

Идентификация мяса в поле таможенного декларирования

Густова Дарья Сергеевна
младший научный сотрудник

Актуальность темы

В условиях санкционной нагрузки, доля товарооборота пищевого сырья с зарубежными странами не уменьшается, а перераспределяется с запада на Восток, в Азию и Латинскую Америку. В связи с этим, вопросы методического обеспечения идентификации и классификации пищевых товаров остро стоят как для участников ВЭД, таможенных органов так и для производителей. Несмотря на то, что в России активно продолжается процесс гармонизации терминологии и классификации товаров, в примечаниях и Пояснениях к ТН есть значительные отличия от терминологии, используемой в технических регламентах, межгосударственных и национальных стандартах. К отдельным подсубпозициям ТН отсутствуют определения тех или иных терминов, или приведены неоднозначно понимаемые определения. Очевидно, что без единого подхода к идентификации товара ошибки классификации неизбежны.

Цель: совершенствование механизма классификации мяса и мясной продукции для повышения эффективности таможенного контроля, путем применения технологических решений во взаимодействии участников внешней экономической деятельности

Объектами исследований являлись: основной текст Товарной номенклатуры и Пояснения к ней, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 022/2011, межгосударственные и национальные стандарты на продукцию; лопаточные отрубы крупного рогатого скота. При проведении экспериментальных исследований определяли морфологические характеристики лопаточных отрубов крупного рогатого скота по принятой в промышленности схеме разделки; оценку потребительских свойств и потребительной стоимости полученного мясного сырья - по методике «Расчета цен на вновь разрабатываемую мясную продукцию» (Лисицын А.Б. и др., 2018) и следующие показатели: массовую долю влаги, белка, жира, золы - по стандартным методикам. По установленной методике расчета использовали следующую формулу:

$$K_{\text{новый}} = \frac{(K \times \text{Доля\%Жи́ра}) + (K \times \text{Доля\%Белка полн.}) + (K \times \text{Доля\%Белка соед.тк.})}{100}$$

где, K - действующий коэффициент потребительских свойств, доля % - соответствующего вида ткани в общей массе.

Основные результаты

На основе проведенного анализа судебной практики были выделены термины вызывающие многочисленные споры между участниками ВЭД: в общем количестве 58 шт. для двух групп ТН - 02 и 16. Из общего количества установлены следующие несоответствия

- 17,2% терминов, которые одновременно подходят для 2-х групп; (рис.1):
- 52% терминов определены в ТН, но не соответствуют международным и национальным нормативным документам;
- 31% терминов не имеет определений в ТН. Соответствующие определения можно найти в международных и национальных нормативных документах;
- 61% полностью отсутствуют в ТН и предложены автором для углубления детализации.

Предложено углубление детализации ТН, учитывая требования нормативной документации.

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

Предложения по углублению детализации 02 группы ТН - на примере позиция 0201 «Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное» представлены на рисунке 2.

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

Выявлена недостаточная детализация товарной номенклатуры в подсубпозиции 0201 20 200 - «компенсированные четвертины»: не предусмотрены классификационные группировки с разными схемами выделения четвертин, а именно выделением pistolетного отруба и отделения по 13-му ребру. Необходимость введения указанных подсубпозиции обусловлена тем, что масса отрубов передней и задней четвертин при разном способе разделки будет отличаться. Неточность классификации показала целесообразность углубления детализации позиции мяса говядины, учитывая требования стандарта ГОСТ 31797-2012 (рис.2).

Апробировали уточненную терминологию на примере разделки полутуши крс, выделяя лопаточный отруб и анализируя соответствующий термина ТН «лопатка».

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

Выявлено, что из-за неоднозначной трактовки описания термина в ТН и отсутствия четких описаний границ разделов отрубов, участники ВЭД неоднократно выделяют лопаточный отруб с 4-мя и более ребрами (рис.3).

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

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

В расчете стоимости сырья лопаточного отруба определена с применением коэффициентов потребительских свойств, установленных к оптовой цене мяса на кости (рис.4). Средняя оптовая цена говядины на кости - 324,54 руб. за 1 кг (цена указана по состоянию на март 2022 г.).

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

На основе полученного химического состава и морфологии выделенных отрубов, рассчитаны новые коэффициенты потребительских свойств (рис.5). Отличительная особенность новых коэффициентов от разработанных более 15 лет назад состоит в актуализации принципа расчета, адаптированного под измененные характеристики мясного сырья.

Расчет стоимости отрубов с учетом новых коэффициентов позволил установить, что стоимость лопаточного отруба по предлагаемой линии раздела на 7140 руб. за 100 кг. больше, чем выделенный отруб согласно ТН (в пересчете на 20 тонн стандартного грузового контейнера на партию уйдет 1 428 000 руб.) (рис.6).

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

В случае ошибки при декларировании, получаем, что к разнице в стоимости отрубов добавляется перерасчет пошлины с 15% до 50% и затраты за задержку на таможенном посту.

Показано, что убытки переработчика, только за счет задержки груза на таможенном посту. По нормам технического регулирования у таможенного органа есть 2 часа на оформление, если код не может быть подтвержден срок оформления увеличивается на 10 дней, в случае назначения экспертизы срок увеличивается на 20 дней.

Выводы

Методология семантического анализа, впервые примененного в области таможенного контроля, подтвердила научную состоятельность метода и позволила получить корректные результаты исследований некорректных и не гармонизированных текстов таможенной и технической документации для минимизации рисков, связанных с недостоверным декларированием.

На примере термина «лопатка» с различным содержанием мясного сырья, проведено сравнение морфологического, физико-химического состава, рассчитан коэффициент потребительской стоимости и наглядно продемонстрированы различия в связи с неточностью описания.

Расчитанные коэффициента потребительской стоимости позволили определить экономический эффект от применения технологических решений в рамках взаимодействия участников ВЭД. Установлено, что основным бенефициаром от внедрения уточненной кодировки товаров является переработчик, затраты которого уменьшаются на 200 000 руб. за счет сокращения издержек за хранение груза и снижения себестоимости товара.

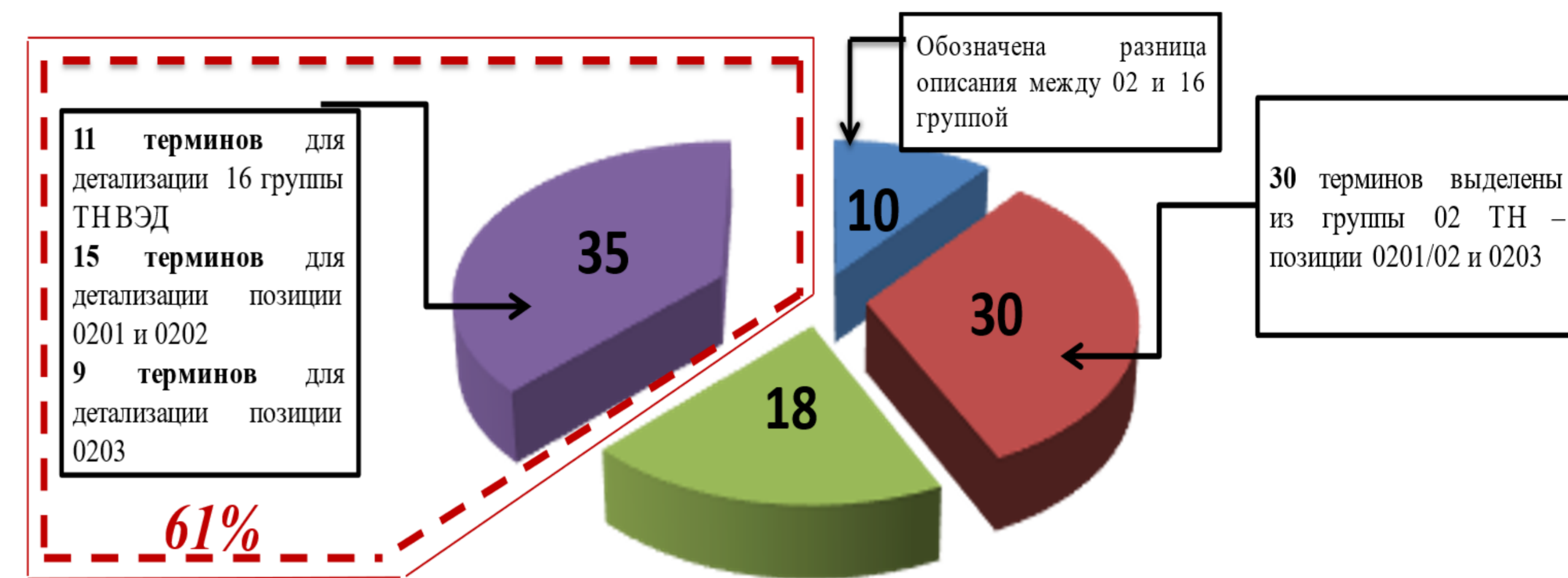


Рисунок 1 - Результаты анализа терминологии ТН ВЭД ЕАЭС

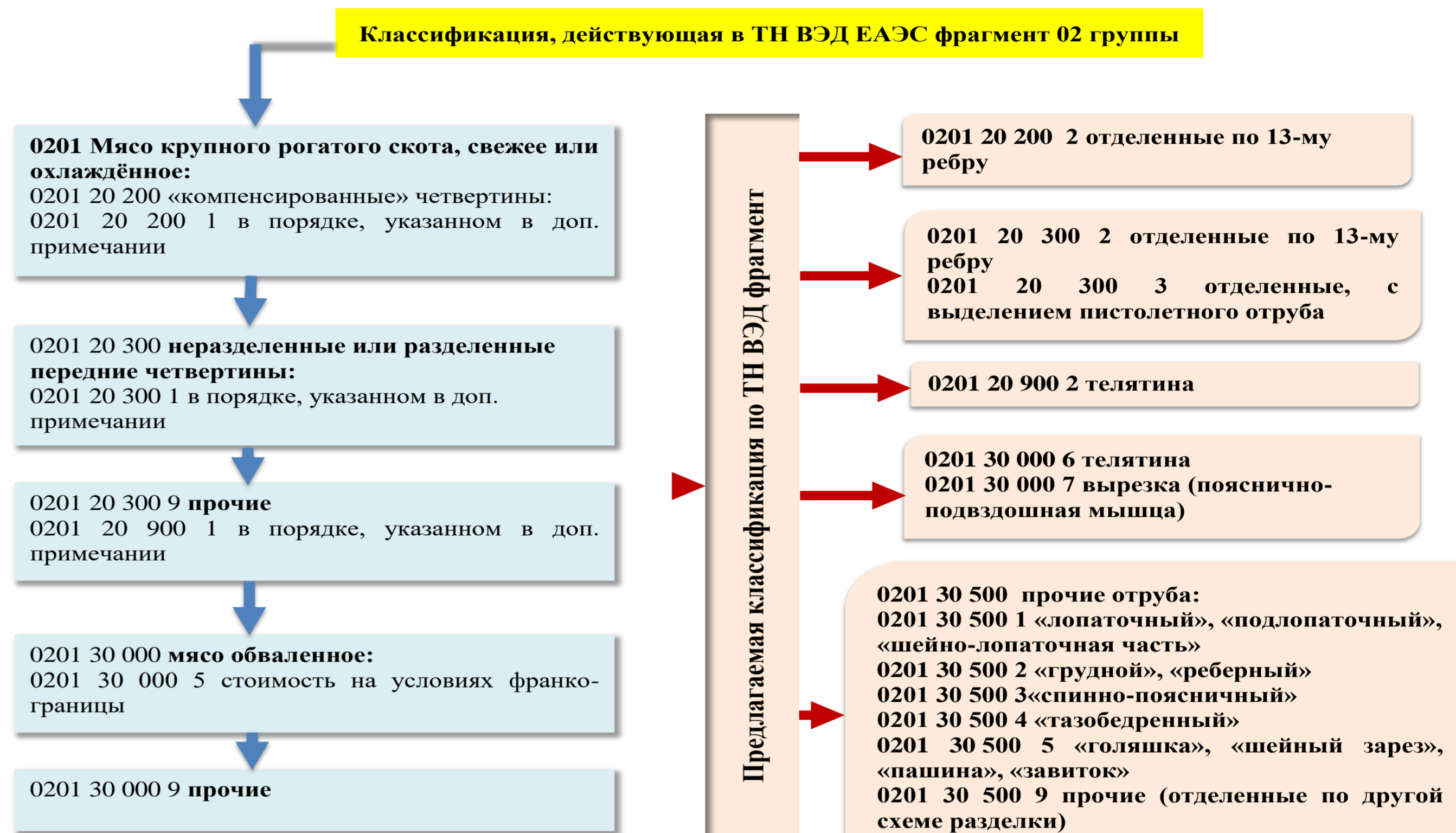


Рисунок 2 - Предложение по углублению детализации позиции 0201 «Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное» ТН ВЭД ЕАЭС (фрагмент)

Вид лопаточного отруба			
Лопаточный отруб		Лопаточный отруб с 4 ребрами	
	Белок – 18,93% Жир – 4,6%		Белок – 17,17% Жир – 9,19%
Продукция	выход продукции при разделке	Продукция	выход продукции при разделке
	% в массе мяса на костях		% в массе мяса на костях
Говядина 1 с	49,4%	Говядина 1 с	44,8%
Говядина 2 с	22,9%	Говядина 2 с	24,8%
Жировая ткань	7,5%	Жировая ткань	8,7%
Костная ткань	16,7%	Костная ткань	17,0%
Соединительная ткань	3,0%	Соединительная ткань	3,1%
Технические зачистки	0,2%	Технические зачистки	0,1%
Потери	0,4%	Потери	0,5%
Всего:	100,0	Всего:	100,0

Рисунок 3 - Морфологические характеристики лопаточных отрубов

Лопаточный отруб		Лопаточный отруб с 4-мя ребрами	
	Говядины 1 с: 49,4 кг / 21964,23 Р		Говядины 1 с: 44,8 кг / 19918,98 Р
	Говядина 2 с: 22,9 кг / 8472,31 Р		Говядина 2 с: 25,8 кг / 9545,23 Р
	Жировая ткань: 7,5 кг / 657,15 Р		Жировая ткань: 8,7 кг / 762,29 Р
	Костная ткань: 16,7 кг / 541,92 Р		Костная ткань: 17,0 кг / 551,65 Р
	Соедин. тк.: 3,0 кг / 194,76 Р		Соедин. тк.: 3,1 кг / 201,25 Р
	Тех.зачистки: 0,5 кг / 4,87 Р		Тех.зачистки: 0,6 кг / 5,84 Р
Итого: 100 кг / 31 835,24 Р		Итого: 100 кг / 30 985,24 Р	

Рисунок 4 - Стоимость отрубов на 100 кг

Наименование отруба	Массовая доля, %			K _{новый}	Стоимость отрубов, руб. за 100 кг
	Жир k = 0,27	Белок полн. k = 1,6	Белок соед.тк k = 0,2		
Лопаточный отруб без голяшки	19,37±4,77	70,40±4,07	10,23±0,70	1,2	38 945
Лопаточный отруб с 4-мя ребрами без голяшки	34,83±5,46	54,17±5,32	11,00±0,13	0,98	31 805

Рисунок 5 - Коэффициенты потребительских свойств отрубов



Рисунок 6 - Схема товародвижения и статьи затрат