**ТОВАРОВЕДЕНИЕ.**

**1. Товароведение предмет и методы. Товар и его свойства.**

**Товароведение** – наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительские стоимости и факторах обеспечения этих характеристик.

*Объект товароведения – товар*. **Товар** – это материальная продукция предназначенная для купли-продажи, то есть под товаром подразумевается продукт труда предназначенный для обмена.

Предмет товароведения – изучение потребительской стоимости продуктов труда.

Потребительская стоимость – способность товаров удовлетворять конкретные потребности человека.

Мера потребительской стоимости – качество товара.

*Задачи товароведения:* формирование и сохранение качества товара; систематизация множества товаров с использованием метода классификации и кодирования; оценка качества товаров и выявление дефектов; изучение свойств и показатель ассортимента товара; изучение средств информации о товаре.

Методы: научная абстракция; анализ и синтез; качественный и количественный анализ; метод эксперимента; проверка теории практикой; комплексная оценка качества товаров.

**Качество** – совокупность потребительских свойств, определяющих степень пригодности товаров по назначению.

Качество товара — соответствие товара требованиям нормативного и технической документации. Качество товара характеризуется: комплексом присущих ему свойств, и степенью соответствия товара функциональным, органолептическим, эстетическим и другим требованиям, определяющим возможность удовлетворения потребностей человека.

*Свойства товара* — его объективные особенности, проявляющиеся в сфере товарного обращения, потребления или эксплуатации. Свойства товаров характеризуются показателями качества, которые классифицируют по ряду признаков, напр., по количеству характеризуемых свойств: единичные и комплексные показатели качества.

**2. понятие «качество» товаров.**

Важнейший фактор повышения уровня жизни, экономической, социальной и экологической безопасности – качество продукции.

*Качество –* совокупность потребительских свойств, определяющих степень пригодности товаров по назначению.

Показатель качества – это количественная характеристика свойств товара.

Факторы, влияющие на качество:

1) факторы, формирующие качество: проектирование, уровень нормативных документов, исходное сырьё, качество труда рабочей силы.

2) факторы, сохраняющие качество: маркировка, паковка, транспортировка, хранение.

Методы определения качества товаров:

*1. органолептический метод.* Достоинства: доступность, простота, не требуется специального оборудования, образец товара не разрушается. Недостатки: неточность, невозможность определения показателя безопасности.

*2. экспертный метод.* Основан на анализе мнений группы квалифицированных специалистов.

*3. социологический метод*. Опрос, анкетирование. Основан на сборе информации.

*4. измерительный способ.* Достоинства: объективность, достоверность. Недостатки: требуется специальное оборудование, специальные знания для использования оборудования, образец может разрушаться.

*5. расчётный метод*. Методика определения рыночной стоимости товара.

**3. виды фальсификации товаров.**

**Фальсификация –** это деятельность, направленная на обман покупателя путем подделки объекта купле продажи в корыстных целях.

Различают: *1. ассортиментная фальсификация* осуществляется путём полной замены продукта, видом или сортом, но при этом сохраняется один вид, признак похожести. Относится пересортица, замена высококачественного продукта на низкокачественный товар, или замена натурального продукта на имитатор. При этой фальсификации используются пищевые заменители, которые имеют сходство с натуральными продуктами по одному элементу.

*2. качественная фальсификация* – подделка с помощью пищевых добавок или нарушение технологич. процессов, нарушение рецептуры производства. В зависимости от средств может подразделяться: с добавлением воды; введение более дешёвых компонентов за счёт дорогостоящих; частичная замена натур. продукта имитатором; добавление чужеродных добавок; введение консервантов, антиокислителей, антибиотиков и ГМИ без их указания на маркировке.

3*. Количественная фальсификация* – обман потребителя за счет изменения массы, объёма. Способы основаны на грубых погрешностях измерения в сторону уменьшения. При этой фальсификации используются поддельные средства измерения, спец. приёмы психологич. воздействия на покупателя.

*4. Стоимостная фальсификация* – обман потребителя путем реализации низкокачественного товара по цене высококачественного.

*5. информационная фальсификация* – обман потребителя с помощью неточной или ложной информации. Искажают информацию в товаросопроводительных документах, маркировке, рекламе. Искажают данные: наименование, кол-во товара, фирма-изготовитель, сроки годности, условия хранения, фальсифицированный штрихкод. Часто подделывают товарные знаки тех фирм, которые хорошо известны покупателю. В основном подделывают накладные (наименование, страна-изготовитель), сертификаты (до 50% фальсификации). Сертификат может быть с подлинным бланком, нос фальшивой печатью.

*6. комплексная фальсификация* – сочетание технологической и предреализационной фальсификации.

Технологическая фальсификация –подделка в процессе технологического производства (добавление в колбасные изделия немясного сырья)

Пред реализационная фальсификация – при подготовки товара к продажи, отпуску потребителю (реализация маргарина по стоимости сливочного масла)

**4. виды экспертиз, применяемых в таможенном деле.**

**Таможенная экспертиза** – это специальное научно – практическое исследование, проводимое экспертами в целях решения задач таможенного дела- контрольного, экономического, защитного, правоохранительного характера, требующих выполнения разных экспертиз.

Экспертиза товаров народного потребления проводятся по заявкам торгующих организаций, предприятий промышленности, правоохранительных органов, органов управления, государственного контроля и надзора, железнодорожных станций и морских портов.

Основные виды таможенных экспертиз:

*1) товароведческая стоимостная* – определение стоимости товара на основе его качественных показателей, основных свойств и факторов.

*2) химическая* – исследование химического состава, количественного соотношения различных химических соединений представленного объекта.

*3) идентификационная* – установление принадлежности товара к однородной группе товаров или контролируемому перечню товаров, установление индивидуальных признаков товара и соответствия техническому описанию.

*4) классификационная* – определить товарную позицию и субпозицию для представленного товара, иными словами – определить код товара.

*5) материаловедческая* – определение принадлежности товара к конкретному классу веществ, изделий или материалов.

*6) минералогическая* – определение природы драгоценных камней, их качества и стоимости.

*7) технологическая* – определение возможности помещение товара под таможенный режим переработки на и в не таможенной территории РФ и под таможенным контролем.

**5. оценочная (стоимостная) экспертиза. Методика оценки товара.**

Оценочная (стоимостная) экспертиза – определение таможенной стоимости товара.

Таможенная стоимость – цена сделки, фактически уплаченная или подлежащая уплате на момент пересечения границы.

В неё входят: расходы покупателя; лицензионные платежи и доход покупателя от последующих перепродаж; метод оценки по цене сделки с идентичными товарами.

Условия оценки: товары проданы для ввоза на территорию РФ; ввезены в том же кол-ве и тех же условиях; однородные товары имеют сходные характеристики.

Методы:

1. по цене сделки с идентичными товарами. идентичность по качеству, репутации на рынке, о стране происхождения;

2. по цене сделки с однородными товарами;

3. метод вычисления;

4. метод сложения;

5. по цене сделки с ввозимых товаров.

При оценочной экспертизе требуется определение большего кол-ва показателей, чем при других экспертизах. Например, при оценке стоимости одежды дополнительно к критериям классификации её идентифицируют на соответствие моде, состояние, качество изготовления и другие показатели.

**6. факторы, влияющие на качество товаров.**

Качество товара зависит от свойств, которыми он обладает, а также от его способности удовлетворять определённые потребности благодаря этим свойствам. Оценка качества продукции заключается в оценке его свойств, а также в соответствии их предъявляемым требованиям.

Основные факторы, формирующие качество товаров:

1) Маркетинговые исследования (спрос и предложение, качество товара у конкурентов, определяется оптимальным объёмом выпуска продукции, его возможной стоимостью)

2) Нормативная документация. Должна предъявлять такие требования к качеству исходного сырья, продукции, её производству, которые обеспечили бы максимальную защиту интересов покупателей, наивысшее качество продукции и её безопасность.

3) Качество сырья и материалов.

4) Качество технологического оборудования и процессов пр-ва.

5) Качество труда

**7. понятия «фальсификация» и «идентификация» товаров.**

**Фальсификация —** подделка продукции, с целью выдать ее за настоящую, подлинную. Для предотвращения фальсификации, применяют идентификацию товаров.

**Идентификация —** установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке или в сопроводительных документах, предъявляемым к нему требованиям.

*Цель идентификации товаров —* выявление и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара; соответствие его определенным требованиям или информации о нем, содержащейся на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах.

*Задача идентификации* — выявить соответствие или несоответствие товара установленным требованиям.

Классификация видов идентификации:

*Ассортиментная идентификация* — установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обусловливающей предъявляемые к нему требования. Используется для выявления соответствия товара его наименованию.

*Качественная идентификация* — установление соответствия предназначенного для сертификации товара требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией. Применение качественной идентификации: определяет градации качества — стандартная или нестандартная продукция, соответствие товарного сорта сорту, указанному на маркировке и в сопроводительных документах и т.п.

*Товарно - партионная идентификация* — установление принадлежности представленной выборки товара к конкретной товарной партии.

Средства идентификации товаров: маркировка товаров; нормативные документы ( ГОСТы, технические условия ), регламентирующие показатели качества; технические документы, в том числе товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты), документально оформленные результаты испытаний образцов сертифицируемого товара.

*Критерии идентификации* — результаты органолептических, химических, физико-химических показателей, характеризующих состав и свойства товаров

**8. стандартизация, цели и задачи.**

**Стандартизация** —деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольногомногократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг.

Основные цели стандартизации:

1) повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества, экологической безопасности, безопасности жизни или здоровья животных и растений и содействия соблюдению требований технических регламентов;

2) повышение уровня безопасности объектов с учетом риска возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

3} обеспечение научно — технического прогресса;

4) рост конкурентоспособности продукции, работ, услуг;

5) рациональное использования ресурсов;

6) техническая и информационная совместимость;

7) сопоставимость результатов исследований (испытаний) и измерений, технических и экономики — статистических данных;

8) взаимозаменяемость продукции.

Ключевые принципы стандартизации: добровольное использование стандартов; максимальный учет при разработке стандартов законных интересов заинтересованных лиц; недопустимость установления таких стандартов, которые противоречат техническим регламентам; обеспечение условий для единообразного применения стандартов.

Перечень документов в области стандартизации, используемых на территории РФ: национальные стандарты; правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации; применяемые в установленном порядке классификации, общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации; стандарты организаций.

**Стандарт** — документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства-, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг. Может содержать требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения.

Органы, осуществляющие стандартизацию — Национальный орган Российской Федерации по стандартизации и технические комитеты по стандартизации.

**9. категории и виды стандартов.**

*Стандарты в РФ являются обязательными в пределах установленной сферы их действия и подразделяются на следующие категории:*

государственные стандарты – ГОСТ;

отраслевые стандарты – ОСТ;

республиканские стандарты союзных республик – РСТ;

стандарты предприятий – СТП.

Гос. стандарты обязательны к применению всеми предприятиями, организациями и учреждениями во всех отраслях народного хозяйства. Они распространяются преимущественно на объекты межотраслевого применения, нормы, параметры, требования, показатели качества продукции, термины, обозначения и др., необходимые для обеспечения единства и взаимосвязи различных областей науки и техники, производства, а также на продукцию массового и крупносерийного производства широкого и межотраслевого применения. Гос. стандарты утверждает *Гос. комитет по стандартам.*

Отраслевые стандарты обязательны для всех предприятий и организаций данной отрасли, а также для предприятий и организаций других отраслей, применяющих (потребляющих) продукцию этой отрасли. Отраслевые стандарты организационно-методического характера обязательны только для предприятий и организаций министерства, их утвердившего.

Отраслевые стандарты устанавливают требования к продукции, не относящейся к объектам государственной стандартизации и необходимые для обеспечения взаимосвязи в производственно-технической и организационно-управленческой деятельности предприятий и организаций отрасли. Отраслевые стандарты могут ограничивать применение государственных стандартов для используемой в отрасли номенклатуры изделий, типоразмеров и т. п.

Отраслевые стандарты утверждает министерство, являющееся ведущим в производстве данного вида продукции.

Республиканские стандарты обязательны для всех предприятий и организаций республиканского и местного подчинения данной союзной республики независимо от их ведомственной подчиненности и устанавливают требования к продукции, выпускаемой этими предприятиями и организациями в том случае, когда на нее отсутствуют государственные или отраслевые стандарты.

Стандарты предприятия обязательны только для предприятия (объединения), утвердившего данный стандарт. Стандарты предприятия могут распространяться на составные части разрабатываемых или изготавливаемых на предприятии изделий, внутренние нормы и правила в области управления и организации производства, управления качеством продукции; оснастку и инструмент, типовые технологические процессы, методики измерений и контроля.

В зависимости от назначения и содержания Гос. система стандартизации устанавливает на продукцию стандарт всех категорий следующих видов:

1) общих технических условий; 2) общих технических требований; 3) параметров и (или) размеров;

4) типов, основных параметров и (или) размеров; 5) конструкции и размеров; 6) марок; 7) правил приемки;

8) методов контроля (испытаний, анализа, измерений); 9) правил маркировки, упаковки, транспортирования и хранения; 10) правил эксплуатации и ремонта; 11) типовых технологических процессов.

**10. понятие технический регламент, его статус и порядок принятия.**

**Технический регламент** – документ, который принят международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.

Цель принятия: 1. защита жизни и здоровья граждан, имущества физ. или юридич. лиц, государственного или муниципального имущества; 2. охрана окруж. среды, жизни и здоровья животных и растений.

Технич. регламенты устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие: механическую безопасность, пожарную безопасность, промышленную безопасность.

Технич. регламент должен содержать исчерпывающий перечень продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых устанавливаются его требования, и правила идентификации объекта технического регулирования для целей применения технич. регламента.

Применение технич. регламентов: применяются независимо от страны и места происхождения продукции, осуществления процессов производства, эксплуатации.

Он не может содержать требования к продукции, причиняющий вред жизни или здоровью граждан, накапливаемый при длительном использовании этой продукции и зависящий от других факторов, не позволяющих определить степень допустимого риска.

**11. сертификация, виды сертификатов.**

**Сертификация** — форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров. При организации поставок товаров имеют значения 2 вида сертификации:

*1) Сертификат соответствия* — документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

Обязательная сертификация осуществляется органом по сертификации на основании договора с заявителем.

Схемы сертификации, применяемые для сертификации определенных видов продукции, устанавливаются соответствующим техническим регламентом.

Соответствие продукции требованиям технических регламентов подтверждается сертификатом соответствия, выдаваемым заявителю органом по сертификации.

Информация, содержащаяся в сертификате соответствия: 1) наименование и местонахождение заявителя;

2) наименование и местонахождение изготовителя продукции, прошедшей сертификацию; 3) наименование и местонахождение органа по сертификации, выдавшего сертификат соответствия; 4) информацию об объекте сертификации, позволяющую идентифицировать этот объект; 5) наименование технического регламента, на соответствие требованиям которого проводилась сертификация; 6) информацию о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях; 7) информацию о документах, представленных заявителем в орган по сертификации в качестве доказательств; 8)соответствия продукции требованиям технических регламентов; 9) срок действия сертификата соответствия.

Форма сертификата соответствия утверждается федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию.

*2) Сертификат происхождения товаров* удостоверяет что рассматриваемый товар произведен в конкретной стране. Сертификат происхождения служит для снижения ввозных таможенных пошлин; удостоверения, что товар произведен именно в конкретной стране.

Различают следующие виды сертификатов происхождения:

СТ – 1 – выдается в страны – члены СНГ.

Форма «А» - выдается в страны ЕС, США, Канаду и т.д .

Общая форма – выдается во все страны, кроме стран, указанных в СТ -1, «А».

Сертификат происхождения на изделия из стали, поставляемые в страны ЕС.

Сертификат происхождения на текстиль, поставляемые в страны ЕС.

Сертификат происхождения на текстиль и обувь, поставляемые в Мексику.

**12. порядок сертификации товаров**

**Сертификация** — деятельность по подтверждению соответствия продукции установленным требованиям.

Эту деятельность осуществляет Госстандарт РФ. Эта деятельность направлена на недопущение ввоза на территорию РФ недоброкачественных и опасных для потребления человеком товаров.

Порядок проведения обязательной сертификации товаров устанавливается постановлениями Правительства РФ и нормативными актами Госстандарта РФ. Порядок ввоза на таможенную территорию товаров, подлежащих обязательной сертификации утверждает ГТК РФ и Госстандарт РФ.

Все сертификаты соответствия выдаются только на русском языке на бланках установленной формы, защищенных от подделки. Сертификаты могут выдаваться как органами, расположенными в РФ, так и за рубежом ( Мертконтроль ). Все они аккредитованы Госстандартом РФ.

Для ряда товаров при их импорте не требуется представление сертификата соответствия, например:

пробы и образцы для испытаний (в количестве, необходимом для проведения этих испытаний), на товары, бывшие в употреблении, на товары, ввозимые в качестве запасных частей для ранее ввезенных на таможенную территорию Российской Федерации сертифицированных готовых изделий.

Правила и порядок организации и проведения сертификации.

Правила по проведению сертификации устанавливают общий порядок организации и проведения работ по обязательной и добровольной сертификации. Эти правила распространяются на все объекты российского и зарубежного производства, а также являются основой для организации систем сертификации однородной продукции. Правила включают в себя положения об участниках сертификации, положения о принципах работ в области сертификации, положения о системах сертификации однородной продукции

Порядок организации и проведения сертификации продукции

установлен постановлением государственного стандарта в 1994 г. и распространяется как на добровольную, так и на обязательную сертификации, как отечественной, так и зарубежной продукции.

Для систем сертификации однородной продукции с учетом ее особенностей государственный стандарт допускает разработку собственного порядка сертификации. Порядок разъясняет:

1. какие характеристики продукции проверять

2. по каким критериям выбирать схему сертификации

3. каким требованиям должны отвечать нормативные документы на сертификацию

4. в какой последовательности проводить процедуру сертификации, сущность каждой процедуры

Примечания:

1) Порядок сертификации разработан государственным стандартом и согласован с руководством ISO/МЭК.

2) В РФ 820 органов сертификации и 1957 испытательных лабораторий.

Представляется сертификат соответствия при таможенном оформлении ввозимых товаров одновременно с ГТД.

Для целей таможенного оформления используется заверенная копия сертификата соответствия.

**13. порядок утверждения ГОСТов и ТУ**

Технические условия (ТУ)

Технические условия устанавливают технические требования к продукции (общий вид, габариты, цвет, запах и др.) или технические требования к услуге. Часто в ТУ указывают методы и процедуры, которые необходимо использовать при оказании услуги или производстве товара для проверки соблюдения нормативных требований ТУ.

Примечание:

Требование стандартов и ТУ подразделяется на 2-а вида:

1. Обязательные требования, невыполнение которых может привести к аварии или угрозе жизни человека или угрозе окружающей среде

2. Рекомендуемые требования не обязательны к исполнению, но они регламентируют работу исполнителя, помогают ему освоить профессиональную работу, и перестановки пунктов рекомендуемых требований обычно не влияет на качество

**14. основные группы контролируемых показателей качества продтоваров.**

**Качество** – совокупность потребительских свойств, определяющих степень пригодности товаров по назначению.

**Качество товара** — соответствие товара требованиям нормативного и технической документации. Качество товара характеризуется: комплексом присущих ему свойств, и степенью соответствия товара функциональным, органолептическим, эстетическим и другим требованиям, определяющим возможность удовлетворения потребностей человека.

*Единичный показатель качества* — характеризует одно простое свойство товара, напр., фактуру ткани, стойкость запаха духов и т.д. Комплексный показатель качества товара — характеристика нескольких его свойств.

Особенность: если хотя бы один из единичных показателей равен нулю, то нулевым считается и комплексный показатель и товар, непригодный даже по одному показателю, не может считаться качественным.

Виды комплексных показателей:

1) групповой комплексный показатель характеризует группу простых свойств или одно сложное свойство, оценивается одной числовой величиной, напр., определенным количеством баллов; 2) обобщенный комплексный показатель качества характеризует всю совокупность свойств, по которым производится оценка качества (например, по всем потребительным свойствам).

Обычно, проводят сравнительную оценку качества товара, сопоставляя показатели его качества с базовыми показателями.

Базовые показатели — показатели лучших образцов товара того же назначения, в наибольшей степени удовлетворяющие потребности пользователей товара. Базовые эталонные товары периодически заменяются другими более перспективными.

**15. понятия: товарная партия, пробы, виды тары.**

**Первичная тара** – это тара которая не отделима от товара до его потребления и в которой товар предоставляется для различной продажи.

**Транспортная тара** – это внешняя тара образующая самостоятельную транспортную единицу.

Тара, выполняющая функции потребительской и транспортной тары относятся к транспортной.

Упаковка классифицируется вместе с товаром. Упаковка представляет собой обычный футляр или чехол. Она поступает в продажу вместе с товаром, (например, чай в банке)

Тара может использоваться по назначению многократно. Эта тара придает упакованному изделию существенно иной характер в некоторых случаях установленных законодательством.

Многооборотная тара, если она не приобретает признаки самостоятельного товара, а оформляется ее временный ввоз, то одним из условий временного ввоза является идентификация тары с целью последующего вывоза. В номенклатуру карантинных грузов входят: ящики, коробки, корзины, кабельные барабаны и т.д.

Тару следует отличать от транспортных средств, транспортного оборудования и средств пакетирования.

**Контейнер** – это транспортное оборудование, представляющее собой полностью или частично закрытую емкость, предназначенную для укладки в нее товаров. Контейнер сконструирован таким образом, чтобы его легко можно было загружать и разгружать. Имеет внутренний объем не менее 1,3 м.

**Поддоны или паллеты** – приспособления для погрузочно-разгрузочных операций. При таможенном оформлении паллеты декларируют в зависимости от условий, если поддоны являются предметом внешнеторгового договора купли-продажи или иного договора, предусматривающего передачу поддонов в собственность российскому лицу.

В иных случаях в отношении поддонов предоставляется таможенный режим временного ввоза с полным освобождением от уплаты таможенных пошлин.

**Проба** – оптимально необходимая часть образца товара, тождественной по составу и свойствам всему объекту исследования экспертизы.

**16. таможенная экспертиза, объекты, задачи.**

**Таможенная экспертиза** – это специальное научно- практическое исследование, проводимое экспертами в целях решения задач таможенного дела – фискального, контрольного, экономического, правоохранительного, статистического и защитного характера, требующих выполнения самых различных экспертиз.

Для назначения экспертизы необходимо, чтобы сотрудник таможенного органа – обязательно знал свои теории и практики проведения соответствующей экспертизы.

*Объект таможенной экспертизы* – материализованные источники информации: товары и предметы, перемещаемые через таможенную границу, а также их пробы, отобранные для исследования; объекты контрабанды и нарушений таможенных правил различного рода сопровождающие товар документы используемые при таможенном оформлении и контроле.

*К предмету таможенной экспертизы можно отнести* как общие проблемы таможенного дела, так и конкретные факты и обстоятельства процедуры таможенного контроля. Наиболее важным среди них: определение вида, состояния и назначения объекта таможенного контроля; классификация товара согласно ТН ВЭД; определение таможенной стоимости товара, рыночной стоимости товара, характера товара, страны происхождения товара, нормы выхода готовой продукции и идентификации сырья в ней; идентификация наркотических и психотропных веществ; диагностика драгоценностей, антиквариат, музейные ценности и другие.

Среди основных задач, разрешаемых таможенными экспертами, можно выделить следующие:

а) направленные на идентификацию объектов;

б) диагностические – выявление механизма событий, явлений, способа и последовательности действий, причинных связей и т.п.

в) экспертную профилактику – деятельность по выявлению обстоятельств, способствующих совершению правонарушений и преступлений в таможенном законодательстве, и разборке мер по их устранению.

**17. основания для назначения таможенной экспертизы и круг решаемых вопросов.**

Производство таможенных экспертиз осуществляется в соответствии с требованиями действующего на территории РФ уголовно – процессуального и таможенного законодательства, а также законодательство РФ об административные правонарушениях.

**Таможенные экспертизы назначаются таможенными органами России:**

1) при проведении таможенного контроля или таможенного оформления;

2) при проведении дел о НТП ( нарушение таможенных правил );

3) при осуществлении таможенными органами дознания по уголовным делам о контрабанде и иных преступлениях.

Вопросы, которые ставятся ЭКС ( Экспертно – криминалистической службой ) по группам товаров, зависят от вида экспертизы и от исследуемого товара ( пищевые продукты, текстильные материалы, металлы, бумага и т.д ).

Например, если это:

1) идентификационная экспертиза

2) химическая

3) технологическая

4) оценочная.

Идентификационная экспертиза.

**Эксперт должен поставить вопросы:**

1) К какому классу или группе однородных товаров относится данный товар;

2) Каково наименование и принадлежность товара;

3) Соответствует ли товар качественным характеристикам и техническому описанию на него.

Химическая экспертиза.

**Эксперт должен поставить вопросы:**

1) Каков химический состав объекта;

2) Каково содержание компонентов в объекте;

3) Идентификация товара ( вещества ) по химическому составу;

Техническая экспертиз.

**Эксперт должен поставить вопросы:**

1) Каковы нормы выхода продуктов при переработке сырья;

2) Каков расход сырья при получении определенного продукта;

3) Каково место происхождения товара;

4) Какова технология производства представленного для исследования товара и т.д.;

5) Какова полнота использования сырья при производстве определенного товара.

Оценочная экспертиза.

**Эксперт должен поставить вопросы:**

1) Какова принадлежность и потребительские качества товара;

2) Каковы товарные свойства в соответствии с НТД;

3) Какова оптовая рыночная цена товара.

**Если исследуют, например, пищевые продукты, то эксперт выделяет следующие вопросы:**

1) Относится ли товар к детскому или диабетическому питанию;

2) Является ли товар пищевой добавкой;

3) Является ли товар натуральным продуктом;

4) Каковы потребительские качества и оптовая рыночная стоимость товара и т.д.

**18. средства информации о товаре, применяемые в таможенной экспертизе.**

Товарная информация — сведения о товаре, предназначенные для пользователей — субъектов коммерческой деятельности.

Первичными источниками товарной информации и одновременно исполнителями услуг по информированию продавцов и/или потребителей о продаваемых товарах являются производители. От того, насколько качественны эти информационные услуги, зависят скорость продвижения товаров по каналам распределения, интенсивность сбыта, стимулирование продаж, создание потребительских предпочтений и в конечном счете жизненный цикл товара. В то же время изготовитель не является единственным источником информации. Производственную информацию может дополнять продавец.

В зависимости от назначения товарную информацию подразделяют на три вида: основополагающую; коммерческую; потребительскую.

*Основополагающая товарная информация* — основные сведения о товаре, имеющие решающее значение для идентификации и предназначенные для всех субъектов рыночных отношений.

*Коммерческая товарная информация* — сведения о товаре, дополняющие основную информацию и предназначенные для изготовителей, поставщиков и продавцов, но малодоступные потребителю

*Потребительская товарная информация* — сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предпочтений

Для доведения сведений до субъектов рыночных отношений применяют многообразные формы товарной информации: словесную; цифровую; изобразительную; символическую; штриховую.

Каждая из указанных форм характеризуется как преимуществами, так и недостатками.

*Словесная информация* наиболее доступна для грамотного населения, если она дана на соответствующем языке

*Цифровая информация* применяется чаще всего для дополнения словесной и в тех случаях, когда требуется количественная характеристика сведений.

Изобразительная информация обеспечивает зрительное и эмоциональное восприятие сведений о товарах с помощью художественных и графических изображений непосредственно товара или репродукции с картин, фотографий, открыток или других эстетических объектов. Символическая информация — сведения о товаре, передаваемые с помощью информационных знаков

**19. Виды экспертиз, применяемых в таможенном деле.**

**Таможенная экспертиза** – это специальное научно – практическое исследование, проводимое экспертами в целях решения задач таможенного дела- контрольного, экономического, защитного, правоохранительного характера, требующих выполнения разных экспертиз.

Экспертиза товаров народного потребления проводятся по заявкам торгующих организаций, предприятий промышленности, правоохранительных органов, органов управления, государственного контроля и надзора, железнодорожных станций и морских портов.

Основные виды таможенных экспертиз:

*1) товароведческая стоимостная* – определение стоимости товара на основе его качественных показателей, основных свойств и факторов.

*2) химическая* – исследование химического состава, количественного соотношения различных химических соединений представленного объекта.

*3) идентификационная* – установление принадлежности товара к однородной группе товаров или контролируемому перечню товаров, установление индивидуальных признаков товара и соответствия техническому описанию.

*4) классификационная* – определить товарную позицию и субпозицию для представленного товара, иными словами – определить код товара.

*5) материаловедческая* – определение принадлежности товара к конкретному классу веществ, изделий или материалов.

*6) минералогическая* – определение природы драгоценных камней, их качества и стоимости.

*7) технологическая* – определение возможности помещение товара под таможенный режим переработки на и в не таможенной территории РФ и под таможенным контролем.

**20. порядок назначения и проведения экспертиз.**

Производство тамож. экспертиз осуществляется в соответствии с требованиями действующего на территории РФ уголовно-процессуального и таможенного законодательства. Тамож. экспертизы назначаются тамож. органами России как в ходе проведения тамож. контроля или тамож. оформления, так и в процессе производства по делам о НТП (нарушение таможенных правил) или осуществления тамож. органами дознания по уголовным делам о контрабанде и иных преступлениях. Порядок назначения экспертизы установлен ст. 346 ТК РФ: «признав необходимым проведение экспертизы, должностное лицо тамож. органа РФ, в производстве или на рассмотрении которого находится дело о нарушении тамож. правил, выносит постановление об этом, в котором указываются основание назначения экспертизы, фамилия эксперта либо название ЭКС или другого соответствующ. учреждения, в которых должна быть проведена экспертиза, вопросы, поставленные перед экспертом, материалы, предоставленные в распоряжение эксперта».

По решениям тамож. органов РФ экспертизы проводятся экспертными учреждениями, находящимися на территории РФ, включая экспертные учреждения ГТК России (ЦЭКТУ и ЭКС), а также вне экспертных учреждений лицами, обладающими необходимыми специальными познаниями в науке, технике, искусстве или ремесле, в том числе штатными работниками тамож. органов России.

**21. субъекты экспертизы, права и обязанности экспертов.**

Таможенные экспертизы осуществляют эксперты ЭКС, имеющие высшее или среднее специальное образование, получившие подготовку в области таможенной экспертизы и допущены к проведению таможенных экспертиз по результатам аттестации.

Объекты таможенных экспертиз - товары перемещаемые через таможенную границу.

Эксперт обязан:

1) исходя из требований таможенного, административного, уголовного - процессуального, гражданского - процессуального, законодательств РФ давать обоснованные заключения по поставленным перед ним вопросам на основании экспертных исследований.

2) Исследовать представленные на экспертизу товары пробы, образцы и другие материалы.

3) заявлять самоотвод при наличии оснований, указанных в законодательстве.

4) не разглашать данных дела о НТП.

5) обеспечить сохранность полученных для исследований материалов.

6) устанавливать обстоятельства способствующие совершению и закрытию таможенных правонарушений.

7) соблюдать правила техники безопасности при проведении исследований.

Эксперт имеет право:

1) знакомится с материалами относящимися к предмету таможенной экспертизы и запрашивать в других подразделениях ГТК России необходимую документацию для экспертизы.

2) заявлять ходатайство о предоставлении дополнительных материалов, проб и образцов товара, нужных для дачи заключений.

3) присутствовать с разрешения лица, проводящего дознание, при производстве опросов или допросов, задавать опрашиваемому вопросы, которые относятся к предмету таможенной экспертизы.

4) указывать в заключении на установленные в ходе экспертного исследования обстоятельства, имеющие значения для дела.

5) обжаловать в установленном законом порядке действия или решения лица, в производстве или на рассмотрении которого находится дело о НТП, или лица, проводящего расследования по уголовному делу, прокурора, судьи, если они нарушают права или интересы эксперта.

6) эксперт имеет право на вознаграждение за выполнение своих обязательств и на возмещение расходов.

**22. заключение эксперта, его содержание.**

**Заключения эксперта состоит из трех частей: вводной, исследовательской и выводов.**

*В вводной части* заключения указывают: наименование экспертизы, ее номер, является ли она дополнительной, повторной, комиссионной или комплексной, наименование органа, назначившего экспертизу; сведение об эксперте; наименование поступивших на экспертизу материалов и других объектов исследования; обстоятельства дела и исходные данные, имеющие значении е для дачи заключения; ходатайства о представлении дополнительных материалов; сведения о лицах, присутствовавших при производстве экспертизы.

*В исследовательской части* заключения описывают процесс исследования и его результаты, а так же дают научное объяснение установленным фактам.

Каждому вопросу, разрешенному экспертом, должен соответствовать определенный раздел исследовательской части.

В исследовательской части излагаются: состояние объектов экспертного исследования; методы и приемы исследований, справочно-нормативные материалы, результаты процессуальных действий, ссылки на приложения и необходимые пояснения к ним, экспертная оценка результатов исследования.

*Выводы* эксперта излагаются в виде ответов на поставленные вопросы в той последовательности, в которой вопросы изложены в вводной части заключения. На каждый из поставленных вопросов должен быть дан ответ по существу либо указано на невозможность его решения по тем или иным причинам. Выводы излагают четким и ясным языком, не допускающим различных толкований.

Заключения подписывает эксперт, проводивший экспертизу, что удостоверяется печатью ЭКС, и направляется органу или лицу, назначавшему экспертизу, руководителем ЭКС ( структурного подразделения ).

При производстве комиссионной экспертизы заключения подписывают все эксперты

**№ 23. взятие проб и образцов, порядок проведения отбора, оформление**

Образец товара – это единица продукции, являющаяся тождественной по структуре, составу и свойствам всей серии продукции.

Проба – оптимально необходимая часть образца товара, тождественной по составу и свойствам всему объекту исследования экспертизы.

Пробы и образцы товаров берут для следующих целей: таможенного контроля и таможенного оформления товаров, перемещаемых через таможенную границу РФ, и их таможенного обложения; подготовки заключений по экспертизам, назначенным в процессе производства таможенного контроля и таможенного оформления; обеспечения защиты интересов потребителей.

Методики взятия проб и образцов, а также порядок назначения исследований устанавливаются ГТК России.

Пробы и образцы товаров, находящихся под таможенным контролем, могут быть взяты:

1) Таможенными органами РФ; 2) Другими государственными органами; 3) Лицами, обладающими полномочиями в отношении товаров, и их представителями по разрешению таможенных органов РФ.

Если пробы и образцы товаров берутся по инициативе таможенных органов, должностное лицо таможенного органа обязано известить лицо , обладающее полномочиями в отношении товара о времени и порядке взятия проб и образцов товаров с указанием количества изымаемого товара, используемого в качестве проб и образцов.

Кол-во товара необходимое для приготовления пробы определяются оптимальным количеством вещества, достаточным для проведения анализа.

Пробы и образцы товаров берут должностные лица таможенных органов в присутствии лица, обладающего полномочиями в отношении товара, и понятых.

Взятие проб и образцов товара оформляется протоколом по установленной форме. Копию или второй экземпляр протокола вручают или высылают лицу, обладающему полномочиями в отношении товара.

Пробы и образцы товара для целей таможенного оформления могут быть взяты таможенными органами РФ по заявлению лиц, обладающих полномочиями в отношении товара. Взятие проводится в присутствии представителя организации или лица, обладающего полномочиями в отношении товара, или его представителя при наличии посменного заявления.

Пробы и образцы товара, взятые должностными лицами таможенных органов, снабжаются ярлыками, которые подписывают участники взятия проб и образцов, и опечатываются.

**24. методы товарной экспертизы, их классификация, достоинства и недостатки.**

Товарная экспертиза подразделяется в зависимости от объектов, которые подвергаются экспертному исследованию, на экспертизу продовольственных и непродовольственных (отечественных и импортных) товаров, сырья, полуфабрикатов, оборудования. Источником информации служат первичные документы ( техническое задание, ГОСТы, ТУ, контракты/договоры, ТН ВЭД СНГ ) на производство, транспортировку, хранение, упаковку и реализацию продукции.

В зависимости от цели проведения товарные экспертизы классифицируются:

*1) на контрактные* (по выполнению условий контракта/договора):

а) проверка уровня качества образцов товаров;

б) пред - отгрузочный контроль грузов;

в) состояние транспортных и упаковочных средств;

*2) таможенные* (для таможенных целей):

а) идентификация товара;

б) определение страны происхождения;

*3) страховые* (для страховых компаний):

оценка причиненного страхователю ущерба в стоимостном выражении с учетом потери качества и/или фактического количества при наступлении страхового события (страхового случая), стихийного бедствия, пожара, аварии систем отопления, хищения имущества или его повреждения и пр.;

*4) банковские* (для банков):

определение количества, качества и ориентировочной стоимости имущества, передаваемого под залог (заклад), с учетом уровня качества, сезонности, срока службы (годности) и др.;

*5) консультационные*:

экспертиза, констатирующая причины образования дефектов

товара, поврежденного при хранении, и др.;

*6) потребительские*:

экспертиза качества товара, бывшего в употреблении, по определению при', ин образования дефектов и/или процента снижения качества по наличию дефектов;

оценочные (экспертная оценка количества, качества и цены) товара с учетом уровня качества, гарантийного срока, срока службы (годности); транспортных средств (с учетом собственного износа и технического состояния);

определение ориентировочной цены товара с учетом его фактического качества и др.

Товарные экспертизы проводятся торговой палатой, Бюро технических экспертиз. К этим работам привлекаются лица, которые имеют специальные знания по товароведению соответствующих групп товаров, материалов, сырья.

**25. документальная и комплексная экспертизы, их характеристика.**

**Дополнительная экспертиза** назначается в случае недостаточной ясности или полноты заключения эксперта таможенным органом России. Она может быть назначена для уточнения процесса исследования и содержания выводов, для более полной аргументации заключения. Дополнительная экспертиза может быть назначена в случае сомнений в правильности заключения и в случае необоснованности заключения. Производство дополнительной экспертизы может быть поручено эксперту, выполнявшему первичную экспертизу, другому эксперту, группе экспертов.

При этом перед экспертом могут быть поставлены вопросы либо новые, либо предложенные ранее, но не решенные экспертом в полном объеме.

**В комплексной экспертизе** для совместного решения вопросов и формулирования общего вывода участвуют эксперты разных специальностей, при этом каждый эксперт исследует вопросы, которые относятся к его предмету. В исследовательской части заключения комплексной экспертизы эксперты могут приводить выводы в форме отдельных разделов с указанием их фамилий. По результатам исследований могут быть сформулированы промежуточные выводы, которые подписываются экспертами, проводившими данную часть исследования. Обобщение и совместная оценка результатов отражается в заключительном разделе исследовательской части.

**Вопрос № 26**

**27. товароведная классификация продтоваров.**

Классификация – распределение товаров по определённым признакам на отдельные группы. При этом товарам могут быть присвоены шифры и коды.

Существуют два метода классификации:

1. иерархический (последовательное деление заданного множества на подчинённые подмножества)

2. фасетный (параллельное деление множества на подмножества, независимые друг от друга)

По ТН ВЭД имеется 21 раздел, 5 из них классифицируют продтовары. В них входят:

1) живые, животные, продукты животноводства;

2) продукты растительного происхождения;

3) минеральные продукты;

4) продукция пищевой промышленности, алкогольные и безалкогольные напитки, уксус, табак и его заменители;

5) жиры и масла животного и растительного происхождения.

Группы (классификация): зерномучные товары, плодоовощные изделия, молоко и молочные продукты, масла и жиры, мясо и мясопродукты, вкусовые товары, сахар и кондитерские изделия, рыба и рыбные продукты.

**28. зерномучные товары. Классификация. Показатели качества.**

Группа зерномучных товаров: зерно, мука, крупа, хлеб и хлебобулочные изделия, сухарные, бараночные и макаронные изделия.

Содержание белков: в ржаном хлебе около 5,5%, в пшеничном — 7,6— 8,4%, полисахарид крахмал ( 40—50% ). Минеральные вещества хлеба — К, Р, Мn, Fe, Ca, а витамины — Вp B2 и PP.

Классификация хлеба:

*1) в зависимости от вида муки: пшеничный, ржаной и ржано-пшеничный;*

*2) от рецептуры — простой и улучшенный;*

*3) по способу выпечки — формовой и подовой.*

Разновидности пшеничного хлеба: хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов, арнаут Киевский, калач Саратовский, Красносельский.

Ржаной хлеб изготовляют из муки обойной, обдирной и сеяной простым и улучшенным.

Ржано-пшеничный хлеб выпекают из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки в различных соотношениях.

Основной ассортимент: хлеб ржано-пшеничный, Украинский, Бородинский, Российский.

Ассортимент хлебобулочных изделий: батоны, батончики, булочные изделия ( булочки повышенной калорийности, слоеные, любительские, мелко штучные, диетические, сдобные ) и др.

Разновидности сдобных хлебобулочных изделий: булочки сдобные, булочки сдобные с помадой, ватрушки сдобные с творогом, сдобы выборгские, плюшки новомосковские, сдобы витые и т.д.

Бараночные изделия производят из крутого теста, с добавлением сахара, жира, патоки и другие, после формирования теста в виде колец продукцию обваривают в кипящей воде и подвергают выпечке.

Разновидности бараночных изделий в зависимости от размеров: сушки (4—6 см): баранки (7—9 см); бублики (9 см).

Разновидности сухарных изделий:

1) по составу — пшеничные, ржаные и ржано-пшеничные;

2) по рецептуре — простые и сдобные.

Простые сухари изготавливают из простого хлеба.

Сдобные — с добавкой в рецептуру сахара, жира, яиц, молока.

Влажность изделий не более 8—12%.

Ассортимент сухарей: из пшеничной муки высшего сорта включает 16 наименований ( Ванильные, Ореховые); из муки первого и второго сорта — 9 наименований (Дорожные, Городские).

Макаронные изделия — ценный пищевой продукт длительного хранения.

Состав: 72—75% крахмала; 10—11% белков; 0,9—1,3% жиров; 11— 13% воды.

Классификация макаронных изделий; подразделяют на группы А, Б, В и классы 1 и 2. Продукция группы А изготавливается из твердой пшеницы и муки высшего сорта повышенной дисперсности из твердой пшеницы; Группы Б — из муки мягкой стекловидной пшеницы; Группы В — из хлебопекарной пшеничной муки, которая по качеству и количеству клейковины не ниже муки из мягкой стекловидной пшеницы. 1-й класс изделий изготавливают из муки высшего сорта; 2-й класс — из муки первого сорта.

Типы макаронных изделий в зависимости от формы: трубчатые (макароны, рожки, перья), нитеобразные (вермишель), лентообразные (лапша), фигурные (ракушки, звездочки, алфавит и др.).

**Крупа** — целые или дробленные зерна, полностью или частично избавленные от оболочек, алейронового слоя и зародыша.

Химический состав: высококалорийный продукт (7—13% белков, 55—77% углеводов и 0,6—5,8% жиров) с хорошей сбалансированностью содержащиеся в нем энергетических и биологически активных веществ.

Крупы с низким содержанием клетчатки (манная, рисовая) отличаются высокой усвояемостью и рекомендуются для диетического и детского питания.

Разновидности круп: в зависимости от используемого зерна — пшеничные, гречневые, кукурузные, овсяные, ячменные; по способу обработки зерна — на целые, дробленые шлифованные, дробленые нешлифованные, плющеные; по характеристике дуката — на сорта; по размеру крупинок — на номера.

**Мука —** порошкообразный продукт, полученный в процессе размола зерна. Разновидности муки; пшеничная, ржаная, кукурузная, соевая, гороховая, гречневая, рисовая, овсяная.

В зависимости от химического состава, степени обработки и очистки зерна муку делят на сорта, а по способу применения — на типы.

Два типа пшеничной муки: макаронная; хлебопекарная.

Сорта: крупчатка, высший, первый, второй; обойная.

Ржаная мука производится только хлебопекарная и делится на три сорта — сеяная, обдирная и обойная.

Химический состав: в пшеничной и ржаной муке содержится 6,9—12,9% белков, 55,8—67,7% крахмала и 0,9—1,9% жиров; в соевой муке— повышенное количество белков (38,5—48,9%) и жиров (до 20,2%).

**29. мука. Показатели качества.**

**Мука** — порошкообразный продукт, полученный в процессе размола зерна. Разновидности муки; пшеничная, ржаная, кукурузная, соевая, гороховая, гречневая, рисовая, овсяная.

В зависимости от химического состава, степени обработки и очистки зерна муку делят на сорта, а по способу применения — на типы.

Два типа пшеничной муки: макаронная; хлебопекарная.

Сорта: крупчатка, высший, первый, второй; обойная.

Ржаная мука производится только хлебопекарная и делится на три сорта — сеяная, обдирная и обойная.

Химический состав: в пшеничной и ржаной муке содержится 6,9—12,9% белков, 55,8—67,7% крахмала и 0,9—1,9% жиров; в соевой муке— повышенное количество белков (38,5—48,9%) и жиров (до 20,2%).

**30. виды круп. Сорта, номера и марки.**

**Крупа** — целые или дробленные зерна, полностью или частично избавленные от оболочек, алейронового слоя и зародыша.

Химический состав: высококалорийный продукт (7—13% белков, 55—77% углеводов и 0,6—5,8% жиров) с хорошей сбалансированностью содержащиеся в нем энергетических и биологически активных веществ.

Крупы с низким содержанием клетчатки (манная, рисовая) отличаются высокой усвояемостью и рекомендуются для диетического и детского питания.

Виды круп:

*1. рис*. Бывает шлифованный (обыкновенный, дробленый). Номер «Экстра», сорт «экстра».

*2. пшеница*. Бывает шлифованная. Номера: 1,2,3

*3. гречневая крупа*. Бывает ядрица обыкновенная и быстро разваривающаяся, продел обыкновенный и быстро разваривающийся. Сорта: 1,2,3

*4. пшено.* Бывает шлифованная. Сорт: высший,2,3.

*5. овсяная*. Бывает проваренная, недробленая, плющенная. Сорт: высший, 2,3.*. хлопья овсяные*. Номер: экстра, 1,2,3.

*6. ячневая*. Бывает быстроразваривающаяся. Номер: 1,2,3.

6.1. бешёвая. Бывает шлифованная.

6.2. перловая. Бывает шлифованная, обыкновенная, быстроразваривающаяся. Номер: 1,2,3,4,5.

*7. кукурузная*. Бывает шлифованная, дроблёная. Номер: 1-5.

*8. горох лущёный*. Бывает целый, полированный, жёлтый, зелёный.

8.1. горох лущёно-колотый. Бывает полированный, зелёный, желтый.

*9. смесь зерновых культур*. Крупы повышенной биологич. активности.

*10. бобовые культуры*: фасоль, чечевица, чина, нут.

**Вопрос № 31**

**Вкусовые товары** – это большая группа разнообразных пищевых продуктов, улучшающих вкус и аромат пищи. И тем самым способствующих её усвоению. По характеру воздействия на организм человека вкусовые товары делят на: 1) товары общего действия. Они содержат этиловый спирт или алколоиды (кофеин, никотин). 2) товары местного действия . они воздействуют только на вкусовые и обонятельные нервы. К ним относят безалкогольные напитки, пряности и т.д.

Вкусовые товары большая дупла разнообразных пищевых продуктов, улучшающих вкус и аромат пищи и тем самым способствующих ее усвоению.

Как правило, большинство вкусовых товаров не содержат белков жиров и углеводов, для них характерно наличие физиологически актив­ных веществ, воздействующих на центральную нервную систему или на органы вкуса и обоняния.

По характеру воздействия на организм человека вкусовые товары де­лятся на две группы: общего и местного действия.

Вкусовые товары общего действия содержат этиловый спирт или алка­лоиды (кофеин, никотин), которые возбуждающе действуют на централь­ную нервную систему и оказывают влияние на весь организм человека. К ним относятся алкогольные напитки, чай, кофе, табачные изделия

Вкусовые товары местного действия воздействуют только на вкусо­вые и обонятельные нервы. К ним относятся безалкогольные напитки, пряности, поваренная соль, пищевые кислоты и др.  
**1) Вкусовые товары подразделяются на следующие группы:**

- алкогольные напитки ( спирт, водка, ликероводочные изделия, ром, виски, джин, виноградные вина, коньяк и другие );

- слабоалкогольные напитки (пиво);

- безалкогольные напитки; -чай и кофе;

- пряности (горчица, перец, ваниль, гвоздика и др.);

- пищевые кислоты (уксусная, лимонная и др.);

- поваренная соль.

Особенностью товаров данной группы является чрезвычайно широ­кая номенклатура видов изделий, большинство из них относятся к им­портным товарам.

При написании учебного пособия использованы действующие нор­мативные документы, регламентирующие порядок проведения экспертизы вкусовых товаров, многие из которых являются акцизными.

Ориентация в широком ассортименте вкусовых товаров имеет аналитическое значение для установления их таможенной стоимости. Этим обусловлена важность данного пособия для будущих работников таможенной служб

**32. мясные товары. Разруб туш, категории и сорта мяса.**

Мясная промышленность занимает ведущее место среди всех отраслей пищевой промышленности.

Предприятий мясной промышленности выпускают многочисленную и многообразную продукцию: мясные консервы, колбасы, мясной фарш, субпродукты, копчености и т.д. Большой популярностью среди населения пользуются мясные консервы. Они обладают высокой пищевой ценностью, способны сохраняться без потери качества длительное время.

Классификация мясных консервов:

*• По «виду сырья — на мясные (из мяса животных и птицы), из субпродуктов, из мясных продуктов, мясорастительные, салобобовые;*

*• по виду тары — в металлической таре и стеклянных банках;*

*• по режиму тепловой обработки — стерилизованные и пастеризованные;*

*• по назначению — закусочные, обеденные, для детского и диетического питания*.

Основным сырьем для производства мяса и мясных продуктов являются крупный рогатый скот, свиньи и овцы. В ряде районов страны используют мясо лошадей, оленей, верблюдов, буйволов и кроликов, а также мясо диких животных (дикого кабана, зайца, сайгаков и др.).

Качество мясных изделий в значительной степени зависит от вида и качества мяса. В свою очередь, качество мяса, полученное от одного вида животных, зависит от многих факторов, основными из которых являются: порода, пол, возраст, упитанность, условия кормления и содержания животных. Мясо и мясные продукты являются поставщиками биологически ценных белков. По своему химическому составу белки мяса близки к белкам тела человека и содержат все необходимые для построения тканей организма человека аминокислоты. Содержащиеся в мясе жиры обусловливают высокую калорийность мясных продуктов. Жиры являются источником насыщенных и жизненно необходимых ненасыщенных кислот жирного ряда. Кроме того, жиры участвуют в образовании аромата и вкуса мяса.

Разруб туш.

Качество мяса, полученное от разных частей туши, неодинаково. Отрубы мяса отличаются друг от друга питательной ценностью, кулинарным достоинством и назначением, соотношением мышц, жира и костей. В связи с этим туши разрубают на отдельные сортовые отрубы. К более высоким сортам относят мясо, содержащее нежную мышечную ткань. Кроме разделки туш, для торговли имеются схемы кулинарного разруба, для производства копченостей, колбасных изделий и

крупнокусковых односортных отрубов.

Говядину в торговле подразделяют на 3 сорта. К 1-му сорту относят: спинную, заднюю и грудную части с выходом мяса к массе туши для I категории упитанности 63%; ко 2-му сорту относят: лопаточную, плечевую части и пашину, к 3-му сорту относят: зарез, голяшку заднюю и

переднюю.

Туши телятины предварительно разделывают вдоль на две половины. Телятину подразделяют на 3 сорта. К 1-му сорту относят: заднюю ногу (окорок) — тазобедренную часть, почечную часть — пояснично-крестцовый отдел и первую котлетную часть — заднеспинной отдел, со средним выходом мяса к массе полутуши 47%; ко 2-му сорту относят: лопаточную часть, грудинку с пашиной и вторую котлетную — переднеспинную часть, выход — 35,5%; к 3-му сорту относят: предплечье — рульку и голень — голяшку заднюю, выход —

17,5%.

Отрубы свинины делят на 2 сорта. К 1-му сорту относят: лопаточную часть, спинную часть — корейку, поясничную часть с пашиной, грудинку и окорок, выход составляет 95%. Ко 2-му сорту относят: рульку — предплечье и голяшку, выход которых составляет 5%. Баранину и козлятину разрубают поперек на две половины по линии, проходящей сзади последнего ребра. Полученные переднюю и заднюю полутуши тоже разделывают на 3 сорта.

**33. рыбные товары. Особенности маркировки консервов.**

Рыбная отрасль относится к основным источникам обеспечения россиян пищевыми продуктами: в балансе потребления полноценных белков животного происхождения доля рыбных продуктов составляет около 30%. Предприятия отрасли вырабатывают более 2000 наименований пищевой продукции. Весомую роль играет отрасль и как поставщик продукции для сельского хозяйства и многих других сфер экономики.  
Рыночные предпосылки обусловлены спросом населения страны на рыбные товары, а так же спросом других отраслей народного хозяйства на кормовую, техническую и другую продукцию  
Ассортимент рыбной продукции в настоящее время достаточно разнообразен.  
Наряду с традиционной рыбной продукцией: солёной, копчёной рыбой, пресервами и консервами на рыбных прилавках появилась продукция в термоупаковке, под вакуумом, различные соусы и маринады из рыбы. Среди рыбных товаров можно выделить рыбные консервы. По мнению специалистов, рыбные консервы - продукт, по пищевой ценности даже превосходящий блюда из рыбы, приготовленные на домашней кухне. Несмотря на стерилизацию в них сохраняется полный набор веществ, необходимых для компенсации энергетических затрат и возобновления тканей организма. Помимо белков, жиров и углеводов, рыбные консервы содержат макро- и микроэлементы: натрий, калий, кальций, фосфор, железо, йод, медь и прочее. В зависимости от используемого сырья и технологии производства рыбные консервы классифицируются на группы: натуральные рыбные консервы; консервы рыб­ные в томатном соусе; консервы рыбные в масле; консервы рыбо — растительные; рыб­ные консервы в маринаде; рыбные паштеты и пасты.

**Пресервы** — не подвергаются стерилизации и вырабатывают из созревающей при посоле рыбы. Виды пресервов: 1) из неразделенной рыбы пряного посола или специального баночного посола; 2) из разделанной рыбы.

На рыбных консервах и других рыбных товарах имеется маркировка.

Маркировка пищевых продуктов должна производится в соответствии с требования­ми стандартов на упаковку и маркировку.

Сведения, содержащиеся в маркировке различных групп пищевых товаров: наи­менование и местонахождение предприятия-изготовителя, и его товарный знак; наименова­ние продукции или вида; сорт (при наличии); масса нетто; обозначение нормативного до­кумента на продукцию; условия хранения; информационные данные о пищевой и энергети­ческой ценности продукта; способ приготовления; краткую характеристику продукта; дата выработки; основной состав консервов или смесей (рецептура); срок хранения.

Текстовые элементы маркировки могут дополняться рисунками и информационны­ми знаками...

На крышке должна находиться двух- или трехрядная маркировка рыбных консервов.

Металлические банки маркируют методом выштамповывания условных обозначений в три ряда: первый — число, месяц, год; второй — ассортиментный знак (до трех цифр или букв, номер завода); третий — номер смены и индекс промышленности (Р).

**Сроки и условия хранения**: при температуре -5 "С и относительной влажности воз­духа 75%.

Гарантийные сроки хранения от 6 месяцев до 3 лет в зависимости от вида изделия, тары и условий хранения.

**34. сыры. Классификация и оценка качества.**

Сыры изготовляют из молока путем коагуляции белков, обработки полученного белкового сгустка с последующим созреванием сырной массы.

Пищевая ценность сыров определяется их химическим составом и свойствами. В состав сыров входят (в среднем): 36-52% воды 17-25% белковых веществ. 13-32% жира, 2 - 3% углеводов, 4% минеральных веществ. Полноценные белки сыра (казеин и др.) легче и быстрее усваиваются по сравнению с белкам и молока, так как в процессе созревания сыров они частично расщепляются, переходя в растворимые соединения. Жиры сыров усваиваются на 96%. В сырах содержатся минеральные вещества (кальций, натрий, фосфор и др.), витамины А, D, Е, В1,В2, В12РР,С,пантеновая кислота. Экстрактивные вещества сыров обладают вкусовыми свойствами и возбуждают аппетит, оказывая воздействие на пищеварительные желёзы.

Биологич. ценность сыров характеризуется сбалансированностью в них незаменимых аминокислот (триптофана, фенилаланина и др.). жиров (молочный жир), углеводов (лактозы), витаминов, минеральных веществ.

Энергетич. ценность сыра составляет 230-420 (на 100 г продукта) и, в зависимости от содержания жира и белка, превосходит калорийность говядины.

Усвояемость сыров достаточно высока - 98-99% при смешанном питании.

Физиологич. ценность сыров во многом определяется наличием в них холестерина, лактозы, витаминов, минеральных веществ и зависит в наибольшей степени от разновидности сыра, года его выработки, географического положения, происхождения сырья (молока), методов и режимов выработки. Физиологическая норма потребления сыров - 6,6 кг в год на человека.

Классификация сыров осуществляется по различным признакам:

*По типу основного сырья сыры бывают:*

1) натуральные - вырабатываемые из коровьего, овечьего, козьего и буйволиного молока;

2) переработанные- вырабатываемые из натуральных сыров.

*По способу свертывания молока различают сыры:*

1) сычужные - молоко свертывается под действием сычужного фермента;

2) кисломолочные - молоко свертывается под действием молочной кислоты.

*Также сыры подразделяют на группы в зависимости от состава микрофлоры:*

1) вырабатываемые при участии мезофильных и термофильных молочно-кислых и пропионово-кислых бактерий;

2) вырабатываемые с использованием ацидофильной палочки.

Технологическая классификация сыров представлена ниже.

1) Сыры твердые прессуемые:

а) с высоким вторым нагреванием (52 -68о С): (швейцарский сыр)

б) с низким вторым нагреванием (39—11оС): (голландский, чеддер)

2. Сыры полутвердые самопресующиеся:

( латвийский сыр: Ольтермани).

3. Сыры мягкие самопресующиеся:

а) рокфор; б) дорогобужский; в) закусочный; г) приготовленный с использованием белой плесени - типа кисломолочного

4.Сыры самопресующиеся

а) (Брынза, Сулугуни другие).

5 Сыры переработанные, плавленые:

а) без наполнителей и специй; б) с наполнителями специями; в) конченые; г) пастообразные;

д) сладкие, консервные, к обеду.

**Вопрос № 35**

**Признаки идентификации:**

В растущем дереве выделяют 3 части:

1) Корни

2) Ствол

3) Крона

***Корни***

На долю корней приходится от 5% ( березы ) до 25% у ( сосны ) всего объема растущего дерева. Используют в качестве 2 – ого сорта и в качестве сырья в лесохимическом производстве « канифоль для изготовления плетёной мебели ».

***Ствол***

На его долю приходится 65% - 90% объема растущего дерева.

***Крона***

Это ветви с листьями или хвоя от 6% ( у листвиницы ) до 20% ( дуба ) объема растущего дерева. Листья используются для изготовления витаминной муки, которая нужна в животноводстве.

Макростроение древесины рассматривается в 3 – х направлениях или срезах:

1) Торцевой срез – это сечение ствола плоскости, проходящей перпендикулярно оси. Годичные слои в виде концентрических колец.

2) Радиальный срез - это сечение ствола плоскости, проходящей по радиусу или диаметру вдоль ствола в виде продольных полос.

3) Тангенциальный срез – это сечение ствола по хорде на некотором расстоянии от сердцевины.

Древесина является неоднородным материалом. В ней выделяют части:

1) кора - различают по цвету ( белая у березы, темно – бурая у ели ). Кора состоит из 2 слоев.

1 слой – наружный или пробковый.

2 слой – внутренний или лубяной.

Функция у коры защитная.

2) камбий – тонкий слой из живых клеток.

3) Годичные слои или кольца ( внешние, внутренние ).

4) Ядро – состоит из мертвых клеток. Они пропитаны смолистыми, красящими средствами.

Породы деревьев, имеющие ядро и заболонь называется ядровые ( дуб, сосна, лиственница, тополь ).

Породы деревьев, не имеющих ядра называются без ядровые ( ель, пихта, осина ).

5) Сердцевина – это центральная и самая рыхлая часть. Диаметр от 1 до 6 мм.

6) Сердцевина лучи – они расходятся вееобразно. От них зависит блеск древесины.

Свойства древесины:

1) физические

2) механические

3) химические

4) биологические

( цвет, блеск, текстура, влажность, запах, плотность ).

**36. пластмассы, их состав, классификация пластмасс.**

**Пластмассы** – это высоко-молекулярные орг.соединения или их композиты, которые способны принимать заданную им форму под влиянием внешних воздействий и сохранять форму после устранения воздействия.

Пластмассы широко используются во многих отраслях промышленности. Их классифицируют по составу, по отношению к нагреванию, по природе связующих веществ, по видам наполнителя и другим признакам.

Различают по методу синтезирования: полимеризационные пластмассы и поликонденсационные.

К полимеризационным относятся полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол, полиметилметакрилат (оргстекло) и т.п.

К поликонденсационным - полиамиды (капрон), полиуретан, полиэстер (лавсан), фенопласты, аминопласты и т. п.

Поделочные материалы: кость, рога, перламутр, стекло, дерево и др.

Ассортимент галантерейных изделий из пластмасс.

Группируется по назначению:

1) одежная фурнитура - пуговицы, кнопки, пряжки, застежки-молнии и др.;

2) предметы туалета - гребни, расчески, заколки, зажимы, бигуди, ободки для волос и др.;

3) принадлежности для рукоделия - пяльцы, наперстки, футляры для игл, спицы и крючки для вязания;

4) предметы украшения - бусы, браслеты, броши, серьги, колье и др.;

5) принадлежности для курения - портсигары, пепельницы, сигаретницы, курительные трубки и т. п.;

6) предметы домашнего обихода - рожки для обуви, скатерти, клеенки, полки, вешалки и др.;

7) декоративные изделия и сувениры.

Требования к качеству изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка

Изделия из пластмасс должны иметь красивый внешний вид, правильную форму, гладкую, блестящую, полированную, без царапин, трещин, пятен поверхность. Материалы должны быть безвредными.

Изделия маркируют с обозначением товарного знака предприятия-изготовителя, снабжают этикетками.

Упаковывают индивидуально в бумагу, пакеты, а затем в коробки.

Пуговицы пришивают на карточках, затем помещают в пакеты или коробки. К коробке пришивают пуговицу-образец.

**37. текстильные волокна, классификация.**

Текстильные волокна – гибкие тела, используемые для приготовления текстильной нити (пряжи).

**Классификация волокон:**

1) природные

- растительные ( хлопок, лубяные)

*Хлопок*- это волокна покрывающие семена растений хлопчатником. Длина хлопковых волокон колеблется от 1 до 55 мм. В зависимости от длины волокон хлопок делят на : коротковолокнистый(20-27 мм), средневолокнистый (28-34 мм), длинноволокнистый (35-50 мм). Из длинноволокнистого хлопка получают ситцы и сатин. Средневолокнистого – ситец, бязь, вельвет. Коротковолокнистого – фланель.

Хлопковое волокно обладает прочностью и термостойкостью.

*Лубяное волокно* – его получают из стеблей, листьев или оболочек плодов различных растений. Стеблевыми, лубяными волокнами являются лен, джут и т.д. Из лубяных волокон наибольшую ценность представляют льняные. В отличие от хлопкового, льняное волокно имеет сравнительно толстые стенки. Поверхность волокна более ровная и гладкая. Из половины льняных тканей вырабатывается материалы в смеси с др.волокнами. Значительная часть которых приходится на полульняные бельевые ткани с хлопчатобумажной пряжей по основе.

- животные (шерсть, шёлк)

*Шерсть* - это волокно из волосяного покрова овец, коз, кроликов и т.д. шерсть снятую стрижкой виде цельного волосяного покрова называют руном. . В зависимости от толщины волокон и однородности состава, шерсть делят на: тонкую, полутонкую, полугрубую и грубую. Из шерсти производят фет, суконные ткани и т.д.

*шёлк.* Родина Китай. Он обладает высокой прочностью, устойчивостью к кислотам и имеет высокую усадку.

- минеральные (асбест)

2) химические

- искусственные (Получают из природных высокомолекулярных соединений)

Наиболее распространенное волокно-вискоза. Для её изготовления привлекают еловую целлюлозу. Изделие из вискозы хорошо впитывает влагу, устойчивы к щелочам. Из-за низкой упругости сильно сминается, происходит усадка волокна и в мокром состоянии теряет прочность.

- синтетические (лавсан, акрил, полиэтиленовые волокна)

- минеральные (керамические, стеклянные волокна).

**Признаки идентификации текстильных волокон:**

**1)** *органолептические –* это цвет (хлопок белый с желтоватым оттенком, лён зелёный); мягкость (шёлк мягкий, лён жесткий); извитость (хлопок со штопорообразной извитостью, лён прямой); блеск (шёлк и лён блестящий, хлопок матовый); проба на горение ( хлопок, лён горят быстро, запах жжёной бумаги, остаток – пепел; шерсть и шёлк горят медленно, запах жжёного рога, остаток хрупкий тёмный шарик).

**2)** *химические:* хлопок, лён устойчивы к холодной воде, разрушаются кислотами. Шерсть, шёлк не устойчивы к воде, но устойчивы к кислотам.

**3)** *микроскопические:* рассматривается срез волокон (хлопок – это удлиненная клетка со штопорообразной извитостью, внутри находиться канал накопления воздухом), (лён – вытянутая клетка, напоминающая веретено, внутри нет воздуха, не держит тепло, хорошо окрашивается).

**38. стекло, состав, виды стекла, их экспертиза.**

**Стекло** – материал аморфно - кристаллической структуры, получаемый путём переохлаждения расплава, состоящего из различных окислов, независимо от химического состава и температурной области затвердевания, обладающий при постепенном повышении вязкости механическими свойствами твёрдых тел.

*По назначению*: бытовые, строительные и технические стёкла.

*По типу стеклообразователя:* силикатные стёкла ( кремнозём ), боратные (B2O3), фосфатные (Р2О5), смешанные (несколько различных стеклообразователей ).

*По типу стеклообразователя* бытовые товары вырабатывают силикатными, реже – смешанными.

*По химическому составу делятся на:* обычное стекло, хрусталь, специальные стёкла. Группа обычных стёкол представлена следующими видами: натрийсиликатным стеклом (натрийизвестковым) и калийсиликатным (калийизвестковым). Группа хрусталей включает в себя хрустальное стекло, свинцовый хрусталь, высокосвинцовый хрусталь. Специальные - жаростойкое стекло и ситаллы.

Способы производства: *Прессование* – верхний диаметр больше нижнего, большая толщина стеной, рисунок от формы, отсутствуют. Резкие грани и углы, наличие на дне маркировки.

*Прессовыдувание* – изделие с горлом, средняя толщина стенок, невысокая гладкость поверхности, заметны боковые швы.

*Выдувание ручное* – разнообразная форма, очень гладкая поверхность, разнообразное декорирование.

*Выдувание механическое* – чаще – стаканы, малая толщина стенок, скрученность стенок и дна, декорирование на готовых изделиях.

*Многостадийная выработка* – очень гладкая поверхность, разнообразная форма, прессованная ножка.

**39. керамика, состав, виды керамики, их экспертиза.**

Керамика – это искусственные силикаты аморфно-кристаллической структуры, полученные обжигом массы из пластических материалов, отощающих веществ и плавней.

По назначению делят на бытовые, архитектурно-строительные и технические.

Основные способы формования: пластическое формование, литьё в форму и полусухое формование.

Признаки классификации: вид керамики, способ формования, назначение, форму, размер, вид декорирования, комплектность.

Изделия украшают подглазурными и надглазурными красками, препаратом золота, растворами солей, красящих окислов и декоративными глазурями с последующим обжигом. В зависимости от характера поверхности декорирование может быть рельефными и гладким. *ФАРФОР* - тонкие керамические изделия, получаемые спеканием фарфоровой массы (из пластичной огнеупорной глины — каолина, полевого шпата, кварца); имеют спекшийся, водо - и газонепроницаемый, обычно белый, звонкий, просвечивающий в тонком слое черепок без пор.

Фарфор различают по составу массы (твердый, мягкий, костяной) и по характеру росписей (подглазурные, надглазурные). Дорогие коллекционные сорта фарфора называют по месту производства или по фамилии владельцев фабрик или изобретателей. Белый блестящий с голубоватым оттенком цвет.

Мягкий костяной фарфор содержит 53% плавней, 32% глинистых веществ и 15% кварца. Высокая белизна и просвечиваемость, но прочность и термостойкость выше, чем у твёрдого фарфора.

Мягкий полевошпатовый фарфор предназначен в основном для художественно-декоративных изделий, в частности, скульптур.

Тонкокаменные изделия имеют окрашенный в сероватые, бежевые тона спекшийся, непросвечивающийся черепок с водопоглощением 0,5-3%. Применяется для хозяйственной посуды и художественных изделий.

Полуфарфор – тонкокерамические изделия с непросвечивающимся черепком белого цвета, пористость 0,5-5%. Покрывают бесцветной или цветной глазурью. Изготавливают столовую и чайную посуду, посуду для хранения пищи, некоторые художественно-декоративные изделия.

*Фаянс* – тонкокерамические изделия с пористым черепком белого цвета с желтоватым оттенком. Меньшая механическая прочность, склонен к набуханию. При ударе издаёт глухой звук. Используют в производстве столовой посуды.

*Майолика* – тонкокерамические изделия с белым или цветным непросвечивающимся черепком различной плотности. Покрывают бесцветными или цветными, прозрачными или глухими глазурями. Применяют для художественных изделий и хозяйственной посуды.

*Гончарная керамика* – грубокерамические изделия с крупнозернистым цветным пористым черепком, частично или полностью покрытым легкоплавкими глазурями.

**Признаки идентификации и экспертиза:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Признаки идентификации и экспертиза. | Фарфор твёрдый | фаянс | майолика | Гончарные изделия |
| 1. цвет | Белый с голубоват. оттенком. Белизна 60-68%. | Белый с желтоват. Оттенком. | Белый или окраш. в др. цвета. | Красный, коричневый. |
| 2. просвечиваемость | Просвечивается в тонких слоях до 2,5-3 мм. | Не просвечивает | Не просвечивает | Не просвечивает |
| 3. звук при ударе о край деревянной палочкой. | Мелодичный, продолжительный, звонкий звук. | Глухой, короткий. | Глухой, короткий | Глухой, короткий |
| 4. характер глазурования | Не глазуруют ножку У плоских изделий и край. | Глазуруют полностью | Не глазуруют край и ножку | Не глазуруют дно |
| 5. характер украшения | Рисунки надглазурные, яркие и насыщенные | Подглазурные рисунки, менее разнообразные. | Глазури цветные, потёчные, непрозрачные. | Глазури цветные, потёчные, непрозрачные |
| 6. диэлектрические св-ва | высокие | низкие | низкие | Низкие. Возможно их даже нет |
| 7. применение | Посуда, сантехника, электроустановоч. изделия. | Посуда, керамическая плитка | Посуда, чайные наборы, декоративные изделия | Посуда, керамическая плитка, кирпич, черепица. |

**40. кожевенное сырьё и кожи, классификация, экспертиза.**

Кожевенное сырьё – шкуры различ. животных, пригодных ля произ-ва кожи. Сырьевая база: мелкое рогатое сырьё (шкуры телят до года, верблюжат, жеребят с массой шкуры в парном состоянии до 10 кг); крупно-рогатый сырьё (из верблюдов и лошадей); свиное сырьё; шкуры оленей и лосей; шкуры морских животных (киты, дельфины, тюлени); шкуры рептилий (питоны, крокодилы); шкуры птиц (страус); шкуры рыб (скат, зубатка).

В срезе шкуры выделяются 3 основных слоя: 1. эпидермис с волосяным покровом. После удаления этого слоя образуется естественный рисунок – мерея; 2. дермо слой; 3. подкожно-жировая клетчатка.

Операции для подготовки кожевенного сырья:

*1. подготовительная.* Удаление эпидермиса с волосяным покровом и подкожно-жировой клетчатки. К подготовит. операциям относятся: *отмока* (удаление консервирующ. в-в грязи); *обезволаживание* (ослабление связи эпидермиса с дермо, и удаление эпидермиса); *золение* (обработка шкуры щелочами, ослабление связи дермо с подкожно-жировой клетчаткой); *мездрение* (механич. удаление подкожно-жировой клетчатки); *жирование* (обработка шкуры ферментами для придания мягкости, эластичности, водостойкости); *пикеливание* (обработка шкуры раствором к-ты и соли для улучшения условий дубления).

*2. дубление.* – процесс получения кожи из шкур в результате взаимодействия белка-коллагена с дубящими в-вами. Способы дубления: хромовое дубление (дубящие в-ва – раствор основных солей хрома); растительное дубление (дубящие в-ва растений - дуб, ива); комбинированное (хромосинтанотанвидное. Синтаны – продукты переработки угля, сланцев, нефти); жировое (ненасыщенные жиры морских животных); аллюминевое (раствор основных солей алюминия).

*3. отделка*. 1. строгание (выравнивание кожи со стороны изнанки); 2. двоение толстых кож (разделение на 2 слоя: лицевой спилок и бахтарменый спилок); крашение; теснение (получение рельефного рисунка); нарезка мереи (получение рисунка, который имитирует мерею различных видов животных); шлифование (обработка материалами лицевой поверхности и получение ворсовой повержности).

**41. товарные свойства пушно-меховых товаров, их применение в экспертизе.**

К пушно-меховым товарам относятся: 1. пушно-меховое сырьё, 2. полуфабрикаты, 3. готовые изделия.

*Пушно-меховое сырьё* представляет собой снятые с тушек невыделанные шкурки диких и домашних животных.

Пушным сырьём называют невыделанные шкурки диких или зверей клеточного разведения.

Меховое сырьё - невыделанные шкурки домашних и с/х животных. В самостоятельную группу выделяются меховые шкурки морских животных.

Пушное и меховое сырьё делится на сырьё зимних и весенних видов. К зимним видам пушного сырья относят шкурки, добытые охотой в зимний период, когда волосяной покров имеет наибольшую ценность (барс, бобёр, выдра, куница, норка, песец). Весенние виды пушнины получают забоем мелких грызунов в весенне-летний период.

К меховому сырью зимних видов относятся шкурки домашних животных-кроликов, собак, кошек; к весенним - шкуры молодняка крупного рогатого скота, оленей, овец.

*Пушно-меховой полуфабрикат* представляет собой шкурки и шкуры диких и домашних животных выделанные, а в некоторых случаях - крашенные и пригодные для изготовления изделий. Меховые изделия используют для носки в зимний период времени или как предмет украшения (женские уборы).

Пушно-меховой полуфабрикат подразделяется на пушной, меховой и шкурки морских животных.

Пушной полуфабрикат делится на весенние и зимние виды. Весенние виды включают шкурки сурка и тарбагана. К зимним видам пушного п.относятся шкурки белки, зайца-беляка, нутрии, ондатры, волка, енота, дикой кошки, барса. Леопарда, тигра, медведя белого и лесного. Меховой п.делится на шкурки ягнят др. некаракульских пород и козлят, овчину меховую, овчину шубную, шкурки кролика. К шкурам морских животных относятся шкуры морского котика; тюлений-белек, хохлаченок, сиварь, серка, нерпа.

Отделка меховых изделий включает чистку мехового верха и подкладки, глажение, расчёсывание волосяного покрова и колочение.

На основе полуфабриката осуществляется пошив готовых изделий, которые по функциональному назначению делятся на: 1)верхнюю одежду. 2)головные уборы. 3)меховые детали одежды. 4)меховые женские уборы. 5)меховую галантерею. 6)меховую обувь. 7)бытовые меховые изделия.

Далее готовые изделия классифицируются: -по виду используемого полуфабриката; -по фасонам и моделям и способу подбора шкурок; -по размерам; -по видам изделий.

Товарные св-ва волосяного покрова:

*1. длина*: особо длинноволосые свыше 90 см, длинноволосые 50-90 см (песец), средневолосые 25-50 см (белка, норка), коротковолосые 15-25 см (сурок, хомяк), особо коротковолосые до 15 см (крот).

*2. густота*: кол-во волос на 1 м2: большая густота - соболь, бобёр, песец; средняя густота – белка;

*3. цвет*: одноцветные (норка, песец), занарные (изменение цвета по длине волос), пятнистые.

*4. блеск:*

*5. мягкость:* зависит от соотношения типа волос.

*6. упругость:* способность волоса возвращаться в начальное состояние.

*7. св-ва кожевенной ткани* – это: 1. толщина: тонкие – белки, средние – норка, толстые – выдра, тюлень; 2. прочность; 3. деформированность

*8. товарное св-во меха:* высокое – песец, лисица, бобёр; среднее – кролик; низкое – хомяк, крот. По массе: 1. тяжелые – собака, вол, лисица; средние – кролик; лёгкие – хомяк, суслик.

9. производственная стойкость: мех выдры - 100%, бобра – 85%, норки – 70%, каракуля – 65%, соболя – 55%, лисица – 40%, нутрии – 27%,рыси и белки – 25%, крота – 7%, кролика и зайца – 5%.

**42. ткани, классификация, ассортимент, основные характеристики.**

Классификация тканей:

*1. по волокнистому составу* – х/б (чисто, смешанная); льняные (чистые, смешанные); шерстяные (чистые, смешанные); шёлковые (натурально шёлковые нити); из натурально шёлковых нитей с другими волокнами; из искусственных нитей; из синтетических нитей.

*2. по виду пряжи* – гребяная пряжа (тонкая, ровная, гладкая, из длинных волокон хлопка, льна, шерсти); шёлковая пряжа (тонкая, ровная, из редких по длине волокон хлопка, льна и шёлка. Ткани: ситец, бязь); апоратная пряжа (толстая, рыхлая пушистая. Ткань байка, драп, пальтовые ткани).

*3. по ткацкому переплетению* – в зависимости от количества нитей и внешнего вида тканей различают классовое переплетение:

1 класс: главное (полотняное, сажевое, атласно-сатиновое) и их производное.

2 класс: мелкоузорчатое переплетение (имеются мелкие узоры на ткани виде клеток, ромбов, кубиков и т.д).

3 класс: жаккардовое (мебельно-декоративное)

4 класс: сложное (ворсовые, вельвет, бархат, пальтовые, драпы).

*4. по отделке* – куровые (без отделки); отбеленные, гладкокрашеные, набевные (красочные составы); пестротканые (используются разноокрашенные нити, разные по волокнистому составу); ворсование (фланель, драп); специальные отделки – водооталкивание, водонепроницаемые.

*5. по назначению* – белевые, полотенчатые, платьевые, блузочные, костюмные, пальтовые, курточные, плащевые, подкладочные, мебеледекоративные, галстучные.

Потребительские свойства ткани: геометрическое св-во (длина, ширина, толщина). Длина куска колеблется от 10-150м, ширина от 40-250 см, толщина от 40-250 см. Толщина оказывает влияние на теплозащитность, паро и воздухонепроницаемость.

Свойства влияющие на срок службы ткани: 1)прочность; 2)усадка.

Гигиенические свойства: Гигроскопичность, паро и воздухонепроницаемость ля летних тканей, а теплозащитность для зимних.

**Искусственные меха.** Мех имеет грунтовую основу и ворсистый покров. Для грунта применяют х/б пряжу. Ворс вырабатывают из хим.волокон. чтобы искусственный мех напоминал натуральный, применяют разные усадочные волокна. Меха такие устойчивы к истиранию и действию света.

*Недостатки:* Сильная электрозуемость, пониженная паропроницаемость, ворс закатывается.

Исскуственный мех получают тканным трикотажным и не тканным способом, а так же клеевым.

Упаковка текстильных товаров.

Ткани складываются и формируются в куски. Если ткани сложены во всю ширину, то оба торца оставляют открытыми. У ткани сложенной в 2-е оставляют открытыми один торец. Ткани светлых тонов, бельевые и портьерные упаковываются со всех сторон. Ткани упаковываются: мешки, тюли.

Ткани, которые не должны быть спрессованы укладывают в жёсткую тару.

Маркировка ткани.

Маркируют клеймом и товарным ярлыком, из картона или плотной бумаги. Клеймо наносят контрастной смываемой краской, на изнаночную сторону ткани. Наносят на оба конца куска вдоль среза на расстоянии не более 10мм от края.

Хранят в складских помещениях в упакованном виде. t хранения 15-18о С. Относительная влажность 60-65%.

**43. швейные изделия, классификация, ассортимент.**

К текстильной галантерее относят товары, выработанные из текстильной пряжи, нитей, тканей различными способами.

Текстильную галантерею подразделяют на подгруппы: нитки лентоткацкие, плетеные, швейная галантерея, гардинно-тюлевые изделия и кружева, зонты. Нитки в зависимости от назначения различают швейные, вязальные, штопальные, вышивальные.

Требования к качеству: нитки должны быть прочными, равномерными по толщине, окраске. Окраска должна быть прочной.

Дефекты ниток: узелки, шишковатость, ворсистость, разнооттеночность.

Лентоткацкие изделия.

Ленты изготавливают на лентоткацких станках различных переплетений. По назначению ленты подразделяют на декоративно-отделочные, одежно-вспомогательные, прикладные и специального назначения.

Ленты декоративно-отделочные: атласная лента, шотландка, "Украинка", бархотка, шляпная и др.

Ленты одежно-вспомогательные: брючная с утолщением по краю, корсажная лента, бандажная, обшивочная.

Ленты прикладные используют для изготовления бретелей, застежек-молний, для заделки швов швейных и трикотажных изделий.

Ленты специального назначения - флотская, для орденов, упаковочная.

Ленты различают по сырью, по отделке, по переплетениям. бывают разные по ширине - от 4 до 100 мм, метровые и штучные.

Плетеные изделия.

**Тесьма -** это узкие полоски с диагональным расположением нитей, тесьма растягивается по ширине, тесьмой легко обрабатывать углы и закругления. Тесьма бывает плетеная и вязаная.

По назначению тесьму различают декоративно-отделочную и прикладную.

Декоративно-отделочная тесьма - вьюнчик, мебельная, с оборкой и др.; прикладная тесьма - эластичная корсетная.

Шнуры отличаются от тесьмы спиралеобразным расположением нитей. Кроме плетеных, шнуры бывают крученые и витые.

По назначению шнуры различают одежно-вспомогательные, Прикладные и декоративно-отделочные.

Одежно-вспомогательные - шляпный шнур представляет собой эластичную сердцевину с оплеткой из хлопчатобумажных и вискозных нитей.

Прикладные шнуры - обувный шнур и петельный.

Декоративно-отделочные шнуры: сутаж - отделочный шнур с углублением в середине; синелька - имеет хлопчатобумажную сердцевину с вискозным ворсом; мебельный, шторный, отделочный и др.

Требования к качеству лент, тесьмы, шнуров.

Ленты, тесьма, шнуры должны иметь красивый внешний вид, равномерную окраску; не должны иметь дефектов ткачества, плетения.

Швейная галантерея.

К ассортименту швейной галантереи относят предметы женского и мужского туалета, изделия с художественной росписью, строчевышитые изделия.

Предметы женского туалета - грации, полуграции, корсеты, бюстгальтеры, пояса, пояса-панталоны.

Предметы мужского туалета - галстуки, помочи, мужские пояса и др.

Галстуки различают трех разновидностей - галстуки-самовязы, регаты, бантики. У галстуков-самовязов - широкий наружный конец, шейка, прилегающая к воротнику сорочки, и узкий конец. Узел завязывают широким концом вокруг узкого.

Галстук является модным дополнением и в дамской одежде. Он хорошо сочетается с обыкновенной блузкой, блузкой типа мужской рубашки и даже с блузкой с большим вырезом.

Изделия с художественной росписью используются для дополнения ансамбля одежды, для оформления интерьера жилых и общественных помещений.

Ассортимент изделий с художественной росписью включает платки, шарфы, косынки, кашне, воротнички, шторы, покрывала, скатерти и др. Ткани для этих изделий украшают различными способами - фотофильмпечать, трафаретная, аэрографная роспись, батик, вытравная, рельефная вышивка и др.

*Свободная роспись* - нанесение на ткань рисунка кистью или ватным тампоном. Для такого способа характерны нечеткие контуры рисунка. Свободная роспись по технике исполнения близка к акварельной росписи.

Трафаретная роспись - нанесение рисунка через пластины с прорезями. Рисунки, как правило, несложные.

Гардинно-тюлевые изделия и кружева.

Гардинно-тюлевые изделия и кружева - это полотна тюлевые, гардинные кружева и штучные изделия.

Ассортимент тюлевых и гардинных полотен разнообразен по типу машинного исполнения, по исходному сырью, рисунку переплетений, отделке. Полотна разные по ширине - от 70 до 350 см.

В зависимости от типа машин вырабатывают гардинно-челночное (гардинный тюль), уточно-вязаное, основовязаное, а также нетканое гардинное полотно.

Кружева могут быть машинные и ручной работы, по назначению - кружева-прошва и кружева-край.

Ручные кружева различают по месту производства. Наиболее знамениты елецкие, вологодские, кировские и Михайловские кружева. Они различаются орнаментом и техникой исполнения.

**44. кожаная обувь, классификация, ассортимент.**

Классификация:

*1) по половозрастному назначению*: мужская, женская, девичья, мальчиковая, школьная, малодетская, яслевого возраста, гусарики (до года).

*2) по исходному материалу для верха обуви:* натуральная кожа, искусственная, слюбетическая, текстильный материал; комбинированная обувь.

*3) по исходному материалу для низа обуви*: натуральная кожа, синтетический материал (резина), пластмасса, ТЭП.

*4) по методу соединения деталей верха и низа обуви*: клеевой, горячая локанизация, летевой способ.

*5) по способу производства:* машинный, ручной.

6) по отделке: гладкая, из нарезных кож, из тесненных кож (рельефная поверхность кожи), с просечками (крупное отверстие), ворсовые (замша), велюр, нубук, металлонизированный эффект под золото, серебро.

*7) по видам и конструкции*: сапоги и сапожки, полусапоги и полусапожки, ботинки, полуботинки, туфли (закрытые, полузакрытые, летние туфли из ремешков или открытым носком и пятки), домашние туфли, сандалии.

*8) по фасону*: формой носочной части и формой подъёма каблука.

**45. ювелирные товары. Классификация, ассортимент.**

Все ювелирные изделия и товары классифицируют по двум признакам: назначению и материалу для их изготовления.

По назначению все изделия подразделяются на следующие группы: предметы личных украшений, предметы туалета, принадлежности для курения, предметы для сервировки стола, письменные принадлежности, принадлежности для часов, сувениры. Все эти товары могут быть выполнены из любых материалов (драгоценных и дешевых) и различной техникой. Каждая группа состоит из подгрупп.

Предметы личных украшений: кольца, серьги, броши, булавки, браслеты, бусы, кулоны, колье, медальоны, цепочки, ожерелья.

Предметы туалета: пудреницы, зеркала, флаконы, запонки, булавки для шляп, зажимы и заколки для галстуков, пряжки декоративные, ларцы, шкатулки.

Принадлежности для курения: портсигары, сигаретницы, пепельницы, спичечницы, мундштуки и трубки, зажигалки, курительные приборы.

Предметы, для сервировки стола: ложки, вилки, ножи, рюмки, бокалы, стопки, графины, сервизы, вазы для фруктов, подставки для приборов, подстаканники, лопатки для пирожных, блюда, совочки и щипцы для сахара, сухарницы, ситечки для чая, кольца салфеточные, солонки, горчичницы и перечницы.

Письменные принадлежности: письменные приборы, ножи для бумаги, стаканы для карандашей, настольные блокноты, ручки и т. д.

Предметы для украшения интерьера: вазы, фигурки, поделки из камня, рога и кости, шкатулки, настенные чеканные украшения, настенные панно из камня, подсвечники.

Принадлежности для часов: браслеты для наручных часов, бортовые цепи и шатленки для карманных часов, часы ювелирные.

Сувениры: памятные медали, нагрудные значки, брелки, символы, значки, монограммы.

По материалу изготовления ювелирные товары делятся на следующие группы:

а) ювелирные изделия, изготовленные из драгоценных металлов, с применением ювелирных камней и без них;

б) художественные изделия из нейзильбера — изделия народных промыслов, изготовленные вручную с применением ювелирных камней и без них;

в) ювелирная галантерея — штампованные и литые изделия, изготовленные из недрагоценных металлов с недорогими вставками и без них;

г) камнерезные работы — декоративные и художественные поделки из ювелирно-поделочных и поделочных камней с применением металлов и без них.

Ювелирные изделия изготавливаются различными способами, что влияет на их внешний облик и стоимость. По технике исполнения все изделия делятся на монтированные, филигранные, литые и станочные.

К монтированным относят изделия, изготовленные вручную, а также с использованием штампованных или литых деталей, чеканных или сканных элементов.

Филигранные изделия изготавливаются вручную из гладкой и крученой проволоки.

Литые — изделия, полученные отливкой в форму с незначительной ручной доработкой. Эти изделия могут имитировать любую технику исполнения.

Прессованные и станочно - сборные — изделия, полученные при помощи различных станков с минимальной ручной доработкой.

Исходный материал*: 1. золото* – металл жёлтого цвета, с высокой отражательной способностью. Пробы: 375, 585, 750, 958, 999. Проба №585 имеет сплавы: тройной сплав (золото 58,5%, серебро 8%, медь 11-33%); белое золото (58,5%), палладий (18%), медь, никель, цинк. Проба №750 имеет сплавы: белое золото 75%, палладий 20%, зелёное золото (налёт старины) 75%, серебро, медь.

*2. серебро-* металл сверх белого цвета с наивысшей отражательной способностью. Наиболее твёрдый и прочный. Пробы: 750, 800, 875, 830, 916, 925, 960, 999.

*3. платина* – серебристо-белый металл, высокой прочности и твёрдости. Пробы: 850 и 950. к ним относят: палладий, родий, иридий, осмий.