

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління і бізнесу
ім. Г.Е. Вейнштейна
Кафедра – Бізнесу і торгівлі
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»
Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему: «Дослідження споживних властивостей та митне оформлення меду квіткового»

КРМ.ТПТтаУБ.1.510-03.І.2.3

Здобувач: _____
Підпис

Корчмарюк Аліна Ігорівна

Керівник: _____
Підпис

к.т.н, доцент Памбук С.А.

Підпис

викладач Печка С.С.

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від. _____.2025 р., протокол № ____

Завідувач кафедри

Бізнесу і торгівлі _____ Наталія БАСЮРКІНА
Назва кафедри Підпис

Одеса – 2025

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ, УПРАВЛІННЯ І
БІЗНЕСУ ім. Г.Е. Вейнштейна

Кафедра – Бізнесу і торгівлі

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Бізнесу і торгівлі

_____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

« ____ » _____ 2025 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

Здобувача

Аліни КОРЧМАРЮК

(ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: «Дослідження споживних властивостей та митне оформлення меду квіtkового» затвердженою наказом ОНТУ від «29» вересня 2025 р., протокол № 510-03.
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи _____.2025
3. Вихідні дані роботи: п'ять зразків меду натурального квіtkового різних торгових марок, нормативно-правові документи та законодавчі акти з теми дослідження, дані Державної служби статистики України, аналітичні дані спеціалізованих Інтернет-видань, матеріал наукових та методичних публікацій, митне законодавство та офіційні дані митної служби України.
4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: АНОТАЦІЯ. ЗМІСТ. ВСТУП. РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ МЕДУ КВІTKОВОГО ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЙОГО СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ. РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ. РОЗДІЛ 3 ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МЕДУ КВІTKОВОГО РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ. РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ЩОДО МЕДУ КВІTKОВОГО ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ЧЕРЕЗ КОРДОН УКРАЇНИ. РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ. ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ. ДОДАТКИ
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): табличний матеріал: перелік асортименту в роздрібних торгових мережах м. Одеси, аналіз маркування обраних зразків, органолептична оцінка зразків, фізико-хімічна оцінка якості зразків, графічний матеріал – Динаміка та обсяги експорту-імпорту та споживання меду; профілограма інтенсивності органолептичні зразків, взяття на облік особи-резидента, повідомлення про взяття на облік особи-резидента, контракти, презентація до захисту кваліфікаційної роботи (18 слайдів з відображенням основних результатів дослідження)

6. Дата видачі завдання _____ 2025 р.

Керівник _____ к.т.н, доцент Памбук С.А.
(підпис)
_____ викладач Печка С.С.
(підпис)

Завдання прийняв до виконання _____ Корчмарюк А.І.
(підпис)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	Аналітичний огляд літератури. Оформлення вступу та 1-го розділу. Підбір об'єктів дослідження якості.	15.08.2025- 31.08.2025	Виконано
2	Огляд нормативних документів, визначення методів дослідження. Дослідження асортименту товару.	01.09.2025- 15.09.2025	Виконано
3	Аналіз відповідності пакування та маркування. Виконання експериментальних досліджень.	16.09.2025- 26.09.2025	Виконано
4	Обробка результатів досліджень та оформлення 2-го, 3-го розділів. Формулювання висновків та пропозицій.	27.09.2025- 07.10.2025	Виконано
5	Оформлення митних процедур згідно з чинним законодавством.	08.10.2025- 08.11.2025	Виконано
6	Оформлення кваліфікаційної роботи та презентації. Перевірка роботи на плагіат.	09.11.2025- 30.11.2025	Виконано
7	Проходження попереднього захисту.	01.12.2025- 15.12.2025	Виконано
8	Захист виконаної роботи згідно затвердженого графіку роботи екзаменаційної комісії.		

Керівник _____ к.т.н, доцент Памбук С.А.
(підпис)
_____ викладач Печка С.С.
(підпис)

Здобувач-дипломник _____ Корчмарюк А.І.
(підпис)

*Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.
Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.*

Здобувач-дипломник _____ Корчмарюк Аліна Ігорівна

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить **115** сторінок, **18** таблиць, **12** рисунків, список літератури з **51** найменування, **1** додаток.

Метою виконання роботи є проведення аналізу ринку меду квіткового, дослідження асортименту меду квіткового натурального та його товарознавча оцінка, митне оформлення при перетині митного кордону України.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження є зразки меду квіткового різних виробників, що реалізуються в торговельних мережах України.

Завданням роботи передбачено дослідження ринку меду квіткового, факторів що формують споживні властивості меду квіткового, дослідження його асортименту і якості, здійснення митних формальностей при переміщенні через кордон партії меду квіткового, розгляд вимог охорони праці на об'єктах роздрібної торгівлі.

За результатами роботи сформульовано висновки щодо стану ринку, асортименту та якості меду квіткового, митного оформлення при перетині кордону України.

Одержані результати можуть бути використанні на підприємствах виробництва меду квіткового, зокрема меду квіткового акацієвого, та підприємствах торгівлі, як заходи з покращення якості, підвищення конкурентоспроможності, розширення асортименту.

Рік виконання роботи – 2025.

Рік захисту роботи – 2025.

THE SUMMARY

Thesis contains 115 pages, 18 tables, 12 figures, the list of references of 51 titles, 1 application.

The purpose of the work is to conduct an analysis of the flower honey market, study the range of natural flower honey and its commodity evaluation, and customs clearance when crossing the customs border of Ukraine.

As **object of analysis, generalizations and research** are samples of flower honey from various manufacturers, sold in retail chains in Ukraine.

The task of work is to study the flower honey market, factors that shape the consumer properties of flower honey, study its assortment and quality, carry out customs formalities when moving a batch of flower honey across the border, and consider labor protection requirements at retail facilities.

On results work the set forth conclusions were formulated regarding the state of the market, the assortment and quality of flower honey, and customs clearance when crossing the border of Ukraine.

The got results can be used at enterprises producing flower honey and trading enterprises, as measures to improve quality, increase competitiveness, and expand the assortment.

Year of implementation of work – 2025.

Year of presentation of work – 2025.

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ МЕДУ КВІТКОВОГО ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЙОГО СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ..	9
1.1 Аналіз ринку меду квіткового	9
1.2 Фактори, що формують споживні властивості меду квіткового	17
1.3 Товарознавча класифікація меду квіткового	19
1.4 Нормативна база, що регламентує якість меду квіткового та його дефекти	22
Висновки до розділу 1	24
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	26
2.1 Об'єкти дослідження.....	26
2.2 Методи дослідження	27
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА МЕДУ КВІТКОВОГО РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ	30
3.1 Характеристика асортименту меду квіткового натурального, що реалізуються в торговій мережі м. Одеси	30
3.2 Контроль відповідності стану пакування та повноти маркування...	35
3.3 Органолептична оцінка якості меду квіткового	46
3.4 Визначення фізико-хімічних показників якості меду квіткового ..	52
Висновки до розділу 3	53
РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ПЕРЕМІЩЕНІ МЕДУ КВІТКОВОГО ЧЕРЕЗ КОРДОН УКРАЇНИ	55
4.1 Визначення коду УКТЗЕД меду квіткового натурального	55
4.2 Правові засади нетарифного регулювання, як основний чинник безпеки та якості товарів, що переміщуються через митний кордон України	61

4.3 Визначення країни походження меду та застосування преференційних заходів	69
Висновки до розділу 4	74
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	76
5.1 Ідентифікація небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі	76
5.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці.....	77
5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця.....	82
5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів.....	84
Висновки до розділу 5	87
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	89
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	93
ДОДАТКИ.....	99

ВСТУП

У сучасних економічних умовах ринок продуктів бджільництва посідає важливе місце у структурі агропродовольчого сектору, а мед квітковий є одним із найбільш затребуваних продуктів як в Україні, так і за її межами. Його висока поживна цінність, натуральність та лікувально-профілактичні властивості визначають стабільний попит серед споживачів, а також формують значний експортний потенціал галузі. Україна традиційно входить до п'ятірки світових експортерів меду, забезпечуючи значну частку поставок на ринки ЄС, США та Азії, що підтверджується аналітичними даними профільних організацій [1]. У зв'язку з цим питання дослідження споживних властивостей меду квітового та особливостей його митного оформлення набувають особливої актуальності.

Важливість теми також зумовлюється посиленням міжнародних стандартів безпечності харчових продуктів, жорсткими вимогами до якості продукції бджільництва, її походження, маркування та відповідності технічним регламентам країн-імпортерів. З огляду на те, що мед є одним із найбільш фальсифікованих продуктів на глобальному ринку, ключовим завданням виробників стає забезпечення прозорості виробничих процесів та контроль фізико-хімічних показників на всіх етапах виробництва й збуту [2]. Саме тому комплексне вивчення споживних властивостей меду квітового дає змогу об'єктивно оцінити його якість, конкурентоспроможність та відповідність міжнародним вимогам.

Крім того, ефективність експортної діяльності значною мірою визначається організацією процедур митного оформлення. У сучасних умовах цифровізації міжнародної торгівлі та впровадження ризик-орієнтованих систем контролю, значущість правильного та вчасного проходження митних формальностей зростає. Відсутність знань щодо специфіки документального супроводу, тарифного регулювання, нетарифних обмежень та сертифікації може призводити до затримок, додаткових витрат і навіть обмежень експорту.

Це підтверджують аналітичні звіти Державної митної служби України та галузевих асоціацій [3].

Метою дипломної роботи є комплексне дослідження споживних властивостей меду квіткового та аналіз особливостей митного оформлення цієї продукції при здійсненні зовнішньоекономічних операцій.

Об'єктом дослідження є мед квітковий як харчовий продукт натурального походження.

Предметом дослідження виступають споживні властивості меду квіткового та процес його митного оформлення.

Для досягнення поставленої мети передбачено виконання таких завдань:

- розглянути характеристику, класифікацію та особливості формування якості меду квіткового;
- проаналізувати фізико-хімічні та органолептичні властивості продукції;
- визначити чинники, що впливають на якість та безпечність меду;
- дослідити вимоги міжнародних стандартів та нормативно-правових актів щодо виробництва, маркування та експорту меду;
- охарактеризувати порядок митного оформлення меду квіткового та супровідні документи;
- виявити проблеми й перспективи розвитку експортного потенціалу України у сфері медопродукції.

Наукова новизна роботи полягає у комплексному поєднанні дослідження споживних властивостей меду квіткового з практичним аналізом процедур митного оформлення, що дає змогу сформулювати системне уявлення про вплив якісних характеристик продукції на її експортний потенціал.

Практичне значення дослідження полягає у можливості використання результатів виробниками та експортерами меду для удосконалення контролю якості, оптимізації документального супроводу та підвищення конкурентоспроможності на зовнішніх ринках.

РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ МЕДУ КВІТКОВОГО ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЙОГО СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

1.1 Аналіз ринку меду квіткового

Війна в Україні вплинула на економіку не тільки нашої держави, але і спричинила динамічні зміни в світовій політиці і економіці. Суттєвий вплив політики на зміни в світовій економіці продемонстрували рішення нового президента США обмежити світову торгівлю з допомогою митної політики. Нарешті, в епоху трансформацій вступив і Близький Схід - важливий для ринку меду регіон світу, після початку війни в Ірані. Експерти вважають, що така ситуація дуже негативно вплине на світовий ринок меду.

Світове бджільництво у 2025 році, загальні положення.

За оцінками міжнародних джерел, у світі налічується близько 80 млн бджолиних сімей, утримуваних у штучних вуликах. Приблизно така ж кількість бджіл існує у природному середовищі, переважно в тропічних лісах Африки та Латинської Америки. Рівень смертності бджіл зростає, чисельність культурно утримуваних пасік у світі потрохи збільшується – у середньому 1% щороку.

Світове виробництво меду становить близько 1,5–1,6 млн тонн на рік. Середній глобальний показник медозбору з однієї бджолосім'ї оцінюється на рівні приблизно 19 кг на рік. За цим показником українське бджільництво посідає гідне місце серед провідних країн світу. Вважається, що у помірних широтах продуктивність бджолосімей є вищою, ніж у країнах із теплішим кліматом.

Загалом виробництво меду у світі зростає, хоча середній медозбір на одну бджолосім'ю поступово знижується. Така суперечність пояснюється тим, що значна частка продукції на світовому ринку є фальсифікованою – зокрема, виготовленою на основі цукрових сиропів або отриманою шляхом відкачування незрілого меду з подальшим видаленням надлишкової вологи штучним підсушуванням [4].

Згідно з даними звіту під назвою «Ринок меду, 2022-2029» розмір глобального ринку меду оцінювався в 8,17 млрд. доларів США у 2021 році. Очікується, що світовий ринок меду зросте від 8,53 млрд. доларів США у 2022р. до 12,69 млрд. доларів у 2029 році, тобто в півтора рази за 7 років.

Глобальний ринок меду умовно розділяється на регіони: Північна Америка, Європа, Азіатсько-тихоокеанський регіон, Південна Америка, Близький Схід, Африка.

За минулі 10 років обсяги світової торгівлі медом зросли на 17%. В останні 4 роки вони тримаються на високому рівні, хоча й скоротились на 4%. Ключові світові експортери меду залишаються стабільними і незмінними. Це Китай, Індія, Аргентина та Україна. Попри війну та логістичні проблеми, Україна залишається в ТОП-5 ключових експортерів меду [5].

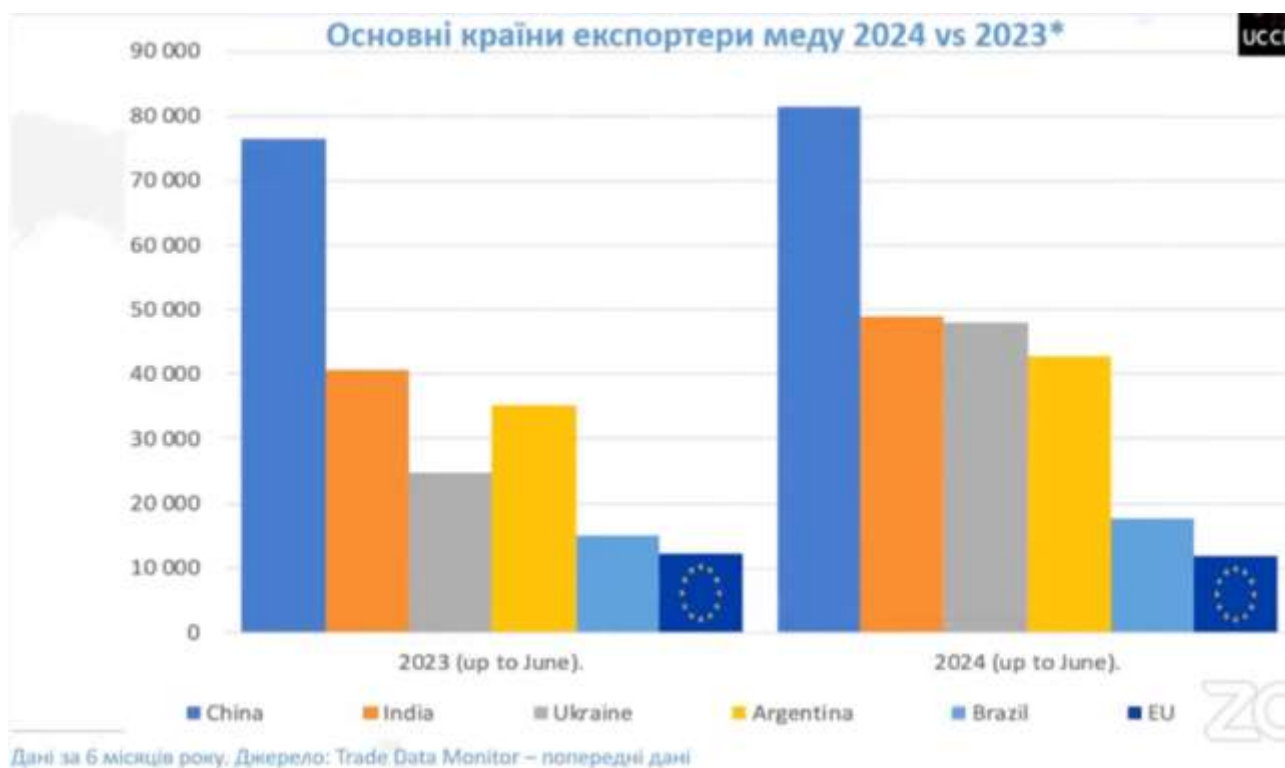


Рис. 1.1. Основні країни експортери меду 2024 і 2023 рр. [5]

Найбільши світові виробники меду натурального у 2021 році склали наступний рейтинг (рис. 1.2)



Рис. 1.2. Рейтинг світових виробників натурального меду у 2021 р [6]

Китай є найбільшим виробником меду у світі, завдяки різноманітному клімату і рослинному світу, які створюють ідеальні умови для виробництва меду. Далі представлені країни-лідери з виробництва окремих сортів меду.

Таблиця 1.1 – Країни-лідери з виробництва окремих сортів меду

Країна	Основний сорт меду	Особливості
Бразилія, Ефіопія	Органічний мед	Виробляється у природних екосистемах без використання хімічних засобів; високий попит у ЄС та США.
Південна Корея, Угорщина	Мед білої акації	Відзначається ніжним ароматом і повільною кристалізацією; популярний у преміальному сегменті.
В'єтнам	Мангова акація	Екзотичний сорт із м'яким фруктовим присмаком, що набуває популярності в Азії.
Україна	Соняшниковий мед	Один із найпоширеніших сортів у світі; вирізняється яскравим кольором та вираженим смаком.
Туреччина	Падевий мед із сосни	Унікальний за походженням; багатий на мінерали, має насичений смолистий аромат.
Нова Зеландія	Мед манука	Відомий своїми лікувальними властивостями; один із найдорожчих сортів у світі.

Бразилія і Ефіопія – лідирують у виробництві органічного меду, Корея і Угорщина – у виробництві меду білої акації, В'єтнам - мангова акація, Україна - соняшниковий мед, Туреччина - падевий мед із сосни, Нова Зеландія - манука.

За останні роки глобальне виробництво меду показує помірне зростання: у 2023 році світове виробництво оцінюється близько 1,89 млн т. Це свідчить про відновлення після шоків пов'язаних з пандемією та логістичними перебоями. При цьому розподіл виробництва залишається нерівномірним: Китай — найбільший виробник (більше ніж 460 тисяч тонн на рік), поряд із Туреччиною, Іраном, Аргентиною та кількома іншими країнами [7].

Тенденції попиту і споживання

Попит у розвинутих країнах стабільний — мед використовується як продукт харчування, інгредієнт у харчовій промисловості, а також в косметичці та медицині.

Зростає цікавість до натуральних/органічних сортів, до продуктів з географічним походженням (PDO/PGI-типи), а також до спеціалізованих сортів (квітковий, липовий, гречаний тощо).

Розвинені ринки також відчувають тиск через підвищення обізнаності щодо фальсифікацій і відповідного попиту на сертифікацію та простежуваність.

Ціноутворення й якість

Ціна меду сильно залежить від сорту, походження та якості (натуральність, ступінь переробки, вологість). Світова торгівля відчуває проблему фальсифікацій — підміна сиропами, неправдиве маркування походження, що створює додатковий ризик для добросовісних експортерів і вимагає посиленого контролю якості.

Експортно-імпортна динаміка (світ)

Експортні потоки характеризуються циклічністю: після пандемічних обмежень та логістичних перебоїв у 2020–2022 рр. помітне відновлення у 2023 р.

Головні імпортери — країни ЄС (високий попит на якісний натуральний мед), США, Японія, деякі країни Близького Сходу.

Політика квот/мит, правила сертифікації (наприклад, вимоги до залишків антибіотиків, сиропів, маркування) істотно впливають на потоки торгівлі. Після початку російсько-української війни логістичні ланцюжки також трансформувалися, що створило як ризики, так і нові торгові можливості для певних постачальників.

Головні драйвери і бар'єри ринку

Драйвери:

- Підвищення попиту на натуральні продукти, здорове харчування та підтримка локального виробництва.
- Розвиток органічних/спеціалізованих ніш (монофлорні медові сорти).
- Зростання інтересу до еко- та соціально відповідальних брендів.

Бар'єри / ризики

- Фальсифікація продукту і слабкий контроль якості на деяких ринках.
- Кліматичні фактори: посухи, зміни фенології рослин, шкідники та хвороби бджіл (*Varroa* тощо).
- Логістика, митні обмеження, політичні ризики (включно з торговельними санкціями).
- Економічні фактори: ріст витрат на паливо, корми, матеріали для вуликів та пакування.

Ринок меду в Україні (аналіз останніх 3–4 років)

Виробництво та чисельність пасік

Україна має довгу традицію бджільництва; кількість бджолосімей та виробництво залежить від погодних умов та інвестицій у галузь. Попри певні труднощі (логістика під час війни, втрати в прифронтових регіонах) вітчизняні виробники адаптувалися: ріст частки експорту, перехід на нові ринки, зростання масштабів у деяких господарствах. Локальні джерела детально описують функціональні проблеми та розвиток галузі в сучасних умовах [5].

Експорт (ключова інформація)

У 2023 році Україна експортувала близько 54,5 тис. т меду (зростання до 2022 р.), що зробило країну одним із значних постачальників до ЄС; частково це сталося завдяки тимчасовим торговим заходам та скасуванню мит для підтримки українських експортерів.

Така експортна динаміка відображає можливість відновлення позицій на міжнародних ринках, але також показує високу залежність від зовнішніх ринків [11].

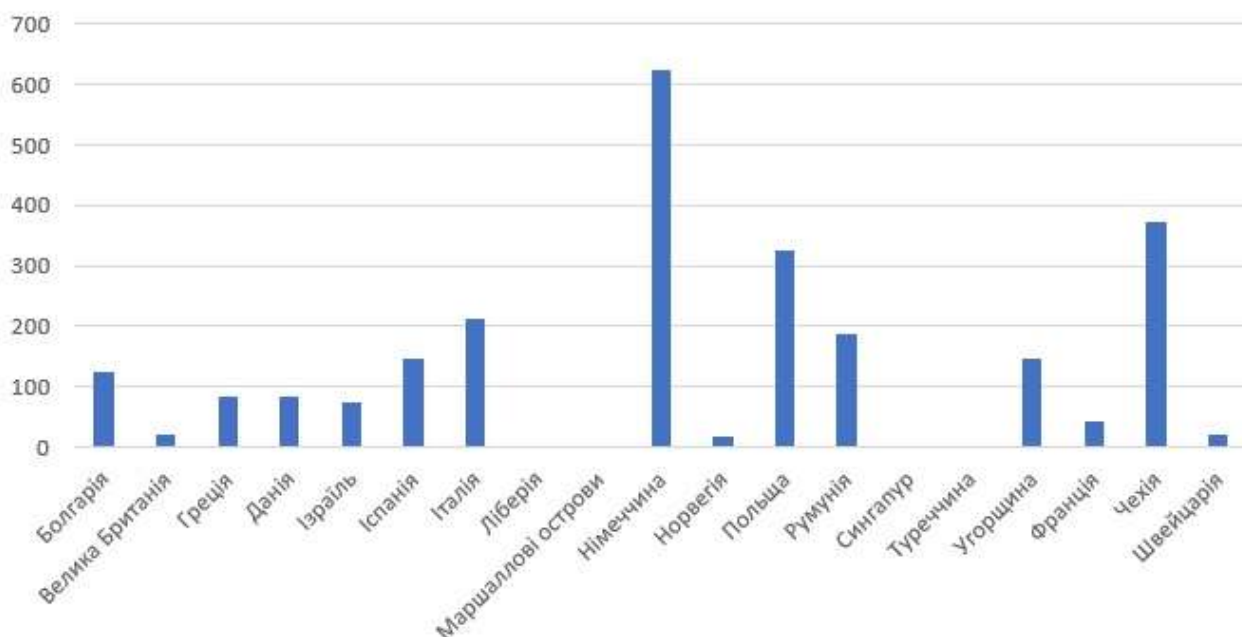


Рис. 1.3. Експорт меду за вересень 2025 р. – 2,47 тис.т., середня ціна 2,456 \$/кг [11]

З рисунку 1.3 можна побачити, що головними імпортерами українського меду залишаються країни Європи Німеччина, Чехія, Польща, Італія, Румунія та ін.). Європейський Союз (ЄС): ЄС залишається головним споживачем українського меду. Будь-які зміни у політиці квот, або регулюванні імпорту, а також тенденції щодо боротьби з фальсифікацією (яка є серйозною проблемою для українського меду), матимуть прямий і миттєвий вплив на експортні та внутрішні ціни. [12].

Внутрішній попит і споживання

Внутрішній ринок України характеризується сезонністю попиту (пік — холодні місяці), ростом інтересу до органічної продукції та до продуктів з “відкритим” походженням. Проте частина внутрішнього попиту покривалася імпортом (певні сорти, очищені медові суміші), що створює конкурентну ситуацію.

Проблеми українських виробників

Логістика під час війни (перенаправлення потоків через порти третіх країн, проблеми внутрішніх перевезень).

Втрати в деяких регіонах через бойові дії (пасіки, інфраструктура).

Фальсифікація на світових ринках, що підриває довіру до окремих постачальників.

Комунікація з покупцем: брак просування українського меду як «бренду» з контролем простежуваності.

Детальні аналітичні нотатки щодо українського ринку, функціонування галузі та проблем наведені у численних локальних оглядах і матеріалах аграрних видань [5].

Якість, контроль і фальсифікація

Фальсифікація (підміна сиропами, додавання підсолоджувачів, відкачування незрілого меду з наступним штучним сушінням) залишається суттєвою проблемою. Навіть при покращенні методів контролю, частка підробок на світовому ринку залишається значною, що вимагає як технічних

(лабораторних) рішень, так і нормативних — стандартів походження, сертифікації та жорсткіших умов імпорту [12].

Цінова динаміка (останні роки)

Ціни на мед демонстрували волатильність: після падіння в окремі періоди (через перевиробництво на деяких ринках або зниження попиту) — відновлення. На ціну впливають: сорт меду, рівень очищення, сертифікація (органічний / неорганічний), логістичні витрати, курс валют в країні-експортері. У 2022–2023 роках частково ціни стабілізувалися, але ризики залишаються високими.

Короткостроковий прогноз і перспективи (1–3 роки)

Світовий попит залишиться стійким; можливе невелике зростання обсягів, зумовлене попитом на натуральні продукти та розвитку органічного сегмента.

Фальсифікація й надлишкова пропозиція певних сортів можуть утримувати цінову волатильність.

Для України відкриваються можливості нарощування експорту в ЄС за умови посилення контролю якості, простежуваності і брендингу; водночас ризики пов'язані з безпековою ситуацією та логістикою.

Рекомендації для учасників ринку (виробники / експортери / політики)

1. Посилити лабораторний контроль та систему простежуваності — інвестувати в сертифіковані лабораторії, використовувати ІЧ-спектроскопію та інші сучасні методи аналізу для підтвердження натуральності.

2. Брендинг і географічні позначення – розвивати бренди «Український мед», виділяти монофлорні сорти, просувати географічне походження як якісну відмінність.

3. Диверсифікація експортних ринків – розширювати присутність у Північній Америці, Азії, але не зменшувати взаємодію з ЄС.

4. Підтримка пасічників – державні програми підтримки (кредитування, страхування пасік, дотації) та інформаційні кампанії щодо кращих практик догляду за бджолами.

5. Боротьба з фальсифікацією – кооперація між експортерами й імпортерами, запровадження спільних вимог до маркування і тестувань.

Висновки

Світовий ринок меду у 2023 році демонструє загальну стабільність виробництва (~1,9 млн т) з регіональними змінами у динаміці виробництва та зростанням ролі країн Африки й Латинської Америки. Головні ризики — фальсифікація продукту та кліматичні загрози. Україна зберігає потужний експортний потенціал (понад 50 тис. т експорту в 2023 р.), але для подальшого успішного розвитку необхідні кроки з підвищення контролю якості, просування бренду та диверсифікації ринків.

1.2 Фактори, що формують споживні властивості меду квіткового

Споживчі властивості товарів являють собою сукупність характеристик, які визначають здатність продукції задовольняти потреби покупців у процесі її використання. Саме вони формують уявлення про корисність товару та його цінність для споживача. До таких характеристик належать властивості соціального призначення, функціональні параметри (зокрема органолептичні показники та енергетична цінність), експлуатаційні, ергономічні, естетичні та екологічні властивості. Сукупність цих показників дає змогу оцінити, наскільки ефективним і доречним буде застосування продукції за її прямим призначенням, чи є вона безпечною, практичною та гармонійною за зовнішнім виглядом.

Ергономічні властивості відображають рівень комфорту та зручності під час взаємодії споживача з товаром на різних етапах циклу «людина – товар – людина». Вони безпосередньо пов'язані з фізіологічними та психічними особливостями користувачів і можуть поділятися на гігієнічні, антропометричні, психологічні й психофізіологічні показники. Естетичні властивості, у свою чергу, відповідають за здатність товару формувати позитивне емоційне сприйняття через гармонію форми, стилю і художньо-образної виразності. До основних критеріїв естетики відносять інформативність

та виразність форми, раціональність конструкції, цілісність композиції, відповідність дизайну загальній стилістиці та якість зовнішнього виконання.

Екологічні властивості характеризують ступінь впливу товару на довкілля протягом його виробництва, використання чи утилізації. Чим менший рівень потенційних негативних наслідків, тим більш екологічно відповідальним вважається продукт.

Споживні властивості меду формуються під впливом різноманітних чинників, серед яких: ботанічне походження нектару, технологія збору та обробки, умови зберігання, мікрокліматичні параметри середовища та можливе додавання сторонніх речовин [14, 15]. Джерело нектару має ключове значення, адже саме воно визначає хімічний склад, ароматичний профіль, колір та смакові особливості меду. Різні рослини формують різні типи меду: так, акацієвий мед вирізняється світлим кольором і м'яким смаком, тоді як гречаний — темнішим відтінком та більш насиченим ароматом і кислотністю. Важливим чинником є й місце розташування пасіки, адже різноманіття місцевої флори безпосередньо впливає на кінцеві властивості продукту.

Технологічні процеси збору, переробки та зберігання також суттєво визначають якість меду. Недостатнє центрифугування, відсутність очищення або порушення умов гігієни можуть призвести до потрапляння у продукт сторонніх домішок, дріжджів, пилку чи частинок воску, що негативно позначиться на безпечності та придатності меду до споживання. Дотримання етичних та сталих практик бджільництва, які передбачають збереження здоров'я бджолиних сімей та уникнення надмірного вилучення меду, є обов'язковою умовою для забезпечення високої якості продукту. Правильне зберігання — у темному, сухому та прохолодному місці — дозволяє запобігти процесам бродіння, псування чи небажаної кристалізації.

Температура й вологість навколишнього середовища можуть суттєво змінювати консистенцію та стабільність меду. Підвищена температура або вологість здатні прискорити псування продукту, сприяти закисанню або активній кристалізації. Слід враховувати, що кристалізація — природний

процес, який не знижує поживну цінність меду, хоча й може впливати на його текстуру та органолептичні властивості [16].

Додавання сторонніх компонентів, таких як цукрові сиропи, крохмальні речовини, борошно, крейда, антибіотики чи важкі метали, є серйозним порушенням технології та законодавчих вимог. Такі фальсифікації спричиняють втрату біологічної цінності меду, становлять загрозу для здоров'я споживачів та суперечать нормам, що регулюють маркування й якість харчових продуктів.

1.3 Товарознавча класифікація меду квіткового

Натуральний бджолиний мед є складним природним продуктом, біологічні та органолептичні властивості якого визначаються його ботанічним походженням, умовами збирання та технологічними особливостями переробки. За джерелом нектару традиційно виділяють три основні групи меду:

- квітковий,
- падевий та
- змішаний (комбінований, що формується природним чином із поєднання нектару квітів і паді).

Квітковий мед може бути монофлорним, якщо переважна частка нектару надходить від однієї рослини, та поліфлорним, коли аромат і смак формуються завдяки сукупності нектару з багатьох видів медоносів. Водночас падевий мед диференціюють залежно від його походження: він може бути тваринного походження — коли бджоли збирають солодкі виділення попелиць чи інших комах, або рослинного походження — коли джерелом є медвяна роса (падь), що утворюється на листках та хвої. Відповідно до вимог ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» мед поділяється на квітковий та квітковий із домішками паді [21].

Формування асортименту меду безпосередньо залежить від видового складу медоносних рослин, які домінують у регіоні. До найпоширеніших видів належать акацієвий, буркуновий, вересовий, липовий, гречаний, соняшниковий

та інші різновиди, що відрізняються кольором, смаковим профілем, ароматом та консистенцією. В Україні, зважаючи на значні площі посівів соняшника, особливо широке поширення має саме соняшниковий мед, який характеризується високою масовою часткою глюкози, що зумовлює його швидку кристалізацію.

Згідно з ДСТУ 2154-2003 «Бджільництво. Терміни та визначення понять», розрізняють три основні способи отримання меду: стільниковий, відцентровий та пресований [10].

Стільниковий мед — це продукт, що зберігається в природних воскових комірках, сформованих бджолами у вигляді гексагональних стільників. Його реалізують у первинному вигляді, без будь-якого механічного чи термічного втручання. Вважається, що мед у стільниках зберігає свою біологічну активність найповніше, оскільки ізольований від контакту з повітрям та металевими поверхнями, не піддається фільтрації чи змішуванню. Сучасні технології дозволяють бджолярам виготовляти рамки-стільники різних розмірів і форм, що сприяє формуванню товарних партій та збільшенню попиту на преміальні різновиди стільникового меду. Інколи на ринок постачають комбінований продукт — стільниковий мед, залитий відцентровим.

Відцентровий (центрифужний) мед отримують шляхом механічного відкачування на медогонці. Для цього стільники попередньо розпечатують теплими ножами, після чого мед вивільняється під дією відцентрової сили. Подальше проціджування через спеціальні сита забезпечує видалення механічних домішок та часточок воску, що дозволяє отримати чистий однорідний продукт.

Пресований мед виробляють шляхом механічного пресування стільників, коли використання медогонки неможливе, а стільники містять значну кількість воску або мають пошкоджену структуру.

За консистенцією мед буває рідким та кристалізованим. Процес кристалізації, або «саджання», є природною фізико-хімічною трансформацією, пов'язаною з переважанням глюкози над фруктозою та низкою інших факторів

(ботанічне походження, температура, умови зберігання). Кристалізація не знижує харчову чи біологічну цінність меду, однак змінює його текстуру й зовнішній вигляд [11].

За кольором мед може варіюватися від майже прозорого, світло-жовтого до темно-коричневого. Така мінливість зумовлена вмістом рослинних пігментів, мінералів та поліфенольних сполук, кількісний і якісний склад яких залежить від ботанічного походження.

Міжнародні вимоги щодо класифікації меду визначені нормативними документами високого рівня — CODEX STAN 12-1981 Standard for Honey [22] та Directive 2001/110/EC [23]. Порівняльний аналіз цих документів показав, що національна класифікація, закріплена в ДСТУ, має певні відмінності від європейських вимог, насамперед у деталізації категорій і термінів. Згідно з міжнародною системою, мед класифікується за способом виробництва або формою подання, зокрема:

- стільниковий мед (comb honey);
- мед зі шматками стільників (chunk honey);
- злитий мед (drained honey), отриманий шляхом стікання з відкритих стільників;
- екстрагований мед (extracted honey), видобутий центрифугуванням;
- пресований мед (pressed honey), отриманий пресуванням стільників без нагрівання понад 45 °C;
- фільтрований мед (filtered honey), з якого видаляють значну кількість органічних і неорганічних домішок;
- пекарський мед (baker's honey), який допускається використовувати лише у харчовій промисловості через специфічні властивості (можливість бродіння, перегріву або наявності сторонніх запахів).

У межах Угоди про асоціацію між Україною та ЄС було передбачено імплементацію європейської Директиви щодо меду, що передбачає гармонізацію українського законодавства з нормами ЄС. На відміну від українського стандарту, який має рекомендаційний (добровільний) характер,

європейські вимоги є обов'язковими для виконання, що сприятиме підвищенню конкурентоспроможності українського меду на міжнародному ринку та забезпечить споживачам чіткі гарантії якості [24].

1.4 Нормативна база, що регламентує якість меду квіткового та його дефекти

Згідно з ДСТУ, основними показниками якості натурального меду є колір, смак, аромат, ступінь зрілості (відображається в консистенції), калорійність, безпечність з точки зору токсичності.

Мед може мати різноманітний колір, від безбарвного до чорного з різними відтінками. Кожен тип меду має своє характерне забарвлення: акацієвий — білий, липовий — бурштиновий, гречаний — коричневий, а падевий — темно-коричневий [25]. Колір визначають візуально, при денному світлі в стакані прозорого скла об'ємом не менше ніж 100 см³ у кожній відібраній пакувальній одиниці [21].

Смак натурального меду повинен бути солодким, ніжним і приємним, без будь-яких сторонніх присмаків, за винятком, каштанового меду, який може мати легкий гіркуватий присмак. Що стосується аромату, то він повинен бути характерним, приємним, від слабкого або ніжного до більш вираженого, без будь-яких сторонніх запахів. Не допускається наявність механічних домішок органічного або неорганічного походження, які можуть бути внесені в процесі переробки, що впливає на зниження харчової цінності та загальний зовнішній вигляд продукту.

Зрілість меду визначається його консистенцією, вмістом сахарози та діастазним числом. Мед може мати різну консистенцію, від рідкої до густої. Допустимий вміст води в меді не повинен перевищувати 21% - для меду 1 гатунку, 18,5% - для вищого гатунку, а вміст сахарози - 6% для першого гатунку, 3,5% - для вищого. Діастазне число має бути не менше 10 одиниць Готе для першого гатунку та не більше 15 для вищого. Цей показник свідчить про наявність ферменту діастази або амілази.

Калорійна цінність меду залежить від кількості і співвідношення вуглеводнів у ньому: глюкоза, фруктоза, сахароза і декстрини. Вони складають 98- 99 % сухої речовини меду. Глюкоза і фруктоза повинні становити не менше 82 %, сахароза – не більше 6 % [26].

Останній критерій якості - токсико-гігієнічний. Токсико-гігієнічний критерій меду стосується вмісту різних шкідливих речовин, які можуть впливати на здоров'я людини. Основними категоріями цих речовин є токсичні елементи, пестициди, антибіотики, нітрофурани та радіонукліди. Токсичні елементи, такі як свинець, кадмій і миш'як, мають обмеження на їх вміст у меді, наприклад, не більше 1,0 мг/кг для свинцю, 0,05 мг/кг для кадмію і 0,5 мг/кг для миш'яку. Пестициди, які можуть використовуватися для захисту рослин, також мають обмеження на їх вміст у меді, наприклад, не більше 0,005 мг/кг для кожного з них. Для антибіотиків, таких як левоміцетин, нітрофурани, тетрациклін і стрептоміцин, встановлені максимально допустимі рівні або вони взагалі можуть бути заборонені в меді. Радіонукліди, такі як цезій-137 і стронцій-90, також мають обмеження на вміст у меді, наприклад, не більше 370 Бк/кг для цезію-137 і 100 Бк/кг для стронцію-90 [9].

Підвищена вологість, бродіння, піноутворення, потемніння, поява пухкого білого шару або темної рідини на поверхні, а також сторонні присмаки та наявність механічних домішок - основні дефекти, які можуть виникнути в меді. Бродіння, наприклад, проявляється у великій кількості бульбашок вуглекислого газу, кислуватому запаху і смаку, і відбувається в присутності осмофільних дріжджів. У той же час, мед з вмістом вологи менше 20% зазвичай не піддається бродінню [27].

Цей процес полягає в розкладанні моносахаридів (глюкози, фруктози) на спирт і вуглекислий газ під впливом дріжджів. Відповідно до [21] не допускаються ознаки бродіння. Піноутворення меду проявляється в безлічі дрібних бульбашок повітря, які з'являються в результаті тривалого перемішування або переливання меду з високим вмістом білка [28].

Зміни в меді, такі як поява пухкого білого шару або темної рідини на поверхні, викликані зберіганням з високим вмістом глюкози або фруктози. Їх можна усунути, нагріваючи мед до 35-40°C протягом 5 годин, а потім перемішуючи.

Потемніння меду відбувається внаслідок тривалого зберігання при кімнатній температурі або зберігання в алюмінієвій тарі, а також тривалого нагрівання меду при високих температурах. Цей дефект можна виправити лише фільтрацією меду через відбілюючі глини. В інших випадках такий мед не повинен використовуватися в їжу. Якщо з'явилися сторонні запахи, їх можна видалити, помістивши мед у вакуум-апарат при температурі 40-45°C і залишковому тиску 8-10 кПа, перемішуючи його протягом 5-10 годин. Якщо запахи залишаються, такий мед не рекомендується вживати [28].

Механічні домішки охоплюють різноманітні природні небажані складові, від мертвих бджіл та їх частин до сторонніх речовин, таких як пил, пісок, рослинні волокна тощо. При присутності в меді природних небажаних домішок, продукт не реалізують, його потрібно очистити. У разі забруднення сторонніми домішками мед бракують [21].

Висновки до розділу 1

1. За результатами аналізу ринку квіткового меду встановлено, що даний вид продукції займає провідне місце у структурі виробництва та споживання меду як на внутрішньому ринку України, так і на світовому ринку. Виявлено, що основними тенденціями розвитку ринку є зростання експортної орієнтації, підвищення вимог до якості та безпечності продукції, а також посилення конкуренції з боку інших країн-експортерів. Узагальнено, що попит на квітковий мед формується під впливом його натуральності, харчової та біологічної цінності, тоді як нестабільність цін і наявність фальсифікованої продукції залишаються ключовими проблемами ринку.

2. Дослідження факторів, що формують споживні властивості квіtkового меду, дозволило встановити, що вирішальний вплив на якість і споживну цінність продукту мають ботанічне походження нектару, умови утримання бджіл, способи збирання та переробки меду, а також умови його зберігання і транспортування. Доведено, що сукупність природних та технологічних факторів визначає органолептичні показники меду (смак, аромат, колір, консистенцію), його хімічний склад, харчову та біологічну цінність, а також стійкість до фізико-хімічних змін під час зберігання.

3. У процесі аналізу товарознавчої класифікації квіtkового меду систематизовано основні класифікаційні ознаки продукту за ботанічним походженням, способом отримання, консистенцією, кольором та формою реалізації. Встановлено, що класифікація меду відіграє важливу роль у забезпеченні його ідентифікації, правильного маркування та визначенні споживної цінності. Узагальнено, що гармонізація національної класифікації з міжнародними підходами є необхідною умовою підвищення конкурентоспроможності українського квіtkового меду на зовнішніх ринках.

4. Аналіз нормативної бази, що регламентує якість квіtkового меду та його дефекти, показав, що в Україні діє система національних стандартів і технічних умов, які визначають основні вимоги до безпечності, якості та класифікації меду. Виявлено відмінності між вимогами національних і міжнародних нормативних документів, зокрема щодо підходів до класифікації та контролю якості продукції. Доведено, що дотримання нормативних вимог є ключовим чинником запобігання виникненню дефектів меду, таких як бродіння, перегрів, фальсифікація та механічні домішки, а також необхідною умовою захисту прав споживачів і забезпечення стабільної якості продукції.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Об'єкти дослідження

Об'єктами дослідження є три зразки меду, які належать належать до квіткового виду меду, а саме акацієвого. Акацієвий мед вважається одним з найцінніших і найсмачніших сортів меду. Він має світло-жовтий або прозорий колір, ніжний аромат і солодкий смак. Акацієвий мед містить багато фруктози, тому довго не кристалізується. Він має високу біологічну цінність, оскільки в ньому зберігається багато пилку, вітамінів, мінералів і ферментів [8].

Надалі в тексті будуть представлені як: Зразок 1, Зразок 2, Зразок 3. Перелік об'єктів дослідження представлено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Об'єкти дослідження

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місцезнаходження	Вид пакування	НД за яким вироблено продукт
1	Мед натуральний квітковий «Акацієвий» ТМ «Премія»	ТОВ «СП «Мед Поділля»»	Скляна банка	ДСТУ 4497:2005
2	Мед акацієвий ТМ «Правильний мед»	ФОП Петрушев А. В. СПП «Правильний мед», Україна	Скляна банка	ДСТУ 4497:2005
3	Мед натуральний акацієвий монофлорний ТМ «Пасіка»	ТОВ «Мед України»	Скляна банка	ТУ У 01.4 – 38806616-002:2018
	Мед натуральний акацієвий монофлорний ТМ «Honey»	ТОВ «Мед України»	Полімерна банка	ТУ У 01.4 – 38806616-002:2018
	Мед акацієвий ТМ «Домашній кошик»	Україна	Скляна банка	ДСТУ 4497:2005

Як видно з таблиці 3.1 для дослідження обрали п'ять зразків акацієвого меду вітчизняного виробництва, таких торгових марок як «Премія», «Правильний мед», «Пасіка», «Honey» та ТМ «Домашній кошик». Зразки ТМ «Премія», ТМ «Правильний мед» та ТМ «Домашній кошик» вироблені за національним стандартом ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови», та зразок ТМ «Пасіка» і ТМ «Honey» вироблені одним виробником і за одним нормативним документом - ТУ У 01.4 – 38806616-002:2018.

2.2 Методи дослідження

При проведенні порівняльної оцінки якості меду акацієвого контролювали стан споживчої тари, відповідність та повноту маркування, органолептичні та фізико-хімічні показники якості.

Згідно з ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» мед повинен бути фасований в чисті герметичні банки, або іншу тару. На тару з медом повинні бути нанесені наступні позначення: найменування і номер підприємства-виготівника, вид меду, маса нетто, число і день кінцевого терміну реалізації, позначення стандарту. Методи дослідження наведені в таблиці 2.2..

Таблиця 2.2 – Методи досліджень

Назва показника та/або групи показників	Нормативний документ
Органолептичні показники	
- смак	ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» [21]
- аромат	
- колір	
- кристалізація	
- консистенція	
- механічні домішки	
- ознаки бродіння	
Фізико-хімічні показники, в т.ч.:	
- масова частка води	ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» [21]
- масова частка відновлювальних сахарів	
- масова частка сахарози	
- діастазне число	

-	кислотність	
-	якісна реакція на наявність паді	

Відповідність пакування перевіряли згідно з вимогами ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови»

Відповідність та повноту маркування перевіряли згідно з вимогами Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [29].

При дослідженні органолептичних показників якості користувались профільним методом. Профільний метод заснований на тому, що окремі смакові та нюхові стимули, об'єднуючись, дають якісно нове відчуття флейвора (поєднання органолептичних характеристик) продукту. Інтенсивність відчуттів оцінюється за шкалою:

- 0 – оцінка відсутня,
- 1 – тільки упізнається або відчувається,
- 2 – слабка інтенсивність,
- 3 – помірна інтенсивність,
- 4 – сильна інтенсивність,
- 5 – дуже сильна інтенсивність [30].

На одному рисунку раціонально поєднувати часткові ознаки однієї властивості. Негативні часткові ознаки, повинні відзначатися або вказуватися з негативним знаком «мінус» [31].

Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», розділ 3, перелічена обов'язкова інформація про харчові продукти, згідно з якою повинні маркуватись всі харчові продукти.

Перелік обов'язкової інформації про харчові продукти

З урахуванням винятків, передбачених цим розділом для фасованих харчових продуктів, обов'язковою для надання є така інформація:

- 1) назва харчового продукту;
- 2) перелік інгредієнтів;
- 3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1 до цього Закону або походять з речовин чи продуктів, наведених у додатку № 1 до цього Закону, які використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у змінній формі;
- 4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;
- 5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;
- 6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";
- 7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);
- 8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;
- 9) країна походження або місце походження - у випадках, передбачених статтею 20 цього Закону;
- 10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;
- 11) для напоїв із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць - фактичний вміст спирту у напої (крім продукції за кодом 2204 згідно з УКТ ЗЕД);
- 12) інформація про поживну цінність харчового продукту
- 13) позначення, що ідентифікує партію (лот), до якої (якого) належить харчовий продукт.

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА МЕДУ КВІТКОВОГО НАТУРАЛЬНОГО РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ

3.1 Характеристика асортименту меду квіткового натурального, що реалізуються в торговій мережі м. Одеси

Асортимент товару – це набір різних груп, видів і сортів товарів, об'єднані за споживчою, торговою або виробничою ознакою, які реалізуються суб'єктом господарювання на об'єкти торгівлі. Асортимент товару в торговельних мережах залежить від попиту населення, а також місця знаходження торговельної точки. Він формується аналізуючи переваги покупців, які постійно потребують моніторингу.

Досліджування асортименту меду представленого в торговельній мережі проводилося у трьох відомих торгових мережах м. Одеси: Обжора, Сільпо та Таврія-В. Дані про асортимент меду кожної мережі представлено у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Асортимент товару представленого в торговельній мережі «Обжора» [32]

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Вид меду	Маса нетто	Ціна, грн
1	Мед ТМ «ВЕЕНАРРУ»	ФОП «Рожков Анатолій Олександрович», м. Чорноморськ, Україна	Банка скляна	Акацієвий	400	140.69
2				Коріандровий	400	111.47
3				Соняшниковий	400	96.85
4				Квітковий	400	104.15
5				Акацієвий	250	96.85
6				Коріандровий	250	78.57
7				Квітковий	250	74

Продовження табл. 3.1

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Вид меду	Маса нетто	Ціна, грн
8	Мед ТМ «НЕКТАР»	ТОВ «Нектар», м. Дніпро, Україна	Банка скляна	Акацієвий	250	95.25
9				Акацієвий	400	150.90
10				Гречаний	250	66.37
11				Гречаний	400	96.93
12				Липовий	250	84.05
13				Липовий	400	128.09
14				Різнотрав'я	250	61.57
15				Різнотрав'я	400	90.53
16			Пластиковий стаканчик	Різнотрав'я	125	29.03
17	Мед ТМ «Таврійський»	ФОП «Попов С. В.», м. Чорноморськ, Україна	Пластиковий стаканчик	Акацієвий	340	111.76
18				Гречаний	340	100.33
19				Софоровий	340	82.55
20				Соняшниковий	340	76.20
21				Польовий	340	73.66
22				Різнотрав'я	340	80.01
23			Банка скляна	Акацієвий	250	104.14
24				Гречаний	250	103.33
25				Липовий	250	84
26				Соняшниковий	250	74.93
27				Польовий	250	72.39
28				Різнотрав'я	250	78.74
29				Софоровий	250	81.28

На основі даних таблиці 3.1 можна зробити наступні висновки щодо асортименту меду, представленого в торговельній мережі «Обжора»:

Асортимент меду в торговельній мережі «Обжора» є досить широким. Представлені меди різних видів: акацієвий, коріандровий, соняшниковий, квітковий, гречаний, липовий, різнотрав'я, софоровий, польовий.

Найбільш популярними видами меду є акацієвий, гречаний і липовий. Вони представлені в широкому асортименті фасування, від 250 до 400 грамів.

Меди різних видів представлені в різних видах пакування. Акацієвий, гречаний, липовий і різнотрав'я меди представлені в скляних банках, а також у пластикових стаканчиках. Коріандровий і соняшниковий меди представлені тільки в скляних банках.

Ціни на мед у торговельній мережі «Обжора» варіюються в широкому діапазоні. Найдорожчим є акацієвий мед ТМ «НЕКТАР» в скляній банці об'ємом 400 грамів, ціна якого становить 150.90 гривень. найдешевшим є мед різнотрав'я ТМ «НЕКТАР» в пластиковому стаканчику об'ємом 125 грамів, ціна якого становить 29,03 гривень.

Таблиця 3.2 – Асортимент товару представленого в торговельній мережі «Сільпо» [33]

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Вид меду	Маса нетто	Ціна, грн
1	Мед ТМ «Премія»	ТОВ «СП «Мед Поділля»», м. Вінниця, Україна	Банка скляна	Липовий	170	71.90
2				Різнотрав'я	170	49.90
3				Липовий	400	124
4				Соняшниковий	400	118
5				Різнотрав'я	400	124
6	Мед ТМ «Вулик»	Україна	Банка скляна	Соняшниковий	600	147.90
7				Травневий	250	62.40
8				Соняшниковий	250	55.90

З таблиці 3.2 видно, що в досліджуваному супермаркеті представлено лише 4 види меду від 2 українських виробників: липовий, різнотрав'я, соняшниковий та травневий. Соняшниковий мед представлено в найбільшій кількості. Різнотрав'я та липовий мед менш популярні.

Мед в торговельній мережі «Сільпо» представлено лише у скляних банках, в основному у фасуванні 400 г. У фасуванні 250 г, 600 г та 170 г представлений в меншій кількості.

Ціна меду варіюється від 49.90 до 147.90 грн. Мед ТМ «Премія» є дорожчим, ніж мед ТМ «Вулик».

Таблиця 3.3 – Асортимент товару представленого в торговельній мережі «Таврія-В» [34]

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Вид меду	Маса нетто	Ціна, грн
1	Мед ТМ «Бартнік»	ТзОВ «Бартнік», Україна	Банка скляна	Травневий різнотрав'я	400	117.10
2				Соняшниковий	400	93.90
3				Гречаний	400	114.80
4				Липовий	400	169.70
5				Різнотрав'я	250	73
6				Різнотрав'я з квітковим пилком	250	69.20
7				Соняшниковий	250	60.60
8				Липовий	250	108.30
9				Монофлорний	500	175.30
10				Різнотрав'я з прополісом	250	85.50
11	Мед ТМ "7"	ТОВ «Інкеа», Україна	Пластикове відро	Травневий	1000	202.70
12				Соняшниковий	1000	175.30
13				Квітковий	1000	171.40
14			Скляна банка	Травневий	600	136.60
15				Соняшниковий	600	120.10
16				Квітковий	600	118.50
17				Травневий	250	64.40
18				Соняшниковий	250	54.40
19				Квітковий	250	55
20	Мед ТМ «Таврійський»	ФОП «Попов С. В.», м. Чорноморськ, Україна	Скляна банка	Різнотрав'я	250	97.40
21				Соняшниковий	250	92.70
22				Липовий	250	128.80
23				Акацієвий	250	128.80
24				Софора	250	100.60
25				Гречаний	250	117.80
26	Мед ТМ «Вулик»	Україна	Скляна банка	Різнотрав'я	500	124.80
27				Софора	500	131
28				Соняшниковий	500	119.20
29				Травневий	500	131
30				Липовий	500	146.70

Продовження табл. 3.3

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування	Вид меду	Маса нетто	Ціна, грн
31	Мед ТМ «Вулик» Selected honey	Україна	Скляна банка	Акацієвий	270	136.20
32				Липовий	270	109.80
33	Мед ТМ «Бихайв»	ТОВ «Біхайв», Україна	Скляна банка	Акацієвий	250	145.90
34				Різотрав'я	250	114
35				Різотрав'я	400	166.60
36				Соняшниковий	400	119.10
37				Акацієвий	400	220.90
38	Мед ТМ «Правильний мед»	ФОП Петрушев А. В. СПП	Скляна банка	З обліпихою	250/260	93
39				З імбиром і лимоном	250/260	110.80
40		«Правильний мед», Україна		З лаймом і м'ятою	250/260	110.80
41				Липовий	250	123.30
42				Акацієвий	250	119
43				Різотрав'я червня	250	77.10
44				Соняшниковий	250	73.80
45				Липовий	400	159
46				Акацієвий	400	159
47				Соняшниковий	400	112.10
48				Гречаний	400	131.90
49				Різотрав'я червня	400	117.10
50	Мед ТМ «Ярослав»	ПП «Ярослав», Україна	Скляна банка	Акацієвий	500	189.80
51				Травневий	500	155.50
52				Липовий	500	179.50
53				Акацієвий	250	107.5
54				Липовий	250	101.80
55				Травневий	250	90.40
56			Стік	Акацієвий	15	12.80
57				Гречаний	15	12.80
58				Липовий	15	12.80
59				Квітковий	15	12.80
60				Гречано-липовий	15	12.80

У торговельній мережі «Таврія-В» представлено дуже широкий асортимент меду, який включає 60 найменувань. В асортименті представлені меди різноманітних видів:

- монофлорні (липовий, акацієвий, гречаний, соняшниковий);
- змішані (травневий, квітковий).

Меди представлені в асортименті у різних видах пакування:

- скляні банки різної ємності (250, 400, 500, 600, 1000 г);
- пластикові відра (1000 г);
- стик (15 г).

Виробники

У асортименті торговельної мережі представлений мед від 7 українських виробників.

Мед в торговельній мережі «Таврія-В» представлено в основному у скляних банках. Так, скляні банки складають 86% від загального обсягу асортименту, а у пластикових відрах та стіках займає незначну частку - 14%.

Меди в торговельній мережі «Таврія-В» представлені в основному у фасуванні 250 (26) та 400 (12) г. Мед у фасуванні 500 (9) г, 600 (3) г, 1000 (3) г та 15 (5) представлений в меншій кількості.

Ціна меду варіюється від 12 до 220,90 грн, залежно від виду пакування, виду меда та виду фасування. Найдорожчим медом в асортименті торговельної мережі «Таврія-В» є акацієвий мед ТМ «Бихайв» в скляній банці фасуванням 400 г, його ціна становить 220,90 грн. найдешевшим медом в асортименті торговельної мережі «Таврія-В» є соняшниковий мед ТМ "7" в скляній банці фасуванням 250 г, його ціна становить 54,40.

3.2 Оцінка відповідності стану пакування та повноти маркування споживчої упаковки меду квіткового

Перевірка стану пакування та маркування споживчої тари меду відіграє важливу роль у забезпеченні якості та безпеки продукту для споживача. Упаковка забезпечує збереженість якості і кількості товару, відіграє роль носія маркування, а також несе рекламну функцію. При проведенні оцінки відповідності маркування спирались на вимоги ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний.

Надана в таблиці 3.4 аналітична інформація відображає відповідність стану пакування зразків меду відповідно до [21].

Таблиця 3.4 — Аналіз відповідності стану пакування зразків меду

Назва зразка	Відповідність нормативній документації	ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний
Мед натуральний квітковий «Акацієвий» ТМ «Премія»	Мед фасований у скляну банку, споживча тара герметично закрита металевою кришкою, методом накручування. Маркування чітке, легко читається.	Мед натуральний фасують в тару об'ємом від 0,005 дм ³ до 200 дм ³ :
Мед ТМ «Правильний мед»		– скляні банки відповідно ГОСТ 5981 або в іншу скляну тару згідно з чинними нормативними актами;
Мед натуральний акацієвий монофлорний ТМ «Пасіка»		– металеві лаковані банки згідно з ГОСТ 5981 або металеві бочки з матеріалів, дозволених МОЗ України згідно з чинними нормативними документами; – стакани або туби з алюмінієвої фольги з лаковим покриттям для харчової промисловості згідно з чинними нормативними документами; – банки, склянки, коробочки або пакети полімерні згідно з чинними нормативними документами, які мають дозвіл МОЗ України; – ємності керамічні газовані, згідно з чинними нормативними документами; – фляги з нержавіючої сталі, алюмінію або алюмінієвих сплавів згідно з чинними нормативними документами; – бочки згідно ГОСТ 8777, виготовлені з бука, берези, осики, липи, вільхи, осоки з парафіну та поверхнею всередині, вологість дерева не більш 16%,

Продовження табл. 3.4

Назва зразка	Відповідність нормативній документації	ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний
		або з плівковими мішками-вкладишами згідно ГОСТ 19360; – бочки з полімерних матеріалів, дозволених МОЗ України для використання в харчовій промисловості. 5.2 Споживча тара повинна бути герметично закрита металевими або пластиковими кришками, методами закручування або накручування, полімерна тара повинна бути закупорена кришками, які знаходяться в комплекті з банками або запаяна харчовою фольгою згідно ГОСТ 745. Допускається використання прокладок з гуми, дозволеної МОЗ України для використання в харчовій промисловості.

Стан пакування представлених зразків меду, відповідають вимогам ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний [9]. Кожен досліджуваний зразок меду знаходиться у споживчій тарі, яка щільно закривається металевими кришками за допомогою накручування. На упаковці кожного зразка нанесена чітка, легко читабельна інформація, що відповідає вимогам маркування.

Маркування товару – це інформація основних відомостей про товар для споживачів, нанесена на упаковку товару у вигляді тексту, умовного позначення, малюнку, штрих-коду. Основні функції маркування: інформаційна, що ідентифікує, мотиваційна та емоційна

Інформаційна функція – точне і достовірне доведення до зацікавлених суб'єктів всіх необхідних відомостей про товар, що регламентуються Законом України «Про захист прав споживачів».

Ідентифікаційна функція – доведення до споживачів, продавців, експертів

і контролюючих органів інформації, що дозволяє ідентифікувати 30 товари, тобто встановлювати їх відповідність чинним законам, ДСТУ, договорами по асортиментній приналежності, якості і безпеки.

Емоційна і мотиваційна функції – вплив маркування товару на психоемоційний стан споживачів для задоволення естетичних потреб, а також мотивації покупки. У сучасних умовах виробники прагнуть привернути увагу покупців до своїх товарів за допомогою упаковки і маркування для збільшення частки продажів [22].

Маркування повинно проводитися державною мовою України. Згідно статті 6 розділу 3 Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» проводимо аналіз маркування зразків. Результати маркування зразків наведені в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Маркування споживчої тари меду квіткового акацієвого

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
1.Назва продукту	Мед натуральний квітковий «Акацієвий» ТМ «Премія»	Мед «Біла акація» ТМ «Правильний мед»	Мед натуральний акацієвий монофлорний ТМ «Пасіка»	Мед натуральний акацієвий монофлорний ТМ «Honey»	Мед акацієвий ТМ «Домашній кошик»
2.Перелік інгредієнтів	Мед натуральний квітковий акацієвий	Мед акації	Мед натуральний акацієвий монофлорний	Мед натуральний акацієвий монофлорний	Мед натуральний квітковий акацієвий
3.Будь-які інгредієнти, які наведені у додатку № 1	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано
4. Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано

Продовження табл. 3.4

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
5. Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	170 г	250 г	400 г	500 г	400 г
6. Мінімальний термін придатності або дата «вжити до»;	2 роки з дати фасування. Дата фасування зазначена на етикетці. 04.08.2024 Рік медозбору 2024	Дата "вжити до", рік медозбору вказана на упаковці Рік медозбору 2024 01.07.2026	Дата фасування, «вжити до», рік медозбору вказані на упаковці. 04.05.2024 04.05.2026 Рік медозбору 2024	Дата фасування, «вжити до», рік медозбору вказані на упаковці. 04.05.2024 04.05.2026 Рік медозбору 2024	2 роки з дати фасування. Дата фасування зазначена на етикетці. 12.07.2024 Рік медозбору 2024
7. Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Зберігати у приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів за температури не більше ніж 25°C. Не дозволено зберігати мед разом з отрутами та продуктами, що надають меду нехарактерний для нього запах. При тривалому зберіганні можлива кристалізація продукту.	При кімнатній температурі, без прямих сонячних променів, при температурі не більше 25°C	Зберігати в приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів за температурою не більше ніж 25°C	Зберігати в приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів за температурою не більше ніж 25°C	Зберігати у приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів за температури не більше ніж 25°C. При тривалому зберіганні можлива кристалізація продукту.

Продовження табл. 3.4

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
8. Найменування та оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів – найменування та імпортера;	ТОВ «СП «Мед Поділля», вул. Салтикова-Щедріна, 131, м. Вінниця, Вінницька обл., 21010, Україна, тел.: +38 (043)261-10-32	ФОП Петрушев А. В. ССП «Правильний мед», вул. Степова,буд. 23, с. Великозименове, Знам'янська ОТГ, Одеська обл., 67134, Україна, Поселення Райська Долина, +38 067 484 3503	ТОВ «Мед України». Адреса місцезнаходження оператора ринку та потужностей виробництва: с. Красилівка, вул. Басова, 32, Броварський район, 07451, Україна	ТОВ «Мед України». Адреса місцезнаходження оператора ринку та потужностей виробництва: с. Красилівка, вул. Басова, 32, Броварський район, 07451, Україна	не вказано
9. Країна походження або місце походження	Україна	Україна	Україна	Україна	Україна
10. Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано

Продовження табл. 3.4

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями споживачів (дітьми, вагітними жінками, літніми людьми, спортсменами та алергіками)	Не вказано	Можлива індивідуальна реакція на продукти бджільництва	Можлива індивідуальна реакція на продукти бджільництва	Можлива індивідуальна реакція на продукти бджільництва	Можлива індивідуальна реакція на продукти бджільництва
11. Інформація про поживну цінність харчового продукту.	Поживна цінність на 100 г продукту: білки – 0,8 г, вуглеводи – 74,8 г, жири – 0. Вітаміни: В1 – 0,01 мг, В2 – 0,03 мг, РР – 0,20 мг, С – 2,0 мг. Енергетична цінність на 100 г продукту 1314 кДж/314 кКал	Енергетична цінність – 1314 кДж/314 ккал Поживна цінність на 100 г продукту: жири – 0 г, білки – 0,8 г, вуглеводи – 74,8 г	Поживна цінність на 100 г продукту: Енергетична цінність – 1350 кДж/318 ккал, білки – 0,1 г, сіль – 0 г, жири – 0 г, з них насичені – 0 г, вуглеводи – 79,3 г, з них цукри – 79,3 г. Вітаміни: В1 – 0,01 мг, В2 – 0,03 мг, рр – 0,20 мг, С – 2 мг.	Поживна цінність на 100 г продукту: Енергетична цінність – 1350 кДж/318 ккал, білки – 0,1 г, сіль – 0 г, жири – 0 г, з них насичені – 0 г, вуглеводи – 79,3 г, з них цукри – 79,3 г. Вітаміни: В1 – 0,01 мг, В2 – 0,03 мг, рр – 0,20 мг, С – 2 мг.	Поживна цінність на 100 г продукту: білки – 0,8 г, вуглеводи – 74,8 г, жири – 0. Вітаміни: В1 – 0,01 мг, В2 – 0,03 мг, РР – 0,20 мг, С – 2,0 мг. Енергетична цінність на 100 г продукту 1314 кДж/314 кКал
Позначення, що ідентифікує партію (лот), до якої належить харчовий продукт	Номер партії відповідає даті фасування	Номер партії відповідає даті фасування	Номер партії відповідає даті фасування	Номер партії відповідає даті фасування	Номер партії відповідає даті фасування

Продовження табл. 3.4

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Додаткова інформація на маркуванні					
Нормативний документ	ДСТУ 4497:2005	ДСТУ 4497:2005	ТУ У 01.4 – 38806616-002:2018	ТУ У 01.4 – 38806616-002:2018	ДСТУ 4497:2005
Штрих-код	4820077580061	4820257930013	4820077580061	4820077580061	4820077580061

Результати аналізу маркування споживчої тари всіх зразків меду показали, що вони в цілому відповідають вимогам Закону України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів". Проте на етикетці першого зразка меду відсутня інформація про застереження щодо споживання окремими категоріями споживачів, що є обов'язковим, особливо якщо харчовий продукт може викликати алергічну реакцію або має протипоказання. Оскільки мед може містити алергени, виробник першого зразка меду повинен додати цю інформацію на етикетку.

Крім того, етикетки всіх зразків меду не містять інструкцій щодо застосування, хоча у випадку з харчовими продуктами, які потребують особливого способу споживання, ця інформація є обов'язковою для споживачів. Оскільки мед не потребує спеціальних інструкцій щодо вживання, виробники не зобов'язані надавати цю інформацію на етикетці.

Нарешті, на етикетках усіх зразків меду не вказано жодних інгредієнтів чи допоміжних речовин для преробки. Ця інформація є обов'язковою, якщо харчовий продукт містить такі інгредієнти. Оскільки мед є натуральним продуктом, який не містить жодних інших інгредієнтів чи допоміжних речовин, виробники меду не зобов'язані надавати цю інформацію на етикетці.

Отже, маркування споживчої упаковки зразків меду відповідає вимогам, проте є певні аспекти, які потребують додаткової уваги, зокрема, інформація про можливі алергенні властивості меду.

Перевірка штрихового кодування

Штриховий код (ШК) - це знак, що забезпечує автоматизовану ідентифікацію та автоматизований облік інформації про товар. Він є послідовністю штрихів та проміжків визначеного розміру, тобто кожна цифра або буква у штриховому коді відображається їх комбінацією за чітко визначеними правилами (штрих-кодовою символікою) так, що закодовану тут інформацію можна автоматично зчитати за допомогою спеціальних пристроїв-сканерів штрихового коду.

Існують правила розрахунку контрольної цифри, необхідні для перевірки справжності продукції.

Перевіримо контрольну цифру штрихових кодів дослідних зразків, вказаних на упаковці.

Зразок №1 Штриховий код 8852111020444

1. Додаємо цифри, що стоять на парних позиціях коду:

$$8+2+1+0+0+4=15$$

2. Результат помножимо на 3:

$$15 * 3 = 45$$

3. Додаємо цифри, що стоять на непарних позиціях коду без урахування контрольної цифри

$$8+5+1+1+2+4=21$$

4. Додаємо результати 2-ї та 3-ї дії:

$$45 + 21 = 66$$

5. Контрольне число являє собою різницю між кінцевою сумою та найбільшим до неї вищим числом, кратним 10:

$$70 - 66 = 4$$

Отримали контрольну цифру 4, отже штриховий код вірний

Зразок №2 Штриховий код 4751017404423

$$7+1+1+4+4+2=19$$

$$19*3 = 57$$

$$4+5+0+7+0+4=20$$

$$57+20 = 77$$

$$80-77 = 3$$

Отримали контрольну цифру 3, отже штриховий код вірний

Зразок № 3 Штриховий код 8820002886565

$$8+0+0+8+6+6=28$$

$$28*3 = 84$$

$$8+2+0+2+8+5=21$$

$$84+21 = 105$$

$$110-105 = 5$$

Отримали контрольну цифру 5, отже штриховий код вірний.

Зразок № 4 Штриховий код 2999200018121

$$9+9+0+0+8+2=28$$

$$28*3 = 84$$

$$2+9+2+0+1+1=15$$

$$84+15=99$$

$$100-99=1$$

Отримали контрольну цифру 1, отже штриховий код вірний.

Зразок № 4 Штриховий код 2999200003561

$$9+9+0+0+3+6=27$$

$$27*3 = 81$$

$$2+9+2+0+0+5=18$$

$$81+18=99$$

$$100-99=1$$

Отримали контрольну цифру 1, отже штриховий код вірний.

3.3 Органолептична оцінка якості меду квіткового акацієвого

Органолептична оцінка якості меду та фізико-хімічна є одними з найважливіших методів контролю якості цього продукту.

Органолептична оцінка якості меду здійснюється шляхом оцінки зовнішнього вигляду, кольору, запаху, смаку та консистенції, використовуючи органи чуття людини. Цей метод дозволяє виявити свіжість меду, наявність домішок, забруднень та інших можливих дефектів.

Для здійснення оцінки якості меду використовуються два основних методи: дегустаційний та профільний. Дегустаційний метод ґрунтується на порівнянні властивостей вивченого меду з вимогами стандартів та нормативів. Профільний метод включає оцінку окремих органолептичних показників меду за допомогою шкали балів. В таблиці 3.6 представлено результати органолептичної оцінки якості трьох зразків меду дегустаційним методом.

Таблиця 3.6

Органолептичні показники якості

Показники якості	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5	Вимоги НД
Колір	Мед має світло-жовтий колір, прозорий	Мед має жовтий колір, прозорий	Мед має жовтий колір	Мед має жовтий колір	Мед має світло-жовтий колір, прозорий	Безкольорний, білий, світло-жовтий, жовтий, темно-жовтий, темний з різними відтінками
Смак	Солодкий, ніжний, приємний смак, без сторонніх присмаків.	Солодкий, ніжний, приємний смак, без сторонніх присмаків.	Солодкий, приємний смак, без сторонніх присмаків.	Солодкий, приємний смак, без сторонніх прсмаків.	Солодкий, ніжний, приємний смак, без сторонніх присмаків.	Солодкий, ніжний, приємний, терпкий, подразнює слизову оболонку ротової порожнини, без сторонніх присмаків
Аромат	Приємний, помірний аромат, ніжний, властивий медові.	Слабкий, приємний аромат, властивий медові.	Приємний помірний аромат, властивий медові.	Приємний помірний аромат, властивий медові.	Приємний, помірний аромат, ніжний, властивий медові.	Специфічний, приємний, слабкий, сильний, ніжний, без сторонніх запахів

Продовження табл. 3.5

Показники якості	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5	Вимоги НД
Консистенція	Мед має в'язку консистенцію	Мед має в'язку консистенцію	Мед має в'язку консистенцію	Мед має в'язку консистенцію	Мед має в'язку консистенцію	Рідка, в'язка, дуже в'язка, щільна
Кристалізація	Відсутня	Відсутня	Присутня дрібнозерниста кристалізація	Відсутня	Відсутня	Від дрібнозернистої до крупнозернистої
Ознаки бродіння	Не виявлено ознаків бродіння	Не виявлено ознаків бродіння	Не виявлено ознаків бродіння	Не виявлено ознаків бродіння	Не виявлено ознаків бродіння	Не дозволені
Механічні домішки	Не виявлено механічних домішок	Не виявлено механічних домішок	Не виявлено механічних домішок	Не виявлено механічних домішок	Не виявлено механічних домішок	Не дозволені

Можна зробити висновки, що всі три зразки відповідають стандартам, визначеним [21], щодо органолептичних показників.

У всіх трьох зразках мед має типовий для акацієвого меду смак і аромат без будь-яких відхилень або сторонніх присмаків, що відповідає очікуваному стандарту.

Консистенція всіх зразків в'язка, не містить механічних домішок та ознак бродіння, що підтверджує їхню високу якість.

Також спостерігаються незначні відмінності в кольорі між зразками: перші два мають прозорий колір, який варіюється від світло-жовтого до жовтого, тоді як третій зразок має жовтий відтінок з дрібнозернистою кристалізацією.

Під час профільного аналізу, випробувачі оцінюють якість, інтенсивність та послідовність прояву окремих складових органолептичних властивостей, використовуючи бальні шкали [30].

У таблиці 3.7, було проведено оцінку інтенсивності різних характеристик, таких як запах та смак меду. Для оцінки інтенсивності відчуттів, які викликаються кожною складовою органолептичної властивості, використовувалася п'ятибальна шкала:

- 0 - ознака відсутня;
- 1 - слабо впізнаваний або ледь відчутний;
- 2 - досить чіткий прояв;
- 3 - помірна інтенсивність;
- 4 - сильний прояв;
- 5 - дуже сильний прояв.

Надалі, користуючись даними органолептичних досліджень було побудовано профілограми, виявляючи інтенсивність окремих складових органолептичних показників.

Таблиця 3.7

Інтенсивність показників зовнішнього вигляду

Дескриптор	Оцінка інтенсивності				
	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Аромат					
приємний (+)	5	5	4	4	5
ніжний (+)	5	4	3	4	5
різкий (-)	0	0	0	0	0
слабкий (-)	0	2	0	1	1
не властивий (-)	0	0	0	0	0
Смак					
солодкий (+)	5	5	5	5	5
приємний (+)	5	4	4	4	4
без стороннього присмаку (+)	5	5	5	5	5
наявність гіркоти (-)	0	0	0	0	0
не властивий (-)	0	0	0	0	0

Після того як оцінили інтенсивність прояву окремих дескрипторів – переносимо їх на профілограми.

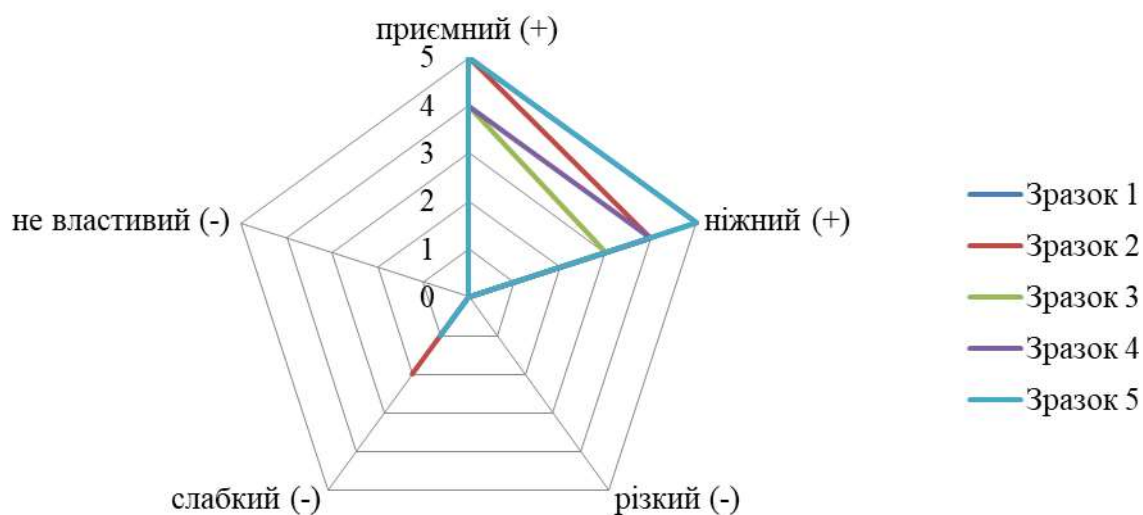


Рисунок 3.1 – Профілограма аромату меду

Відповідно до рисунка 3.1, можна зробити такі висновки:

Зразок 1 зразок відзначається високою якістю аромату. Приємний аромат, що отримав оцінку 5, свідчить про його виразність та приємність.

Ніжний аромат також максимально виражений з оцінкою 5, підкреслюючи його ніжність і гармонію. Зразок не має різкого, слабкого чи не властивого аромату, що свідчить про відсутність негативних ароматичних відтінків.

Зразок 2 також демонструє добру якість аромату, хоча трохи менш виразну, ніж перший. Приємний аромат має високий бал (5), що свідчить про його яскравість. Ніжний аромат з оцінкою 4 вказує на відчуття ніжності, але менше виразний, ніж у першого зразка. У порівнянні з іншими зразками спостерігається слабкий аромат з оцінкою 2.

У 3 зразку приємний аромат з оцінкою 4 відображає певний рівень приємності, це менше, ніж у попередніх зразках. Ніжний аромат також менше виражений з оцінкою 3, що свідчить про менш виражену ніжність. Однак важливо відзначити, що в цьому зразку відсутні різкі, слабкі чи не властиві аромати, що позитивно впливає на його якість.

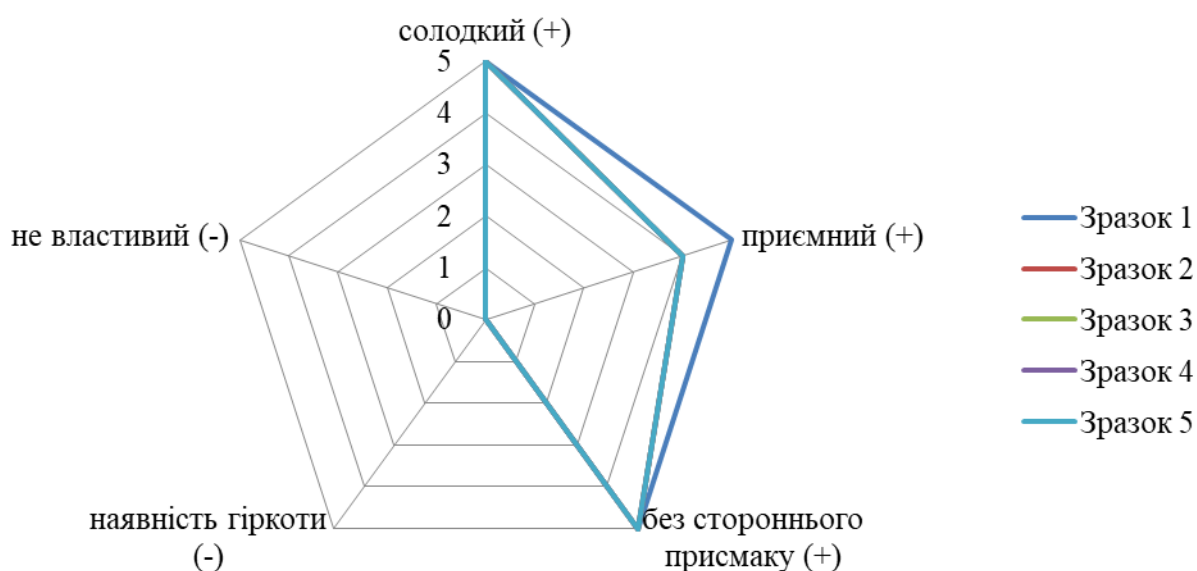


Рисунок 3.2 – Профілограма смаку меду

Відповідно до рисунка 3.2, можна зробити такі висновки:

Зразок 1 вражає високою якістю. У ньому присутні всі позитивні характеристики смаку з максимально можливими балами (5) і відсутні будь-які негативні аспекти. Смак цього зразка оцінюється на високий рівень.

Зразок 2 також має приємний та солодкий смак, однак є деяке зниження у показниках, порівняно з першим зразком. Тут є менша оцінка за приємність (4). Проте загалом смак залишається на досить високому рівні.

Зразок 3 подібний до другого зразка, має меншу оцінку за приємність (4), але загалом смак залишається на високому рівні.

Надалі, згідно з планом, досліджували фізико-хімічні показники якості меду натурального.

3.4 Визначення фізико-хімічних показників меду квітковго

Фізико-хімічні показники меду є важливими критеріями для оцінки якості та класифікації продукту. Вони дозволяють не тільки встановити основні характеристики меду, але й надають інформацію про його походження, чистоту та корисні властивості. Ці показники допомагають споживачам і контролюючим органам переконатися, що мед відповідає встановленим стандартам і є безпечним для споживання.

У таблиці нижче наведено нормативні вимоги до фізико-хімічних показників для меду вищого та першого ґатунків. Це вміст пилових зерен, відсоткове співвідношення видів пилку, вміст води, різних цукрових компонентів, діастазне число, вміст гідроксиметилфурфуролу, кислотність, вміст проліну, електропровідність та якісна реакція на наявність паді. Ці вимоги створюють стандарт для оцінки та порівняння різних партій меду, допомагаючи забезпечити якість і безпеку цього цінного продукту.

Таблиця 3.8 - Нормативні вимоги фізико-хімічних показників меду

№	Назва показника	Мед вищого сорту	Мед першого сорту
1	Результат пилового аналізу *	Наявність пилових зерен	Наявність пилових зерен
2	Видовий склад пилових зерен,% трохи менше *	10,0	10,0
3	Масова частка води,%, не більше	18,5	21,0

4	Масова частка відновлюваних цукрів (до безводному речовини),%, не менше	80,0	70,0
5	Масова частка сахарози (до безводному речовини),%, не менше	3,5	8,0
	Діастазне число (до безводному речовини), од. Готі, не менш	15,0	10,0
6	Зміст гідроксиметилфурфулола (ГМФ), мг на 1 кг, не більше	10,0	25,0
7	Кислотність, міліеквіваленти гідроксиду натрію (0,1 моль / дм ³) на 1 кг, не більше	40,0	50,0
8	Зміст Проліну, мг на 1 кг, не менше	300	300
9	Електропровідність, мС / см	0,2-1,0	0,2-1,5
10	Якісна реакція на наявність паді	Негативна або молочно-біла	Негативна або молочно-біла
Примітка. * Для меду з акації білої діастазне число може бути рівним не менше 5 од. Готі, масова частка сахарози більше 10%, вміст проліну не менш 200 мг на 1 кг.			

Висновки для розділу 3

1. Асортимент меду в торговельній мережі «Обжора» є досить широким. Представлені меди різних видів: акацієвий, коріандровий, соняшниковий, квітковий, гречаний, липовий, різнотрав'я, софоровий, польовий. В досліджуваному супермаркеті «Сільпо» представлено лише 4 види меду від 2 українських виробників: липовий, різнотрав'я, соняшниковий та травневий. У торговельній мережі «Таврія-В» представлено дуже широкий асортимент меду, який включає 60 найменувань

2. Стан пакування зразків меду, відповідає вимогам ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Споживча тара меду щільно закривається металевими

кришками за допомогою накручування. На упаковці кожного зразка нанесена чітка, легко читабельна інформація. Маркування споживчої тари зразків меду показали, що вони відповідають вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Проте на етикетці першого зразка меду відсутня інформація про застереження щодо споживання окремими категоріями споживачів, що є обов'язковим, особливо якщо харчовий продукт може викликати алергічну реакцію або має протипоказання.

3. Можна зробити висновки, що всі три зразки меду відповідають вимогам за органолептичними показниками. У всіх зразках мед має типовий для акацієвого меду смак і аромат без будь-яких відхилень або сторонніх присмаків, що відповідає очікуваному стандарту. Консистенція всіх зразків в'язка, не містить механічних домішок та ознак бродіння, що підтверджує їхню високу якість. Спостерігаються незначні відмінності в кольорі між зразками: перші два мають прозорий колір, який варіюється від світло-жовтого до жовтого, тоді як третій зразок має жовтий відтінок з дрібнозернистою кристалізацією.

4. Всі зразки відповідають вимогам зазначеним в нормативній документації за такими показниками як масова частка води, масова частка відновлюваних цукрів, масова частка сахарози, кислотність.

РОЗДІЛ 4

МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ПЕРЕМІЩЕНІ МЕДУ КВІТКОВОГО ЧЕРЕЗ КОРДОН УКРАЇНИ

4.1 Визначення коду УКТЗЕД меду квіткового натурального

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності складена на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу, та затверджується відповідно до Закону України «Про Митний тариф України» ВР № 2697 – IX від 19.10.2022 р. [35].

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності – це систематизований певним чином перелік товарів, що охоплює все різноманіття матеріального світу, а також є основою для державного та митного регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Завдяки УКТЗЕД до товарів застосовуються заходи тарифного та нетарифного регулювання.

УКТЗЕД складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів та Комбінованої номенклатури Європейського Союзу, як представлено на рис. 4.1.



Рисунок 4.1 Структуризація коду УКТЗЕД на основі ГС та КНЕС

У Брюсселі 14.06.83 р. у було прийнято Міжнародну конвенцію про Гармонізовану систему опису та кодування товарів, в якій вперше для класифікації було використано принцип цифрового кодування, саме вона вважається міжнародною основою. Товарний код за ГС побудовано на рівні шости знаків, тому всі коди товарних номенклатур, які базуються на ГС, співпадають на рівні підпозиції (рис. 4.1).

У Європейському Союзі згодом було запропонована Комбінована тарифно-статистична номенклатура ЄС, яка містить восьмизначні товарні коди.

З 1 липня 2011 року в Україні діє власна класифікація товарів -УКТ ЗЕД, яка складається з десятизначного цифрового коду. В УКТ ЗЕД товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано з Гармонізованою системою опису та кодування товарів. Структура десятизначного цифрового кодового позначення товарів в УКТ ЗЕД включає код групи (перші два знаки), товарної позиції (перші чотири знаки), товарної підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків), як представлено на рис. 4.2.

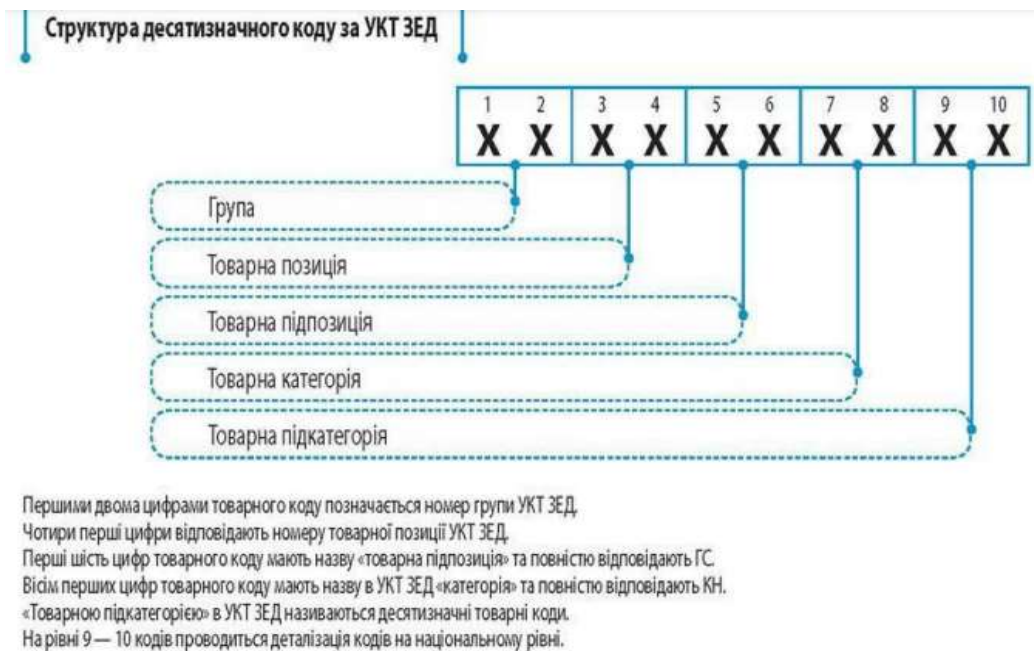


Рисунок 4.2 Структура десятизначного коду товару за УКТЗЕД

Ведення УКТ ЗЕД здійснює Державна митна служба України шляхом:

- відстеження та обліку змін і доповнень до Гармонізованої системи опису та кодування товарів, пояснень та інших рішень щодо її тлумачення, що приймаються Всесвітньою митною організацією;
- підготовку пропозицій щодо внесення змін до УКТ ЗЕД;
- деталізацію УКТ ЗЕД на національному рівні та введення додаткових одиниць виміру;
- забезпечення однакового застосування всіма митними органами правил класифікації товарів;
- прийняття рішень щодо класифікації та кодування товарів в УКТ ЗЕД у складних випадках;
- розроблення пояснень і рекомендацій до УКТ ЗЕД та забезпечення їх опублікування;
- своєчасне ознайомлення суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності з рішеннями та інформацією щодо питань класифікації товарів та про застосування УКТ ЗЕД;
- здійснення інших функцій, необхідних для ведення УКТ ЗЕД [35].

Структуру УКТЗЕД поділено на XXI розділ та містить 97 товарних груп (77 є зарезервованою). Розділи сформовані за галузевими ознаками та позначаються римськими цифрами і не відображаються в структурі коду товару. Назви розділів і груп наводяться виключно для зручності користування УКТ ЗЕД. Кожна група ділиться на відповідні товарні позиції, підпозиції, категорії і підкатегорії.

Першим рівнем деталізації коду УКТЗЕД є товарна група, яка формується за трьома ознаками:

- матеріалом виготовлення;
- функцією, яку товар виконує;
- за ступенем обробки матеріалу.

Групи мають наскрізну нумерацію і їх номер представлений першими двома цифрами коду УКТ ЗЕД.

Товарна позиція – на цьому рівні товари об'єднані за так званими специфічними ознаками, що властиві кожному конкретному товару. Номер позиції відображається першими чотирма цифрами.

Товарні підпозиції – третій рівень деталізації і є першими шістьма цифрами у коді та товарні категорії – відображаються першими восьмью цифрами. Десять цифр утворюють повний код товарів в УКТЗЕД, що називаються товарними підкатегоріями.

Код товару відповідно до УКТЗЕД визначається за допомогою основних правил інтерпретації [36]:

1. Назви розділів, груп і підгруп наводяться лише для зручності користування УКТ ЗЕД; для юридичних цілей класифікація товарів в УКТ ЗЕД здійснюється виходячи з назв товарних позицій і відповідних приміток до розділів чи груп:

2. (а) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який виріб стосується також некомплектного чи незавершеного виробу за умови, що він має основну властивість комплектного чи завершеного виробу. Це правило стосується також комплектного чи завершеного виробу (або такого, що класифікується як комплектний чи завершений згідно з цим правилом), незібраного чи розібраного;

(б) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який матеріал чи речовину стосується також сумішей або сполук цього матеріалу чи речовини з іншими матеріалами чи речовинами. Будь-яке посилання на товар з певного матеріалу чи речовини розглядається як посилання на товар, що повністю або частково складається з цього матеріалу чи речовини. Класифікація товару, що складається більше ніж з одного матеріалу чи речовини, здійснюється відповідно до вимог правила 3.

3. У разі якщо згідно з правилом 2 (б) або з будь-яких інших причин товар на перший погляд (*prima facie*) можна віднести до двох чи більше товарних позицій, його класифікація здійснюється таким чином:

(а) перевага надається тій товарній позиції, в якій товар описується конкретніше порівняно з товарними позиціями, де подається більш загальний його опис. Проте в разі коли кожна з двох або більше товарних позицій стосується лише частини матеріалів чи речовин, що входять до складу суміші чи багатокомпонентного товару, або лише частини товарів, що надходять у продаж у наборі для роздрібної торгівлі, такі товарні позиції вважаються рівнозначними щодо цього товару, навіть якщо в одній з них подається повніший або точніший опис цього товару;

(b) суміші, багатокомпонентні товари, які складаються з різних матеріалів або вироблені з різних компонентів, товари, що надходять у продаж у наборах для роздрібної торгівлі, класифікація яких не може здійснюватися згідно з правилом 3 (а), повинні класифікуватися за тим матеріалом чи компонентом, який визначає основні властивості цих товарів, за умови що цей критерій можна застосувати;

(с) товар, класифікацію якого не можна здійснити відповідно до правила 3 (а) або 3 (b), повинен класифікуватися в товарній позиції з найбільшим порядковим номером серед номерів товарних позицій, що розглядаються.

4. Товар, який не може бути класифікований згідно з вищезазначеними правилами, класифікується в товарній позиції, яка відповідає товарам, що найбільше подібні до тих, що розглядаються.

5. На додаток до наведеного до зазначених нижче товарів застосовуються такі правила:

(а) футляри для фотоапаратів, музичних інструментів, зброї, креслярського приладдя, прикрас та подібні вироби, які мають спеціальну форму і призначені для зберігання відповідних виробів або набору виробів, придатні для тривалого використання разом з виробами, для яких вони призначені, класифікуються разом з упакованими в них виробами. Це правило не поширюється на тару (упаковку), що становить разом з виробом одне ціле і надає останньому істотно іншої властивості;

(b) відповідно до правила 5 (a) тару (упаковку) разом з товарами, які в ній містяться, слід класифікувати разом із цими товарами, якщо вона належить до такого типу тари (упаковки), яка зазвичай використовується для упакування цих товарів. Це положення є необов'язковим, якщо ця тара (упаковка) придатна для повторного використання.

6. Для юридичних цілей класифікація товарів у товарних підпозиціях, товарних категоріях і товарних підкатегоріях здійснюється відповідно до назви останніх, а також приміток, які їх стосуються, з урахуванням певних застережень (*mutatis mutandis*), положень вищезазначених правил за умови, що порівнювати можна лише назви одного рівня деталізації. Для цілей цього правила також можуть застосовуватися відповідні примітки до розділів і груп, якщо в контексті не зазначено інше.

Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є мед натуральний квітковий ТМ «Правильний мед», виробництво якого здійснюється ФОП Петрушев А.В. СПП «Правильний мед», відповідно до правила інтерпретації за даний товар можна віднести до розділу I «Живі тварини; продукти тваринного походження», до якого входять з 01 по 05 товарні групи.

До товарної Групи 04 «Молоко та молочні продукти; яйця птиці; натуральний мед; їстівні продукти тваринного походження, в іншому місці не зазначені», отже код групи (04). У Товарній номенклатурі зустрічаються випадки, в яких опис позиції, підпозиції, категорії і підкатегорії збігаються. Тобто товарна позиція є не деталізованою, наприклад 0409000000 "Мед натуральний".

Таким чином, визначено повний код УКТЗЕД на рівні 10 знаків для меду натурального квіткового ТМ «Правильний мед» – 0409 00 00 00.

Визначення коду УКТЗЕД меду натурального представлено в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Визначення коду УКТЗЕД меду натурального акацієвого

№	Рівень деталізації	Опис	Структура коду УКТЗЕД
	Розділ	I «Живі тварини; продукти тваринного походження»	
1	Група	04 «Молоко та молочні продукти; яйця птиці; натуральний мед ; їстівні продукти тваринного походження, в іншому місці не зазначені»	04
2	Підкатегорія	0409 00 00 00 мед натуральний	0409 00 00 00

За результатами написання даного підрозділу було розглянуто особливості визначення коду УКТЗЕД меду натурального квіткового ТМ «Правильний мед», яке експортується національним товаровиробником ФОП Петрушев А.В. СПП «Правильний мед» до країн Європейського Союзу та підлягає заходам нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

4.2 Правові засади нетарифного регулювання, як основний чинник безпеки та якості товарів, що переміщуються через митний кордон України

У 7 статті Закону України «Про зовнішньоекономічну діяльність» зазначено, що регулювання зовнішньоекономічної діяльності в Україні здійснюється за допомогою передбачених в законах України актів тарифного і нетарифного регулювання, які видаються державними органами України в межах їх компетенції, а сам термін акту нетарифного регулювання не розкривається [36].

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності - не відносяться до застосування мита до товарів, що переміщуються через митний кордон України, прийняті у відповідності з законом про заборони та обмеження, направлені на захист внутрішнього ринку, громадського порядку

та безпеки, суспільної моралі, на охорону здоров'я та життя людей і тварин, охорону навколишнього природного середовища, захист прав споживачів товарів, що ввозяться в Україну, а також на охорону національної культурної та історичної спадщини [37].

Тому до нетарифних заходів належать будь-які неподаткові заходи, прийняті державою, спрямовані на вплив на зовнішньоекономічні та соціальні зв'язки. Суть зовнішньоторговельного нетарифного контролю полягає в тому щоб належним чином захистити не лише національні інтереси, а й інтереси окремих суб'єктів цієї діяльності.

Світова організація торгівлі (СОТ) виступає за повне усунення нетарифних бар'єрів, не дивлячись на це, багато країн продовжують їх широке застосування. Цей протест відбувається через велику кількість протекціоністських заходів, таких як урядові субсидії, кількісні обмеження, введення санітарних і технічних норм та навмисне ускладнення адміністративних процедур.

На відміну від тарифного регулювання, встановленого законом, нетарифне регулювання може запроваджуватися рішеннями адміністративних органів місцевого самоврядування. За даними ЮНКТАД, кількісні обмеження становлять 20% усіх нетарифних заходів, податкові заходи (внутрішні та прикордонні)-20%, а технічні регламенти-дещо меншу частку. Провідними країнами у використанні нетарифних обмежень у міжнародній торгівлі є США, Японія та ЄС.

Застосування нетарифних засобів регулювання країнами обумовлюється такими факторами як:

- захист національної економіки;
- дотримання міжнародної безпеки;
- охорона життя та здоров'я людей;
- виконання міжнародних зобов'язань;
- підтримка стабільності міжнародної торговельної системи.

Або ж у таких випадках, якщо:

- різкого погіршення платіжного балансу країни;
- необхідності збільшення надходжень у державний бюджет країни;
- великого зовнішнього боргу країни;
- значного порушення рівноваги з певних груп товарів на національному ринку;
- великої різниці між цінами на національному та світовому ринках;
- необхідності здійснення заходів у відповідь на дискримінаційні дії інших держав;
- укладення міжнародних угод щодо добровільного обмеження експорту чи імпорту.

Перевагами нетарифних заходів регулювання можна вважати:

- просту процедуру їх застосування (встановлення більшої частини нетарифних обмежень відбувається нормативними актами органів виконавчої влади);
- високу ефективність та оперативність застосування;
- відсутність необхідності узгоджувати застосування більшості нетарифних засобів з іншими державами.

Одним з головних засобів зменшення використання нетарифних заходів є суворе регламентація правил і процедур їх застосування. Це необхідно для розвитку міжнародної торгівлі. Відбувається така регламентація завдяки багатостороннім міжнародним форумам та організаціям, включаючи СОТ, ОЕСР (Організація економічного співробітництва та розвитку), Азійсько-Тихоокеанська конференція з економічного співробітництва, міжнародної торгівлі та розвитку Конференція з торгівлі та розвитку (ЮНКТАД) та Європейська економічна комісія ООН (ЄЕК). Серед інших, Європейська економічна комісія [38].

Існують різні класифікації нетарифних заходів, які розробляються міжнародними організаціями. Найбільш відомими є класифікації, які були розроблені ЮНКТАД та СОТ.

За класифікацією ЮНКТАД нетарифні заходи поділяються на:

- паратарифні;
- заходи цінового контролю;
- заходи фінансового контролю;
- автоматичне ліцензування;
- кількісні обмеження;
- монопольні заходи та технічні стандарти.

Класифікація, що була запроваджена СОТ ділить всі заходи нетарифного регулювання на такі 5 груп:

1. Заходи втручання держави в економіку (пільги виробникам та споживачам місцевої продукції; експортні субсидії; компенсаційні мита; державні закупки; торгові операції державних підприємств інші заходи з обмеження торгівлі).

2. Особливості митних та адміністративних процедур (заходи митної оцінки; антидемпінгові мита; структура тарифів; консульські та митні формальності та документи; вимоги відносно зразків товарів).

3. Стандарти та інші спеціальні вимоги до товарів (технічні стандарти; вимоги до упакування товарів та маркування);

4. Специфічні торгові бар'єри (кількісні обмеження імпорту; двосторонні дискримінаційні обмеження імпорту; обмеження експорту; встановлення мінімальних цін; ліцензування; заборони щодо кінофільмів).

5. Імпортні податки та збори (внесення депозитів; кредитні обмеження для імпортерів; різні збори; прикордонні збори фіскального характеру; обмеження щодо іноземних вино-горілчаних виробів; дискримінаційні збори з автомобілів; статистичні та адміністративні збори; спеціальні збори на імпортні товари).

Розвинені країни застосовують нетарифні заходи переважно до продуктів харчування, текстилю та одягу, фармацевтичних препаратів, транспортних засобів, побутової техніки та електрообладнання. Країни, що розвиваються, переважно регулюють імпорт мінеральних продуктів, палива, дорогоцінних металів і дорогоцінного каміння.

Найбільш поширеними заходами нетарифного регулювання стали: заходи підтримки сільськогосподарського виробництва; технічні, санітарні, фітосанітарні та екологічні норми і стандарти, а також антидемпінгові заходи.

Експорт меду натурального акацієвого ТМ «Премія» може бути здійснено до країн ЄС тільки після відповідності продукції рамковим вимогам, встановленим Єврокомісією [38, 39].

Розглянемо основні вимоги, що встановлює Єврокомісія при імпорті меду, яке виробляється національними товаровиробниками і представимо у табл. 4.3.

Таблиця 4.3 – Основні вимоги до меду при імпорті у країни ЄС [40]

Відповідність нормам ЄС	Характеристика вимог	Правова основа
Контроль за забруднювачами харчових продуктів	Забезпечення безпечності харчового продукту та відсутність забруднювальних речовин у ньому. Харчові продукти, що містять неприйнятний рівень забруднювальних речовин, зокрема токсичних, не повинні бути розміщені на ринку ЄС. Рівень забруднення повинен бути максимально низьким і відповідати рекомендованим робочим практикам.	<i>Регламент (ЄС) № 315/93 від 8 лютого 1993 р.</i> <i>Регламент (ЄС) №1881/2006 від 19 грудня 2006 р.</i>
Контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження	Забезпечення високого рівня захисту споживачів при імпорті рослинних і тваринних, призначених для споживання людиною, де можуть бути присутні залишки пестицидів. Імпортні продукти повинні відповідати максимально допустимим залишковим рівням пестицидів, встановлених Європейською комісією задля захисту споживачів.	<i>Додатки до Регламенту (ЄС) №396/20056</i> <i>Директива № 96/23/ЄС7</i>
Контроль за залишками ветеринарних препаратів у продуктах тваринного походження	Визначення максимальної концентрації залишку фармакологічно активної речовини, дозволеної у їжі тваринного походження. Визначення рівня залишку деяких фармакологічно активних речовин. При ввезенні в ЄС зразки з партій можуть бути взяті для проби на шкідливі залишки в національних лабораторіях у	<i>Регламент (ЄС) №470/20091</i> <i>Регламент (ЄС) № 37/20102</i> <i>Умови такого відбору проб і тестування описані в Регламенті (ЄС) №</i>

	державо-членах.	136/20045
Маркування харчових продуктів	Харчові продукти, що реалізуються в Європейському Союзі, повинні відповідати правилам маркування ЄС, які спрямовані на забезпечення отримання споживачами всієї необхідної інформації для усвідомленого вибору при покупці продуктів харчування. Вимоги до змісту інформації на етикетці	<i>Регламент (ЄС) № 1169/201365 13 грудня 2016 р.</i>

При експорті меду до країн ЄС обов'язковим є це виконання наступних вимог: контроль за забруднювачами харчових продуктів; контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження, призначених для споживання людиною; контроль за залишками ветеринарних медичних препаратів у тваринах та продуктах тваринного походження, призначених для споживання людиною; контроль здоров'я продукції тваринного походження, призначеної для споживання людиною; виконання вимог щодо маркування харчових продуктів та простежуваність, відповідність та відповідальність у харчовій продукції.

Основними вимогами щодо застосування нетарифних заходів при імпорті меду до країн ЄС є:

1. Контроль за забруднювачами харчових продуктів, який забезпечує високий рівень захисту інтересів споживачів при імпорті продовольчих товарів до ЄС, що має відповідати законодавству ЄС, спрямованому на забезпечення безпечності харчового продукту та відсутність забруднювальних речовин у ньому. У ході різних етапів виробництва, пакування, транспортування чи зберігання, чи навіть у результаті забруднення навколишнього середовища забруднювальні речовини можуть потрапити до харчових продуктів.

Для деяких харчових продуктів, що були імпортовані з третіх країн, існують спеціальні заходи контролю стосовно певних забруднювальних речовин, зокрема, щодо афлатоксинів, меламіну, мінерального масла й пентахлорфенолу та діоксинів. Продовольчі товари, у яких максимальний

рівень забруднювальних речовин, дозволений законодавством ЄС, перевищено, не мають права продаватися на території ЄС.

2. Контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження здійснюється з метою забезпечення високого рівня захисту споживачів імпорту рослинних і тваринних продуктів або їхніх частин, призначених для споживання людиною, де можуть бути присутні залишки пестицидів, дозволяється лише за дотримання гарантій, встановлених законодавством ЄС щодо контролю наявності хімічних речовин та їхніх залишків у живих тваринах, продуктах тваринного й рослинного походження.

Такі продукти можуть бути імпортовані лише з дозволених країн, що включені до списку, опублікованому в Рішенні № 2011/163/ЄС.

3. Контроль за залишками ветеринарних медичних препаратів у тваринах та продуктах тваринного походження. Продуктами, що підпадають під контроль, є: корови, вівці, кози, свині й тварини родини конячих, птиця, аквакультура, молоко, яйця, м'ясо кролика, м'ясо диких та одомашнених тварин і мед. Ключові вимоги закріплено Регламентом (ЄС) №470/20091, що визначає максимальну концентрацію залишку фармакологічно активної речовини, дозволеної у їжі тваринного походження.

Партії їжі тваринного походження не можуть бути легально розміщені на ринку ЄС, якщо містять залишок фармакологічно активної речовини в концентрації, що перевищує максимальні допустимі значення в ЄС, залишок фармакологічно активної речовини, для якої не було встановлено максимальні допустимі значення, або залишок фармакологічно активної речовини, що була заборонена для використання у виробництві продуктів тваринного походження, були отримані від тварин.

4. Маркування харчових продуктів. Усі харчові продукти, що реалізуються в Європейському Союзі, повинні відповідати правилам маркування ЄС, які спрямовані на забезпечення отримувачами всієї необхідної інформації для усвідомленого вибору при покупці продуктів

харчування. До харчових продуктів застосовують два типи вимог щодо маркування: 1. Загальні правила маркування харчових продуктів - специфічні положення для окремих груп продуктів: генетично модифікованих продуктів харчування й нових харчових продуктів; продуктів харчування для конкретних харчових цілей; харчових домішок та ароматизаторів; матеріалів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

Загальні положення щодо маркування: обов'язкова інформація щодо поживної цінності продуктів харчування; обов'язкове маркування походження непереробленого м'яса свиней, овець та птиці; необхідність наголошення на наявності алергенів у складі продукції; краща читабельність, тобто вимоги щодо мінімального розміру тексту; вимоги щодо інформації про алергени також розповсюджуються на нерозфасовану продукцію, включно з реалізованою в ресторанах та кафе.

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 1169/201365 13 грудня 2016 року обов'язковою буде харчова декларація (nutrition declaration), що має входити до етикетки та містити таку інформацію: енергетична цінність; вміст жирів, насичених вуглеводнів, карбогідратів, цукру, білків та солей; зміст обов'язкової декларації може доповнюватись інформацією про вміст мононенасичених жирів, поліненасичених жирів, поліолей, крохмалю або волокон; домішки й ароматизатори мають завжди зазначатись на упаковці продуктів харчування за категоріями (антиоксиданти, консерванти, барвники, тощо) з їхньою назвою або Е-номером.

Для окремих харчових продуктів встановлюються специфічні вимоги щодо маркування.

При експорті меду до країн ЄС обов'язковим є це виконання наступних вимог, що регламентовані країнами ЄС: відповідність нормам забруднювачів харчових продуктів, залишків пестицидів, залишків ветеринарних медичних препаратів, а також здоров'я продукції тваринного походження, призначеної для споживання людиною.

4.3 Визначення країни походження меду та застосування преференційних заходів

Визначення країни походження товару відбувається з ціллю оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, застосування до них заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності, заборон та/або обмежень щодо переміщення через митний кордон України, та забезпечення обліку товарів у статистиці зовнішньої торгівлі.

Під країною походження товару можуть розумітися група країн, митні союзи країн, регіон чи частина країни, якщо є необхідність їх виділення з метою визначення походження товару.

Згідно статті 36 митного кодексу України [35] – країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв, встановлених митним кодексом України.

Відповідно до МКУ країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до Критеріїв достатньої переробки [35].

До товарів які повністю вироблені у даній країні відносяться:

- 1) корисні копалини, добуті з надр цієї країни, в її територіальних водах або на її морському дні;
- 2) продукція рослинного походження, вирощена або зібрана в цій країні;
- 3) живі тварини, що народилися та вирощені в цій країні;
- 4) продукція, одержана від живих тварин у цій країні;
- 5) продукція, одержана в результаті мисливського або рибальського промислу в цій країні;
- 6) продукція морського рибальського промислу та інша продукція морського промислу, одержана судном цієї країни або судном, що орендоване цією країною;
- 7) продукція, одержана на борту переробного судна цієї країни;

8) продукція, одержана з морського дна або з морських надр за межами територіальних вод цієї країни, за умови, що ця країна має виключне право на розробку цього морського дна або цих морських надр;

9) брухт та відходи, одержані в результаті виробничих або інших операцій з переробки в цій країні;

11) товари, вироблені в цій країні виключно з продукції, зазначеної у пунктах 1 – 10 [35].

У разі якщо у виробництві товару беруть участь дві або більше країн, країною походження товару вважається країна, в якій були здійснені останні операції з переробки, достатні для того, щоб товар отримав основні характерні риси повністю виготовленого товару, що відповідають критеріям достатньої переробки. До таких критеріїв належать:

1) виконання виробничих або технологічних операцій, за результатами яких змінюється класифікаційний код товару згідно з УКТ ЗЕД на рівні будь-якого з перших чотирьох знаків;

2) зміна вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару (правило адвалорної частки);

3) виконання виробничих або технологічних операцій, які в результаті переробки товару не ведуть до зміни його класифікаційного коду згідно з УКТ ЗЕД або вартості згідно з правилом адвалорної частки, але з дотриманням певних умов вважаються достатніми для визнання товару походженням із тієї країни, де такі операції мали місце.

При визначенні країни походження меду натурального квіткового ТМ «Правильний мед» застосовується правило Критерія достатньої переробки, відповідно до [35] «зміна вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару (правило адвалорної частки)».

Тому країною походження меду натурального квітового ТМ «Правильний мед» є Україна.

Документом, що підтверджує країну походження товару, є сертифікат походження товару.

Сертифікат про походження товару - це документ, який однозначно свідчить про країну походження товару і виданий компетентним органом даної країни або країни вивезення, якщо у країні вивезення сертифікат видається на підставі сертифіката, виданого компетентним органом у країні походження товару. В Україні застосовується наступні форми сертифікату походження, що зазначені у таблиці 4.4.

Таблиця 4.4 – Сертифікати походження, що видаються в Україні [41]

Вид форми	Умови використання
Загальна форма	Застосовується при здійсненні торгівлі з країнами, з якими відсутня двостороння домовленість з Україною або дія таких домовленостей тимчасово призупинена
Форма СТ-1	Застосовується при здійсненні експортно-імпорتنих операцій з країнами СНД
Форма А	Застосовується при експорті товарів з країн, що розвиваються до країн GSP (США, Канада, Японія, Нова Зеландія, Австралія, 15 країн засновників ЄС, Туреччина)
Форма EUR-1	Застосовується при здійсненні торгівлі з країнами ЄС та ЄАВТ.

Компетентним органом в Україні, що здійснює видачу сертифікатів походження є Торгівельно-промислова палата, окрім форми EUR-1, яка видається митними органами.

Застосування преференційного режиму передбачає надання пільг при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності. В Україні застосовується до Європейського союзу, країни ЄАВТ, Великобританія, Канади, Ізраїлю, Грузія та Країн СНД.

Торгові преференції до цих країн є підтвердженням доброзичливості та взаємною домовленістю між цими державами [42].

Наявність міждержавних Угод з надання преференцій та їх документальне підтвердження представлено в таблиці 4.5.

Таблиця 4.5 – Міждержавні преференційні Угоди з участю України

Країна учасниця угоди	Назва та суть угоди
ЄАВТ: Ісландія, Норвегія, Швейцарія, Ліхтенштейн	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ»
Країни ЄС	Міждержавна угода від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони».
Канада	Міждержавна угода від 11.07.2016 «Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою».
Ізраїль	Міждержавна угода від 21.01.2019 «Угода про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль».
Британія	Міждержавна угода від 08.10.2020 «Угода про політичне співробітництво, вільну торгівлю і стратегічне партнерство між Україною та Сполученим Королівством Великої Британії і Північної Ірландії».
Грузія	Міждержавна угода від 09.01.1995 «Угода між Урядом України та Урядом Республіки Грузія про вільну торгівлю». Звільнення від сплати мита при імпорті
Країни СНД	Міждержавна угода від 17.09.1994 «Угода між Урядом України та СНД про вільну торгівлю».

Товари, що походять з України, під час ввезення до Європейського Союзу підпадають під дію Міждержавної угоди від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони», за умови подання одного з таких документів:

- *сертифікат із перевезення товару EUR.1;*
- *декларація інвойс*, що надана експортером до інвойсу, як повідомлення про доставку чи будь-який інший комерційний документ, який описує товари достатньо детально для того, щоб їх можна було ідентифікувати.

Підтвердження походження дійсне протягом чотирьох місяців із дати видачі в країні експорту й у зазначений період має бути подане до митних органів країни імпорту.

Сертифікат із перевезення товарів з України за формою «EUR.1» є обов'язковим для отримання преференційного доступу на ринок ЄС у рамках ПВЗВТ та видається для кожної партії під час або після здійснення експорту товару.

Видача сертифіката EUR.1 не вимагається у випадках, якщо: загальна фактурна вартість партії товарів, походженням з України, не перевищує 6000 євро; експортер має статус уповноваженого (затвердженого); у країнах ЄС товари оподатковуються за нульовою ставкою ввізного мита Митного тарифу.

Сертифікати з перевезення товарів з України за формою “EUR.1” видаються на товари, що експортуються до країн ЄС та задовольняють вимогам правил походження, що застосовується в рамках Угоди про асоціацію.

Основними вимогами до заповнення сертифіката є такі: заповнюється однією з мов, якими складено Угоду; згідно з нормами законодавства України; машинописом або друкованими літерами від руки чорнилами; усі аркуші сертифіката мають бути заповнені однаково, чітко та акуратно; не повинно бути стирань або слів, написаних поверх інших; зміни повинні бути зроблені шляхом закреслення неправильної інформації та додавання необхідних виправлень; такі зміни мають бути завірені підписом експортера або його уповноваженої особи, що склала цей сертифікат, та печаткою посадової особи структурного підрозділу митниці, на який покладено функції видачі сертифіката.

Сертифікат видається посадовою особою митниці під час здійснення експорту товару або після експорту товару, що відповідають вимогам правил визначення преференційного походження, при застосуванні преференційних ставок ввізного мита.

Декларація інвойс складається затвердженням експортером з одного чи декількох місць товарів, що походять з певної країни, сукупна вартість яких не перевищує 6000 євро. Складається, якщо товари можна визнати такими,

що походять з Європейського Союзу або України й відповідають необхідним вимогам. Складання декларації інвойс здійснюється експортером шляхом штампування, машинописного чи поліграфічного друкування на інвойсі, повідомленні про доставку чи на іншому комерційному документі декларації з використанням однієї з мовних версій.

Отже, оскільки країною походження безумовно є Україна, що підтверджується виконанням вимог Угоди про Асоціацію з ЄС, тому експорт партії меду до країн ЄС, має супроводжуватися **Сертифікатом здоров'я**, підписаним Дерпроспоживслужбою України, що засвідчує придатність меду для експорту та споживання в ЄС.

Компетентний орган країни ЄС з ветеринарії відповідно до положень, перевіряє наявність Сертифікати та виконання вимог викладених у Директиві № 97/78/ЄС21, а після застосування процедур, передбачених Регламентом (ЄС) № 136/200422, результат перевірки має бути зазначений у загальному ветеринарному документі на ввезення. Тільки за таких умов мед може бути імпортований в країни ЄС з України, яка входить до списку країн, що мають дозвіл на експорт цього виду продукції, супроводжуються відповідними сертифікатами та пройшли обов'язковий контроль у Держпроспоживслужбі України.

Висновки до розділу 4

1. В результаті написання даного розділу було розглянуто особливості визначення коду УКТЗЕД меду натурального квіткового ТМ «Правильний мед», яке експортується національним товаровиробником ФОП Петрушев А.В. СПП «Правильний мед» до країн Європейського Союзу та підлягає заходам нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

2. При експорті меду до країн ЄС обов'язковим є виконання наступних вимог: контроль за забруднювачами харчових продуктів; контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження, призначених для споживання людиною; контроль за залишками

ветеринарних медичних препаратів у тваринах та продуктах тваринного походження, призначених для споживання людиною; виконання вимог щодо маркування харчових продуктів та простежуваність, відповідність та відповідальність у харчовій продукції.

3. При визначенні країни походження меду натурального квіткового ТМ «Правильний мед» застосовується правило Критерія достатньої переробки, «зміна вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару (правило адвалорної частки)». Отже країною походження меду натурального квіткового ТМ «Правильний мед» є Україна.

Отже, оскільки країною походження меду безумовно є Україна, що підтверджується виконанням вимог Угоди про Асоціацію з ЄС, тому експорт партії меду до країн ЄС, має супроводжуватися Сертифікатом здоров'я, підписаним Держпродспоживслужбою України, що засвідчує придатність меду для експорту та споживання в ЄС.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

5.1 Ідентифікація небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі

Фактори на підприємствах поділяються на небезпечні фактори та шкідливі фактори. Небезпечний фактор -це фактор, що може призвести до до травми, погіршення здоров'я або навіть смерті. Шкідливий фактор – це фактор, що призводить захворювання працівника або зниження його працездатності. Шкідливий фактор з плином часу може перетворюватися на небезпечний.

Небезпечні та шкідливі фактори поділяються на: фізичні; хімічні; біологічні; психофізіологічні.

Фізичні небезпечні та шкідливі фактори складаються з факторів, що присутні виробничому процесу (рухомі машини та механізми, рухомі частини обладнання, вироби, заготовки та матеріали, що пересуваються, гострі кромки, заусениці; підвищена або знижена температура поверхонь обладнання або матеріалів; підвищене значення електричної напруги, підвищений рівень статичної електрики), та факторів, що відносяться до освітлення та повітря на підприємстві (підвищена запиленість та загазованість повітря робочої зони, метеорологічні умови, підвищений рівень шуму, ультразвукових коливань, вібрації на робочому місці, недостатня освітленість робочої зони).

Хімічні небезпечні та шкідливі фактори поділяються на:

-характер впливу на людину на: токсичні (викликають отруєння організму), дратівні, сенсibiliзуючі (викликають алергію), канцерогенні (викликають злоякісні утворення), мутагенні (впливають на зміну спадковості), репродуктивні;

-шлях проникнення у організм людини: проникаючі через органи

дихання, шлунково-кишковий тракт, шкіру та слизові оболонки.

Біологічні небезпечні та шкідливі фактори можуть містити такі небезпечні елементи, що при контакті з людиною можуть мати на неї значний негативний вплив: мікроорганізми (бактерії, віруси та ін.) та продукти їх життєдіяльності, макроорганізми (рослини та тварини).

Психофізіологічні небезпечні та шкідливі фактори – це фактори фізичного- та нервово-психічного перенавантаження, що можуть виникати у працівника від понадмірної праці, неналежних умов праці або наприклад не ефективного керівництва.



Рис 5.1 Застережні знаки та їх маркування

5.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці

5.2.1 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря

Мікрокліматом вважають сукупність факторів, які безпосередньо впливають на комфорт перебування в приміщенні. Аналіз повітря допомагає виявити, наскільки те, чим ми дихаємо, відповідає санітарним нормам.

Для забезпечення нормованих показників мікроклімату і чистоти повітря у робочій зоні проектом передбачені наступні заходи:

- раціональні об'ємно-планувальні і конструктивні рішення (при будівництві);

- раціональне розміщення устаткування;
- механізація й автоматизація виробничих процесів;
- раціональна теплова ізоляція устаткування;
- раціональна вентиляція й опалення;
- раціональний режим праці і відпочинку;
- герметизація устаткування;
- аспірація устаткування;
- графік прибирання пилу;
- засоби індивідуального захисту .

Таблиця 5.1

Нормовані показники мікроклімату і повітря

Показник	Період року	
	холодний	теплий
Температура повітря , °C	19-21	22-25
Відносна вологість повітря, м\с	40-60	40-60
Швидкість руху повітря, %	Не більше ніж 0.3	Не більше ніж 0.3

5.2.2 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації

Шум та вібрації є одними з основних негативних чинників, що впливають на працівників та їх здоров'я. Джерела шуму та вібрацій на підприємстві можуть бути різні (системи вентиляції та кондиціонування повітря, системи охолодження, вантажні ліфти та інші механічні системи). Шум може стати причиною таких захворювань, як туговухість або глухота.

Отже, для забезпечення допустимих значень шуму і вібрації передбачені організаційні і технічні заходи, такі як:

Основні організаційні заходи:

- експлуатація устаткування відповідно до вимог його паспорта і проведення своєчасних профілактичних ремонтів;
- розміщення шумного устаткування в окремих приміщеннях;
- дистанційне керування устаткуванням;

- застосування засобів індивідуального захисту від шуму і вібрації (зовнішні і внутрішні антифони, протишумні каски, навушники, м'які шоломи, беруші);

- проведення санітарно-профілактичних заходів (раціональний режим праці і відпочинку, медогляди).

Основні технічні заходи:

- використання фундаментів і віброізоляторів для віброактивного устаткування;

- звукоізоляція (огороження, кабінки і пульти, кожухи, екрани);

- вібророзукопоглинання (облицювання, спеціальні звукопоглиначі);

- ізоляція віброактивного устаткування від технологічних комунікацій;

- використання глушників шуму.

Таблиця 5.2

Нормування шуму та вібрації на підприємстві

Найменування приміщень, робочих місць	Рівень звукового тиску, дБ, в октавних полосах зі середньо геометричними частотами, Гц								Рівень звуку та еквівалентний рівень звуку, дБа
	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
Постійні робочі місця та зони у виробничих приміщеннях і на території підприємств	95	87	82	78	75	73	71	69	80
Приміщення конструкторських бюро, лабораторій, програмістів, медпунктів	71	61	54	49	45	42	40	38	50
Приміщення і дільниці точного збирання виробів, приміщення лабораторій для виконання експериментів	94	87	82	78	75	73	71	70	80

Приміщення пультів, кабін для спостереження, дистанційного керування	83	74	68	63	60	57	55	54	65
---	----	----	----	----	----	----	----	----	----

5.2.3 Забезпечення нормованих показників освітлення

Достатнє освітлення робочого приміщення це необхідність для створення якісних та безпечних умов праці, проте і надлишок світла може стати шкідливим фактором, що лише зашкодить працівникам.

Отже, для забезпечення допустимої освітленості виробничих приміщень і робочих місць передбачене природне, штучне або суміщене освітлення. Залежно від джерела світла виробниче освітлення може бути: природним, що створюється прямими сонячними променями та розсіяним світлом небосхилу або штучним, що створюється електричними джерелами світла.

Природне освітлення - однобічне, двобічне освітлення.

Виробниче устаткування не повинно заслоняти світлові прорізи. Для зручності і безпеки обслуговування передбачені віконні блоки з внутрішнім відкриттям стулок.

Таблиця 5.3

Норми штучного та природного освітлення

Характер истика зорової роботи	Наймен ший розмір об'єкта розпізна вання	Штучне освітлення		Природне освітлення		Суміщене освітлення	
		Освітленість, лк		КПО, %			
		При комбінован ому освітленні	При загальному освітленні	При верхньому чи комбінованому освітленні	При боковому освітленні	При верхньому чи боковому освітленні	При боковому освітленні
Високої точності	0.3 – 0.5	2000 - 400	500 - 200	5	2	3	1.2
Середньо ї точності	0.5 – 1	750 - 300	300 - 150	4	1.5	2.4	0.9

Малої точності	1 - 5	300 – 200	200 – 100	3	1	1.8	0.6
Загальне спостереження за ходом роботи	-	-	75 - 30	1	0.3	0.7	0.2

Штучне освітлення - робоче, аварійне, евакуаційне:

-робоче освітлення частіше загальне (загальним називають освітлення, при якому світильники розміщуються у верхній зоні приміщення (не нижче 2,5 м над підлогою))

-аварійне освітлення необхідно для продовження роботи у випадку, якщо перестає працювати робоче освітлення, а небезпечність технологічних процесів вимагає нормального обслуговування (небезпека пожежі або вибуху). Його потужність складає 5 % нормативної робочої освітленості, але не менше 2 лк.

-евакуаційне освітлення забезпечує нормальну видимість для евакуації людей з приміщень при аварійному вимкненні робочого освітлення. Таке освітлення живиться від мережі, яка не залежить від мережі робочого освітлення.

5.2.4 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом

Ураження струмом це одна з найчастіших причин травм, пошкоджень або навіть смертей на виробництві. Для запобігання нещасних випадків пов'язаних з ушкодженнями від електричного струму, працівники повинні дотримуватися певних правил, при виконуванні своєї роботи:

- недоступність струмоведучих частин;
- захисне заземлення або занулення корпусів електроустаткування й елементів електроустановок, що можуть виявитися під напругою;
- захисне відключення;

- застосування знижених напруг для живлення переносних струмоприймачів;
- блокування, написи, плакати, засоби індивідуального захисту.

Також робітникам при роботі в зоні можливого ураження електричним струмом повинні видаватися: ізолюючі штанги, кліщі, діелектричні рукавички і рукавиці, діелектричні боти і калоші; ізолюючі килимки і доріжки ізолюючі підставки, покажчики напруги, струмовимірювальні кліщі, переносні заземлення, окуляри, монтерський інструмент.



Рис 5.2 Основні знаки з електробезпеки на підприємстві

5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця

Для організації ефективного виконання своїх обов'язків, працівнику потрібно організоване робоче місце.

Робоче місце – це зона трудових дій працівника або групи працівників, що розташовується у виробничому, складському або службовому приміщенні на підприємстві. Робоче місце повинно бути оснащено засобами і предметами праці, необхідними для виконання персональних обов'язків працівника та які використовуються ним у процесі праці.

Планування та організація робочого місця має за мету раціональне розміщення виробничого устаткування, технологічного оснащення та самого

працівника. Однією з головних частин організації робочого місця є оснащення робочого місця та забезпечення його усім необхідним устаткуванням (інструментом, пристроями, допоміжними матеріалами, запасними частинами та устаткуванням для їх зберігання і розміщення, а також засобами сигналізації, освітлювальною апаратурою, робочими меблями, тарою тощо).

Площа робочого місця має бути достатньою для зручного і компактного розміщення технологічного і допоміжного устаткування, інвентаря та створення безпечних умов праці. За розміщення такого устаткування несе відповідальність працівник та використовує надану площу робочого місця для власної зручності при виконанні обов'язків, якщо це індивідуальне робоче місце. Проте при організації індивідуального робочого місця, працівник повинен дотримуватися правил безпеки виробничого устаткування а саме виробниче устаткування має бути безпечним в монтажі, експлуатації, ремонті, транспортуванні та проведенні санітарних заходів.

Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера

Головними умовами використання комп'ютера є дотримання інструкції з експлуатації комп'ютера. Під час роботи комп'ютера знаходиться під напругою електромережа, тому необхідно використовувати робочі та справні розетки, розподільні коробки, вимикачі та інше електрообладнання. До роботи з комп'ютером допускаються працівники, які пройшли вступний інструктаж та первинний інструктаж з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки а також зареєструвалися в спеціальному журналі реєстрації інструктажів. Під час роботи з комп'ютером працівники повинні дотримуватися вимог техніки безпеки та пожежної безпеки; при виявленні будь-яких ознак несправності (іскріння, збої в роботі, підвищення температури, запах гару, ознаки горіння) в комп'ютерному обладнанні необхідно негайно припинити роботу, відключити все обладнання від електромережі та негайно звернутися до відповідної особи/фахівця. Знати

розташування засобів пожежогасіння та план евакуації працівників і матеріальних цінностей з об'єкта у випадку пожежі.

Робочі місця повинні бути розташовані таким чином, щоб при роботі з комп'ютером, вікна та різні прилади освітлення не попадали у поля зору працівника. Також варто запобігти потраплянню різних поверхонь або приладів відзеркалення. Між монітором та очима працівника повинна бути відстань не менше 45 – 70 сантиметрів. При постійному перебуванні працівника перед монітором, кожні 2 - 3 години потрібно робити перерву для відпочинку очей. Також рекомендовано під час таких перерв робити розминку або легку гімнастику, якщо робота за комп'ютером передбачає тривале знаходження у одному положенні.

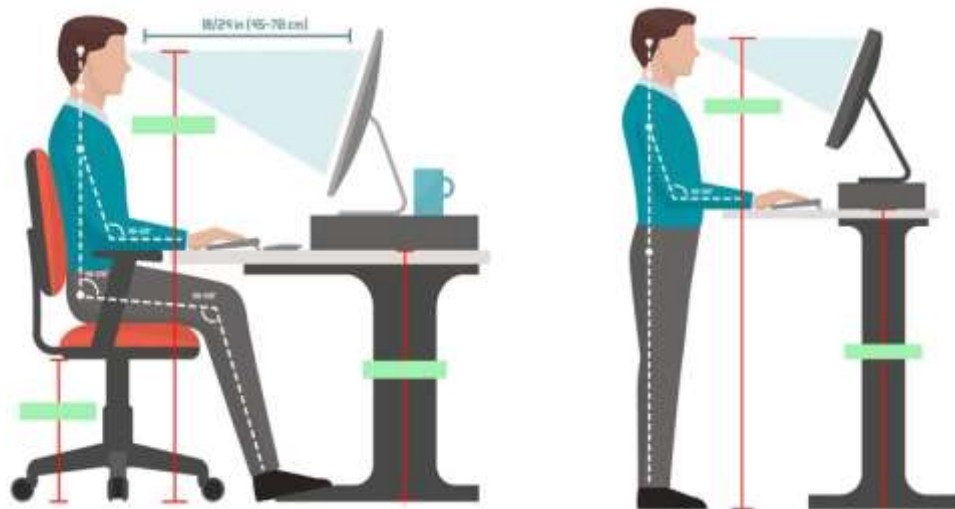


Рис. 5.3 Дистанція між очима працівника та монітором.

Після закінчення роботи за комп'ютером, працівник повинен вимкнути комп'ютер та бажано вийняти виделку кабелю живлення з розетки. Прибрatisя на робочому місці та прибрати усі девайси та обладнання по своїх відведених місцях.

5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів

Пожежі нерідко стають причиною масштабних руйнувань та становлять небезпеку для працівників та майна підприємства. Пожежовибухонебезпечні речовини та матеріали – це такі речовини та

матеріали, що мають схильність до виникнення та поширення вогню, що на підприємствах нерідко призводить до пожеж. Для контролю за такими речовинами і матеріалами та для запобігання пожеж або руйнівних вибухів існують перелік правил:

- встановлення блискавкозахисту на будинках і спорудах;
- захист електричних мереж у виробничих приміщеннях від короткого замикання і перевантажень;
- розташування вогнегасників на території підприємства;
- наявність систем пожежогасіння: внутрішня - пожежні крани, установлені на мережі внутрішнього протипожежного водопроводу; зовнішня - пожежні гідранти, установлені на зовнішній мережі протипожежного водопостачання.
- наявність додаткових первинних засобів пожежогасіння: ящики з піском; бочки з водою; покривала з негорючого теплоізолюючого полотна; пожежні відра; совкові лопати; пожежний інструмент (гаки, ломи, сокири тощо).
- проектування легкоскидних конструкцій (вікна зі звичайним віконним склом, двері, двостулкові ворота тощо), площі яких забезпечують скидання надлишкового тиску при виникненні вибуху без руйнування конструкції будівлі.



Рис. 5.4 – Знаки пожежо- та вибухонебезпеки

Шляхи евакуації

Шляхи евакуації – це шлях, який у екстреному або аварійному випадку приведе людей до евакуаційного виходу з небезпечної будівлі, споруди.

Евакуаційний вихід – це вихід, що веде назовні або веде до коридору,

сходової клітки і вже звідти назовні.

Прийнято вважати, що виходи називаються евакуаційними, якщо вони ведуть з таких приміщень як:

- з першого поверху назовні або через сходову клітку, коридор;
- з будь-якого поверху до коридору (окрім першого поверху) і надалі на сходову клітку. Сходові клітки можуть мати вихід назовні або через приміщення, що відгороджене дверима від прилеглих коридорів;
- до найближчого приміщення на тому самому поверсі, що вже має зазначеними вище виходами.

Приклади евакуаційних виходів з приміщень першого, другого і вищих поверхів.

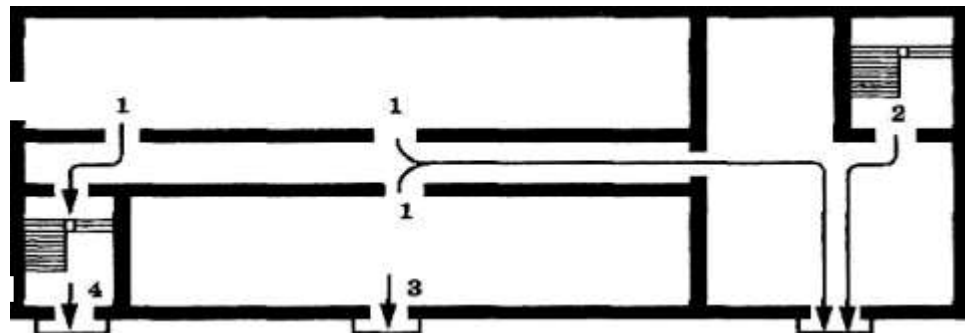


Рис. 5.5 Евакуаційні виходи з приміщень першого поверху

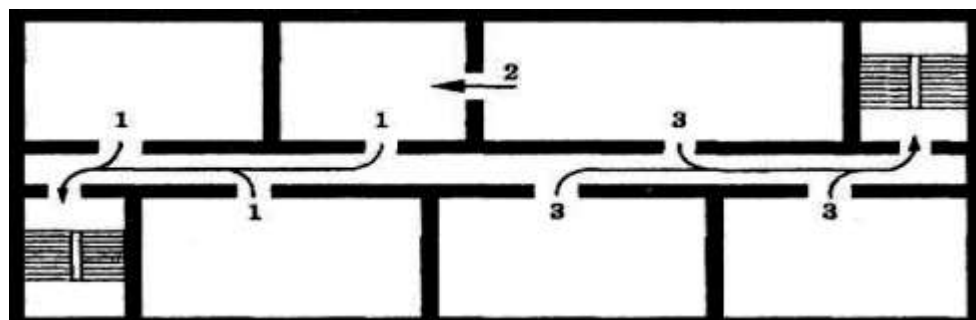


Рис. 5.69 Евакуаційні виходи з приміщень другого поверху і вище

Під час евакуації значну роль відіграють знаки евакуації, що мають за мету скоординувати людину до евакуаційного виходу під час небезпечної ситуації.

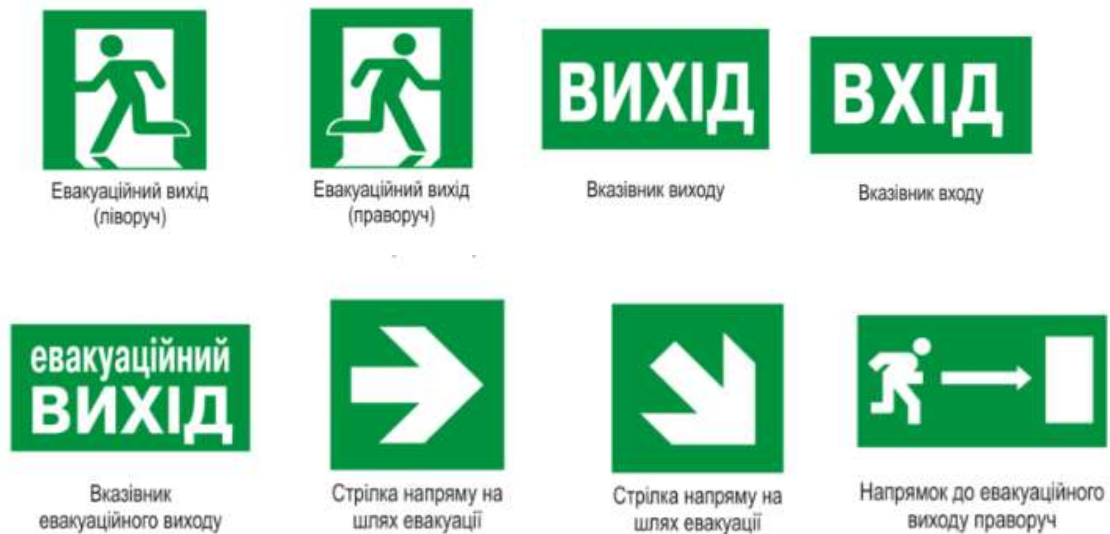


Рис. 5.7 Евакуаційні знаки

Щодо самих шляхів евакуації, то шляхи евакуації повинні бути вільними від сторонніх предметів і бути якнайкоротшим шляхом до безпечного місця. Двері евакуаційних виходів повинні закриватися так, щоб кожна особа у випадку аварії могла відкрити їх легко, без затримки, без ключа. Також шляхи евакуації мають бути освітлені евакуаційним освітленням, а шляхи, що не можуть бути освітлені природній світлом, мають освітлюватися завжди. У евакуаційних лампах повинні бути встановлені лампи розжарення.

Висновки до розділу 5

У висновку слід зазначити, що кожен з перелічених пунктів комплексно впливає на безпеку і якість роботи працівника. Стан здоров'я працівника та його психофізіологічний стан відображається на ефективності та результативності його роботи.

Для працівників роздрібної торгівлі і товарознавців головним інструментом є комп'ютер. Саме тому правильне та безпечне його використання з дотриманням правил безпеки і нормованої роботи є основою підтримання здоров'я працівника.

Підприємство зобов'язано надати комфортні та безпечні умови праці

робітнику. Робітник повинен відчувати себе вільно та запобігти появі перевтоми за рахунок комфортного робочого місця. Слідкувати за мікрокліматом та якістю повітря на підприємстві. Контролювати його температуру, вологість і слідити за відсутністю шкідливих частин: бактерій, газу, диму і сторонній запахів.

Слід потурбуватися і про пожежну безпеку. Забезпечити підприємство засобами пожежогасіння, пожежним устаткуванням. Розробити і впровадити евакуаційні знаки на усьому підприємстві.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. У результаті аналізу стану ринку квіткового меду встановлено, що дана продукція є однією з ключових позицій агропродовольчого експорту України. Виявлено тенденцію до збереження високого експортного потенціалу квіткового меду за умов скорочення внутрішнього споживання та цінової нестабільності. Узагальнено, що розвиток ринку характеризується залежністю від кон'юнктури світового ринку, коливань урожайності медоносних культур та рівня конкуренції з боку основних країн-експортерів.

Україна посідає одне з провідних місць серед світових експортерів меду, входячи до першої п'ятірки країн-лідерів, і щорічно виробляє близько 100 тис. тонн цієї продукції. Найвищі обсяги виробництва меду зосереджені у Кіровоградській області (2550 т), Запорізькій області (2307 т) та Вінницькій області (2148 т). На міжнародному ринку основними країнами-експортерами меду є Китай, Аргентина та Україна. Традиційно ключовими напрямками збуту українського меду залишаються країни Європейського Союзу, при цьому понад половину експортної виручки забезпечують поставки до Німеччини, Польщі та Бельгії. У березні 2024 року обсяг експорту меду з України склав 7,7 тис. тонн, що відповідає рівню попереднього місяця та на 71 % перевищує показник аналогічного періоду 2023 року. Незважаючи на втрату доступу до частини територій унаслідок війни та тимчасової окупації, український мед продовжує користуватися значним попитом на ринку Європейського Союзу.

2. Дослідження факторів, що формують споживні властивості квіткового меду, дозволило встановити, що вирішальний вплив на якість і споживну цінність продукту мають ботанічне походження нектару, умови утримання бджіл, способи збирання та переробки меду, а також умови його зберігання і транспортування. Доведено, що сукупність природних та технологічних факторів визначає органолептичні показники меду (смак, аромат, колір, консистенцію), його хімічний склад, харчову та біологічну цінність, а також стійкість до фізико-хімічних змін під час зберігання.

3. Товарознавча класифікація меду квіткового базується на основі критеріїв, які визначають особливості продукту. У процесі розгляду характеристики, класифікації та особливостей формування якості квіткового меду систематизовано основні підходи до товарознавчої класифікації за ботанічним походженням, способом отримання, консистенцією та кольором. Встановлено, що якість квіткового меду формується під впливом сукупності природних і технологічних чинників, зокрема виду медоносних рослин, умов утримання бджіл, способів збирання, переробки та зберігання продукції.

4. Асортимент меду в торговельній мережі «Обжора» є досить широким. Представлені меди різних видів: акацієвий, коріандровий, соняшниковий, квітковий, гречаний, липовий, різнотрав'я, софоровий, польовий. В досліджуваному супермаркеті «Сільпо» представлено лише 4 види меду від 2 українських виробників: липовий, різнотрав'я, соняшниковий та травневий. У торговельній мережі «Таврія-В» представлено дуже широкий асортимент меду, який включає 60 найменувань.

5. Стан пакування зразків меду, відповідає вимогам ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Споживча тара меду щільно закривається металевими кришками за допомогою накручування. На упаковці кожного зразка нанесена чітка, легко читабельна інформація. Маркування споживчої тари зразків меду показали, що вони відповідають вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Проте на етикетці першого зразка меду відсутня інформація про застереження щодо споживання окремими категоріями споживачів, що є обов'язковим, особливо якщо харчовий продукт може викликати алергічну реакцію або має протипоказання.

6. Всі зразки меду відповідають вимогам за органолептичними показниками. У всіх зразках мед має типовий для акацієвого меду смак і аромат без будь-яких відхилень або сторонніх присмаків, що відповідає очікуваному стандарту. Консистенція всіх зразків в'язка, не містить механічних домішок та ознак бродіння, що підтверджує їхню високу якість.

Спостерігаються незначні відмінності в кольорі між зразками: перші два мають прозорий колір, який варіюється від світло-жовтого до жовтого, тоді як третій зразок має жовтий відтінок з дрібнозернистою кристалізацією. Всі зразки відповідають вимогам зазначеним в нормативній документації за такими показниками як масова частка води, масова частка відновлюваних цукрів, масова частка сахарози, кислотність.

7. Під час експорту меду до країн Європейського Союзу необхідно обов'язково дотримуватися низки встановлених вимог, зокрема забезпечувати контроль за вмістом забруднювачів у харчових продуктах; здійснювати перевірку залишків пестицидів у продукції рослинного та тваринного походження, призначеній для споживання людиною; контролювати наявність залишків ветеринарних препаратів у тваринах і продуктах тваринного походження; а також виконувати вимоги щодо маркування харчових продуктів, забезпечувати їх простежуваність, відповідність нормативним документам і відповідальність операторів ринку за безпечність та якість харчової продукції.

8. При визначенні країни походження меду натурального квіtkового ТМ «Правильний мед» застосовується правило Критерія достатньої переробки, «зміна вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару (правило адвалорної частки)». Отже країною походження меду натурального квіtkового ТМ «Правильний мед» є Україна.

Отже, з огляду на те, що країною походження меду є Україна, що підтверджується дотриманням вимог Угоди про асоціацію між Україною та ЄС, експорт партії меду до держав Європейського Союзу повинен здійснюватися за наявності сертифіката здоров'я, виданого та підписаного Держпродспоживслужбою України. Такий документ підтверджує відповідність меду встановленим вимогам і його придатність для експорту та споживання на території ЄС.

ПРОПОЗИЦІЇ

За результатами проведених досліджень були сформульовані такі зауваження та рекомендації:

1. Виробнику ТМ «Премія» (зразок 1) доцільно доповнити маркування інформацією із застереженнями щодо споживання продукту окремими групами споживачів, з огляду на те, що мед належить до продуктів бджільництва та може містити потенційні алергени.

2. Рекомендується зазначати відомості про наявність сертифікації продукції, що сприятиме підвищенню рівня довіри споживачів до товару.

3. Торговельним мережам «Обжора» та «Сільпо» варто розглянути можливість розширення асортименту меду з метою кращого задоволення споживчого попиту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. FAO. World Honey Market Report. – Rome, 2023.
2. Codex Alimentarius. Standard for Honey (CODEX STAN 12-1981). – Rome, 2021.
3. Державна митна служба України. Аналітичний звіт щодо експорту продуктів бджільництва. – Київ, 2024.
4. Міжнародний ринок меду. Стан ринку меду на початок 2025 року <https://gornich.com.ua/post/mizhnarodnyi-rynok-medu-stan-rynku-medu-na-pochatok-2025-roku> (дата звернення: 15.10.2025)
5. Мед дешевшає, виробництво падає — все про ринок меду і заробітки бджолярів <https://kurkul.com/spetsproekty/1661-med-deshevshaye-virobnitstvo-padaye--vse-pro-rinok-medu-i-zarobitki-bdjolyariv> (дата звернення: 16.10.2025)
6. Найбільші виробники натурального меду в світі: рейтинг країн <https://selo.ua/ru/blog/najbilshi-virobniki-naturalnogo-medu-v-sviti-rejting-krajn-409.html> (дата звернення: 16.10.2025)
7. FAOHome. World Bee Day. [Home | World Bee Day 2025 | Food and Agriculture Organization of the United Nations](#)
8. Обсяг реалізованої промислової продукції за видами діяльності. Державна служба статистики України: веб-сайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 30.09.2025).
9. Трансформації вітчизняного підприємництва в умовах ризиків і загроз сьогодення /[Басюркіна Н.Й. та ін.]; за ред. д.е.н., проф. Басюркіної Н.Й.; Одеський нац. технологічний ун-т. Ів.-Франківськ : ОНТУ, 2023. 467 с.
10. Басюркіна Н.Й. Кон'юнктура світових ринків товарів та послуг : конспект лекцій для бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» денної та заочної форм навчання. Одеса: ОНТУ, 2023. 27 с.

11. Ukraine is 2nd largest honey supplier to EU Ukraine is 2nd largest honey supplier to EU | Agroberichten Buitenland 06-06-2024 (дата звернення: 16.10.2025)
12. Поточний аналіз медового ринку Поточний аналіз медового ринку - ПАСІКА від А до Я (дата звернення: 16.10.2025)
13. Бджільництво. Терміни та визначення понять [Текст] : ДСТУ 2154:2015. – [Чинний від 2015-06-22]. - Київ : УкрНДНЦ, 2015. - 50 с. - (Державний стандарт України).
14. Сирохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів [Текст] : Підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – 2-ге видання, перероблене та доповнене. – Київ : Центр учб. літератури, 2008. – 616 с.
15. Which factors affect honey quality. Wikifarmer. URL: <https://wikifarmer.com/which-factors-affect-honey-quality/> (дата звернення: 15.10.2025).
16. Який мед не кристалізується та чому. Vikna. URL: <https://vikna.tv/styl-zhyttya/yizha/yakyj-med-ne-krystalizuyetsya> (дата звернення: 15.10.2025).
17. Поліщук В. П. Бджільництво: підруч. / В. П. Поліщук.- К.: Вища школа, 2001.- 287 с.
18. Бджільництво. Посібник для вивчення дисципліни для студентів напряму 201 – Агрономія. – Кропивницький: ЦНТУ, 2019. – 142 с.
19. Технологія виробництва продуктів бджільництва: Курс лекцій. – Миколаїв: МДАУ, 2009. – 245 с.
20. Фальсифікація меду: види і методи виявлення. Головне управління Держпродспоживслужби в Черкаській області. URL: <https://www.cherk-consumer.gov.ua/hromadianam/upravlinnia-bezpechnosti-kharchovykh-produktiv/novyny-upravlinnia-bezpechnosti-kharchovykh-produktiv/3061-falsyfikatsiia-medu-vydy-i-metody-vyiavlennia> (дата звернення: 15.05.2024).

21. Мед натуральний. Технічні умови [Текст] : ДСТУ 4497:2005. - [Чинний від 2005-12-28]. - Київ : УкрНДНЦ, 2005. - 21 с. - (Державний стандарт України).
22. Codex Alimentarius Commission, CODEX STAN 12-1981 Standard for Honey Rev.2001, Vol. 12.
23. Council Directive 2001/110/EC of 20 December 2001 relating to honey, OJ L 10, 12.1.2002, p. 47–52.
24. Євроінтеграційний портал [Електронний ресурс] : [Інформаційний портал] – Електронні дані. – Режим доступу: <https://www.eu-ua.org/med> (дата звернення: 15.05.2024)
25. Поліщук В. П. Бджільництво: підруч. / В. П. Поліщук.- К.: Вища школа, 2001.- 287 с.
26. Бджільництво. Посібник для вивчення дисципліни для студентів напряму 201 – Агрономія. – Кропивницький: ЦНТУ, 2019. – 142 с.
27. Технологія виробництва продуктів бджільництва: Курс лекцій. – Миколаїв: МДАУ, 2009. – 245 с.
28. Фальсифікація меду: види і методи виявлення. Головне управління Держпродспоживслужби в Черкаській області. URL: <https://www.cherk-consumer.gov.ua/hromadianam/upravlinnia-bezpechnosti-kharchovykh-produktiv/novyny-upravlinnia-bezpechnosti-kharchovykh-produktiv/3061-falsyfikatsiia-medu-vydy-i-metody-vyiavlennia> (дата звернення: 15.09.2025).
29. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (дата звернення: 06.10.2025)
30. Сенсорний аналіз. URL: <https://udhtu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/mv-do-sam.-roboty-z-sensornogo-analizu.pdf> (дата звернення: 06.10.2025)
31. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи магістра студентами спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля»

освітньої програми «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса: ОНТУ, 2024. 40 с.

32. Інтернет-супермаркет обжора. *Доставка продуктів харчування в Одесі* - *інтернет-магазин «Обжора»*. URL: <https://produkty24.com.ua/ua/> (дата звернення: 08.10.2025).

33. Fozzy. Fozzyshop.ua. URL: <https://fozzyshop.ua/odesa/ru/> (дата звернення: 08.10.2025).

34. «Таврія В». URL: <https://www.tavriav.ua/> (дата звернення: 08.10.2025).

35. Закон України «Митний кодекс України» від 16.04.2022р. №4495-VI URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text> (дата звернення: 03.11.2025)

36. Що таке нетарифне регулювання та застосування їх в міжнародній практиці? Нетарифне регулювання зовнішньоекономічної діяльності : веб-сайт. URL: https://pidru4niki.com/1103091453845/ekonomika/netarifne_regulyuvannya_zovnishnoekonomichnoyi_diyalnosti# (дата звернення: 03.11.2025)

37. Постанова КМУ «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)» від 26.06.2020р. №960 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0%BF#Text> (дата звернення: 21.04.2023)

38. Закон України «Про ветеринарну медицину» від 16.04.2022р. №2498-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text> (дата звернення: 03.11.2025)

39. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 13.05.2022р. № 2042-VIII

URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text> (дата звернення: 03.11.2025)

40. Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів: веб-сайт. URL: <https://dpss.gov.ua/mizhnarodne-spivrobitnictv/veterinariya-ta-bezpechnist> (дата звернення: 12.11.2025)

41. Що таке сертифікат походження та його види? Документи для митного оформлення сертифікат походження : веб-сайт. URL: <https://ua-broker.com/shcho-potribno-znaty/dokumenty-dlya-mitnogo-oformlennya/sertifikat-pohodzhennya/> (дата звернення: 12.11.2025)

42. Торгові преференції та їх застосування. Що таке торгові преференції : веб-сайт. URL: <https://smarttender.biz/ru/terminy/view/torgovye-preferentsii/> (дата звернення: 12.11.2025)

43. Забезпечення нормованих показників мікроклімату і чистоти повітря Та інші правила охорони праці - URL: <https://studfile.net/preview/9818529/page:3/> (дата звернення: 18.11.2025)

44. Евакуаційні знаки [Електронний ресурс] URL: <http://demita.com.ua/znaky-shcho-vkazuyut-marshrut-evakuatsiyi/#bwg165/6628> (дата звернення: 18.11.2025)

45. Пожежна профілактика [Електронний ресурс] URL: https://nuczu.edu.ua/images/topmenu/kafedry/kafedra-viiskovoi-pidhotovky/distant-content/Zanytie_3.pdf (дата звернення: 18.11.2025)

46. Аналіз повітря: основні показники та їх розшифровка [Електронний ресурс] URL: <https://himanaliz.ua/uk/analiz-povitrya-osnovni-rokazniki/> (дата звернення: 18.11.2025)

47. Види мікроклімату та його оптимальні показники [Електронний ресурс] URL: <https://poltava.to/news/62335/> . (дата звернення: 18.11.2025)

48. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра студентами спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» освітньої програми «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса: ОНТУ, 2024. 20 с.

49. Басюркіна Н.Й. Кон'юнктура світових ринків товарів та послуг : конспект лекцій для бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» денної та заочної форм навчання. Одеса: ОНТУ, 2023. 27 с.

50. Привабливість харчового бізнесу в Україні : монографія / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. д.е.н. Басюркіної Н.Й. Одеса : ОНАХТ, 2017. 192 с.

51. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення: навч. посібник у 2 частинах. Я.Г. Верховкер та інші. Херсон: Олді+, 2022, 324 с.
[URL:https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANT.1836835](https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANT.1836835) (дата звернення: 16.10.2025)

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна

Кафедра – Бізнесу і торгівлі

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»



ДОДАТКИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

**на тему: «Дослідження споживних властивостей та митне
оформлення меду квіtkового»**

Здобувач: _____

Підпис

Керівник: _____

Підпис

Підпис

Корчмарюк Аліна Ігорівна

к.т.н, доцент Памбук С.А.

викладач Пєчка С.С.

Одеса – 2025 р



Зразок 1 Мед натуральний квітковий «Акацієвий» ТМ «Премія»



Зразок 2 Мед акації ТМ «Правильний мед»



Зразок 3 Мед натуральний акацієвий монофлорний ТМ «Пасіка»



Зразок 4 Мед натуральний акацієвий монофлорний ТМ «Honey»



Зразок 5 Мед натуральний акацієвий монофлорний ТМ «Домашній Кошик»

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна

Кафедра – Бізнесу і торгівлі

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»

**ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА**

**на тему: «Дослідження споживних властивостей та митне
оформлення меду квіtkового»**

Здобувач: _____
Підпис

Корчмарюк Аліна Ігорівна

Керівник: _____
Підпис

к.т.н, доцент Памбук С.А.

Підпис

викладач Печка С.С.

Одеса – 2025 р

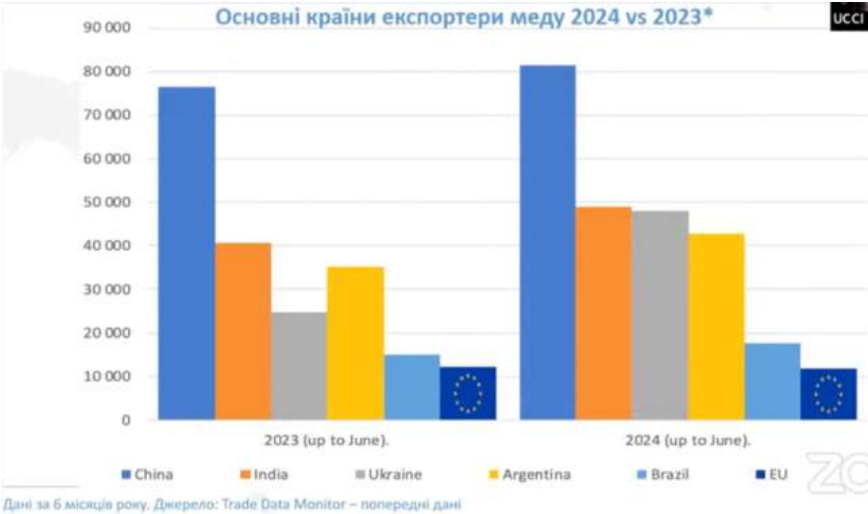


Рис. Основні країни експортери меду 2024 і 2023 рр

Країна	Основний сорт меду	Особливості
Бразилія, Ефіопія	Органічний мед	Виробляється у природних екосистемах без використання хімічних засобів; високий попит у ЄС та США.
Південна Корея, Угорщина	Мед білої акації	Відзначається ніжним ароматом і повільною кристалізацією; популярний у преміальному сегменті.
В'єтнам	Мангова акація	Екзотичний сорт із м'яким фруктовим присмаком, що набуває популярності в Азії.
Україна	Соняшниковий мед	Один із найпоширеніших сортів у світі; вирізняється яскравим кольором та вираженим смаком.
Туреччина	Падевий мед із сосни	Унікальний за походженням; багатий на мінерали, має насичений смолистий аромат.
Нова Зеландія	Мед манука	Відомий своїми лікувальними властивостями; один із найдорожчих сортів у світі.

Рис. Країни-лідери з виробництва окремих сортів меду

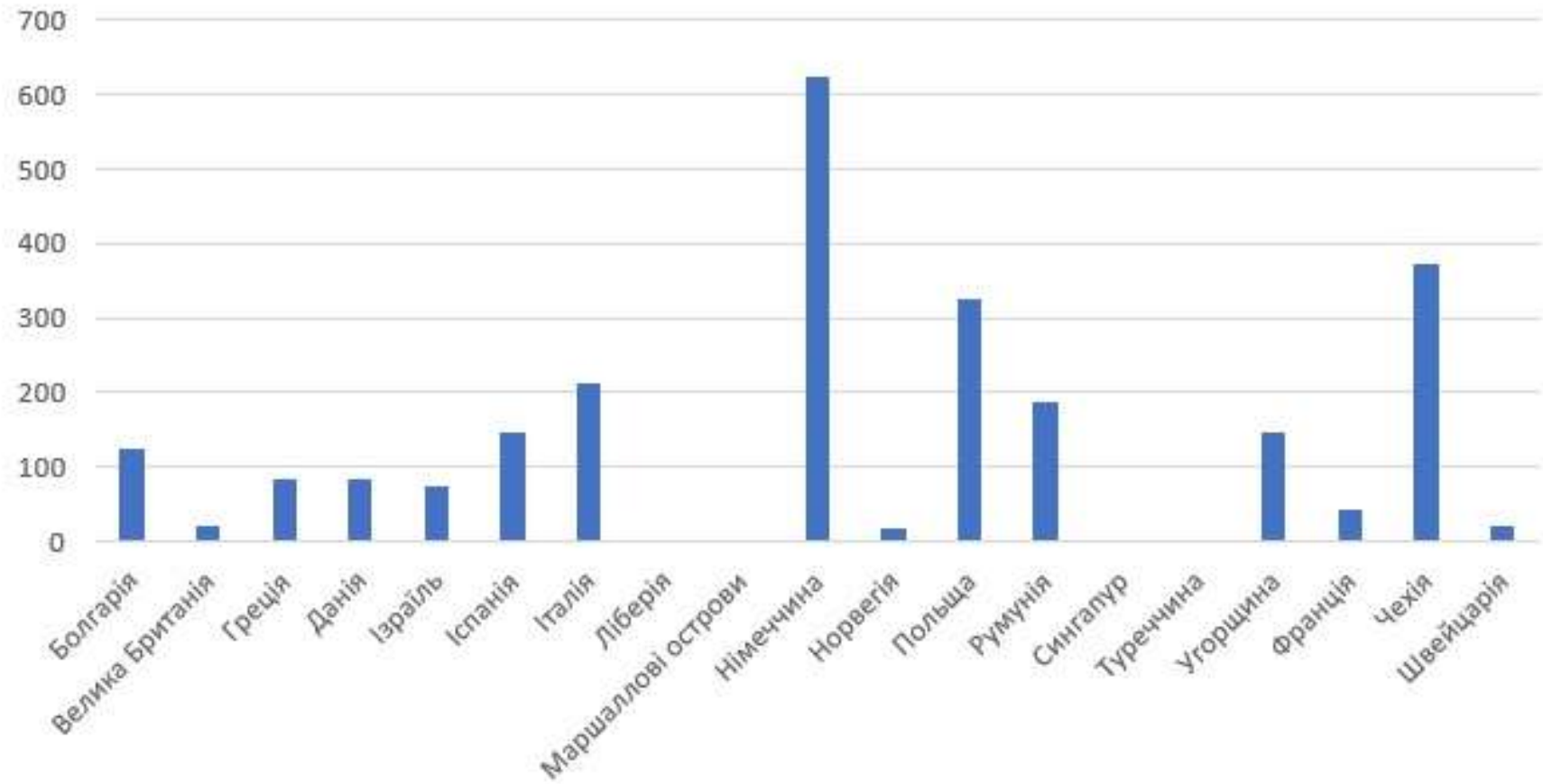


Рис. Експорт меду за вересень 2025 р. – 2,47 тис.т., середня ціна 2,456 \$/кг

Маркування споживчої тари меду квіткового акацієвого

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
1.Назва продукту	Мед натуральний квітковий «Акацієвий» ТМ «Премія»	Мед «Біла акація» ТМ «Правильний мед»	Мед натуральний акацієвий монофлорний ТМ «Пасіка»	Мед натуральний акацієвий монофлорний ТМ «Honey»	Мед акацієвий ТМ «Домашній кошик»
2.Перелік інгредієнтів	Мед натуральний квітковий акацієвий	Мед акації	Мед натуральний акацієвий монофлорний	Мед натуральний акацієвий монофлорний	Мед натуральний квітковий акацієвий
3.Будь-які інгредієнти, які наведені у додатку № 1	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано
4. Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано
5. Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	170 г	250 г	400 г	500 г	400 г

Продовження табл.

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
6. Мінімальний термін придатності або дата «вжити до»;	2 роки з дати фасування. Дата фасування зазначена на етикетці. 04.08.2024 Рік медозбору 2023	Дата "вжити до", рік медозбору вказана на упаковці 2023 01.07.2026	Дата фасування, «вжити до», рік медозбору вказані на упаковці. 04.05.2024 04.05.2026 2023	Дата фасування, «вжити до», рік медозбору вказані на упаковці. 04.05.2024 04.05.2026 2023	2 роки з дати фасування. Дата фасування зазначена на етикетці. 12.07.2024 Рік медозбору 2023
7. Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Зберігати у приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів за температури не більше ніж 25°C. Не дозволено зберігати мед разом з отрутами та продуктами, що надають меду нехарактерний для нього запах. При тривалому зберіганні можлива кристалізація продукту.	При кімнатній температурі, без прямих сонячних променів, при температурі не більше 25°C	Зберігати в приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів за температурою не більше ніж 25°C	Зберігати в приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів за температурою не більше ніж 25°C	Зберігати у приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів за температури не більше ніж 25°C. При тривалому зберіганні можлива кристалізація продукту.

Продовження табл. 3.4

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
8. Найменування та оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів – найменування та імпортера;	ТОВ «СП «Мед Поділля», вул. Салтикова-Щедріна, 131, м. Вінниця, Вінницька обл., 21010, Україна, тел.: +38 (043)261-10-32	ФОП Петрушев А. В. ССП «Правильний мед», вул. Степова,буд. 23, с. Великозименове, Знам'янська ОТГ, Одеська обл., 67134, Україна, Поселення Райська Долина, +38 067 484 3503	ТОВ «Мед України». Адреса місцезнаходження оператора ринку та потужностей виробництва: с. Красилівка, вул. Басова, 32, Броварський район, 07451, Україна	ТОВ «Мед України». Адреса місцезнаходження оператора ринку та потужностей виробництва: с. Красилівка, вул. Басова, 32, Броварський район, 07451, Україна	не вказано
9. Країна походження або місце походження	Україна	Україна	Україна	Україна	Україна
10. Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано

Продовження табл. 3.4

Дані,що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями споживачів (дітьми, вагітними жінками, літніми людьми, спортсменами та алергіками)	Не вказано	Можлива індивідуальна реакція на продукти бджільництва	Можлива індивідуальна реакція на продукти бджільництва	Можлива індивідуальна реакція на продукти бджільництва	Можлива індивідуальна реакція на продукти бджільництва
11. Інформація про поживну цінність харчового продукту.	Поживна цінність на 100 г продукту: білки – 0,8 г, вуглеводи – 74,8 г, жири – 0. Вітаміни: В1 – 0,01 мг, В2 – 0,03 мг, РР – 0,20 мг, С – 2,0 мг. Енергетична цінність на 100 г продукту 1314 кДж/314 кКал	Енергетична цінність – 1314 кДж/314 ккал Поживна цінність на 100 г продукту: жири – 0 г, білки – 0,8 г, вуглеводи – 74,8 г	Поживна цінність на 100 г продукту: Енергетична цінність – 1350 кДж/318 ккал, білки – 0,1 г, сіль – 0 г, жири – 0 г, з них насичені – 0 г, вуглеводи – 79,3 г, з них цукри – 79,3 г. Вітаміни: В1 – 0,01 мг, В2 – 0,03 мг, рр – 0,20 мг, С – 2 мг.	Поживна цінність на 100 г продукту: Енергетична цінність – 1350 кДж/318 ккал, білки – 0,1 г, сіль – 0 г, жири – 0 г, з них насичені – 0 г, вуглеводи – 79,3 г, з них цукри – 79,3 г. Вітаміни: В1 – 0,01 мг, В2 – 0,03 мг, рр – 0,20 мг, С – 2 мг.	Поживна цінність на 100 г продукту: білки – 0,8 г, вуглеводи – 74,8 г, жири – 0. Вітаміни: В1 – 0,01 мг, В2 – 0,03 мг, РР – 0,20 мг, С – 2,0 мг. Енергетична цінність на 100 г продукту 1314 кДж/314 кКал
Позначення, що ідентифікує партію (лот), до якої належить харчовий продукт	Номер партії відповідає даті фасування	Номер партії відповідає даті фасування	Номер партії відповідає даті фасування	Номер партії відповідає даті фасування	Номер партії відповідає даті фасування

Органолептичні показники якості

Показники якості	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5	Вимоги НД
Колір	Мед має світло-жовтий колір, прозорий	Мед має жовтий колір, прозорий	Мед має жовтий колір	Мед має жовтий колір	Мед має світло-жовтий колір, прозорий	Безкольорний, білий, світло-жовтий, жовтий, темно-жовтий, темний з різними відтінками
Смак	Солодкий, ніжний, приємний смак, без сторонніх присмаків.	Солодкий, ніжний, приємний смак, без сторонніх присмаків.	Солодкий, приємний смак, без сторонніх присмаків.	Солодкий, приємний смак, без сторонніх прсмаків.	Солодкий, ніжний, приємний смак, без сторонніх присмаків.	Солодкий, ніжний, приємний, терпкий, подразнює слизову оболонку ротової порожнини, без сторонніх присмаків
Аромат	Приємний, помірний аромат, ніжний, властивий медові.	Слабкий, приємний аромат, властивий медові.	Приємний помірний аромат, властивий медові.	Приємний помірний аромат, властивий медові.	Приємний, помірний аромат, ніжний, властивий медові.	Специфічний, приємний, слабкий, сильний, ніжний, без сторонніх запахів

Продовження табл.

Показники якості	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5	Вимоги НД
Консистенція	Мед має в'язку консистенцію	Мед має в'язку консистенцію	Мед має в'язку консистенцію	Мед має в'язку консистенцію	Мед має в'язку консистенцію	Рідка, в'язка, дуже в'язка, щільна
Кристалізація	Відсутня	Відсутня	Присутня дрібнозерниста кристалізація	Відсутня	Відсутня	Від дрібнозернистої до крупнозернистої
Ознаки бродіння	Не виявлено ознаків бродіння	Не виявлено ознаків бродіння	Не виявлено ознаків бродіння	Не виявлено ознаків бродіння	Не виявлено ознаків бродіння	Не дозволені
Механічні домішки	Не виявлено механічних домішок	Не виявлено механічних домішок	Не виявлено механічних домішок	Не виявлено механічних домішок	Не виявлено механічних домішок	Не дозволені

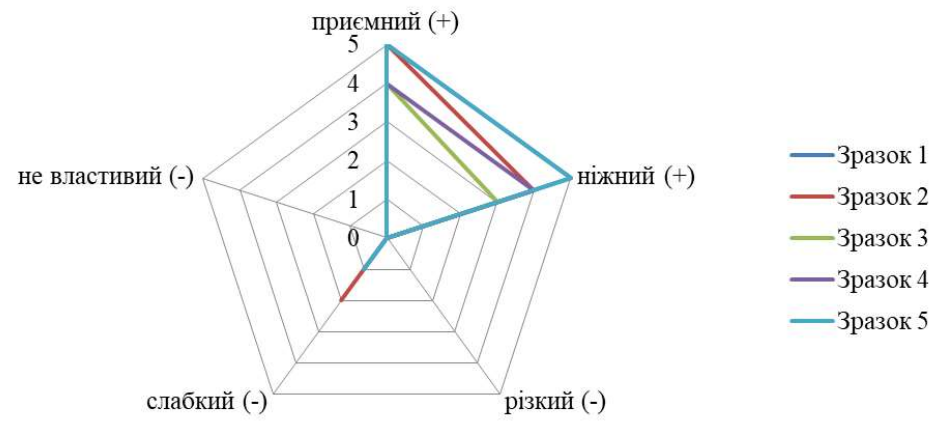


Рисунок – Профілограма аромату меду

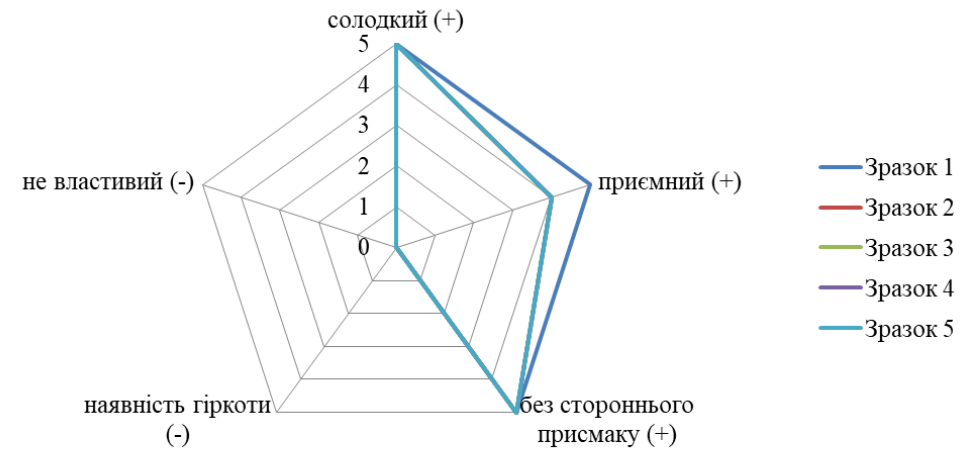


Рисунок – Профілограма смаку меду

Визначення коду УКТЗЕД меду натурального акацієвого

№	Рівень деталізації	Опис	Структура коду УКТЗЕД
	Розділ	I «Живі тварини; продукти тваринного походження»	
1	Група	04 «Молоко та молочні продукти; яйця птиці; натуральний мед; їстівні продукти тваринного походження, в іншому місці не зазначені»	04
2	Підкатегорія	0409 00 00 00 мед натуральний	0409 00 00 00