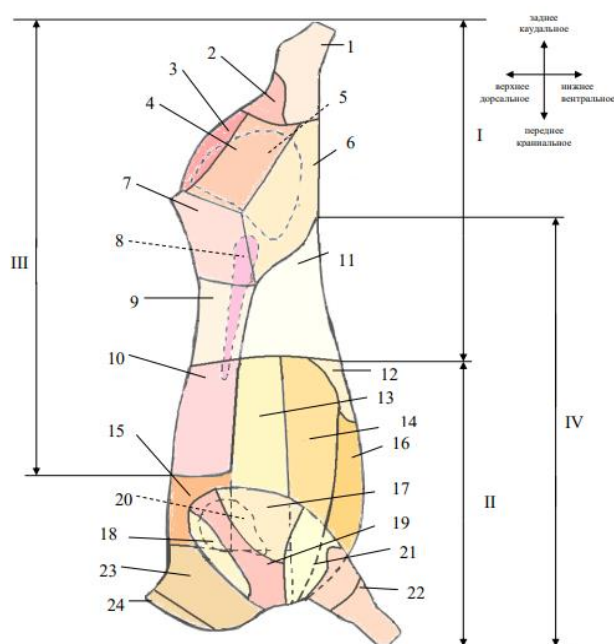


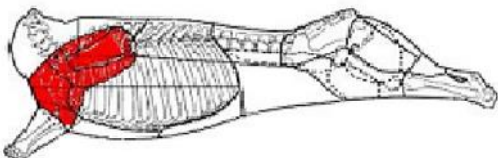
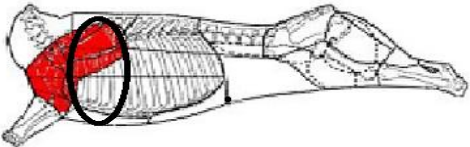
Рисунок 7 - Схема разделки говядины на отрубы ГОСТ 31797-2012

I (1-9, 11) – задняя четвертина; II (10, 12-24) – передняя четвертина; III (1-10) – задняя четвертина – пистолетный отруб; IV (11-24) – передняя четвертина без спинной части с пашиной 1 – задняя голяшка; 2-7 – тазобедренный отруб: 2 – нижняя часть, 3,4 – наружная часть (3 – полусухожильная мышца, 4 – двуглавая мышца), 5 – внутренняя часть, 6 – боковая часть 7 – верхняя часть; 8 – вырезка; 9,10 – спинно-поясничный отруб: 9 – поясничный отруб, 10 – спинной отруб; 11 – пашина; 12 – завиток; 13,14 – реберный отруб: 13 – верхняя часть; 14 – нижняя часть; 15 – подлопаточный отруб; 16 – грудной отруб; **17-22 – лопаточный отруб**: 17 – трехглавая мышца, 18 – предостная мышца, 19 – заостная и дельтовидная мышцы, 20 – внутренняя часть, 21 – плечевая часть, 22 – передняя голяшка; 23 – шейный отруб; 24 – шейный зарез

После разделки, выделенные отрубы обваливали и жиловали. Морфологические характеристики выделенных отрубов представлены в таблице 15.

При сравнительной оценке полученного мясного сырья установлено, что при разделке согласно уточненной терминологии по ГОСТ 31797 - на 5% выход говядины 1 сорта 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 незначительно.

Таблица 15 - Морфологические характеристики лопаточного отруба в зависимости от описания термина в ТН и в ГОСТ

<b>Вид лопаточного отруба</b>			
<b>лопаточный отруб</b>		<b>лопаточный отруб с 4 ребрами</b>	
			
<b>Продукция</b>	<b>выход продукции при разделке</b>	<b>Продукция</b>	<b>выход продукции при разделке</b>
	<b>% к массе мяса на костях</b>		<b>% к массе мяса на костях</b>
<b>Говядина 1 с</b>	49,4%*	<b>Говядина 1 с</b>	44,8%
<b>Говядина 2 с</b>	22,9%*	<b>Говядина 2 с</b>	25,8%
<b>Жировая ткань</b>	7,5%*	<b>Жировая ткань</b>	8,7%
<b>Костная ткань</b>	16,7%	<b>Костная ткань</b>	17,0%
<b>Соединительная ткань</b>	3,0%	<b>Соединительная ткань</b>	3,1%
<b>Технические зачистки</b>	0,2%	<b>Технические зачистки</b>	0,1%
<b>Потери</b>	0,4%	<b>Потери</b>	0,5%
<b>Всего:</b>	100,0	<b>Всего:</b>	100,0
*- различия данных в строках достоверны, $p \leq 0,05$ , $n = 6$			

Были проведены исследования и анализ результатов химического состава полученных отрубов. Результаты представлены в таблице 16.

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.

### **3.6 Оценка потребительских свойств и расчет стоимости мясного сырья**

Характеристики качества определяют на базе показателей морфологического и химического составов. На их основе устанавливают параметры потребительских свойств мяса и мясной продукции [128].

Содержание в мясе различных видов тканей: мышечной, соединительной, жировой и костной - это морфологический состав мяса. Содержание белков и жиров – является характеристикой химического состава мяса.

Для расчетов коэффициентов потребительских свойств мясных продуктов используют качественные характеристики всех видов тканей, входящих в конкретные продукты, с учетом их химического состава, которые определяются экспериментальными методами [129].

Для мясной продукции, принятие во внимание потребительских свойств позволяет оперативно определить основу цены мясной составляющей в условиях производства.

В связи с этим, может быть устранено расхождение в цене между сырьем животного происхождения и продуктами его переработки по принципу ценовой эквивалентности с учетом качественных параметров.

Таблица 16 – 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 зола, % 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

Анализ результатов химического состава мясного сырья, приведенного в таблице 16, 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%.



Коэффициенты потребительских свойств предоставляют возможность эффективно рассчитать стоимость мясного сырья без подсчета себестоимости при разделке, обвалке и жиловке. Более того, при использовании коэффициентов, является возможным учет изменения, вносимых в технологию производства, т.к. это прямо связано с объемом выхода готовой продукции [130-133].

В результате, можно облегчить расчет сырья, что в дальнейшем повысит эффективность стратегических решений внутри предприятия. Такая эффективность достигается за счет упрощения расчета на материальные затраты в рамках внедрения системы планирования на предприятиях мясной отрасли [134].

На основе полученных данных по морфологическому составу отрубов, полученных по предлагаемой скорректированной разделки, и с учетом потребительских свойств, был произведен расчет их стоимости. Результаты, представленные в таблице 17, показали, что стоимость сырья обваленного лопаточного отруба с 4-мя ребрами на 850 руб. (на 100 кг) меньше обваленного в соответствии с нормативами стандарта лопаточного отруба.

Таблица 17- Результаты расчета стоимости лопаточного отруба

Наименование	Количество, кг	К	Цена кг, руб.	Стоимость, руб.
<b>Лопаточный отруб</b>				
Говядина 1 сорт	49,4	1,37	444,62	21964,23
Говядина 2 сорт	22,9	1,14	369,97	8472,31
Жировая ткань	7,5	0,27	87,62	657,15
Костная ткань	16,7	0,1	32,45	541,92
Соединительная ткань	3	0,2	64,92	194,76
Технические зачистки, потери	0,5	0,03	9,74	4,87
<b>Итого:</b>	<b>100</b>			<b>31 835,24</b>

## Окончание таблицы 17

Наименование	Количество, кг	К	Цена кг, руб.	Стоимость, руб.
<b>Лопаточный отруб с 4 ребрами</b>				
Говядина 1 сорт	44,8	1,37	444,62	19918,98
Говядина 2 сорт	25,8	1,14	369,97	9545,23
Жировая ткань	8,7	0,27	87,62	762,29
Костная ткань	17	0,1	32,45	551,65
Соединительная ткань	3,1	0,2	64,92	201,25
Технические зачистки, потери	0,6	0,03	9,74	5,84
<b>Итого:</b>	<b>100</b>			<b>30 985,24</b>

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, представленного в таблице 18, и морфологии выделенных отрубов, рассчитаны новые коэффициенты потребительских свойств. В таблице 19 даны результаты расчета коэффициентов для калькулирования обвального мяса отрубов, получаемого при разделке говядины.

Данные коэффициенты выражаются в показателях потребительской стоимости отдельных компонентов: белков (полноценных и соединительных) и жиры. Для оценки пищевой ценности установлены коэффициенты: на жировую ткань - 0,27, на мышечную – 1,57, соединительную - 0,2.

Таблица 18 – Химический состав лопаточных отрубов

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 19 - Коэффициенты потребительских свойств отрубов

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

При проведении экспериментальных исследований определяли морфологические характеристики лопаточных отрубов крупного рогатого скота по принятой в промышленности схеме разделки; оценку потребительских свойств полученного мясного сырья и следующие показатели: массовую долю влаги, белка, жира, золы.

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.

### **3.7 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, разработан проект «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 (Приложение 3).

Проект методики включает в себя:

1. «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 (Приложение 4).

2. Примеры гармонизированных с нормативной документацией терминов, описаний к ним и дополненных текстов Примечаний ТН.

На рисунке 7 представлен общий алгоритм для 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

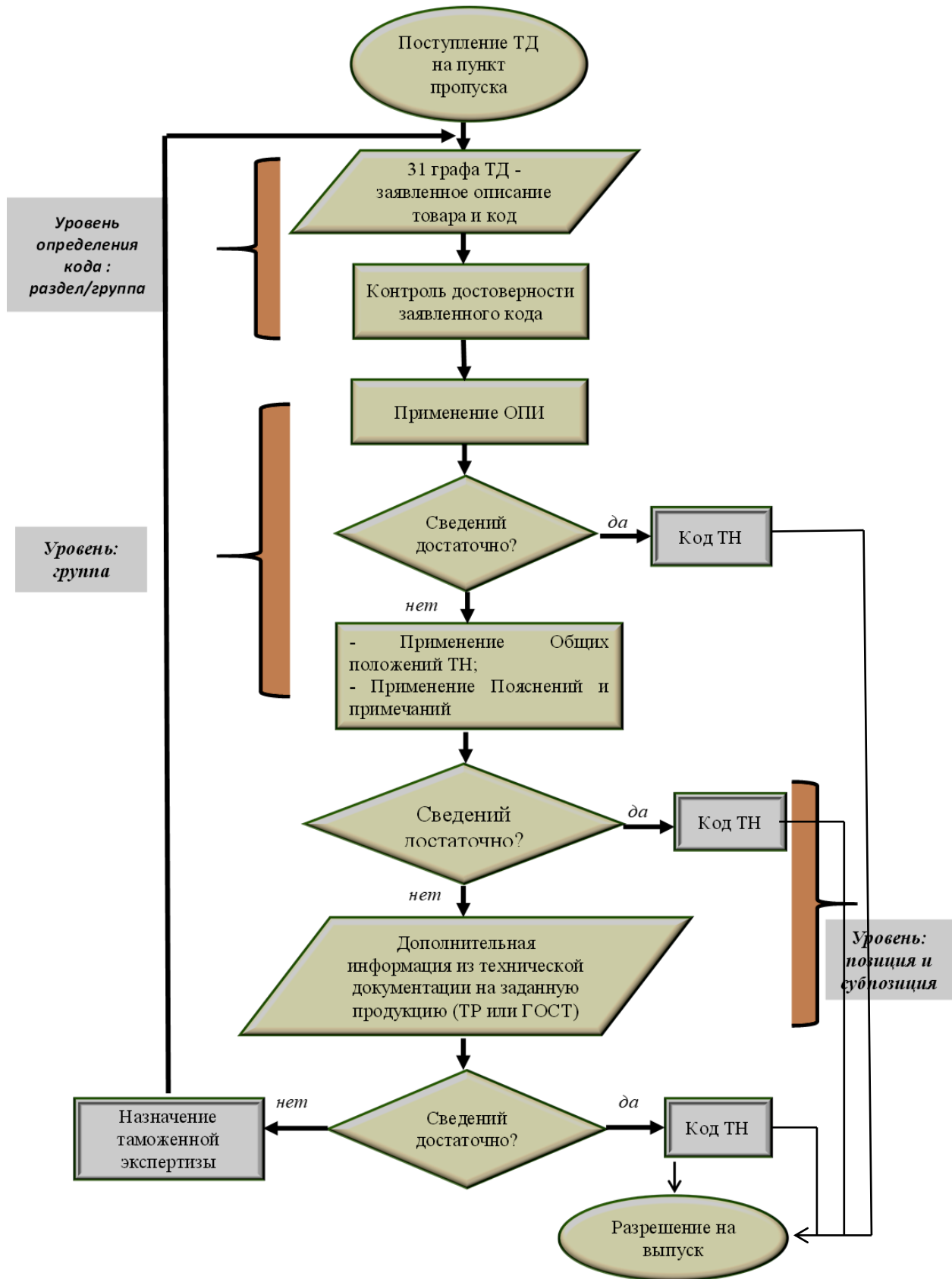


Рисунок 7 – Общий алгоритм для управления спорными терминами по ТН ВЭД ЕАЭС

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, например, тримминг свиной. Последовательность принятия решений приведена ниже.

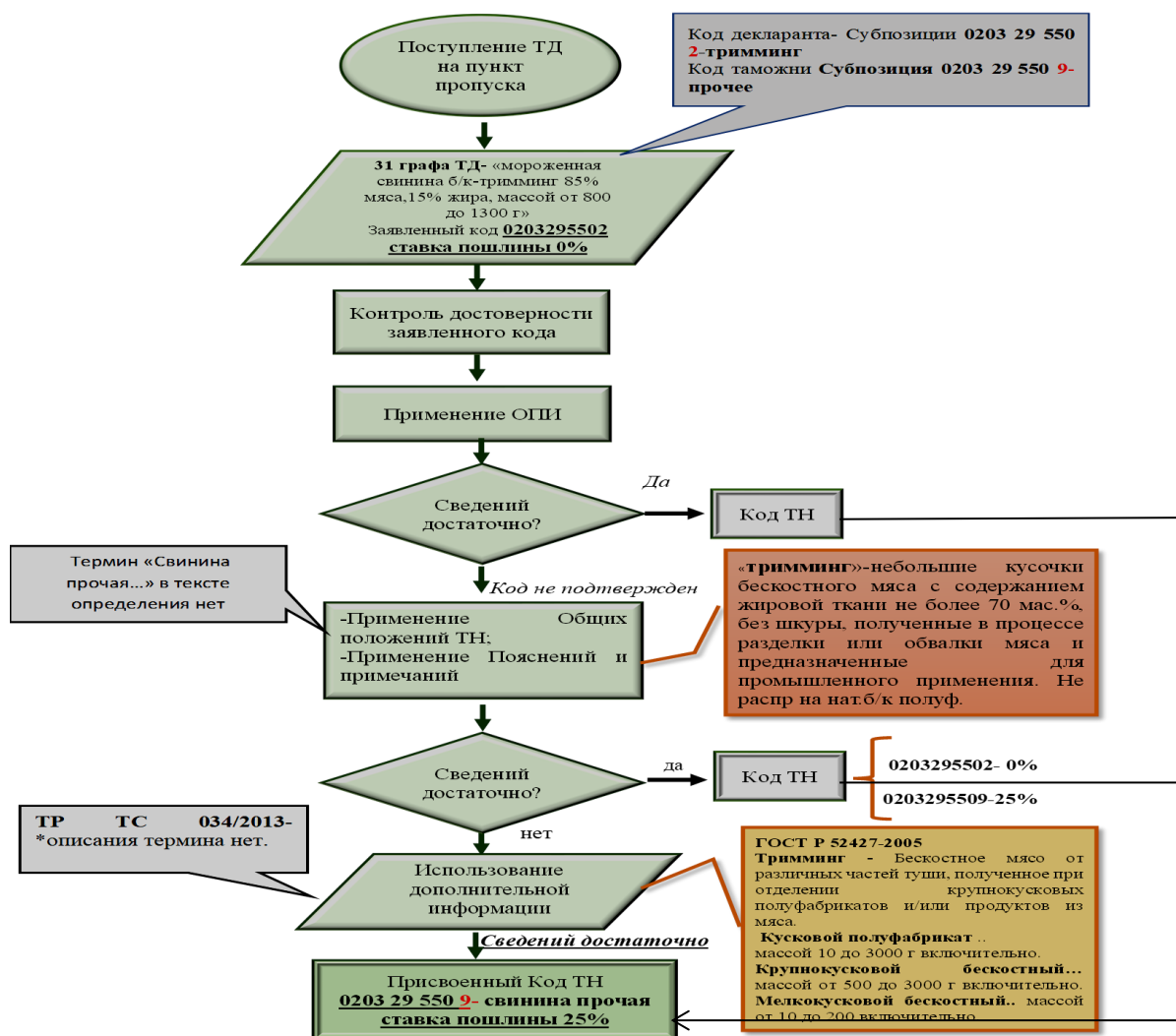


Рисунок 8 - Пример из «Библиотеки сценариев» применение алгоритма на термине «тримминг» свиной

Примем, что 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%.

Для решения проблемы декларант обращается к ТН, в которой описан термин «тримминг как небольшие кусочки бескостного мяса с содержанием жира не более 70% от массы шкуры». Однако такая трактовка термина не решает проблемы. Далее, обращаясь к пояснениям, не находит нужной информации. Информация отсутствует.

Не находя пояснений в ТН, в которой для тримминга не регламентирован критерий, определяющий массу кусков мяса, декларант обращается к ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения», регламентирующий термин «тримминг». Согласно пункту 15 ГОСТ Р 52427-2005: «тримминг — это бескостное мясо от различных частей туши, полученное при отделении крупнокусковых полуфабрикатов и/или продуктов из мяса».

Далее по логической цепочке, обращаясь к пункту 99 ГОСТ Р 52427-2005 выясняет, что «кусковой полуфабрикат - мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса от 10 до 3000 г включительно». Пункт 102 - «крупнокусковой бескостный (мясокостный) полуфабрикат - бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой от 500 до 3000 г включительно». 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 итоге, проведя комплекс уточнений с учетом весового критерия получает, что заявленный товар массой от 800 до 1300 г триммингом не является.

Аналогичный подход продемонстрирован ниже на примере «лопатки» (рисунок 9). Согласно Примечанию к 02 группе ТН ВЭД определен термин – **отрубов «лопатка» как «спинная часть передней четвертины, включающая**



верхнюю часть хребтового края лопаточной части, получаемой из передней четвертины минимально с четырьмя и максимально с десятью ребрами ....».

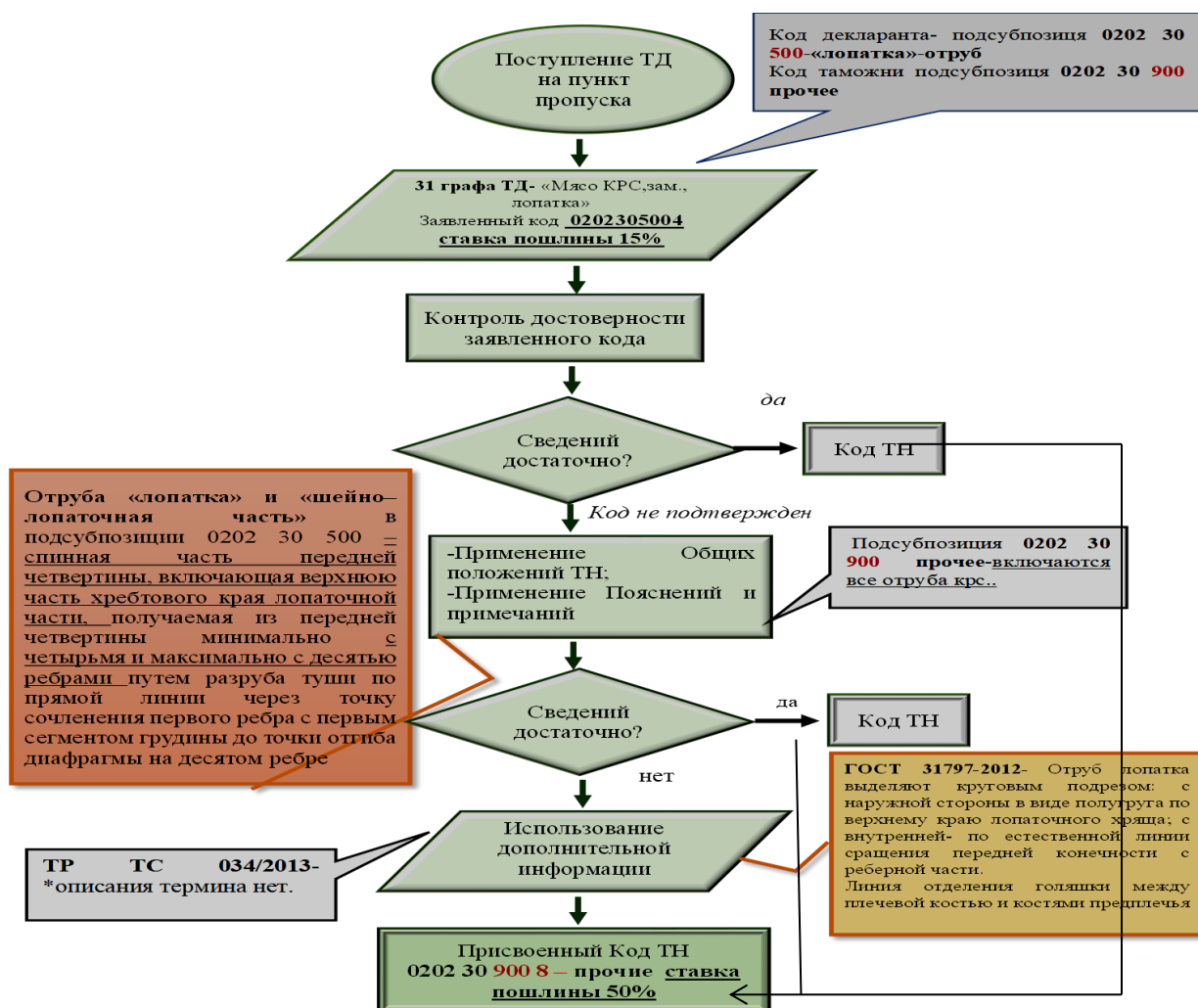


Рисунок 9 - Пример из «Библиотеки сценариев» применение алгоритма на термине «лопатка»

Не уточнено присутствие хребтовой и реберной частей в массовом объеме отруба.

Согласно ГОСТ 31797 - «Отруб лопатка выделяют круговым подрезом: с наружной стороны в виде полукруга по верхнему краю лопаточного хряща; с внутренней - по естественной линии сращения передней конечности с реберной части.

Линия отделения голяшки между плечевой костью и костями предплечья - при отделении отруба не допускается захват ребер».

Применительно к ранее приведенному примеру лопатка, правильная классификация (табл.20) согласно предложенной нами линии раздела – без ребер - позволит уменьшить таможенную пошлину с 50 до 15% от стоимости товара.

Таблица 20 - Пример отредактированного описания термина «лопатка»

Текст Примечаний к подсубпозициям ТН ВЭД ЕАЭС	Редактированное описание по ГОСТ 31797-2012 Разделка говядины на отрубы. Технические условия
<p>«Отруба «лопатка» и «шейно-лопаточная часть» в подсубпозиции 0202 30 500 – <u>спинная часть передней четвертины, включающая верхнюю часть хребтового края лопаточной части, получаемая из передней четвертины минимально с четырьмя и максимально с десятью ребрами</u> путем разрубка туши по прямой линии через точку сочленения первого ребра с первым сегментом грудины до точки отгиба диафрагмы на десятом ребре».</p>	<p>«Лопаточный отруб «лопатка» 0202 30 500 – <u>лопаточная часть, получаемая из передней четвертины (без спинного отруба), путем кругового подреза:</u> с наружной стороны в виде полукруга по верхнему краю лопаточного хряща; с внутренней – по естественной линии сращения передней конечности с реберной (без захвата ребер) и включающая трехглавую, предостную мышцу, заостную и дельтовидную мышцу, внутреннюю и плечевую части с передней голяшкой или без нее».</p>

В разработанном проекте «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 с нормативной документацией. 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 не будет одинаковой.

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)» [135, 1, 106].

Согласно Технологической инструкции по разделки говядины на отрубы к ГОСТ 2012 [89], разделка говядины на четвертины предусматривает 2 способа:

- 1 способ - задняя четвертина с pistolетным 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 позвонковому столбу, далее огибая кость таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу. Пашина в заднюю четвертину не входит» [89]. В таблице 21 представлены 12 терминов 02 группы ТН ВЭД, гармонизированных с нормативной документацией.

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.

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

Таблица 21 - Редактированное описание Примечаний к подсубпозициям ТН ВЭД

Текст Примечаний к подсубпозициям ТН ВЭД ЕАЭС	Редактированное описание	Наименование ГОСТ
<b>Пояснения к группе ТН ВЭД 2 - Мясо и пищевые мясные субпродукты</b>		
<p>«Компенсированные четвертины в подсубпозициях 0201 20 200 и 0202 20 100 – часть туши, состоящая:</p> <p>– 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;</p> <p>– 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.</p> <p>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%».</p>	<p>«Компенсированные четвертины в подсубпозициях 0201 20 200 и 0202 20 100 – часть туши, состоящая:</p> <p>– задняя четвертина - после отделения полутуши по заднему краю 13-го ребра и соответствующему (13-му) грудному позвонку и передняя четвертина - после отделения полутуши по заднему краю 13-го ребра и соответствующему (13-му) грудному позвонку;</p> <p>– задняя четвертина с выделением пистолетного отруба и передняя четвертина без спинной части с пашиной.</p> <p>Передняя граница отделения пистолетного отруба между 6-ым и 7-ым грудными позвонками и соответствующими им ребрами, нижняя граница проходит на расстоянии 75 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу, далее огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу. Пашина в заднюю четвертину не входит».</p>	<p>ГОСТ 31797-2012 Разделка говядины на отрубы. Технические условия</p>

<i>Продолжение таблицы 21</i>		
<p><b>«Неразделенные передние четвертины»</b> в подсубпозициях 0201 20 300 и 0202 20 300 – передняя часть туши со всеми костями и зарезом, с шейной частью и реберным краем лопаточной части, насчитывающая минимально четыре пары и максимально десять пар ребер (первые четыре пары ребер должны быть целыми, остальные могут быть разрубленными), с пашиной или без пашины.</p>	<p><b>«Неразделенные передние четвертины»</b> в подсубпозициях 0201 20 300 и 0202 20 300 – передняя часть туши со всеми костями и зарезом, с шейной частью и реберным краем лопаточной части, насчитывающая минимально 6 пар и максимально 13 пар ребер (первые 6 пар ребер должны быть целыми, остальные могут быть разрубленными), с пашиной или без пашины.</p>	<p>ГОСТ 31797-2012 Разделка говядины на отрубы. Технические условия</p>
<p><b>«Разделенные передние четвертины</b> в подсубпозициях 0201 20 300 и 0202 20 300 – передняя часть полутуши со всеми костями и зарезом, шейной частью и реберным краем лопаточной части, насчитывающая минимально четыре ребра и максимально десять ребер (первые четыре ребра должны быть целыми, остальные могут быть разрубленными), с пашиной или без пашины».</p>	<p><b>«Разделенные передние четвертины</b> в подсубпозициях 0201 20 300 и 0202 20 300-передняя часть туши со всеми костями и зарезом, с шейной частью и реберным краем лопаточной части, насчитывающая минимально 6 пар и максимально 13 пар ребер (первые 6 пар ребер должны быть целыми, остальные могут быть разрубленными), с пашиной или без пашины».</p>	<p>ГОСТ 31797-2012 Разделка говядины на отрубы. Технические условия</p>

*Продолжение таблицы 21*

<p><b>«Неразделенные задние четвертины</b> в подсубпозициях 0201 20 500 и 0202 20 500 – задняя часть туши со всеми костями, с бедром и оковалком, включая филейную часть, насчитывающая минимально три пары целых или разрубленных ребер, с голяшкой или без голяшки, с пашиной или без пашины».</p>	<p><b>«Неразделенные задние четвертины</b> в подсубпозициях 0201 20 500 и 0202 20 500 -задняя часть туши со всеми костями, с бедром и оковалком, включая филейную часть, насчитывающая минимально 6 пар целых или разрубленных ребер, с голяшкой или без голяшки».</p>	<p>ГОСТ 31797-2012 Разделка говядины на отрубы. Технические условия</p>
<p><b>«Разделенные задние четвертины</b> в подсубпозициях 0201 20 500 и 0202 20 500 – задняя часть полутуши со всеми костями, с бедром и оковалком, включая филейную часть, насчитывающая минимально три целых или разрубленных ребра, с голяшкой или без голяшки, с пашиной или без пашины».</p>	<p><b>«Разделенные задние четвертины</b> в подсубпозициях 0201 20 500 и 0202 20 500 –задняя часть туши со всеми костями, с бедром и оковалком, включая филейную часть, насчитывающая минимально 6 пар целых или разрубленных ребер, с голяшкой или без».</p>	<p>ГОСТ 31797-2012 Разделка говядины на отрубы. Технические условия</p>

<i>Продолжение таблицы 21</i>		
<p>«<b>Отруб «лопатка»</b> в подсубпозиции 0202 30 500 – спинная часть передней четвертины, включающая верхнюю часть хребтового края лопаточной части, получаемая из передней четвертины минимально с четырьмя и максимально с десятью ребрами путем разруба туши по прямой линии через точку сочленения первого ребра с первым сегментом грудины до точки отгиба диафрагмы на десятом ребре».</p>	<p>«<b>Лопаточный отруб «лопатка»</b> 0202 30 500 – лопаточная часть, получаемая из передней четвертины (без спинного отруба), путем кругового подреза: с наружной стороны в виде полукруга по верхнему краю лопаточного хряща; с внутренней – по естественной линии сращения передней конечности с реберной (без захвата ребер) и включающая трехглавую, предостную мышцы, заостную и дельтовидную мышцы, внутреннюю и плечевую части с передней голяшкой или без нее».</p>	<p>ГОСТ 31797-2012 Разделка говядины на отрубы. Технические условия</p>
<p>«<b>Отруб «грудинка»</b> в подсубпозиции 0202 30 500 – нижняя часть передней четвертины, включающая задний край грудинки и передний край грудинки».</p>	<p>«<b>Грудной отруб</b> в подсубпозиции 0202 30 500 – нижняя часть передней четвертины. Граница отделения отруба - от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до восьмого ребра».</p>	<p>ГОСТ 31797-2012 Разделка говядины на отрубы. Технические условия</p>
<p>«<b>Окорок (задний окорок)</b> в подсубпозициях 0203 12 110, 0203 22 110, 0210 11 110 0 и 0210 11 310 0 – задняя (хвостовая) часть полутуши, включая кости, с ножкой или без ножки, с голяшкой, шкурой и подкожным жиром или без них. Окорок (задний окорок) отделяется от остальной части полутуши по линии, захватывающей самое большое последний поясничный</p>	<p>«<b>Газобедренный отруб</b> в подсубпозициях 0203 12 110, 0203 22 110, 0210 11 110 0 и 0210 11 310 0 – задняя (хвостовая) часть полутуши, включая кости, с ножкой или без ножки, с голяшкой или без голяшки, шкурой и подкожным жиром или без них. Передняя граница отделения отруба-</p>	<p>ГОСТ 31778-2012 Разделка свинины на отрубы. Технические условия</p>



<i>Продолжение таблицы 21</i>		
Позвонок».	<p>между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом, параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя граница отделения отруба – по месту отделения голяшки».</p>	
<p>«<b>Передний край</b> в подсубпозициях 0203 19 110, 0203 29 110, 0210 19 300 0 и 0210 19 600 0 – передняя (головная) часть полутуши без головы, включая кости, с ножкой, рулькой, шкурой и подкожным жиром или без них.</p> <p>Передний край отделяется от остальной части полутуши по линии, захватывающей самое большее пятый грудной позвонок».</p>	<p>«<b>Передний отруб</b> в подсубпозициях 0203 19 110, 0203 29 110, 0210 19 300 0 и 0210 19 600 0- передняя часть полутуши без головы, включая кости, с ножкой, рулькой, шкурой и подкожным жиром или без них.</p> <p>Отделение переднего отруба проводят по линии, проходящей между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра».</p>	<p>ГОСТ 31778-2012 Разделка свинины на отрубы. Технические условия</p>

<i>Продолжение таблицы 21</i>		
<p>«<b>Лопатка (передний окорок)</b> в подсубпозициях 0203 12 190, 0203 22 190, 0210 11 190 0 и 0210 11 390 0 – нижняя часть переднего края, содержащая или не содержащая лопаточную кость с прикрепленными мышцами, включая кости, с рулькой, шкурой и подкожным жиром или без них.</p> <p>Лопаточная кость с прикрепленными мышцами, импортируемая отдельно, относится к данной подсубпозиции как часть переднего окорока».</p>	<p>«<b>Плече-лопаточный отруб</b> в подсубпозициях 0203 12 190, 0203 22 190, 0210 11 190 0 и 0210 11 390 0 – нижняя часть переднего края. Плече-лопаточный отруб с передней голяшкой на кости отделяют от переднего отруба круговым подрезом, начинающимся на уровне середины плечевой кости, по линии, проходящей через грудные мышцы (поверхностную и глубокую), далее по естественным соединениям зубчатой вентральной мышцы с подлопаточной и широчайшей мышцей спины, далее по месту прикрепления зубчатой мышцы с лопаточным хрящом. Трапециевидную и плечеголовную мышцы отделяют по переднему краю лопатки».</p>	<p>ГОСТ 31778-2012 Разделка свинины на отрубы. Технические условия</p>
<p>«<b>Корейка</b> в подсубпозициях 0203 19 130, 0203 29 130, 0210 19 400 0 и 0210 19 700 0 – верхняя часть полутуши от первого шейного позвонка до хвостовых позвонков, включая кости, с вырезкой, лопаточной костью, подкожным жиром, шкурой или без них.</p> <p>Корейка отделяется от нижней части полутуши путем разруба по линии, проходящей непосредственно под позвоночником».</p>	<p>«<b>Спинно-поясничный отруб на кости</b> в подсубпозициях 0203 19 130, 0203 29 130, 0210 19 400 0 и 0210 19 700 0 – верхняя часть полутуши, передняя часть - между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра; задняя – между шестым и седьмым поясничными позвонками; нижняя – на расстоянии 5 или 10 см от позвоночного столба параллельно ему».</p>	<p>ГОСТ 31778-2012 Разделка свинины на отрубы. Технические условия</p>

<i>Окончание таблицы 21</i>		
<p>«<b>Грудинка</b> в подсубпозициях 0203 19 150, 0203 29 150, 0210 12 110 0 и 0210 12 190 0 – нижняя часть полутуши, расположенная между задним окороком и передним окороком, обычно известная под названием "стрики" (грудная часть беконной половинки), с костями или без костей, но со шкурой и подкожным жиром».</p>	<p>«<b>Средний отруб</b> в подсубпозициях 0203 19 150, 0203 29 150, 0210 12 110 0 и 0210 12 190 0— нижняя часть полутуши, с костями или без костей, но со шкурой и подкожным шпиком. Линии отделения: задняя между шестым и седьмым поясничными позвонками, далее через точку, расположенную непосредственно перед позвоночной костью и относящимся к ней хрящом, параллельно бедренной кости к коленному суставу; передняя – между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины».</p>	<p>ГОСТ 31778-2012 Разделка свинины на отрубы. Технические условия</p>

### 3.8 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 22 представлены примеры оформления в портовой и автомобильной зоне, с учетом увеличения сроков таможенного оформления.

Таблица 22 - 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.= <b>100 000 руб.</b>	200 000 руб.
СВХ 2 - авто	При хранении в грузовом отсеке ТС 7200 руб. (за въезд) +(1695руб.*10дн.) = <b>24 125 руб.</b>	41 100 руб.
	При хранении в «морозильной камере» 7200 руб.+(2119руб.*10дн.) = <b>28 390 руб.</b>	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 отрубков 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 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.

## 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.

## 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 - понимается цепочка: поставщик – таможенный орган - переработчик/производитель.



**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Единая Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза, включая Пояснения к ЕТН (в редакции от 14.12.2022) [сайт]. Таможенные документы онлайн-справочник– URL: <https://www.alta.ru/tamdoc/>.
2. Harmonized Commodity Description and Coding System. World Customs Organization (WCO). [сайт]. – URL: <https://www.wcoomd.org/en/topics/nomenclature/overview/what-isthharmonized-system.aspx>.
3. World Customs Organization. [сайт]. - URL: <https://www.wcoomd.org/>.
4. Международная Конвенция о гармонизированной системе описания и кодирования товаров. [сайт]. -Таможенные документы онлайн-справочник– URL: <https://www.alta.ru/tamdoc/>.
5. The Combined Nomenclature. [сайт] URL: [https://taxation-customs.ec.europa.eu/customs-4/calculation-customs-duties/customs-tariff/combined-nomenclature\\_en](https://taxation-customs.ec.europa.eu/customs-4/calculation-customs-duties/customs-tariff/combined-nomenclature_en).
6. UNITED STATES INTERNATIONAL TRADE COMMISSION The Harmonized Tariff Schedule is a system to classify categories of imported products. [сайт] URL: <https://www.usitc.gov/>.
7. Михайленко Т.Д. Языковые аспекты научной коммуникации / Т.Д. Михайленко// Вестник Российской таможенной академии.- 2014. -№ 2. С. 78-83.
8. Михайленко Т.Д. Терминосистема как основной компонент отраслевого подъязыка / Т.Д. Михайленко // Вестник Российской таможенной академии. -2013. № 3. С. 105 - 110.
9. Обзор изменений Таможенного кодекса Таможенного союза. [сайт]. – URL: [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_120872/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_120872/).

10. Нестеров А.В. Идентификация товаров по ТК ЕАЭС и товарной продукции: юридический и философский аспекты. / А.В. Нестеров // – М.: РТА, препринт январь 2017. – 13 с.
11. Андреева Е.И. Методологические основы идентификации и классификации товаров в таможенных целях / Е.И. Андреева Е.И.// Вестник Российской таможенной академии. -2014. № 1. С. 32 - 37.
12. Аникина Е.В. Определение содержания понятия «идентификация товаров в таможенных целях» на основе анализа структурно-логических связей его элементов / Е.В. Аникина// Вестник Российской таможенной академии. - 2015. № 1. С. 140 - 147.
13. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
14. Таможенный кодекс Евразийского экономического союза. Текст приводится в соответствии с Договором о Таможенном кодексе Евразийского экономического союза, подписанным 11 апреля 2017 г. в Москве, включая постатейные комментарии к ТК [сайт]. Таможенные документы онлайн-справочник– URL: <https://www.alt.ru/tamdoc/20pr0375/>.
15. Федеральный закон от 18.07.1999 №183-ФЗ «Об экспортном контроле» (с внесением изменений в №183-ФЗ от 26.03.2022 №73-ФЗ) [сайт]. Таможенные документы онлайн-справочник – URL: <https://www.alt.ru/tamdoc/>.
16. Постановление Правительства РФ от 21.06.2001 N 477 «О системе независимой идентификационной экспертизы товаров и технологий, проводимой в целях экспортного контроля» (ред. от 26.03.2022) [сайт]. Таможенные документы онлайн-справочник – URL: <https://www.alt.ru/tamdoc/>.
17. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: Учебное пособие. М.: ИД "Форум": ИНФРА-М, 2014.

18. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова // Дашков и К.- 2020. С.949.
19. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов / М.Ф. Боровков, А.Х. Волков, Э.К. Папуниди, Л.Ф. Якупова //: Учебное пособие. - Казань, 2020. – 184 с.
20. Серегин И.Г. Государственный ветеринарный надзор при импорте- экспорте сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров : учеб. пособие рек. УМО / И. Г. Серегин, Б. В. Уша // СПб.: РАПП, 2011. - 511 с.
21. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании" (от 02.07.2021 N 351-ФЗ) [сайт]. Таможенные документы онлайн-справочник– URL: <https://www.alt.ru/tamdoc/>.
22. Решение Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 №295 «О документах по техническому ведению единой Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Таможенного союза». [сайт]. Таможенные документы онлайн-справочник – URL: <https://www.alt.ru/tamdoc>.
23. ГОСТ Р 51293-2022 Общие правила идентификации продукции для целей подтверждения соответствия. [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
24. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"(ТР ТС 034/2013). [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
25. Решение Комиссии Таможенного союза от 28 января 2011 г. N 522 «О Положении о порядке применения единой Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Таможенного союза при классификации товаров». [сайт]. Таможенные документы онлайн-справочник– URL: <https://www.alt.ru/tamdoc/>.
26. Алгазина А.Ф. Актуальные проблемы таможенной классификации (на примере Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности

- Евразийского экономического союза)/ А.Ф Алгазина // Правоприменение. – 2019.
27. Алексеева Н.Н. Исследование подходов к классификации по ТН ВЭД ЕАЭС отдельных товаров в государствах Евразийского экономического союза /Н.Н. Алексеева // Таможенная политика России на дальнем востоке.-2018. № 1(82).
  28. Андреева Е.И. Экспертное и методическое обеспечение таможенного контроля правильности классификации товаров в современных условиях / Е.И. Андреева, В.В. Говоров // Вестник таможенной академии. - 2020. №2. С.96.
  29. Федотова Г.Ю. Описание товара как фактор взаимодействия таможенных органов и участников ВЭД / Г.Ю. Федотова // Современный менеджмент.- 2022.С.309-314.
  30. Андреева Е.И. Совершенствование механизма идентификации товаров как основы повышения качества таможенных услуг/ Е.И. Андреева // Вестник российской таможенной академии № 3.-2018. С 91-99.
  31. Андреева Е.И. Эпов А.Е. Проблемы терминологии в таможенной практике/ Е.И. Андреева. А.Е. Эпов // Российский внешнеэкономический вестник. - 2018. № 2. С 53-61.
  32. Криштафович Д.В. Особенности формирования современной терминологической подсистемы «Классификация товаров в таможенных целях» / Д.В. Криштафович// Вестник таможенной академии. - 2020.№1.С 148-153.
  33. Криштафович Д.В. Проблема использования термина «свежий» при классификации товаров по ТН ВЭД ЕАЭС / Д.В. Криштафович, К.А. Агалакова, В.А. Котынцева// Актуальные проблемы таможенного дела. РТА.-2017. С.49-53.
  34. Криштафович Д.В. Проблемы идентификации продовольственных товаров в международной торговле / Д.В. Криштафович// РИО Российской таможенной академии. - 2015.С. 77-79.

35. ГОСТ 7269-2015. Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести. [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
36. ГОСТ 18158-72. Производство мясных продуктов. Термины и определения. [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
37. Андреева Е.И. Контроль правильности классификации товаров в таможенных целях. / Е.И. Андреева Е.И, Н.Н. Алексеева Н.Н. // РИО Российской таможенной академии. - 2022: С-120.
38. Алексеева Н.Н. Предварительная классификация товаров в соответствии с Единой товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза: практика и перспективы / Н. Н. Алексеева, Е. И. Андреева, А.Н. Караулова, Д.В. Криштафович // Вестник российской таможенной академии. - 2021. № 4. С 53-64.
39. Д.В. Криштафович. Проблемы классификации многокомпонентных пищевых продуктов в таможенных целях/ Д.В. Криштафович, А.Р. Бронникова // Вестник таможенной академии. - 2021. №1.
40. Решение Комиссии Таможенного союза от 20 мая 2010 г. N 257 "О форме декларации на товары и порядке ее заполнения" (наименование в ред. решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 21.05.2019 N 83). [сайт]. Таможенные документы онлайн-справочник – URL: <https://www.alt.ru/tamdoc/>.
41. Криштафович Д.В. Терминологические аспекты идентификации жировой ткани убойных животных при таможенном контроле/ Д.В. Криштафович, А.Н. Караулова // Вестник таможенной академии. - 2019. №3. С.129-136.
42. ГОСТ 31663-2012. Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот. [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.

43. Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 26 мая 2014 г. N 81 «О перечне стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), и перечне стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции».[сайт]. Таможенные документы онлайн-справочник – URL: <https://www.alt.ru/tamdoc>.
44. ГОСТ Р 55483-2013 Мясо и мясные продукты. Определение жирно-кислотного состава методом газовой хроматографии. [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
45. ГОСТ 23042-2015. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира. [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
46. Криштафович Д.В. Проблемные аспекты классификации сыров при перемещении через таможенную границу Евразийского экономического союза / Д.В. Криштафович, А. Н Караулова // Вестник Российской таможенной академии. -2018. № 1. С. 81-87.
47. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"(ТР ТС 033/2013) (с изменениями на 15 июля 2022 года)". [сайт]. Таможенные документы онлайн-справочник – URL: <https://www.alt.ru/tamdoc>.
48. Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию (с изменениями на 23 апреля 2015 года). [сайт]. Таможенные документы онлайн-справочник – URL: <https://www.alt.ru/tamdoc>.

49. Криштафович Д.В. Проблемы идентификации сырных продуктов в процессе их классификации в таможенных целях / Д.В. Криштафович, А.Н. Караулова // Вестник Российской таможенной академии. 2018. № 4. С. 103-109.
50. Степко М.Л. Лексико-семантический анализ наименований международной таможенной товарной номенклатуры / М.Л. Степко, П.П. Березницкая // Культурная жизнь Юга России. - 2014. № 1 (52).
51. Фань Чжию Структурно-семантические особенности технической терминологии в русском и китайском языках / Фань Чжию // Весці БДПУ. Серыя 1. - 2018. № 2. С. 99–103.
52. Мочалова А.В. Алгоритм семантического анализа текста, основанный на базовых семантических шаблонах с удалением / А.В. Мочалова // Научно-технический вестник информационных технологий, механики и оптики. - 2014, № 5 (93).
53. Пашаева Г.Б. Основные принципы и меры унификации терминов/ Г.Б. Пашаева // Гуманитарные научные исследования. 2015. № 4. Ч.1.
54. Литовченко В.И. Классификация и систематизация терминов / В.И. Литовченко // Сибирский аэрокосмический журнал. - 2006. №3 (10).
55. Литовченко В.И. Необходимость классификации и систематизации терминов различных областей знаний / В.И. Литовченко // Перспективы науки №9(11). 2010.
56. Письмо ФТС России от 03.11.2017 № 06-30/62406 Перечень товаров "прикрытия" для сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, страной происхождения которых являются страны, в отношении которых введен запрет на ввоз этой продукции.
57. Густова Д.С. Научное обоснование идентификации бараньих отрубов в целях таможенного контроля / Д.С. Густова, О.И. Лунина //Все о мясе №1. 2023. С.44-47.
58. Андреева Е.И. Идентификация товаров при проведении таможенной экспертизы [Текст]: монография / Е.И. Андреева; Гос. казенное

- образовательное учреждение высш. проф. образования «Российская таможенная акад.». - Москва: Изд-во Российской таможенной акад., 2013. - 164 с.: ил., табл.; 24 см.; ISBN 978-5-9590-0298-5а.
59. Воротынцева Т.М. Запреты и ограничения во внешней торговле мясными товарами [Текст] : монография / Т.М. Воротынцева, В.Е. Новиков, Е.И. Андреева ; Государственное казенное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Российская таможенная академия". - Москва : Изд-во Российской таможенной академии, 2013. - 148 с. : ил.; ISBN 978-5-9590-0747-8.
60. Алексеева Н.Н. Исследование подходов к классификации по ТН ВЭД ЕАЭС отдельных товаров в государствах Евразийского экономического союза / Н.Н. Алексеева // Таможенная политика России на дальнем востоке.-2018. № 1(82). С 29-41.
61. Красильникова Е.В. Продовольственные товары. Термины и определения в таможенных целях: учебное пособие / Е.В. Красильникова, Л. В. Кучинская, Е. И. Андреева и др. М.: Изд-во Российской таможенной академии, 2014. 92 с.
62. Захарченко Т.А. Совершенствование идентификации и классификации мяса и мясопродуктов в таможенных целях / Т.А. Захарченко. К.П. Родчяк // Российская таможенная академия.-2016. С. 77-81.
63. Григальчик Г.Н. Особенности классификации группы «Мясо и пищевые субпродукты» по ТН ВЭД / Г.Н. Григальчик // Актуальные проблемы авиации и космонавтики.- 2020. Том 3. С.626-628.
64. Григальчик Г.Н. Проблемы классификации группы 02 «Мясо и пищевые мясные субпродукты» по ЕТН ВЭД ЕАЭС // Г.Н. Григальчик, Е.А. Демакова // Материалы VII Всероссийской научно-практической конференции. - 2020. С.309-315.
65. Алексеева Н.Н. Анализ судебной практики по оспариванию законности решений таможенных органов по классификации товаров по ТН ВЭД



- ЕАЭС/ Н. Н. Алексеева // Таможенная политика России на Дальнем Востоке. - 2019. №2. С.19-32.
66. Е.В. Красильникова. Изучение практики принятия предварительных решений по классификации товаров по Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза / Красильникова Е.В., Кучинская Л.В. // Зеленый коридор. 2019. № 2 (8). С. 37-46.
67. Позвонкова В.С. Структурно-семантический анализ военно-химических многокомпонентных терминов / В.С. Позвонкова // Вестник Челябинского государственного университета.- 2021. № 4 (450). Филологические науки. Вып. 124. С. 100—106.
68. Литовченко В.И. Классификация и систематизация терминов / В.И. Литовченко // Сибирский аэрокосмический журнал.-2006. №3 (10).
69. Литовченко В.И. Необходимость классификации и систематизации терминов различных областей знаний / В.И. Литовченко // Перспективы науки №9(11). 2010.
70. Кдепиковская Н.В. Семантические исследования в терминологии / Н.В. Кдепиковская // Тамбов: Грамота, 2008. № 2 (9): в 3-х ч. Ч. I. С. 105-111.
71. Черненко О.А. Разработка автоматизированной системы семантического анализа текстовой информации / О.А. Черненко, О.А. Гордеева // Сборник трудов III международной конференции и молодежной школы «Информационные технологии и нанотехнологии» (ИТНТ-2017) - Самара: Новая техника, 2017. - С. 1800-1804.
72. Афолина К.Д Семантические определения терминов, определяющие сущность товаров, подлежащих отдельным видам государственного контроля / К.Д Афолина// БИТ. - 2018. Том 2. №2(6).
73. Chengjie Zhoua, Chao Cheb, Xi Sheryl, Zhangc Qiang, Zhanga Dongsheng Zhoub / Harmonized system code prediction of import and export commodities based on Hybrid Convolutional Neural Network with Auxiliary Network// Knowledge-Based Systems. - Volume 256, 28 November 2022, 109836.

74. -Dennis Bittisnich / Food Safety in Global Trade: Opportunities and Challenges to Trade Harmonization // Reference Module in Food Science 2023.
75. -Julia Schmidta, Walter Steingressb / No double standards: Quantifying the impact of standard harmonization on trade// Journal of International Economics. - Volume 137, July 2022, 103619.
76. Schrei Erik, ndr  Bola os Rodolfo / Nomenclature proposal for agricultural food ingredients' specificity based on place of production and cultivation properties as a tool for research and differentiation // International Journal of Gastronomy and Food Science. - Volume 23, April 2021, 100299.
77. -Duc Thanh Nguyena, Zhimin Zonga, Philip O. Ogunbonaa, Yasmine Probstb, Wanqing Lia / Food image classification using local appearance and global structural information // Neurocomputing.-Volume 140, 22 September 2014, Pages 242-251.
78. E. Hadjigeorgioua, B. Clarka, E. Simpsona, D. Colesa, R. Comberb, A.R.H.Fischer, N.Meijerd, H.J.P. Marvind, L.J. Frewera / A systematic review into expert knowledge elicitation methods for emerging food and feed risk identification // Food Control. -Volume 136, June 2022, 108848.
79. Wandong Zhanga, Jonathan Wua, YiminYangb / Wi-HSNN: A subnetwork-based encoding structure for dimension reduction and food classification via harnessing multi-CNN model high-level features// Neurocomputing. - Volume 414, 13 November 2020, Pages 57-66.
80. Akhtar Zeb, Juha-Pekka Soininen, Nesli Sozer / Data harmonisation as a key to enable digitalisation of the food sector: A review.// Food and Bioproducts Processing.- Volume 127, May 2021, Pages 360-370.
81. J.D. Ireland, A. M ller/ Food Classification and Description// Reference Module in Food Science Encyclopedia of Food and Health. 2016, Pages 1-6.
82. Marilyn N.Martinez, Danielle Lindquist, Sanja Modric/ Terminology Challenges: Defining Modified Release Dosage Forms in Veterinary Medicine// Journal of Pharmaceutical Sciences Volume 99, Issue 8, August 2010, Pages 3281-3290.

83. Venkata Sukumar, Gurugubellia Hua, Fangac James, M. Shikanyb Salvador, V. Balkusa, Joshua Rumbutac, Hieu Ngoa, Honggang Wanga, Jeroan J. Allisonc, Lyn M. Steffend/ A review of harmonization methods for studying dietary patterns// Smart Health Volume 23, March 2022, 100263.
84. Дмитриев А. А. Применение семантического индикатора риска в процессе осуществления таможенного контроля / А. А. Дмитриев//. Управленческое консультирование.-2017. №3.
85. G. Yu. Fedotova/ Harmonized Commodity Description and Coding System as the Basis of Commodity Nomenclature of Foreign Economic Activity of EAEU: Problems and Future Focus// February 2022. Administrative Consulting.
86. Афонин П.Н. Применение структурно-семантической модели эвристического анализа для формирования модели «интеллектуального» пункта пропуска / П.Н Афонин, Е.В. Киселева // БИТ. - 2021.№2. Том 5. С.71-73.
87. Федотова Г.Ю. Практические проблемы процессов цифровизация в таможенной сфере. / Г.Ю. Федотова// Сборник трудов научно-практической конференции с международным участием. Под редакцией А.В. Бабкина. - 2019. С. 124-129.
88. Андреева Е.И. Информационные технологии в управлении искусственный интеллект: перспективы цифровизации таможенных технологий / Е.И. Андреева, А.Е. Суглобов // Russian journal of management. - 2019. №2. Том 7
89. Картоoteca дел Арбитражного суда города Москвы и Санкт-Петербурга и Ленинградской области. [сайт]. – URL: <https://kad.arbitr.ru/>.
90. Общая нормативная база Федеральной таможенной службы [сайт]. – URL: <https://customs.gov.ru/normativno-pravovye-dokumenty>.
91. Приказ ФТС России от 15 октября 2013 г. N 1940 "Об утверждении Инструкции о действиях должностных лиц таможенных органов осуществляющих классификацию товаров и таможенный контроль при проверке правильности классификации товаров по единой Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Таможенного союза" (в

- редакции от 16.04.2020) [сайт]. Таможенные документы онлайн-справочник – URL: <https://www.alt.ru/tamdoc/>.
92. ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия» и другие нормативные документы». [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>
93. Сведения о судебных постановлениях (судебных актах) по делам об оспаривании НПА ФТС России. [сайт]. – Анализ судебной практики по делам об оспаривании решений таможенных органов о классификации товаров в соответствии с единой Товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза, принятых на основании заключений таможенных экспертов. - URL: <https://customs.gov.ru/folder/651>.
94. Постановление от 14062017 по делу А41 36420 2016. [сайт]. – URL: <https://10aas.arbitr.ru/>.
95. Постановление от 16082013 по делу А51 25156 2012. [сайт]. – URL: <https://5aas.arbitr.ru/>.
96. Постановление от 27072020 по делу А40 226262 2019. [сайт]. – URL: <https://9aas.arbitr.ru/>.
97. Решение от 11072018 по делу А62 908 2018. [сайт]. – URL: <https://smolensk.arbitr.ru/>
98. Решение от 15072016 по делу А62 416 2016. [сайт]. – URL: <https://smolensk.arbitr.ru/>.
99. Решение от 15102019 по делу А62 6290 2019. [сайт]. – URL: <https://smolensk.arbitr.ru/>.
100. Решение от 21032019 по делу А62 6577 2018. [сайт]. – URL: <https://smolensk.arbitr.ru/>.
101. -Решение от 25022020 по делу А21 15670 2019. [сайт]. – URL: <https://smolensk.arbitr.ru/>.

102. Густова Д.С. Актуализация критериев идентификации мяса и мясной продукции в кодах ТН ВЭД ЕАЭС / Кузнецова О.А., Густова Д.С. //Все о мясе. 2017. № 5. С. 56-57.
103. Густова Д.С. К вопросу совершенствования классификации группы 02 ТН ВЭД ЕАЭС /Кузнецова О.А., Густова Д.С.// Все о мясе. 2018. № 5. С. 34-36.
104. Густова Д.С. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности как основа повышения эффективности таможенного контроля. / Кузнецова О.А., Густова Д.С.// Все о мясе. 2020. № 1. С. 22-24.
105. Gustova D.S. Controversy about goods classification: the use of terms and their definition according to FEACN of the CU. / Kuznetsova O.A., Gustova D.S.// MEATCON 2021 «Healthy food for Present and future». - 2021. Volume 854. 012034.
106. Густова Д.С. Проблемы идентификации мяса и мясной продукции в соответствии с ТН ВЭД ЕАС в целях таможенного контроля / Д.С. Густова // Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. 2016. № 1. С. 112-113.
107. Густова Д.С. Вопросы идентификации мяса и мясной продукции в соответствии с ТН ВЭД ЕАС/ Д.С. Густова // Материалы международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Могилевский государственный университет продовольствия, Республика Беларусь, г. Могилев, 2017. С.138.
108. 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.
109. Густова Д.С. Риск-ориентированный подход к проведению таможенной экспертизы пищевых продуктов в условиях пандемии / Д.С. Густова // XIV

- Международный биотехнологический форум "РОСБИОТЕХ-2020". 2020. С. 24-30.
110. 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.
  111. Воротынцева Т.М. Управление качеством классификации товаров при таможенном контроле/ Т.М. Воротынцева// Вестник таможенной академии .-2017. №2. С.117-122.
  112. Воротынцева Т.М. Идентификация товаров как инструмент применения мер таможенного регулирования / Т.М. Воротынцева // Зеленый коридор. Российская таможенная академия. -2020. С. 49-56.
  113. Воротынцева Т.М. О качестве классификации товаров в международной торговле / Т.М. Воротынцева // Таможенное регулирование. Таможенный контроль. Издательский дом "Панорама".- 2020. С. 60-64.
  114. Воротынцева Т.М. О необходимости управления качеством классификации товаров по ТН ВЭД ЕАЭС / Т.М. Воротынцева // Экономические стратегии ЕАЭС: проблемы и инновации. Российский университет дружбы народов (РУДН). -2020. С. 95-100.
  115. ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения. [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
  116. ГОСТ 34200-2017 Мясо. Отрубы из баранины и козлятины. Технические условия. [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
  117. ГОСТ 32921-2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп. [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.

118. ГОСТ 32606-2013 Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества. [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
119. ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах». [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
120. ГОСТ 33708-2015 «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые». [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
121. ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия». [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
122. ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах». [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
123. ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
124. ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия» и другие нормативные документы». [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
125. ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. [сайт]. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов – URL: <https://docs.cntd.ru/>.
126. Правовой портал Евразийского Экономического совета. [сайт]. – URL: <https://docs.eaeunion.org/ru-ru>.
127. Решение Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 №295 «О документах по техническому ведению единой Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Таможенного союза» [сайт]. Таможенные документы онлайн-справочник – URL: <https://www.alt.ru/tamdoc>.

128. Небурчилова Н.Ф. Коэффициенты потребительских свойств сырьевых составляющих мяса сельскохозяйственных продуктивных животных / Н.Ф. Небурчилова, И.В. Петрунина // Мясная индустрия. - 2019 №1. С. 28-29.
129. Небурчилова Н.Ф. Коэффициенты потребительских свойств сырьевых составляющих мяса сельскохозяйственных животных/ Н.Ф. Небурчилова, И.В. Петрунина // Мясная индустрия. - 2019. №2. С. 35-37.
130. Небурчилова Н.Ф. Коэффициенты потребительских свойств сырьевых составляющих мяса сельскохозяйственных продуктивных животных/ Н.Ф. Небурчилова, И.В. Петрунина// Мясная индустрия. - 2019. № 3. С. 26-28.
131. Небурчилова Н.Ф. Коэффициенты потребительских свойств сырьевых составляющих мяса сельскохозяйственных продуктивных животных / Н.Ф. Небурчилова, И.В. Петрунина // Мясная индустрия. - 2018. № 12 .С. 16-19.
132. Небурчилова Н.Ф. Принципы определения потребительской стоимости мяса и мясных продуктов на основе показателей качества – коэффициентов потребительских свойств / Н.Ф. Небурчилова, И.В. Петрунина // Теория и практика переработки мяса. - 2016. №3. С. 81-95.
133. Лисицын А.Б. Методические принципы создания паритета цен на продукцию мясной отрасли АПК / А.Б. Лисицын, Н.Ф. Небурчилова, И.В. Петрунина, Е.А. Мишенина // М.: ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова, 2018.-192с.
134. Махонина В.Н. Потребительские свойства мяса птицы: основной фактор ценообразования / В.Н. Махонина, В.П. Агафонов, В.В. Гушин // Мясная индустрия. - 2021. №3. С- 47-50.
135. Воротынцева Т.М. Совершенствование таможенных мер защиты рынка таможенного союза от ввоза низкокачественного мяса и мясной продукции: дис. ...канд.эконом.наук: 08.00.05. / Воротынцева Татьяна Михайловна.- Люберцы.2011. С.229.



## Приложение 1

Предложения по углублению подсубпозиций 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС			
Классификация по ТН ВЭД ЕАЭС		Предлагаемая детализация 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС	
Код ТН ВЭД	Наименование товарной позиции	Код ТН ВЭД	Наименование товарной позиции
<b>0201</b>	<b>Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное:</b>	<b>0201</b>	<b>Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное:</b>
<b>0201 10 000</b>	<b>– туши и полутуши:</b>	<b>0201 10 000</b>	<b>– туши и полутуши:</b>
0201 10 0001	– – в порядке, указанных в доп. примечании 3 к группе 02	0201 10 0001	– – в порядке, указанных в доп. примечании 3 к группе 02
0201 10 000 9	– – прочие	0201 10 000 9	– – прочие
<b>0201 20</b>	<b>– прочие отруба, необваленные:</b>	<b>0201 20</b>	<b>– прочие отруба, необваленные:</b>
0201 20 200	– – «компенсированные» четвертины:	0201 20 200	– – «компенсированные» четвертины:
0201 20 200 1	– – – в порядке, указанных в доп. примечании 3	0201 20 200 1	– – – в порядке, указанных в доп. примечании 3
0202 20 200 3	- - - - -высококачественная говядина	0202 20 200 3	- - - - -высококачественная говядина
		<b>0201 20 200 4</b>	<b>– – – отделенные по 13-му ребру</b>
		<b>0201 20 200 5</b>	<b>– – – отделенные, с выделением пистолетного отруба</b>
0201 20 200 8	– – – прочие	0201 20 200 8	– – – прочие
<b>0201 20 300</b>	<b>– неразделенные или разделенные передние четвертины:-</b>	<b>0201 20 300</b>	<b>– неразделенные или разделенные передние четвертины:-</b>
0201 20 300 1	– – – в порядке, указанных в доп. примечании 3	0201 20 300 1	– – – в порядке, указанных в доп. примечании 3

Предложения по углублению подсубпозиций 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС			
Классификация по ТН ВЭД ЕАЭС		Предлагаемая детализация 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС	
Код ТН ВЭД	Наименование товарной позиции	Код ТН ВЭД	Наименование товарной позиции
		<b>0201 20 300 4</b>	--- отделенные по 13-му ребру
		<b>0201 20 300 5</b>	--- отделенные, с выделением пистолетного
0201 20 900 8	-- прочие:	0201 20 900 8	-- прочие:
0201 20 900 1	--- в порядке, указанных в доп. примечании 3	0201 20 900 1	--- в порядке, указанных в доп. примечании 3
		<b>0201 20 900 4</b>	--- мясо телятина
0201 20 900 9	--- прочие	0201 20 900 9	--- прочие
<b>0201 30 000</b>	<b>-- мясо обваленное:</b>	<b>0201 30 000</b>	<b>-- мясо обваленное:</b>
0201 30 000 4	-- в порядке, указанных в доп. примечании 3 кроме включенных в подсубпозицию 0201 30 000 5	0201 30 000 4	-- в порядке, указанных в доп. примечании 3 кроме включенных в подсубпозицию 0201 30 000 5
0201 30 000 5	-- стоимость на условиях франко-границы страны ввоза не менее 8000 евро за 1000 кг нетто массы	0201 30 000 5	-- стоимость на условиях франко-границы страны ввоза не менее 8000 евро за 1000 кг нетто массы
2001 30 000 6	---- высококачественная говядина	2001 30 000 6	---- высококачественная говядина
		<b>0202 30 000 7</b>	--- телятина
		<b>0202 30 000 8</b>	--- вырезка
		<b>0201 30 100</b>	-- прочие:
		<b>0201 30 100 1</b>	-- в порядке, указанных в доп. примечании 3
		<b>0201 30 100 2</b>	-- стоимость на условиях франко-границы страны ввоза не менее 8000 евро за 1000 кг

Предложения по углублению подсубпозиций 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС			
Классификация по ТН ВЭД ЕАЭС		Предлагаемая детализация 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС	
Код ТН ВЭД	Наименование товарной позиции	Код ТН ВЭД	Наименование товарной позиции
			<b>нетто массы</b>
		<b>2001 30 100 3</b>	- - - высококачественная говядина
		<b>0201 30 100 4</b>	-- «лопаточный», «подлопаточный», «шейно- лопаточная часть»
		<b>0201 30 100 5</b>	--- «грудинка», «реберный»
		<b>0201 30 100 6</b>	--- «спинно-поясничный»
		<b>0201 30 100 7</b>	--- «тазобедренный»
		<b>0201 30 100 8</b>	--- «голяшка», «шейный зарез», «пашина», «завиток»
		<b>0201 30 100 9</b>	-- прочие
<b>0202</b>	<b>Мясо крупного рогатого скота, замороженное</b>	<b>0202</b>	<b>Мясо крупного рогатого скота, замороженное</b>
0202 10 000	– туши и полутуши:	0202 10 000	– туши и полутуши:
0202 10 000 1	-- в порядке, указанных в дополнительном примечании 1 к группе 02	0202 10 000 1	-- в порядке, указанных в дополнительном примечании 1 к группе 02
0202 10 000 9	-- прочие	0202 10 000 9	-- прочие
0202 20	– прочие отруба, необваленные:	0202 20	– прочие отруба, необваленные:
<b>0202 20 100</b>	--«компенсированные» четвертины:	<b>0202 20 100</b>	--«компенсированные» четвертины:
0202 20 100 1	--- в порядке, указанных в дополнительном примечании 1 к группе 02	0202 20 100 1	--- в порядке, указанных в дополнительном примечании 1 к группе 02

<b>Предложения по углублению подсубпозиций 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС</b>			
<b>Классификация по ТН ВЭД ЕАЭС</b>		<b>Предлагаемая детализация 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС</b>	
<b>Код ТН ВЭД</b>	<b>Наименование товарной позиции</b>	<b>Код ТН ВЭД</b>	<b>Наименование товарной позиции</b>
0202 20 100 2	– – – говядина стоимостью на условиях франко-границы страны ввоза не менее 8000 евро за 1000 кг нетто массы	0202 20 100 2	– – – говядина стоимостью на условиях франко-границы страны ввоза не менее 8000 евро за 1000 кг нетто массы
0202 20 100 3	– – – – высококачественная говядина	0202 20 100 3	– – – – высококачественная говядина
		<b>0201 20 100 4</b>	<b>– – – отделенные по 13-му ребру</b>
		<b>0201 20 100 5</b>	<b>– – – отделенные, с выделением пистолетного отруба</b>
		<b>0202 20 300 6</b>	<b>– – – «лопаточный», «подлопаточный»</b>
		<b>0202 20 300 7</b>	<b>– – – «шейно-лопаточная часть»</b>
		<b>0202 20 300 8</b>	<b>– – – «грудинка», «реберный»</b>
0202 20 300 8	– – – прочие	<b>0202 20 300 9</b>	<b>– – – прочие</b>
<b>0202 20 500</b>	<b>– неразделенные или разделенные задние четвертины</b>	<b>0202 20 300</b>	<b>– неразделенные или разделенные задние четвертины</b>
0202 20 500 1	– – – в порядке, указанных в дополнительном примечании 1 к группе 02	0202 20 300 1	– – – в порядке, указанных в дополнительном примечании 1 к группе 02
		<b>0202 20 300 4</b>	<b>– – – отделенные по 13-му ребру</b>
		<b>0202 20 300 5</b>	<b>– – – отделенные с выделением пистолетного отруба</b>
0202 20 500 8	– – – прочие	0202 20 500 8	– – – прочие
0202 20 900	– – прочие:	0202 20 900	– – прочие:

Предложения по углублению подсубпозиций 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС			
Классификация по ТН ВЭД ЕАЭС		Предлагаемая детализация 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС	
Код ТН ВЭД	Наименование товарной позиции	Код ТН ВЭД	Наименование товарной позиции
0202 20 900 1	— — — в порядке, указанных в примечании 1 к группе 02	0202 20 900 1	— — — в порядке, указанных в дополнительном примечании 1 к группе 02
		<b>0202 20 900 4</b>	— — — «спинно-поясничный»
		<b>0202 20 900 5</b>	— — — «тазобедренный»
		<b>0202 20 900 6</b>	— — — «голяшка», «шейный зарез», «пашина», «завиток»
0202 20 900 9	— — — прочие	0202 20 900 9	— — — прочие
<b>0202 30</b>	<b>Мясо обваленное:</b>	<b>0202 30</b>	<b>– Мясо обваленное:</b>
0202 30 100	— — передние четвертины, целые или разрубленные максимально на пять кусков, причем каждая четвертина представлена одним блоком; «компенсированные» четвертины представлены двумя блоками, один из которых содержит переднюю четвертину, целую или разрубленную максимально на 5 кусков, а другой – заднюю четвертину, за исключением вырезки, одним куском	0202 30 100	— — передние четвертины, целые или разрубленные максимально на пять кусков, причем каждая четвертина представлена одним блоком; «компенсированные» четвертины представлены двумя блоками, один из которых содержит переднюю четвертину, целую или разрубленную максимально на 5 кусков, а другой – заднюю четвертину, за исключением вырезки, одним куском
020230100 4	— — — в порядке, указанном в дополнительном примечании 1ТС к группе 02, кроме включенных в подсубпозицию 0202 30 100 5	020230100 4	— — — в порядке, указанном в дополнительном примечании 1ТС к группе 02, кроме включенных в подсубпозицию 0202 30 100 5
0202 30 100 5	— — — стоимостью на условиях франко-границы страны ввоза не менее 8000 евро за 1000 кг нетто-массы	0202 30 100 5	— — — стоимостью на условиях франко-границы страны ввоза не менее 8000 евро за 1000 кг нетто-массы

Предложения по углублению подсубпозиций 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС			
Классификация по ТН ВЭД ЕАЭС		Предлагаемая детализация 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС	
Код ТН ВЭД	Наименование товарной позиции	Код ТН ВЭД	Наименование товарной позиции
0202 30 100 9	--- прочие	0202 30 100 9	--- прочие
0202 30 500	-- лопатка, шейно-лопаточная часть и грудинка	0202 30 500	-- лопатка, шейно-лопаточная часть и грудинка
		<b>0202 30 500 7</b>	--- «лопаточный», «подлопаточный», «шейно-лопаточная часть»
		<b>0202 30 500 8</b>	--- «грудинка», «реберный», «вырезка»
0202 30 900 9	--- прочее	<b>0202 30 900 9</b>	--- прочее
<b>0203</b>	<b>Свинина свежая, охлажденная или замороженная</b>	<b>0203</b>	<b>Свинина свежая, охлажденная или замороженная</b>
	-- свежая или охлажденная:		-- свежая или охлажденная:
0203 11	-- туши и полутуши:	0203 11	-- туши и полутуши:
0203 11 100	--- домашних свиней:	0203 11 100	--- домашних свиней:
0203 12	-- окорока, лопатки и отруба из них, необваленные:	0203 12	-- окорока, лопатки и отруба из них, необваленные:
	--- домашних свиней:		--- домашних свиней:
0203 12 110	---- окорока и отруба из них:	0203 12 110	---- окорока и отруба из них:
0203 12 110 1	----- в порядке, указанном в дополнительном примечании 2	0203 12 110 1	----- в порядке, указанном в дополнительном примечании 2
0203 11 100 9	---- прочие	0203 11 100 9	---- прочие
0203 12 190	---- лопатки и отруба из них:	0203 12 190	---- лопатки и отруба из них:
0203 12 190 9	----- прочие	0203 12 190 9	----- прочие

Предложения по углублению подсубпозиций 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС			
Классификация по ТН ВЭД ЕАЭС		Предлагаемая детализация 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС	
Код ТН ВЭД	Наименование товарной позиции	Код ТН ВЭД	Наименование товарной позиции
0203 19	-- прочая:	0203 19	-- прочая:
	-- -- --домашних свиней:		-- -- --домашних свиней:
0203 19 110	----- передние края и отруба из них:	0203 19 110	----- передние края и отруба из них:
		<b>0203 19 110 2</b>	----- <b>шейный отруб</b>
		<b>0203 19 110 3</b>	----- <b>плечелопаточный отруб</b>
0203 19 110 9	----- прочие	0203 19 110 9	----- прочие
0203 19	-- прочая:	0203 19	-- прочая:
	-- -- --домашних свиней:		-- -- --домашних свиней:
0203 19 110	----- передние края и отруба из них:	0203 19 110	----- передние края и отруба из них:
	-- -- --домашних свиней:		-- -- --домашних свиней:
		<b>0203 19 110 3</b>	----- <b>шейный отруб</b>
		<b>0203 19 110 4</b>	----- <b>плечелопаточный отруб</b>
0203 19 110 9	----- прочие	0203 19 110 9	----- прочие
0203 19 130	----- корейки и отруба из них необваленные:	0203 19 130	----- корейки и отруба из них необваленные:
0203 19 150 9	----- прочие	0203 19 150 9	----- прочие
0203 19 550	----- мясо обваленное:	0203 19 550	----- мясо обваленное:
		<b>0203 19 550 2</b>	----- <b>тазобедренный отруб</b>
		<b>0203 19 550 4</b>	----- <b>грудино-реберный отруб</b>

Предложения по углублению подсубпозиций 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС			
Классификация по ТН ВЭД ЕАЭС		Предлагаемая детализация 02 группы ТН ВЭД ЕАЭС	
Код ТН ВЭД	Наименование товарной позиции	Код ТН ВЭД	Наименование товарной позиции
		<b>0203 19 550 5</b>	-----спинно-поясничный отруб
		<b>0203 19 550 6</b>	-----шейный отруб
		<b>0203 19 550 7</b>	-----вырезка
	– замороженная:		– замороженная:
0203 21	--туши и полутуши:	0203 21	--туши и полутуши:
0203 21 100	-- --домашних свиней:	0203 21 100	-- --домашних свиней:
0203 21 100 9	----- прочие	0203 21 100 9	----- прочие
0203 21 900 1	----- в порядке, указанном в дополнительном примечании 2	0203 21 900 1	----- в порядке, указанном в дополнительном примечании 2
0203 22 110 9	----- прочие	0203 22 110 9	----- прочие
0203 22 190	-----лопатки и отруба из них:	0203 22 190	----- лопатки и отруба из них:
		<b>0203 22 190 2</b>	-----грудино-реберный отруб
		<b>0203 22 190 3</b>	-----шейный отруб
		<b>0203 22 190 4</b>	-----спинно-поясничный отруб
		<b>0203 22 190 5</b>	-----передние края и отруба из них:
0203 29 110 9	----- прочие	0203 29 110 9	----- прочие



## Приложение 2

## ОАО «Великоновгородский мясной двор»

173000 Сырковское ш.,25, Великий Новгород, Новгородская обл.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ  
АКТ №1 от 20.04.2022 г.  
РАЗДЕЛКИ, ОБВАЛКИ,  
ЖИЛОВКИ ТУШ КРУПНОГО  
РОГАТОГО СКОТА



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОАО «ВНМД»

Дронов М.И.  
« 20 » 04 2022 г.

Сотрудники цеха первичной переработки ОАО «ВНМД» в составе: начальник производства – Васильев И.В., технолог производства – Чуйкова А., обвальщик – Семенов А.В, инженер-химик – Чистякова А.Н, в присутствии представителя ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН младшего научного сотрудника Густовой Д.С. провели опытную разделку, обвалку и жиловку туш крупного рогатого скота. Разделку туш проводили согласно требованиям Технологической инструкции по разделке говядины на отрубы к ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»; обвалку и жиловку – согласно требованиям Технологической инструкции по обвалке и жиловке мяса, действующей в колбасном производстве.

Для опытной разделки партия в количестве 8 туш крупного рогатого скота, поступившего из одного хозяйства Новгородской области, была разделена на 2 партии по четыре охлажденных туши. Туши и, затем, полутуши каждой партии взвешивали.

Разделку осуществляли вертикальным способом, отделяя 1 - лопаточный отруб на кости с голяшкой круговым подрезом по фасциям по верхнему краю лопаточного хряща и естественной линии сращения передней конечности с реберной частью; 2 - лопаточный отруб на кости с голяшкой с захватом 4 ребер круговым подрезом по фасциям.

Выделенные отруба от первых двух опытных партий разделяли на лопаточный отруб на кости без голяшки и переднюю голяшку и на лопаточный отруб на кости с четырьмя ребрами без голяшки и переднюю голяшку. Обвалку выделенных лопаточных отрубов на кости без голяшки начинали от лопаточного бугра.

В процессе разделки и обвалки фиксировали вес полученных отрубов и обваленного мяса. После этапа обвалки проводили жиловку мяса, в процессе которой фиксировали вес полученного жилованного мяса, жировой ткани, соединительной ткани и технические зачистки.

Образцы мяса отрубов с каждой партии отбирали для лабораторных исследований химического состава.

Подписи:

\_\_\_\_\_/ Васильев И.В.  
\_\_\_\_\_/ Чуйкова А.С.  
\_\_\_\_\_/ Чистякова А.Н  
\_\_\_\_\_/ Семенов А.В.  
\_\_\_\_\_/ Густова Д.С.

## ООО «БОРИСОГЛЕБСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

397167, Воронежская область, Борисоглебский район,  
г. Борисоглебск, пер. Котовского, д. 2ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ  
АКТ №1 от 12.04.2022 г.  
РАЗДЕЛКИ, ОБВАЛКИ,  
ЖИЛОВКИ ТУШ КРУПНОГО  
РОГАТОГО СКОТАУТВЕРЖДАЮ  
Директор ООО «БМК»

« 12 » Апрель 2022 г.

В.Н. Телегина

Сотрудники цеха первичной переработки ООО «Борисоглебский мясокомбинат»: начальник производства Макиенко И.Н., технолог производства – Петров Н.В., обвальщик Макеев А.В., инженер-химик – Квашенникова И.С., в присутствии представителя ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН младшего научного сотрудника Густовой Д.С. провели опытную разделку, обвалку и жиловку туш крупного рогатого скота. Разделку туш проводили согласно требованиям Технологической инструкции по разделке говядины на отрубы «ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»; обвалку и жиловку – согласно требованиям Технологической инструкции по обвалке и жиловке мяса, действующей в колбасном производстве.

Для опытной разделки партия в количестве 12 туш крупного рогатого скота, поступившего из одного хозяйства Воронежской области, была разделена на три партии по четыре охлажденных туши. Туши и, затем, полутуши каждой партии взвешивали.

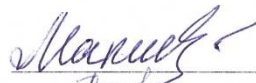


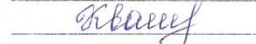

Разделку осуществляли вертикальным способом, отделяя 1 - лопаточный отруб на кости с голяшкой круговым подрезом по фасциям по верхнему краю лопаточного хряща и естественной линии сращения передней конечности с реберной частью; 2 - лопаточный отруб на кости с голяшкой с захватом 4 ребер круговым подрезом по фасциям; 3 –реберный отруб по линии отделения шейного отруба по заднему краю 13-го ребра и по линии отделения подлопаточного и спинного отрубов и первого сегмента грудной кости через реберные хрящи.

Выделенные отруба от первых двух опытных партий разделяли на лопаточный отруб на кости без голяшки и переднюю голяшку и на лопаточный отруб на кости с четырьмя ребрами без голяшки и переднюю голяшку. Обвалку выделенных лопаточных отрубов на кости без голяшки начинали от лопаточного бугра.

В процессе разделки и обвалки фиксировали вес полученных отрубов и обваленного мяса. После этапа обвалки проводили жиловку мяса, в процессе которой фиксировали вес полученного жилованного мяса, жировой ткани, соединительной ткани и технические зачетки.

В процессе проводимой экспериментальной разделки и обвалки говядины отбирали образцы мяса отрубов на исследования их химического состава.

Подписи:

	/ Макиенко И.Н.	/
	/ Петров Н.В.	/
	/ Густова Д.С.	/
	/ Макеев А.В.	/
	/ Квашенникова И.С.	/

**Приложение 3**

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение  
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ  
им. В.М. Горбатова» РАН

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем  
им. В.М. Горбатова» РАН  
Кузнецова О.А.  
2022г.



**Методика по идентификации и контролю достоверности  
заявленного кода ТН ВЭД ЕАЭС группы мяса и мясной продукции.  
Методика, алгоритм и «Библиотека сценариев».**

РАЗРАБОТАНО

Младший научный сотрудник

Густова Д.С.

Москва 2022

## Приложение 4

П О Д П И С А Н О  
П О Д Т В Е Р Ж Д А Ю  
Д и р е к т о р Т О О « А Ф К А Й Н А Р »  
Узаков Я.М.  
М.П.



«15» декабря 2022 года

## А К Т

## апробации алгоритма идентификации мясного сырья

Настоящий Акт составлен для удостоверения проведенной апробации Алгоритма идентификации мясного сырья. Алгоритм разработан в ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН и апробирован в условиях ТОО «АФ Кайнар» в присутствии представителя Организации-разработчика Густовой Д.С. Участие Густовой Д.С. осуществлено дистанционно и заключалось в ознакомлении сотрудников предприятия с разработанными терминологическими и классификационными изменениями для Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза (ТН ВЭД ЕАЭС), а также с подходами к идентификации мяса и мясной продукции и методикой применения алгоритма.

Для апробации алгоритма были взяты:

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

Образец 2 - «лопатка», выделенная по трактовке ТН с фрагментами костей (дополнительно отруб включал четыре ребра).

В результате апробации подтверждена применимость алгоритма для идентификации и контроля достоверности заявленного кода ТН ВЭД ЕАЭС группы мяса и мясной продукции.

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

Главный технолог



А.А.Агитаев

Начальник ОПВК



Л.П.Погодина