

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

Факультет – Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему: «ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЦУКРУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В
ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М.ОДЕСИ ТА МИТНІ ПРОЦЕДУРИ ПРИ
ПЕРЕМІЩЕНІ ЙОГО ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ»

КРМ.ТПТтаУБ.1.759-03.IV.1.7

Здобувач _____ Фурлей Віктор
Володимирович

Підпис

Керівник: _____ доц. Гарбажій К.С.

Підпис

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 12 грудня 2023 р., протокол № 7

Завідувач кафедри ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА
(назва кафедри) (підпис) (Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Одеса 2023 р

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ ім.Г.Е.Вейнштейна

Факультет – Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

ОПП «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Зав. кафедрою ТПТтаУБ

_____ Наталія БАСЮРКІНА

«15» серпня 2023 р.

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Фурлей Віктора Володимировича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проекту (роботи) ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЦУКРУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М.ОДЕСИ ТА МИТНІ ПРОЦЕДУРИ ПРИ ПЕРЕМІЩЕНІ ЙОГО ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ

затверджена наказом по інституту від «01» грудня 2023 р. № 769-03

2. Термін здачі студентом закінченого проекту (роботи) 07.12.2023

3. Вихідні дані до проекту (роботи) п'ять зразків цукру: зразок №1 зразок №1 ТМ «Кілограмчик», зразок №2 ТМ «Повна чаша», зразок №3 ТМ «Саркара продукт», зразок №4 «Золотий врожай», зразок №5 ТМ «MULTICO»; нормативний документ ДСТУ 4623:2006 «Цукор білий»

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що їх належить розробити)

Вступ. Вступ. Розділ 1 Аналіз українського ринку та факторів, що формують якість цукру, Розділ 2 Об'єкти та методи дослідження, Розділ 3 Товарознавча оцінка якості цукру, Розділ 4 Здійснення митних формальностей при імпорті

цукру Розділ 5 Охорона праці, Висновки та рекомендації. Список використаної літератури. Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) презентація в електронному вигляді на 15 слайдах

6. Дата видачі завдання 15.08.2023

Керівник

(підпис)

Завдання прийняв до виконання

Гарбажій К.С.

(ініціали, прізвище)

Фурлей В.В.

(підпис)

(ініціали, прізвище)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів курсового проекту (роботи)	Срок виконання етапів проету (роботи)	Примітки
1	Підбір об'єктів дослідження якості, пакування та маркування	15.08.2023-25.09.2023	Виконано
2	Збір нормативних документів, визначення методів дослідження	26.09.2023-30.09.2023	Виконано
3	Виконання експериментальних досліджень	04.10.2023-06.10.2023	Виконано
4	Обробка результатів дослідження	09.10.2023	Виконано
5	Аналітичний огляд літератури. Оформлення першого розділу. Вступ.	10.10.2023-14.10.2023	Виконано
6	Оформлення 2-4 розділів	15.10.2023-21.10.2023	Виконано
7	Оформлення висновків	7.10.2023-09.11.2023	Виконано
8	Попередній захист	15.11.2023	Виконано
9	Виправлення помилок. Оформлення списку використаних джерел.	16.11.-05.11.2023	Виконано
10	Оформлення презентації ДР	07.12.2023	Виконано
11	Підготовка ДР до рецензування	10.12.2023	Виконано
12	Проходження рецензування і підготовка до захисту	13.12.2023	Виконано
13	Захист ДР	19-22.12.2023	Виконано

Студент-дипломник

Віктор ФУРЛЕЙ

(ініціали, прізвище)

Керівник проекту

Катерина ГАРБАЖІЙ

(ініціали, прізвище)

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 _____ Фурлей В.В.

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить 99 сторінок, 17 таблиць, список літератури з 33 найменувань, 8 додатків.

Метою виконання роботи є було проведення товарознавчої оцінки якості цукру та вивчення митних формальностей при переміщенні через МКУ.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження є товарознавчі відносини між виробниками та митними органами України.

Завданням роботи передбачено дослідження якості цукру та оформлення товару на митниці.

За результатами роботи сформульовано висновки щодо поліпшення якості цукру, роботи митниці та оформлення відповідних документів.

Одержані результати можуть бути використанні на підприємствах, як заходи з підвищення конкурентоспроможності, розширення ринкової "ніші" та зміцнення їх іміджу.

Рік виконання роботи – 2023.

Рік захисту роботи – 2023.

SUMMARY

The master's qualification thesis contains 99 pages, 17 tables, a list of references with 33 titles, 8 appendices.

The purpose of the work was to carry out a commodification assessment of the quality of sugar and to study the customs formalities during movement through the MCU.

The object of analysis, generalizations and research is the trade relations between manufacturers and customs authorities of Ukraine.

The task of the work includes sugar quality research and customs clearance.

Based on the results of the work, conclusions were formulated regarding the improvement of the quality of sugar, the work of the customs office and the preparation of relevant documents.

The obtained results can be used at enterprises as measures to increase competitiveness, expand the market "niche" and strengthen their image.

The year of implementation of the work - 2023.

The year of presentation of the work - 2023.

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ ТА ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЯКІСТЬ ЦУКРУ	9
1.1 Характеристика ринку України щодо виробництва цукру.....	9
1.2 Споживні властивості цукру	17
1.3 Законодавче та нормативне забезпечення виробництва і торгівлі	23
1.4 Вимоги до якості цукру	25
1.5 Роль цукру в харчуванні людини.....	30
Висновки до розділу 1	33
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ	35
2.1. Об'єкти дослідження цукру.....	35
2.2. Методи дослідження цукру	36
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ЦУКРУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В МІСТІ ОДЕСА	37
3.1 Характеристика асортименту цукру в супермаркетах м. Одеси ...	37
3.2. Оцінка відповідності стану пакування та маркування цукру	39
3.3. Оцінка цукру за органолептичними показниками	48
3.4. Оцінка якості цукру за фізико-хімічними показниками.....	53
Висновки до розділу 3	55
РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ ЦУКРУ	57
4.1 Порядок обліку особи ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством	57
4.2 Визначення коду УКТЗЕД цукру згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД)	61
4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті цукру	65
4.4 Визначення країни походження цукру та застосування преференційних заходів	72
4.5 Трансформація системи тарифного регулювання при експорті цукру	77
4.5.1 Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення	77
4.5.2 Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при експорті цукру «Multico»	79
4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення експорту партії цукру «Multico»	81
Висновки до розділу 4	84
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	86

5.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві в організації чи установі.....	86
5.2 Розміщення виробничого устаткування і його обслуговування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі.....	87
5.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря	88
5.4 Забезпечення нормованих значень шуму та вібрації.....	89
5.5 Забезпечення нормованих показників освітлення.....	89
5.6 Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера..	90
5.7 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби.....	90
5.8 Шляхи евакуації.....	91
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	93
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	95
ДОДАТКИ.....	99

Вступ

Сьогодні в нашій державі спостерігається досить інтерна динаміка економічного розвитку у зв'язку із воєнним станом, але формуються цивілізовані взаємовідносини між товаровиробниками і споживачами, тому питання якості та конкурентоспроможності вітчизняної продукції набувають особливого значення.

Вже сьогодні національні виробники, котрі зі своєю продукцією вийшли на міжнародні ринки, знають, що без впровадження систем управління якістю, які відповідають вимогам міжнародних стандартів ISO серії 9000 практично неможливо знайти торгового партнера.

Крім проблеми забезпечення і підтримання якості продукції існує ще проблема забезпечення конкурентоспроможності. На ринок має виводитися лише високо конкурентний товар. Тому передусім необхідно виробити сучасне уявлення про конкурентоспроможність товару.

Безпека для продуктів харчування забезпечується за допомогою профілактичного підходу, а саме реалізація належної гігієнічної практики та застосування процедур, що базуються на принципах системи аналізу ризиків та критичних контрольних точок (НАССР). Цукор є не тільки продуктом високої харчової та енергетичної цінності, а й сировиною для багатьох галузей. Таким чином, нашою головною метою є проведення товарознавчої оцінки якості цукру.

Розглянуто наступні завдання:

- дослідити ринок цукру в Україні і світі;
- зробити огляд та визначити асортимент цукру, що реалізуються в торговельній мережі м. Одеси;
- дослідити споживні властивості цукру та визначити фактори, що формують їх якість;
- провести перевірки стану пакування та маркування споживчої тари;
- зробити оцінку якості за органолептичними показниками;
- провести перевірку оцінки якості за фізико-хімічними показниками;

- оформити всі необхідні документи при перетині партії цукру через МКУ в режимі експорт;

- дослідити охорону праці на робочому місці товарознавця;

Об'єктом дослідження даної кваліфікаційної роботи є цукор вітчизняного виробництва.

Предметом дослідження є товарознавча оцінка якості обраних зразків цукру вітчизняних виробників.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ ТА ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЯКІСТЬ ЦУКРУ

1.1 Характеристика ринку України, щодо виробництва цукру

На початку 1990-х цукрова галузь мала величезний виробничий потенціал. В Україні вирощувалося близько 42–48 млн. т цукрового буряка на площі понад 1,6 млн. гектарів, з якого вироблялося 5,0–5,2 млн т цукру. Після 1991 цукрова промисловість з комплексу причин занепала: зі 192 цукрових заводів України у 1998 функціонувало 176, 2000 — 165, 2010 — 73. Додаткова потужність заводів знизилась із 404,4 тис. т/добу 2000 до 224,6 тис. т/добу 2010. Посівні площі цукрових буряків за цей же період зменшилися майже вдвічі. Кабінет Міністрів ухвалив низку постанов з регулювання ринку цукру та цукрових буряків.

Обсяг виробництва цукру білого кристалічного 2013 зменшився порівняно з 2011 на 51 %. У 2012–2013 маркетинговому році 66,8 % цукру в Україні вироблено за участю 10 найбільших компаній, лідери серед виробників — «Астарта-Київ», «Укрлендфармінг» та «МРІЯ Агрохолдинг». Найбільший обсяг виробництва забезпечили Вінницька (299,1 тис. т) та Полтавська (207,5 тис. т) області. Втратили статус бурякосіючих Сумська, Івано-Франківська, Чернівецька, Одеська, Миколаївська, Чернігівська, Житомирська області. За даними асоціації «Укрцукор», потужність працюючих цукрових заводів знизилась 2012 порівняно із 2000 майже на 50%.

Світовий профіцит цукру в останні три роки суттєво вплинув і на український ринок: на 20 % скоротилися посівні площі під цукровими буряками. Зменшення сировини потягнуло за собою скорочення виробничих потужностей. За результатами 2018–2019 маркетингового року в Україні було виготовлено 1,82 млн т цукру, що на 15 % менше, ніж попереднього. У сезоні працювало 42 цукрових заводи, які переробили 13,6 млн т цукрових буряків. У 2019–2020 маркетинговому році вироблено 1,48 млн т цукру (на 19 % менше). У сезоні працювало 33 заводи, які переробили 9,84 млн т цукрових

буряків. Лідирували у виробництві цукру Вінницька (331,9 тис. т), Хмельницька (192,8 тис. т) і Тернопільська (186,4 тис. т) області.

Основні підприємства галузі: Крижопільський цукровий завод (Вінницька обл.) — 2018 встановив галузевий рекорд з кількості цукру, виробленого одним заводом за всю історію цукроваріння в Україні; Гайсинський цукровий завод ТОВ «Продовольча компанія “Зоря Поділля”» (Вінницька обл.); ТЗОВ «Радехівський цукор» (Львівська обл.); «Астарт-Київ»; ТОВ «Укрпромінвест-Агро» тощо.

Виробники цукру 1997 заснували Національну асоціацію цукровиків України, на 2021 Асоціація налічує 67 членів.

Очікується, що світовий ринок цукру другий рік поспіль перероблятиме продукцію з незначним надлишком у 2022/23 МР. Цьому сприятимуть високі базові ціни та сприятлива погода в основних країнах-виробниках.

Про це пише [Reuters](#) з посиланням на звіт CovrigAnalytics.

У звіті йдеться, що виробництво на 2022/23 МР (який почнеться в жовті) перевищить попит на 0,9 млн т. Для порівняння надлишок у 2021/22 МР склав 0,6 млн т.

За словами аналітиків CovrigAnalytics, профіцит у поточному і наступному сезонах невеликий з огляду на те, що у 2017/18 МР світ виробив на 12 млн т цукру більше, ніж спожив.

Повідомляється, що світовий попит міг би бути вищим, якби пандемія Covid-19 не тривала два повні сезони. Відтак, очікується, що споживання у 2022/23 МР буде на 5,15 млн т більше, ніж спостерігалось до пандемії у 2018/19 МР.

Аналітики додають, що за прогнозами виробництво в Таїланді очікується на рівні 10,65 млн т у 2022/23 МР, в Бразилії — майже до 34 млн т. В Індії виробництво навпаки зменшиться — до 30,9 млн т. Щодо інших виробників, прогнози залишилися практично без змін.

Зазначається, що серед негативних факторів, які можуть вплинути на світові ціни на цукор, збільшення врожаю в Бразилії та поширення пандемії коронавірусу. Останнє становить загрозу для споживання продукції в світі.

За словами аналітиків, позитивні фактори для ціни на продукцію вбачають у меншому врожаї в Європі, адже деякі виробники скорочують площі буряків через зниження цін на цукровий буряк. До того ж макроекономічні сигнали, ймовірно, залишаться сприятливими за високих цін на енергоносії та інфляцію.

Нагадаємо, світові ціни на цукор досягли мінімального значення за останні 6 місяців. Середнє значення Індексу цін на цукор The Food and Agriculture Organization (FAO) у січні склало 112,8 пункту, що на 3,7 пункту (3,1%) нижче за рівень грудня.

За даними «Науково-практичного центру цукробурякового виробництва» («НВЦ цукробурякового виробництва»), переробку буряків планують проводити 33 цукрові заводи. Станом на 21 жовтня сезон виробництва солодкого продукту розпочав 31 цукровий завод. На звітну дату отримано понад 560 тис. тонн цукру із цукрових буряків, що вдвічі більше, ніж у відповідний період минулого року (близько 280 тис. тонн). Можна припустити, що підприємства у 2021 році хочуть максимально переробити цукрові буряки у порівняно теплу пору року для мінімізації витрат газу та інших видів палива.

Цього сезону показник цукристості буряків відстає від минулого року та становить у середньому по Україні трохи більше 16,4%, що менше ніж у 2020 році (16,7%) на 0,3%. У той самий час, як зазначає директор НВЦ цукробурякового виробництва Олександр Коротинський, є позитивна динаміка наростання цукристості в коренеплодах. Порівняно з попереднім аналізом розрив по цукристості зменшився з 0,7% до 0,3% рік до року.

Станом на 21 жовтня зі 134 тис. га, що становить 59% до прогнозу (226 тис. га), зібрано 6,23 млн. тонн цукрових буряків. урожайність становить 46,5 т/га, що більше на 0,9 т/га, ніж у 2020 році (45,6 т/га). Найвища урожайність

зафіксована у Львівській та Тернопільській областях – 55,5 та 53 т/га відповідно.

Деяке падіння урожайності, починаючи з двадцятих чисел вересня, зумовлене початком активної фази копання буряків у Центральних та Східних регіонах країни.

Збирання урожаю відбувається у сприятливих природно-кліматичних умовах. Буряки надходить у переробку кондиційні, і з кожною декадою в них піднімається цукристість, що не може не тішити як аграріїв, так і переробників.

Оперативний прогноз виробництва цукру у сезоні 2021 року

За таких показників урожайності культури на цукрових заводах у сезоні 2021 року буде перероблено 10,51 млн. тонн цукрових буряків. Враховуючи середній показник виходу цукру в Україні —13,7% (станом на 21 жовтня) — із сировини, яка надійде, буде вироблено 1,44 млн. тонн цукру (розрахунковий показник і може змінюватися). За оцінками директора НВЦ цукробурякового виробництва Олександра Коротинського, внутрішнє споживання становить 1,38 млн. тон цукру на рік. Внутрішній ринок повністю забезпечений цукром внутрішнього виробництва.

За даними Державної митної служби, українські виробники вперше з лютого місяця відправили на експорт цукор (код ТН ЗЕД 1701) — 0,37 тис. тонн на \$177 тис.

Усього з початку року (січень-вересень) експортовано 2,59 тис. тонн цукру на \$1,44 млн.

Найбільшими країнами-імпортерами українського цукру від обсягу експорту були: Ізраїль —1,27 тис. тонн; Німеччина - 0,45 тис. тонн; Таджикистан - 0,34 тис. тонн; Молдова – 0,31 тис. тонн.

Імпорт цукру (ТН ЗЕД 1701) за січень-вересень становив 163,3 тис. тонн (вересень - 0,1 тис. тонн). Найбільшими країнами-експортерами цукру в Україну від усього імпорту були: Бразилія (73,2%); Польща (17,2%); Бельгія (2,8%).

В опублікованому на сайті «Української аграрної конфедерації» відкритому листі національних асоціацій, які репрезентують інтереси бізнесу України, на ім'я прем'єр-міністра України Дениса Шмигала, йдеться про гостру проблему у виробників цукру. А саме: «У зв'язку з несприятливою ціновою ситуацією на ринку природного газу, зумовлену різким зростанням ціни на нього (у червні цього року ціна на природний газ була 11 тис. грн. за 1000 куб. метрів, а вже сьогодні ціна зросла в окремих регіонах за умови передоплати і складає 28 тис. грн. за 1000 куб., може відбутися стрімке зростання оптово-відпускних цін на цукор, вироблений з цукрових буряків, а це негативно вплине на його споживачів на внутрішньому ринку цукру.

Тому для збереження національного виробництва цукру необхідно передбачити у Державному бюджеті України на 2022 рік кошти на дотацію для виробників цукрових буряків у розмірі 150 грн./т. Для переробки цукрових буряків урожаю 2021 року підприємствам необхідно 300 млн. куб. метрів природного газу».

Підприємства цукрової промисловості на даний момент одержують газ з урахуванням доставки на підприємство за ціною 34-37 тис. грн. з ПДВ. Заводи в авральному порядку шукають альтернативні джерела палива (мазут, вугілля, деревна пеллета та ін.).

Ця проблема торкнулася не лише українських виробників, а й найближчих сусідів. Наприклад, «Дрокіївський цукровий завод» (Республіка Молдова) вже майже два тижні одержує менше чверті необхідного обсягу газу. Тому йому довелося перейти на мазут, запасів якого вистачить лише до кінця жовтня. Якщо не вдасться відновити повнооб'ємне постачання газу або хоча б поповнити запаси мазуту, то заводу доведеться зупинити прийом та переробку буряків.

За даними моніторингу оптових цін виробників, за період з 8 жовтня до 22 жовтня ціна піднялася до рівня 22,0 грн/кг. Ціна за два тижні зросла на 1,0 грн./кг, або 5%. У великих супермаркетах ціни на цукор власних торгових марок упродовж жовтня мали знижувальний тренд. На початок місяця середня

ціна становила 27 грн./кг, станом на 25 жовтня ціни опустилися трохи нижче за 25 грн./кг.

В 2020 році в Україні було вироблено 982 тис. тонн цукру, що на 34% нижче аналогічного показника минулого року та в 2 рази менше обсягів виробництва п'ятирічної давнини.

Причинами такого скорочення послуговували зменшення обсягів виробництва цукрового буряку в Україні та низькі ціни на цукор на українському та світовому ринках.

"За попередніми оцінками Державного комітету статистики, в 2020 році було зібрано 8,3 млн тонн цукрового буряку, що 19% менше валового збору попереднього року. Скорочення відбулося в основному за рахунок зменшення посівних площ. Два попередні роки рівень рентабельності вирощування цукрового буряку був негативний, відповідно, частина аграріїв внесли корективи в свої посівні площі, переключившись на більш рентабельні культури. Не дуже сприятливі погодні умови 2020 року, що призвели до пізнього старту збору врожаю, в комбінації з недостатнім використанням пестицидів та агрохімікатів через обмеженість фінансових ресурсів знизили врожайність та цукристість буряків.

Згідно даних FAO, починаючи з 2016 року світові ціни на цукор демонстрували поступове зниження до лютого 2020 року: за вказаний період ціна на цукор на світовому ринку впала аж на 48%. Причиною цього слугувала надлишкова пропозиція в комбінацією зі світовою тенденцією на здорове харчування зі зменшенням рівня споживання цукру. Подібна тенденція спостерігалася і в Україні. Однак починаючи з лютого 2020 року, ціни на цукор починають зростати. Низька ціна в попередні роки скоротила обсяги виробництва не лише в Україні, а в ряді країн-виробників. Крім того, в останні місяці додатковим фактором росту ціни послуговувало часткове перенаправлення Бразилією (основного світового експортера цукру) вирощеної цукрової тростини на виробництво етанолу на фоні зростання цін на нафту.

Вироблений в Україні цукор йде на задоволення внутрішніх потреб та на експорт. І обидва ці канали реалізації в останні роки скоротилися. Відповідно до світової тенденції, що особливо характерно для розвинутих країн, в Україні також знижується споживання цукру. За останні 5 років рівень споживання цукру на 1 людину скоротився на 19% і в 2019 році склав 28,8 кг на рік.

В 2020 році було експортовано 151 тис. т цукру, що 36% менше за аналогічний період минулого року. Основними країнами-імпортерами українського цукру були Туреччина (17% експортної виручки), Узбекистан (11%) та Таджикистан (8%). За перші 2 місяці 2021 року, український експорт цукру практично відсутній, так як зменшена пропозиція призвела до зростання цін та зацікавленості виробників реалізувати продукцію саме на внутрішньому ринку.

В останні роки Україна імпортувала мінімальну кількість цукру: на рівні 1 – 2 тис. тонн. Однак для уникнення дефіциту на внутрішньому ринку та стабілізації ціни Міністерство економіки розглядає варіант встановлення квоти на імпорт цукру-сирцю з цукрової тростини на рівні 260 тис. т на 2021 рік та вже приймає заявки на розподіл даної квоти.

Зростання ціни на світовому ринку дає підстави сподіватися на відновлення обсягів виробництва цукру як для задоволення внутрішніх потреб, так і для відновлення експортних відвантажень відповідно до потреб світового ринку.

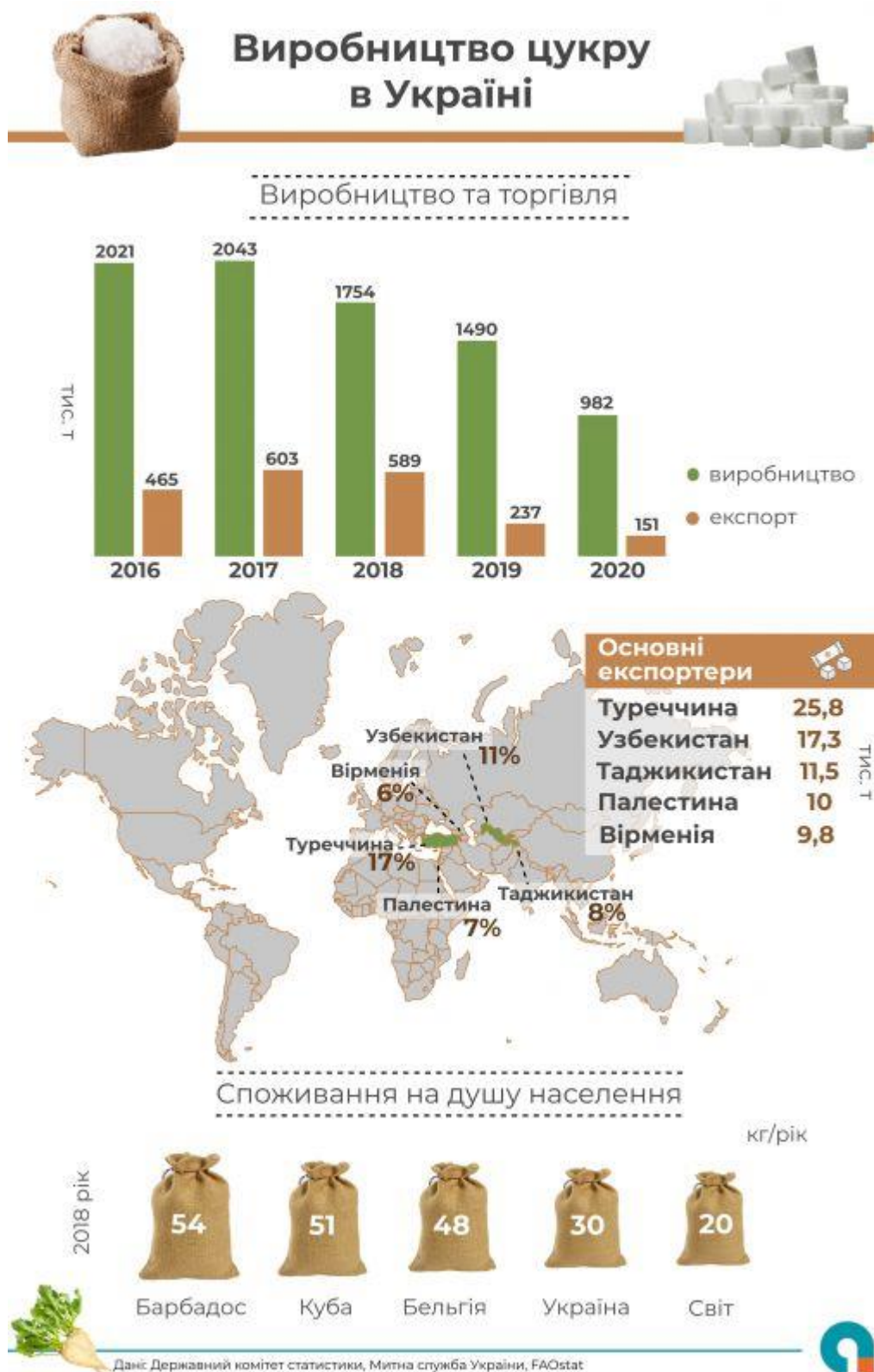


Рисунок 1.1 – Виробництво цукру 2016-2020 рр.

Не найкраща ситуація була у січні 2022р з експортом цукру. Дані Науково-практичного центру цукробурякового виробництва свідчать, що за перший місяць з країни було вивезено 1,7 тис. тонн, що майже у 10 разів

менше, ніж у січні 2020 року, тоді як імпорт становив 876т. Протягом року ситуація почала змінюватися. Так, за січень-листопад 2022 року експорт цукру складав 23,6 тис. т (у січні-листопаді 2020 р. – 140,1 тис. тонн), а з початку 2022/23 МР – 21,4 тис. т. (у 2020/21 МР – 58,3 тис. т). Загалом вітчизняний цукор експортується в європейські країни, також в Ізраїль, Вірменію тощо. У поточному сезоні 23/24МР планується експорт 50 тис. т цукру, у той же час у минулому році ми експортували 71 тис. т. Літом була пропозиція звільнити від оподаткування ввезним митом, який зараз складає 50% митної вартості виробників цукровмісних продуктів. Мова йшла про ввезення саме цукру білого, але цього «Укрцукор», як і цукровики, не допустили. «Як альтернатива в Україну була завезено 121 тис. т цукру-сирцю з тростини на переробку, його переробляли 2 цукрових заводи. Саме цей цукор-сирець з тростини дозволив забезпечити внутрішній попит та стабілізувати ситуацію. Прогнозується, що у цьому сезоні буде вироблено від 1,45 млн т до 1,47 млн тонн при внутрішньому споживанні 1,25 млн т в рік. Ми повністю покриваємо потреби внутрішнього ринку», - зазначає голова правління НАЦУ «Укрцукор».

1.2 Споживні властивості цукру

Цукор – вуглевод, що практично цілком складається із сахарози ($C_{12}H_{22}O_{11}$). За рахунок вуглеводів задовольняється половина загальної енергетичної вимоги нашого організму. Тому, як би ми не прагнули замінити в нашому меню цукровий пісок чи рафінад на овочі та фрукти, вживання їх кілограмами все рівно не може задовольнити вимогу організму в цукрі. Дуже мало його міститься в дарах природи. Цукор є джерелом енергії, яка потрібна для життєдіяльності людини, цінним смаковим продуктом, консервантом. Він легко і швидко засвоюється клітинами організму, необхідний для нормального функціонування печінки, мозку, живлення м'язів, особливо серцевого.

Оптимальний склад їжі людини повинен містити 50-70% вуглеводів, де на долю сахарози приходить близько 10%. Це близько 70 г цукру на добу,

або 25 кг у рік. Споживання цукру повинно бути в розумних межах і становити 10—30% загальної кількості калорій. Для людей, зайнятих важкою фізичною працею, спортом, добове споживання цукру може досягати 100—120 г.

На відміну від продуктів, що містять цукор (цукерок, шоколаду, напоїв, кондитерських виробів) цукор - це практично чиста сахароза. В нашому організмі вона розщеплюється на глюкозу та фруктозу, які через кров поступають спочатку в печінку, а потім до окремих клітин, забезпечуючи їх енергією.

Завдяки високій калорійності цукру він надає організму необхідну кількість енергії, а також піднімає настрій, стимулюючи вироблення серотоніну. Проте вся його біологічна цінність полягає лише в цих калоріях, які до того ж є порожніми (легкозасвоюваними). Ні вітамінів, ні мінеральних речовин у ньому немає.

Енергетична цінність цукру становить 387 ккал в 100 г. При цьому єдиним джерелом калорій є вуглеводи. Це означає, що вміст у ньому білків, так і жирів — нульове. Не тільки висока калорійність цукру свідчить про його шкоду для людини (його фігури, здоров'я, організму в цілому). Це також підтверджує зовсім обмежена кількість присутніх у ньому харчових речовин.

Так, в 100 г цукру знаходяться:

- макроелементи: 3 мг. кальцію, 1 мг. натрію, 3 мг. калію;
- мікроелементи: 0,3 мг. заліза;
- вітаміни – відсутні;
- харчова цінність: 99,8 вуглеводів, 0,1 г води, 99,8 г моносахаридів і дисахаридів, 0,1 г золи.

Довгий час споживання цукру і внутрішньовенне введення концентрованих розчинів глюкози вважалося ефективним засобом при різних захворюваннях серцево-судинної, нервової і травної систем. Встановлено, що цукор навіть при вживанні його в надмірних кількостях здатен негативно впливати на наше здоров'я лише за наявності жирів, які містять насичені жирні кислоти. Проте нестача цукру в організмі може призвести до гіпоглікемії

(заниженому вмісту глюкози в крові), що проявляється в стресах, збудливості і навіть у психічних розладах.

В останні роки дослідники схиляються до необхідності обмеження вживання цього продукту. Встановлено, що в похилому віці надмірне споживання цукру сприяє порушенню жирового обміну, призводить до збільшення концентрації холестерину і цукру у крові, вносить дезорганізацію у функції клітин.

На підвищення в крові холестерину впливає характер прийнятих з їжею мікровуглеводів: найактивніша в цьому відношенні лактоза, у порівнянні з сахарозою, яка в свою чергу більше сприяє гіпер-холестеринемії, ніж глюкоза. Збільшення концентрації цукру в крові, змінюючи проникність стінки артерій, створює сприятливі умови для відкладення в ній ліпідів і підвищує склеювання тромбоцитів.

Дієтологи наполягають на тому, щоб у раціоні харчування людей похилого віку, що особливо мають схильність до ожиріння, кількість цукру не перевищувала 15% від загальної добової кількості вуглеводів.

Кардіологи стверджують, що в результаті підвищення калорійності харчування за рахунок цукру у людей, які не займаються фізичною працею, створюються умови для надлишкової маси тіла та швидкого розвитку атеросклерозу.

Справа вся в тому, незасвоєні вуглеводи потрапляють з кишечника в кровотік і подразнюють (а якщо це повторюється часто, то можуть вивести з ладу) інсулярний апарат підшлункової залози.

У нормальних умовах гормон підшлункової залози — інсулін виконує в організмі функції регулятора вуглеводного обміну. Завдяки інсуліну цукор розподіляється в печінці і в м'язах у вигляді глікогену, а частина цукру перетворюється в жир. Потреба організму у вуглеводах в середньому віці становить 400–500 грамів, а в літньому на 100 грамів менше, тобто 300–400 грамів.

Слід враховувати, що вуглеводи — це не лише цукор, а й мед, фрукти, борошняні продукти, крупи. Так звані прості цукри (тростинний, буряковий, виноградний) легко розчинні у воді і швидко всмоктуються у кров. Для уповільнення переходу цукру з крові в тканини рекомендується замінювати рафіновані вуглеводи (солодощі, кондитерські вироби та інше) крохмалем.

Замість цукру можна використовувати мед або фрукти, які містять як фруктозу так і глюкозу. У клітинах печінки фруктоза фосфорилується, а потім розщеплюється на тріози, які або використовуються для синтезу жирних кислот, що може призводити до ожиріння, а також до підвищення рівня тригліцеридів (що, в свою чергу, підвищує ризик атеросклерозу), або використовується для синтезу глікогену (частково також перетворюється на глюкозу в ході глюконеогенезу). Фрукти і ягоди особливо корисні організму завдяки вмісту в них вітамінів, органічних кислот і мінеральних солей. Бджолиний мед також містить вітаміни, органічні кислоти, солі, ферменти, білки і в тій же мірі впливає на організм, але вміст сахарози (до 2%) і висока калорійність також вимагають обмеження його споживання до 50-60 грамів на день. Слід також зазначити, що мед є алергеном.

Замінники цукру (ксиліт, сорбіт, аспартам), які за смаком та виглядом мало відрізняються від харчового цукру, можуть використовуватися при лікуванні ожиріння. Для забезпечення потреби людини у солодощах достатньо в день 40 грамів ксиліту. Проте є дані, що безперервне вживання ксиліту в літньому віці може прискорити протікання атеросклеротичного процесу.

Сахароза швидко розщеплюється в травному тракті на глюкозу і фруктозу, які потім надходять в кровотік. Глюкоза забезпечує більше половини енергетичних витрат організму. Нормальна концентрація глюкози в крові підтримується на рівні 80-120 міліграмів цукру в 100 мілілітрах. Глюкоза має здатність підтримувати бар'єрну функцію печінки проти токсичних речовин завдяки участі в утворенні в печінці так званих парних сірчаних і глюкуронових кислот. Ось чому прийом цукру всередину або введення

глюкози у вену рекомендується при деяких захворюваннях печінки, отруєннях.

Цукор – синонім поняття вуглеводи; ця назва з'явилася через те, що багато хто з перших відкритих вуглеводів мали солодкий смак. Цукровий очерет (*Saccharum officinarum*) – Багаторічний дуже високий трав'янистий вид сімейства злаків – культивується в тропічних і субтропічних регіонах заради міститься в ньому сахарози, а також деяких побічних продуктів цукрового виробництва. Рослина нагадує бамбук: його циліндричні стебла, часто досягають висоти 6-7,3 м при товщині 1,5-8 см, ростуть пучками. Цукор одержують з їх соку. У вузлах стебел знаходяться бруньки, або «очки», розвиваються в короткі бічні пагони.

З них отримують живці, які використовуються для розмноження очерету. Насіння утворюється у верхівкових суцвіттях-мітелках. Їх використовують для виведення нових сортів і лише у виняткових випадках як посівний матеріал. Рослині потрібно багато сонця, тепла і води, а також родючий ґрунт. Саме тому цукрова тростина обробляють тільки в областях з жарким і вологим кліматом.

При сприятливих умовах він росте дуже швидко, його плантації перед збиранням схожі на непрохідні джунглі. У Луїзіані (США) цукрова тростина визріває за 6-7 місяців, на Кубі йому для цього потрібно рік, а на Гавайях – 1,5-2 роки. Щоб забезпечити максимальний вміст сахарози в стеблах (10-17% маси), урожай збирають, як тільки рослина перестає рости в висоту.

Якщо прибирання ведеться вручну (за допомогою довгих ножів-мачете), пагони зрубують біля самої землі, після чого видаляють листя і розрізають стебла на короткі шматки, зручні для переробки. Ручне вбирання застосовується там, де робоча сила коштує дешево або особливості ділянки не дозволяють ефективно використовувати машини. На великих плантаціях зазвичай використовують техніку, попередньо випалюючи нижній ярус рослинності. Вогонь знищує основну масу бур'янів, не пошкоджуючи цукрової тростини, а механізація процесу істотно знижує собівартість продукції.

Цукор – важливий інгредієнт різних страв, напоїв, хлібобулочних та кондитерських виробів. Його додають в чай, каву, какао; він головний компонент цукерок, глазури, кремів і морозива. Цукор використовують при консервуванні м'яса, виправленні шкір і в тютюновій промисловості. Він служить консервантом в вареннях, желе та інших продуктах з плодів.

Важливий цукор і для хімічної промисловості. З нього отримують тисячі похідних, використовуваних в самих різних областях, включаючи виробництво пластмас, фармацевтичних препаратів, шипучих напоїв і заморожених харчових продуктів.

Мінуси цукру:

- Цукор не містить не представляє ніякої живильної цінності, окрім енергетичної.
- Т.к. цукор має високу енергетичну цінність, він дає багато порожніх калорій, які варто було б отримати з інших продуктів, які крім калорій принесли б ще вітаміни, мінеральні речовини і т.д.
- Цукор шкідливий для зубів, оскільки бактерії, що містяться в порожнині рота людини, перетворює його на кислоти, які руйнують зубну емаль і сприяють появі карієсу.
- Надмірне вживання цукру сприяє появі жирових відкладень. Тому, цукор у великих кількостях шкідливий для фігури і здоров'я.
- Цукор має високий глікемічний індекс. Варто вам проковтнути шматочок тістечка, що міститься в них цукор миттєво потрапляє в кров. Далі, рівень цукру в крові виростає – підшлункова залоза негайно реагує додатковою виробленням інсуліну – інсулін різко знижує концентрацію цукру – у мозок надходить сигнал, що непогано б з'їсти ще чогось смачненького. І так до безкінечності. У підсумку ви отримуєте постійно високий рівень інсуліну в крові і високий ступінь ймовірності придбати в якості хронічного захворювання діабет або заробити інфаркт.
- Надлишок сахарози в харчовому раціоні є вагомою причиною появи атеросклерозу, гіпертонічної хвороби, ішемічної хвороби серця.

- Доведена пряма зв'язок виникнення алергії дітей і дорослих з надмірним споживанням цукру.
- Цукор викликає порушення роботи імунної системи.
- Любителі цукру, потребують більшої кількості вітаміну В1, тому він потрібний для його засвоєння. Фрукти, картопля та інші натуральні "постачальники" вуглеводів містять цей вітамін в кількості, достатній для засвоєння їх власних цукрів.

Плюси цукру:

+

- Цукор робить нас щасливими. Під час нападів горя ми з'їдаємо щось солоденьке, після чого наша підшлункова залоза виробляє інсулін, який в свою чергу призводить до виділення серотоніну – гормону щастя.
- Цукор дає нам енергію. При надходженні в організм цукор перетворюється в глюкозу, що постачає нас енергією.

Серед галузей агропромислового комплексу України бурякоцукрове виробництво посідає особливо важливе місце, оскільки має стратегічне значення у забезпеченні споживчого ринку та стабільності роботи підприємств харчової промисловості.

1.3 Законодавче та нормативне забезпечення виробництва і торгівлі

Під час виробництва та торгівлі цукром керуються такими законодавчими та нормативними документами (таблиця 1.1).

Таблиця 1.1 – Законодавче та нормативне забезпечення виробництва і торгівлі цукром

№ з/п	Тип документа	Назва	Коротка характеристика
1	2	3	4
1	Технічні регламенти	Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів, затверджений наказом Держспоживстандарту № 487 від 28.10.2010 р	Містить загальні вимоги щодо правил маркування харчових продуктів
2	Постанови Кабінету Міністрів України	Постанова Кабінету Міністрів України "Про затвердження Порядку провадження торгівельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів" № 833 від 15 червня 2006 р.	Правила визначають загальні умови провадження торгівельної діяльності суб'єктами оптової торгівлі, роздрібної торгівлі, зкладами ресторанного господарства, основні вимоги до торговельної мережі, мережі закладів ресторанного господарства і торговельного обслуговування споживачів (покупців), які придбавають товари у підприємств, установ та організацій.
3	Закони України	Закон України «Про державне регулювання виробництва і реалізації цукру» від 17.06.1999 р	Визначає правові, економічні та організаційні засади державної політики щодо виробництва, експорту, імпорту, оптової та роздрібної торгівлі цукром.
4	Накази міністерства та відомств	Наказ міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України "Про затвердження правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами" № 185 від 11.07.2003 р.	Регламентують порядок приймання, зберігання, підготовки до продажу і продаж продовольчих товарів через роздрібну торгівельну мережу, а також визначають вимоги в дотриманні прав споживачів щодо якості й безпеки товару

			та рівня торговельного обслуговування.
5	Національні стандарти (ДСТУ)	ДСТУ 4623: 2006 «Цукор білий, технічні умови»	Встановлює вимоги до якості, маркування, пакування цукру, призначеного для реалізації через роздрібну торговельну мережу, використання в системі ресторанного господарства та для промислового перероблення у галузях харчової промисловості.
6	Міждержавні стандарти (ГОСТ)	ДСТУ 2316-93 (ГОСТ 21-94) «Цукор – пісок. Технічні умови»	Розповсюджується на цукор-пісок, харчовий продукт який являє собою сахарозу у виді окремих кристалів, призначений для реалізації в торговій мережі, для промислової переробки та інших цілей.

Отже, аналіз законодавчого та нормативного забезпечення виробництва і торгівлі цукром свідчить про те, що на сьогоднішній день є національний та міждержавний стандарти, які встановлюють загальні вимоги до якості цієї групи товарів. Законодавче регулювання торгівлі цукром здійснюється Законом України «Про державне регулювання виробництва і реалізації цукру», постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів», а також наказом міністерства економіки з питань європейської інтеграції України «Про затвердження правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами».

1.4 Вимоги до якості цукру

Крім суттєвого покращення технологічної якості цукрових буряків, застосування сучасної технології переробки, оптимізації технологічних регламентів, впровадження ефективного обладнання, механізації та

автоматизації процесів із застосуванням комп'ютерної техніки, найбільш важливими напрямками поліпшення якості білого цукру є наступні:

- орієнтація на постійне покращення якості продукції як один із пріоритетних напрямів діяльності цукрового заводу, що забезпечує його конкурентні переваги на ринку;
- підвищення уваги до рівня професійної підготовки інженерно-технічних працівників і спеціалістів, операторів на усіх ділянках виробництва цукру.

З цією метою працівники заводів повинні безперервно займатися самоосвітою, проходити перепідготовку або підвищення кваліфікації та успішно здавати екзамени (проходити вихідний контроль за результатами навчання).

На цукрових заводах слід постійно враховувати, що вимоги, які висуваються до якості цукру при виробництві продуктів дитячого харчування, фармакологічної продукції, безалкогольних освіжаючих напоїв типу "Буратіно", "Лимонад", Coca-Cola, Pepsi-Cola та інших, а також напоїв, що містять алкоголь, за деякими показниками значно вищі, ніж це передбачено вітчизняним ДСТУ 4623 : 2006 «Цукор білий. Технічні умови».

При переробці цукру низької якості виникає низка проблем також і в кондитерській промисловості: підвищені витрати кислоти для гідролізу цукрози при високій лужності і рН цукру (наприклад, через попадання часток осаду CaCO_3 в цукор при поганій роботі фільтрів, порушенні технологічного режиму очищення соків і сиропу та ін.); одержання непрозорих, каламутних розплавів цукру при виготовленні карамелей; пінення цукрових розчинів при надмірному вмісті сапонінів та інших поверхнево-активних речовин тощо.

Якість готової продукції підприємств цукрової промисловості тісно пов'язана з рівнем якості сировини, технології, автоматизації і застосування комп'ютерно-інтегрованих технологій, культури виробництва, отже підвищення якості цукру неможливе без одночасного підвищення ефективності виробництва.

Основними критеріями оцінки якості цукру як харчового продукту для споживачів звичайно є кольоровість, товарний вигляд (блиск) і гранулометричний склад кристалів, вологість.

Для цукру, що призначений для промислової переробки, крім того важливими показниками є: каламутності розчинів, кольоровість кристалів цукру, вміст нерозчинних речовин та мікроорганізмів, здатність утворювати піну тощо.

Якість цукру в країнах-виробниках регламентується стандартами цих країн, технічними вимогами компаній, фірм, об'єднань, показники яких не повинні бути нижче державних і міжнародних стандартів.

До показників якості білого цукру, що не регламентуються ДСТУ, але висуваються споживачами при виробництві, наприклад безалкогольних напоїв, можна віднести: вміст SO_2 , гранулометричний склад цукру, вміст нерозчинних речовин та сапоніну, відсутність пластифікаторів у підкисленому розчині цукру тощо.

На заводах доцільно проводити непрямий додатковий контроль якості продукції і цілеспрямовану роботу з персоналом із прищеплення переконань. Ці переконання мають полягати у вихованні розуміння того, що погано працювати – просто не вигідно. Для забезпечення успішної роботи підприємства ключовою проблемою стає якість продукції та якість праці персоналу. Особливе місце в суб'єктивних умовах впливу на якість готової продукції посідає накопичена професійна майстерність і знання, а також рівень кваліфікації персоналу.

Вимоги до якості білого цукру в Україні регламентуються ДСТУ 4623 : 2006 «Цукор білий. Технічні умови». Цукор повинен відповідати вимогам за чотирма групами показників: органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних та вмістом токсичних елементів.

Органолептичні методи - це методи визначення значень показників ідентифікації за допомогою органів почуттів людини. У залежності від використовуваних органів почуттів і визначених показників розрізняють такі

підгрупи органолептичних методів: смаковий, нюховий, дотиковий, слуховий і візуальний.

За органолептичними показниками цукор-пісок повинен відповідати вимогам, що вказані в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Органолептичні показники цукру

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Білий, чистий без плям і сторонніх домішок, для цукру третьої і четвертої категорій допускають жовтуватий відтінок. Кристалічний цукор повинен бути сипким, без грудочок. Для цукру третьої і четвертої категорій допускають грудочки, що розпадаються у разі легкого натискання.
Запах і смак	Солодкий без сторонніх запаху і присмаку, як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, для цукру четвертої категорії допускають слабкий запах меляси.
Чистота розчину	Розчин цукру повинен бути прозорим або таким, що має слабу опалесценцію без нерозчинного осаду, механічних та інших домішок. Для цукру третьої і четвертої категорій допускають опалесценцію.

Фізико-хімічним способом визначають показники фізичних, фізико-хімічних і хімічних властивостей харчових продуктів, що встановлюються за допомогою спеціальної апаратури, приладів та методів.

За фізико-хімічними показниками кристалічний цукор повинен відповідати нормам, зазначеним у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 – Фізико-хімічні показники якості цукру

Назва показника	Значення за категоріями кристалічного цукру, сахарози для шампанського і цукрової пудри			
	1 (екстра)	2	3	4
Масова частка сахарози (поляризація), %, не менше ніж	99,7	99,7	99,61	99,5
Масова частка редукувальних речовин (в перерахуванні на суху речовину), %, не більше ніж	0,04	0,04	0,05	0,065
Масова частка води, %, не більше ніж: - кристалічного цукру - сахарози для шампанського - цукрової пудри	0,06 - -	0,1 0,1 0,2	0,14 - 0,2	0,15 - -
Масова частка золи(в перерахуванні на суху речовину), не більше ніж: % балів	0,011 6,0	0,027 15,0	0,04 -	0,05 -
Кольоровість в розчині, не більше ніж: одиниць ICUMSA балів умовних одиниць	22,5 3 -	45,0 6 -	104 - 0,8	195 - 1,5
Масова частка феродомішок, %, не більше ніж	0,0003	0,0003	0,0003	0,0003

Величина окремих часток феродомішок, в найбільшому лінійному вимірі, мм, не більше ніж	0,3	0,3	0,3	0,3
--	-----	-----	-----	-----

Мікробіологічними способом визначають показники необхідні для проведення спеціальної ідентифікації: встановлення ступеня безпеки товару, що залежать як від зовнішніх впливів і ступеня обсіменіння виробу мікрофлорою, що потрапляє в процесі виробництва, зберігання і реалізації, так і внутрішніх процесів, що протікали у вихідній сировині. Оскільки харчові продукти служать для мікроорганізмів прекрасним живильним середовищем, тому обсемененность мікроорганізмами і наявність у них вироблюваних ними мікотоксинів можуть бути показниками при проведенні спеціальної ідентифікації на їхню безпеку.

За мікробіологічними показниками цукор для окремих споживачів (вироблення продуктів дитячого харчування, молочних консервів та біофармацевтичної промисловості) повинен відповідати вимогам, які зазначені у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4 – Мікробіологічні показники цукру

Назва показника	Значення
Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаероб-них мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше ніж	$1,0 \cdot 10^3$
Плісєневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	$1,0 \cdot 10$
Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	$1,0 \cdot 10$
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 1 г	Не допускають
Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г	Не допускають

Вміст токсичних елементів у цукрі не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені в таблиці 1.5 .

Таблиця 1.5 – Вміст токсичних елементів в цукрі

Назва показника	Допустимий рівень вмісту, мг/кг, не більше ніж
Ртуть	0,01
Миш'як	1,0
Свинець	0,5
Кадмій	0,05

Також цукор повинен відповідати таким вимогам безпеки;

- процес вироблення цукру здійснюють відповідно до загальних вимог безпеки згідно з ГОСТ 12.2.003 та ГОСТ 12.3.002, вимог до виробничого устаткування згідно з ГОСТ 12.2.124, та повинен відповідати вимогам, що викладені у ДНАОП 18.10-1.24
- санітарне обробляння устаткування треба проводити згідно з Інструкцією 3.
- вимоги до природного та штучного освітлення під час виробляння цукру повинні відповідати СНиП 11-4 .
- вимоги до опалення, вентилявання і кондиціювання під час виробляння цукру повинні відповідати СНиП 2.04.05.
- вимоги до повітря робочої зони під час виробляння цукру повинні відповідати ГОСТ 12.1.005.
- пожежну безпеку здійснюють згідно з ГОСТ 12.1.004.

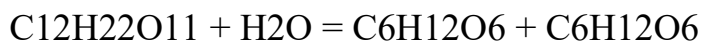
1.5 Роль цукру в харчуванні людини

Завдяки цінним харчовим, смаковим та фізичним властивостям цукор став одним з найважливіших харчових продуктів першої необхідності.

Цукор є джерелом енергії, яка потрібна для життєдіяльності людини, цінним смаковим продуктом, консервантом. Він швидко відновлює сили, завдяки легкості і швидкості його засвоєння клітинами організму, необхідний для нормального функціонування печінки, мозку, живлення м'язів, особливо м'язів серця. Солодкий смак цукру збуджує і укріплює нервову систему. Цукор сприяє гостроті зору, слуху, використовується для усіх систем організму та утворення глікогену і жиру, білково-вуглеводних сполук. При раціональному споживанні цукру підвищується захисна функція організму, яка перешкоджає проникненню інфекції в організм.

Цукор є висококалорійним продуктом: енергетична цінність 100 г при окисненні в організмі людини становить 1565 кДж (374 ккал). За хімічною природою цукор - це чистий вуглевод цукроза. Цукроза має приємний солодкий смак. В водних розчинах солодкість цукрози відчувається при

концентрації біля 0,4%. Цукроза швидко і легко засвоюється організмом, розщеплюючись на глюкозу та фруктозу під дією ферментів:



Вміст цукрози в цукрі коливається від 99,55% до 99,9% залежно від виду. Добова фізіологічна норма становить 70 -100 г для людей, що ведуть звичайний спосіб життя, а для людей, що займаються тяжкою фізичною працею або спортом потрібно 100-120 г. Добову норму слід диференціювати залежно від способу життя, віку та фізіологічного стану людини. Споживання цукру повинно бути в розумних межах і становити 10-30% загальної кількості калорій. Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) рекомендує споживати 30-50 г на добу. Споживання цукру населенням залежить від прибутків населення, цін на цукор та інші продукти, виду праці, стану здоров'я людини, національних особливостей, кліматичних умов, сезону.

За XX століття споживання цукру в Україні і інших країнах збільшилось. Поряд з позитивною дією на організм людини він може і негативно впливати на здоров'я. Зловживання цукром може порушити обмін речовин, призводить до систематичного перезбудження інсулярного апарату підшлункової залози, може бути причиною його розладу. Вживання цукру в надмірних дозах перенавантажує кров глюкозою, яка в цьому випадку перетворюється в жири, тобто починається ожиріння організму. Цукор також є джерелом утворення холестерину, котрий сприяє розвитку атеросклерозу, гіпертонії і виникненню важкої хвороби цукрового діабету. За даними ВООЗ споживання цукру в країнах з низькою смертністю становить від 25 до 81 г на добу, в країнах з високою смертністю через захворювання системи кровообігу від 87 до 135 г[53].

Вміст глюкози в крові поповнюється двома шляхами всмоктуванням моносахаридів (переважно глюкози) у тонкій кишці і розкладанням глікогену в печінці. Частка глюкози серед моносахаридів становить майже 90% і є основним енергетичним джерелом. Поряд з глюкозою в крові міститься також незначна кількість фруктози, пентоди та інших речовин неуглеводної породи

з відновними властивостями (глутатіон, сечова кислота, креатин). Сума цих речовин, що визначаються разом з глюкозою, має назву "цукор крові".

Вміст цукру у венозній крові на 0,5 моль/л нижчий, ніж в артеріальній, оскільки більшість тканин організму має здатність поглинати глюкозу. Величина цієї різниці від фізіологічної активності тканин. При підвищеному фізичному навантаженні інтенсивність поглинання глюкози зростає, внаслідок чого артеріовенозна різниця збільшується.

Печінка виділяє у кров в середньому 3,5 мг глюкози за одну хвилину. Виділення глюкози печінкою залежить від вмісту цукру, що потрапляє в печінку з кров'ю. При низькому вмісті цукру в крові печінка виділяє глюкозу в кров, а при високому захоплює її і використовує для синтезу глікогену. Отже, однією з найважливіших функцій печінки є підтримування сталого рівня глюкози в крові, в основі якої лежить здатність ферментних систем клітин печінки змінювати свою активність залежно від концентрації цукру в крові.

На вміст цукру в крові може впливати і м'язова тканина, яка в період інтенсивної роботи поглинає значну кількість глюкози з крові і використовує її для синтезу глікогену. Глікоген м'язів є важливим джерелом енергії, необхідної для забезпечення її здатності до скорочення.

Майже 50-70% глюкози, виділяється печінкою, потрапляє в клітини головного мозку, де окислюється до кінцевих продуктів. Усі енергетичні затрати центральної нервової системи компенсуються за рахунок вуглеводів. Ось чому зниження вмісту цукру в крові негативно впливає, насамперед, на функції головного мозку. Інші органи й тканини організму також здатні поглинати глюкозу і здійснювати метаболічні перетворення її, однак провідна роль у цих процесах належить печінці.

Вміст цукру в крові в основному, регулюється центральною нервовою системою. Особливу роль у цьому регулятивному процесі відіграє кора великих півкуль головного мозку, довгастий мозок і гіпоталамус. У гіпоталамусі зосереджено центри, які регулюють обмін вуглеводів шляхом підвищення активності симпатичного відділу вегетативної системи та шляхом

впливу на передню частину гіпофізу, що регулює функціональну активність залоз внутрішньої секреції. Гіпоталамус має безпосередні зв'язки також з корою великих півкуль головного мозку. При збудженні гіпоталамусу, звідки передаються на гормональний ланцюг регуляції, в якому беруть участь ендокринні залози підшлункова, надниркові та передня частина гіпофізу. Суть гормональної регуляції вмісту цукру в крові за участю ендокринних залоз полягає в підтримуванні рівноваги між інсуліном гормоном В-клітин підшлункової залози та контрінсумерними гормонами адреналіном, глюкагоном і глюкокортикоїдами. Кожен із зазначених гормонів має певний вплив на вміст цукру в крові[34].

Крім безпосереднього використання цукру в харчуванні, цукор широко використовують при виготовленні кондитерських та хлібобулочних виробів, плодоовочевих і молочних консервів, напоїв та інших харчових продуктах, він використовується як структуроутворювач, поліпшує смакові властивості виробів тощо.

Отже, цукор є цінним смаковим, поживним і корисним продуктом.

Висновки до розділу 1

Найбільшими країнами-імпортерами українського цукру від обсягу експорту були: Ізраїль —1,27 тис. тонн; Німеччина - 0,45 тис. тонн; Таджикистан - 0,34 тис. тонн; Молдова – 0,31 тис. тонн.

Імпорт цукру (ТН ЗЕД 1701) за січень-вересень становив 163,3 тис. тонн (вересень - 0,1 тис. тонн). Найбільшими країнами-експортерами цукру в Україну від усього імпорту були: Бразилія (73,2%); Польща (17,2%); Бельгія (2,8%).

На відміну від продуктів, що містять цукор (цукерок, шоколаду, напоїв, кондитерських виробів) цукор - це практично чиста сахароза. В нашому організмі вона розщеплюється на глюкозу та фруктозу, які через кров поступають спочатку в печінку, а потім до окремих клітин, забезпечуючи їх енергією.

Завдяки високій калорійності цукру він надає організму необхідну кількість енергії, а також піднімає настрій, стимулюючи вироблення серотоніну. Проте вся його біологічна цінність полягає лише в цих калоріях, які до того ж є порожніми (легкозасвоюваними). Ні вітамінів, ні мінеральних речовин у ньому немає.

Вимоги до якості білого цукру в Україні регламентуються ДСТУ 4623 : 2006 «Цукор білий. Технічні умови». Цукор повинен відповідати вимогам за чотирма групами показників: органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних та вмістом токсичних елементів.

Отже, цукор є цінним смаковим, поживним і корисним продуктом.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Сьогодні на ринку України з'являється багато різноманітної продукції з різними показниками споживчих властивостей, але далеко не всі вони задовольняють сучасні потреби споживача. І тут основним чинником виступають, поряд з кількісними, якісні характеристики продукції. Випускаючи продукцію з підвищеними показниками споживчих властивостей, виробництво задовольняє в більшій мірі певні потреби населення і цим стимулює інтерес виробників до виготовлення якісно нової продукції.

Для визначення показників якості цукор-піску, що виробляється різними підприємствами України, нами були взяті зразки ТМ «Кілограмчик», ТМ «Розумний вибір» та ТМ «Ваш цукор».

Дані, що нанесені на етикетку товару вказані в табл.2.6.

Таблиця 2.6 – Об'єкти дослідження

№ зразка	Найменування продукту	ТМ	Виробник	НД за яким вироблено продукт
1	Цукор білий кристалічний	Кілограмчик	ТОВ «ПК Зоря Поділля»	ТУУ 10.63007322151-001:2017
2	Цукор білий кристалічний	Повна чаша	ТОВ «Сільпо-ФУД»	ДСТУ 4623:2006
3	Цукор білий кристалічний	Саркара продукт	ВАТ «Геофіпольський цукровий завод»	ДСТУ 4623:2006
4	Цукор білий кристалічний	Золотий врожай	ТОВ «Зовнішторг-ресурс»	ТУУ15.6-2778401454-001:2006
5	Цукор білий кристалічний	MULTICO	Агрокомплекс «Зелена долина»	ДСТУ 4623:2006

Наведені в таблиці 2.6 номери зразків цукру для дослідження відповідають номерам зразків на наступних сторінках роботи, фото зразків представлені в Додатках (А-Д).

2.2 Методи досліджень

Для визначення показників якості обираються методи за діючою нормативною документацією, які вказані в табл.2.7.

Таблиця 2.7 – Методи досліджень показників якості

Назва показника та/або групи показників	НД
Органолептичні показники	ДСТУ 4624:2006 «Цукор. Методи визначання органолептичних показників»
Фізико-хімічні показники: -масова частка вологи -масова частка редукувальних речовин - масова частка сахарози	ДСТУ 3659–97 Цукор. Метод визначення вологи та сухих речовин ДСТУ 3945–2000 Цукор. Метод визначення редукувальних речовин ДСТУ 3661–97 Цукор. Метод визначення сахарози

Оцінку якості цукру-піску різних виробників здійснювали за органолептичними, фізико-хімічними показниками.

Приймання партії цукру-піску в магазині та відбір проб і підготовку їх до аналізу здійснювали за ДСТУ 32824.

РОЗДІЛ 3

РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЦУКРУ

3.1 Характеристика асортименту цукру у торговельних мережах м.

Одеса

Дослідження асортименту цукру було проведено у трьох торговельних мережах: «Таврія В», «Обжора» та «FOZZY». Це три торгові мережі, які користуються популярністю та довірою споживачів.

Асортимент цукру представленого в торговельній мережі «ТавріяВ», наведений в табл.3.8.

Таблиця 3.8 – Асортимент цукру торговельної мережі «ТавріяВ»

№	Найменування продукту	Торгова марка	Вага
1.	Цукор	АТА	500 г в стіках
2.	Цукор Рафінад	Суббота	250 г
3.	Цукор (соц. ціна)	Таврія	ваг
4.	Цукор Рафінад	Українська Зірка	250 г
5.	Цукор Рафінад	Українська Зірка	500 г
6.	Цукор (соц. ціна)	Українська Зірка	1 кг
7.	Цукор природний пресований	Солодко	250 г
8.	Цукор	Хуторок	800 г
9.	Цукор тростинний Демерара	АТА	500 г
10.	Цукор кокосовий 250 г органічний	Health Link	
11.	Цукор	Ваш цукор	1 кг
12.	Цукор Рафінад тростинний коричневий	Українська зірка	250 г
13.	Цукор білий кристалічний	Золотий врожай	700
14.	Цукор білий кристалічний	MULTICO	1000 г

У торговельній мережі «Таврія В» дуже широкий асортимент, представлено 14 позицій товару. Присутня продукція виключно українського виробника.

Асортимент цукру представленого в торгівельній мережі «Обжора», наведений в табл.3.9.

№	Найменування продукту	Торгова марка	Вага
1.	Цукор	Гц	Ваговий
2.	Цукор	Ата	5г стік
3.	Цукор	Ваш цукор	1кг пак
4.	Цукор (гц)	Ваш цукор	5кг пак
5.	Цукор	Ваш цукор	10 кг
6.	Цукор рафінад	Кристал	250г
7.	Цукор рафінад	Кристал	500г
8.	Цукор десертний імп	Мілфорд	500г
9.	Цукор рафінад коричневий імп	Мілфорд	300г
10.	Цукор білий кристалічний	Пекар	1кг
11.	Цукор природний пресований	Солодко	1 кг
12.	Цукор рафінад	Козуб	250г
13.	Цукор	Сахарок`	250г
14.	Цукор	Сахарок`	500г
15.	Цукор природний	Солодко	500г
16.	Цукор рафінад	Фелічита	250г
17.	Цукор рафінад	Фелічита	500г
18.	Цукор рафінад	Хуторок	250г
19.	Цукор рафінад	Хуторок	500г

Асортимент цукру, представленого в торгівельній мережі «FOZZY», наведено в табл.3.10.

Таблиця 3.10 – Асортимент цукру торговельної мережі «FOZZY»

№	Найменування продукту	Торгова марка	Вага
1.	Цукор тростниковий коричневий Демерара	АТА	500г
2.	Цукор Аскания- коричневий	Пак Dry Demerara	300г
3.	Цукор тростниковий коричневий	Премія	500г
4.	Цукор тростниковий демерара	Премія	500г
5.	Цукор тростниковий Демерара песок тубус	АТА	400г

Як видно з наведених даних таблиць 3.8-3.10 найбільше асортимент цукру представлений в мережі «Обжора», що налічує 19 найменувань, серед яких пакування цукру різноманітне від стіків до продажу на вагу. Це дуже зручно та може задовольнити якомога більше споживачів. Асортимент Таврії В представлений 14 найменуваннями цукру, а от в FOZZY, як виявилось, асортимент менший, що досить дивно.

3.2. Оцінка відповідності стану пакування та маркування цукру

Цукор-пісок фасують механізованим способом в паперові та поліетиленові пакети масою нетто 0,5 і 1,0 кг. Допустимі відхилення від середнього арифметичного значення маси нетто пакетів з цукром не повинні перевищувати $\pm 2,0 \%$.

Цукор-пісок фасують в художньо оформлені пакетики масою нетто від 5 до 20 г, виготовлені з комбінованого матеріалу (папір з поліетиленовим чи мікровосковим покриттям) згідно з чинною нормативною документацією або з імпортного паперу, рівноцінного за показниками якості і дозволеного для використання органами охорони здоров'я. Допустимі відхилення від середнього арифметичного значення маси нетто пакетиків не повинні перевищувати $\pm 3,0 \%$.

Поліетиленові пакети повинні бути виготовлені з поліетиленової плівки, дозволеної для використання органами охорони здоров'я, за ГОСТ 10354, паперові — з двох шарів паперу: внутрішнього та зовнішнього.

Для внутрішнього шару використовують папір марок Д і Е-П для упакування харчових продуктів на автоматах за ГОСТ 7247, обгортковий папір марок В і Д за ГОСТ 8273, етикетковий папір марки А за ГОСТ 7825 або інші рівноцінні за показниками якості марки паперу, дозволені для застосування органами охорони здоров'я. Маса паперу площею 1 м² повинна бути не менша, ніж 70 г.

Для зовнішнього шару використовують папір марок Д і Е-П для упакування харчових продуктів на автоматах за ГОСТ 7247, етикетковий

папір марки А за ГОСТ 7625 або інші рівноцінні за показниками якості марки паперу, придатні для маркування друкованим способом. Маса паперу площею 1 м² повинна бути не менша, ніж 80 г.

Цукор-пісок, призначений для транспортування автомобільним транспортом, допускається фасувати масою нетто 0,5 і 1,0 кг в одношарові паперові пакети, виготовлені із обгорткового паперу марок В, Д, О за ГОСТ 8273 або інші рівноцінні за показниками якості марки паперу, дозволені для вжитку органами охорони здоров'я. Маса паперу площею 1 м² повинна бути не менша, ніж 80 г.

Паперові пакети заклеюють клеєм з декстрину за ГОСТ 6034 або полівінілацетатною дисперсією за ГОСТ 18992. Для внутрішньоміських перевезень допускається зашивати паперові пакети сталним дротом діаметром від 0,7 до 1,0 мм за ГОСТ 3282.

Поліетиленові пакети термозварюють. Пакети з цукром-піском упаковують в ящики з гофрованого картону за ГОСТ 13511 масою до 20 кг, а пакетики - в ящики з гофрованого картону за ГОСТ 13512. Внутрішній простір ящиків повинен бути заповнений таким чином, щоб запобігти переміщенню пакетів під час транспортування.

Перед упаковуванням цукру нижні клапани картонних ящиків обклеюють паперовою стрічкою за ГОСТ 10459 або клеєвою стрічкою на паперовій основі марки В за ГОСТ 18251, чи прошивають металічними скобами на дротяно-швейній машині, а після упаковування обклеюють стрічкою верхні клапани або обтягують сталною пакувальною стрічкою за ГОСТ 3560, яку скріплюють контактним способом чи в замок.

Допускається за домовленістю зі споживачем упаковувати пакети з цукром-піском у групову упаковку масою не більше 12 кг з двох шарів обгорткового паперу за ГОСТ 8273 чи іншого рівноцінного за показниками якості паперу. Маса паперу площею 1 м² повинна бути не менша, ніж 100 г. Пакети навхрест перев'язують шпагатом за ГОСТ 17308 чи склеюють машинним способом.

Для внутрішньоміських перевезень допускається упаковування фасованого цукру-піску в тару для повторного використання, придатну для харчових продуктів, і тару-обладнання за ГОСТ 24831.

Цукор-пісок упаковують масою нетто 50 кг:

- в нові тканинні мішки за ГОСТ 8516 і рівноцінні за показниками якості мішки, дозволені до вжитку органами охорони здоров'я і які забезпечують зберігання продукції;
- в сухі чисті тканинні мішки для повторного користування першої і другої категорії; в тканинні мішки з вкладишами-поліетиленовими товщиною не більше 0,100 мм, розміром 109 см х 59 см за ГОСТ 19360, паперовими трьохшаровими склеєними відкритими марки НМ розміром 92 см х 60 см за ГОСТ 2226.

Горловину вкладишів загортають. Горловину поліетиленових вкладишів можна термозварювати, паперових - зашивати машинним способом. Допускається використовувати мішки третьої категорії і імпортні мішки, які не мають сторонніх запахів і дозволені для використання органами охорони здоров'я. Цукор не повинен розсипатися через тканину чи шви мішків.

Цукор-пісок упаковують також масою нетто до 1,0 т в м'які спеціалізовані контейнери для сипучих продуктів типу МКР-1, ОС згідно з чинною нормативною документацією з поліетиленовими вкладишами з плівки за ГОСТ 10354 марки 108-08 харчова.

Цукор-пісок, упакований в м'які спеціалізовані контейнери, реалізується організаціям і підприємствам, перелік яких затверджується зацікавленими організаціями.

Цукор-пісок, призначений для перевезення автомобільним транспортом, допускається упаковувати масою нетто 40 кг в п'яти чи шестишарові паперові мішки з одним чи двома ламінованими шарами за ГОСТ 2286.

Допустимі відхилення від середнього арифметичного значення маси нетто 10 мішків з цукром не повинні перевищувати $\pm 0,125$ %, маси одного мішка - $\pm 0,25$ %.

Мішки з цукром-піском зашивають машинним способом лляними нитками 105 текс х 5 і 105 текс х 6 за ГОСТ 14961, бавовняними марки "особливоміцні" в 9 і 12 складань з умовним позначенням ОО і О за ГОСТ 6309, із бавовняної пряжі 34 текс, синтетичними або іншими нитками, що забезпечують міцність зшивання. Відстань від шва до краю горловини мішка повинна бути не менша від 40 мм для нових і не менша від 20 мм для мішків повторного використання.

На кожний мішок з цукром повинен бути прикріплений ярлик з відходів білої або світлих тонів бавовняної тканини або грубого лляного полотна, синтетичного нетканого матеріалу на основі лавсану, або з відходів перфокарткового паперу за ГОСТ 7362, армованих на обрізках бавовняних та трикотажних тканин, розміром 9 см х 5 см. Ярлик накладають на горловину мішка і прошивають одночасно з мішком.

Цукор-пісок, призначений для транспортування змішаним залізнично-водним транспортом в райони Далекої Півночі та важко доступні райони, повинен бути упакований за ГОСТ 15846.

Пакування дослідних зразків

Таблиця 3.11– Пакування зразків цукру

Зразок №1	Пакет з полімерних матеріалів, комбінований, з нанесенням флексодруку та прозорим віконцем, щоб було видно продукт в середині, дозволеної для використання органами охорони здоров'я, за ГОСТ 10354
Зразок №2	Пакет з полімерних матеріалів, комбінований, з нанесенням флексодруку та прозорим віконцем, щоб було видно продукт в середині, дозволеної для використання органами охорони здоров'я, за ГОСТ 10354
Зразок №3	Пакет з полімерних матеріалів, комбінований, з нанесенням флексодруку та прозорим віконцем, щоб було видно продукт в середині, дозволеної для використання органами охорони здоров'я, за ГОСТ 10354
Зразок №4	Пакет з полімерних матеріалів, комбінований, жовтого кольору, з нанесенням флексодруку та прозорим віконцем, щоб було видно продукт в середині, дозволеної для використання органами охорони здоров'я, за ГОСТ 10354

Зразок №5	Пакет з полімерних матеріалів, комбінований, з нанесенням флексодруку, темно-зеленого кольору та прозорим віконцем, щоб було видно продукт в середині, дозволеної для використання органами охорони здоров'я, за ГОСТ 10354
-----------	---

При перевірці пакування зразків було встановлено, що усі зразки запаковані належно у відповідну тару – герметичний полімерний пакет. Пошкоджень не виявлено.

Маркування. Пакети з цукром-піском маркують незабруднюючою фарбою друкованим способом так, щоб назва продукту за розміром літер різно відрізнялась від інших даних.

Фарба, що використовується для друку, не повинна проходити через упаковку і надавати цукру сторонніх присмаку та запаху.

Маркування повинно містити:

- назву організації, в систему якої входить підприємство-виробник;
- назву і товарний знак підприємства-виробника;
- назву продукції;
- позначення даного стандарту;
- масу нетто, кг;
- калорійність 100 г продукту - 398 ккал;
- вміст вуглеводів у 100 г продукту - 99,80 г.

Маркування пакетиків цукру-піску повинно містити:

- назву і товарний знак підприємства-виробника;
- назву продукції;
- позначення даного стандарту;
- масу нетто, г.

Маркування ящиків з цукром-піском проводить наклеюванням на них паперового ярлика чи нанесення фарби по трафарету.

Транспортне маркування - за ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знака "Берегти від вологи".

На ярликах повинні бути нанесені такі дані, що характеризують продукцію:

- назва організації, в систему якої входить підприємство-виробник;
- назва і товарний знак підприємства-виробника;
- назва продукції;
- позначення даного стандарту;
- маса нетто, кг;
- маса брутто, кг;
- категорія мішка чи номер ящика;
- номер місця.

Допускається суміщати на одному ярлику дані, що характеризують продукцію і маніпуляційний знак розміром 15 мм х 25 мм.

Маркування проводили згідно ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

Статтею 38 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» встановлено, що всі харчові продукти, що знаходяться в обігу в Україні, повинні етикуватися державною мовою України та містити у доступній для сприймання споживачем формі інформацію про склад харчового продукту у порядку переваги компонентів, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що використовувались у його виробництві. Дані, о нанесені на етикетку товару вказані в табл.3.12.

Таблиця 3.12 – Дані, що нанесені на етикетку

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Назва харчового продукту	Цукор білий кристалічний	Цукор білий кристалічний	Цукор білий кристалічний	Цукор білий кристалічний	Цукор білий кристалічний
Перелік інгредієнтів	-	-	-	-	-
Кількість харчового продукту	900 г($\pm 1,5\%$)	1 кг($\pm 1,5\%$)	3кг ($\pm 1,5\%$)	700г	900г ± 15 г
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	22.02.22 22.10.23	20.06.23 19.06.24	06.05.22 19.06.25	14.06.2023 2026	30.08.2023 30.08.2025
Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби)	Зберігати в сухому темному місці, відносна вологість не більше 70 %.	Зберігати в сухих приміщеннях, за температури не вище 25°C та відповідній вологості повітря до 75%	При температурі не вище +40 °C та при відносній вологості повітря не вище 70%	В сухих, чистих, добре провітрюваних приміщеннях, з додержанням санітарних норм та правил за Т не вище 40°C, відносній вологості 70%	Зберігати при відносній вологості не вище 70%
Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів	ФОП Пам В.І.м. Одеса, вул Жоліо Кюрі, 32	ТОВ «Сільпо-ФУД», вул Бутлерова 1, м. Київ, 02090, Україна	ТОВ «САРКАРА-ГРУП», просп. Визволителів, буд 5, м.Київ, 02125, Україна	ТОВ «Зовніш торгресурс», пр.О.Поля, 103, м.Дніпро, 49000, Україна	ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина», Томашпільський цукр завод, Вінницька обл. Україна

Країна походження або місце походження - у випадках, передбачених статтею 20 цього Закону	Україна	Розроблена і виготовлена спеціально для покупців АТБ	Україна	Україна	Україна
Інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано
Інформація про поживну цінність харчового продукту	Вуглеводи – 99,8г Вміст цукрози – 99,7 % Енергетична цінність (на 100гр) 398 ккал	Вуглеводи – 99,8г Вміст цукрози – 99,7 % Енергетична цінність (на 100гр) 398 ккал	Білки – 0г Жири – 0 г Вуглеводи – 99,8 г Енергетична цінність (на 100гр) 1665 кДж, 398 ккал	Білки – 0г Жири – 0 г Вуглеводи – 99,8 г Енергетична цінність (на 100гр) 1665 кДж, 398 ккал	Вуглеводи – 99.8
Інформація про генетично модифіковані організми в складі харчового продукту	Не вказано	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО

		Додаткова інформація зазначена на маркування			
НД	ТУУ 10.6-3007322 151-001:2017	ДСТУ 4623	ДСТУ 4623 ISO 22000 ISO 9001	ТУУ15.6-2778401454-001:2006	ДСТУ 4623:2006
штрих-код	4820192080118	4824024011455	4820160760073	4820211660826	2200004687667
Претензії від споживачів за номером гарячої лінії.	0433421302	0800 500 415	(056) 720-98-98	0800300400	(04348)21068
Знаки сертифікації	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено	Не зазначено

В маркуванні цукру-піску усіх зразків відсутній знак відповідності. Згідно наказу Держспоживстандарту України цукор повинен пройти обов'язкову сертифікацію відповідно до системи УкрСЕПРО.

3.3. Оцінка цукру за органолептичними показниками

Надалі досліджували якість зразків цукру органолептичними методами. Для цього проводили органолептичну оцінку якості за допомогою дегустації. Для того щоб провести дегустацію, робили порівняння випробувальної проби з характеристикою, яка зазначена в нормативній документації. Для органолептичної оцінки якості були обрані такі показники: зовнішні вигляд, запах і смак, чистота розчину. Результати дослідження органолептичних показників якості цукру порівнювали з вимогами ДСТУ 4623:2006 «Цукор білий. Загальні технічні умови».

Результати проведених органолептичних досліджень цукру представлені в таблиці 3.13.

Таблиця 3.13 – Органолептична оцінка якості дослідного цукру

Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5	Вимоги ДСТУ 4623:2006
Зовнішній вигляд	Однорідний кристалічний порошок. Колір білий	Однорідний кристалічний порошок. Колір білий з жовтуватим відтінком	Кристалічний порошок з порушеними гранями. Колір білий із значним жовтуватим відтінком	Однорідний кристалічний порошок. Колір білий	Однорідний кристалічний порошок. Колір білий	Білий, чистий без плям і сторонніх домішок, для цукру третьої і четвертої категорій допускають жовтуватий відтінок Кристалічний цукор повинен бути сипким, без грудочок. Для цукру третьої і четвертої категорій допускають грудочки, що розпадаються у разі легкого натискання

Запах Смак	Солодкий, без сторонніх присмаку і запаху, як в сухому цукрі, так і в його водному розчині	Солодкий, без сторонніх присмаку і запаху, як в сухому цукрі, так і в його водному розчині	Солодкий, без сторонніх присмаку і запаху, в сухому цукрі, але з легким стороннім запахом в водному розчині	Солодкий, без сторонніх присмаку і запаху, в сухому цукрі. Чистий водний розчин	Солодкий, без сторонніх присмаку і запаху, в сухому цукрі, без стороннього запаху в водному розчині	Солодкий без сторонніх запаху і присмаку, як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, для цукру четвертої категорії допускають слабкий запах меляси
Чистота розчину	Розчин цукру злегка мутний, має незначний нерозчинний осад цукрози та сторонні домішки	Розчин цукру має слабу опалесценцію, без нерозчинного осаду, механічних та інших сторонніх домішок	Розчин цукру є прозорим, без домішок і осаду	Розчин цукру є прозорим, без домішок і осаду	Розчин цукру є прозорим, без домішок і осаду	Розчин цукру повинен бути прозорим або таким, що має слабу опалесценцію без нерозчинного осаду, механічних та інших домішок.

За допомогою таблиці можна зробити висновок, що весь дослідний цукор відповідає нормативній документації, бо немає ніяких вад, які зазначені в НД, тобто це також свідчить про те що виробник слідкує за якістю своєї продукції.

З даних таблиці видно, що цукор-пісок усіх трьох виробників є кристалічним порошком, білий колір має цукор-пісок зразків №2 та №3. Цукор-пісок зразку №1 має жовтий відтінок, що свідчить про недостатню його очистку в процесі виробництва.

Зразок №3 сипучий, солодкий, без сторонніх присмаку і запаху в сухому цукрі і в його водному розчині, розчин цукру є прозорим, без домішок і осаду, він відповідає вимогам стандарту.

Зразок №2 сипучий, має грудки, що розпадаються при легкому надавлюванні, солодкий, без сторонніх присмаку і запаху, в сухому цукрі, має незначний сторонній запах в водному розчині, розчин цукру має слабу опалесценцію, без нерозчинного осаду, механічних та інших сторонніх домішок. Всі ці характеристики свідчать, що під час виробництва були допущені недоопрацювання та недоліки, що призвели до погіршення якості, але всі показники знаходяться в межах норми стандарту і відповідають вимогам цукру-піску для споживання.

Зразок №1 мало сипучий, має грудки, що погано розпадаються при легкому надавлюванні, солодкий, з легким стороннім запахом в сухому цукрі і в його водному розчині, розчин цукру злегка мутний, має незначний нерозчинний осад цукрози та сторонні домішки. За цими показниками можна сказати, що управління якістю на заводі знаходиться на низькому рівні, недотримано правил виробництва, технологічний процес потребує вдосконалення, а цукор-пісок відповідає вимогам цукру-піску для промислової переробки.

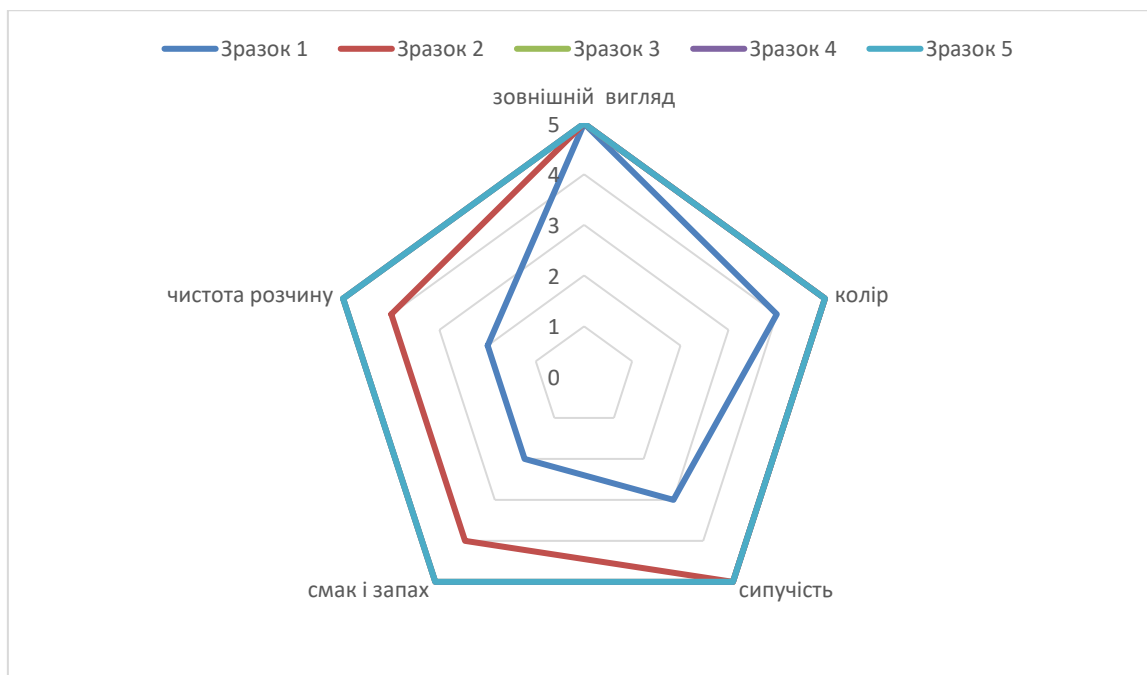
Надалі продовжили вивчати органолептичні показники якості цукру за допомогою профільного методу. Для цього досліджували інтенсивність прояву органолептичних показників цукру та оцінювали їх за п'ятибальною шкалою:

- 0 – ознака відсутня;
- 1 – тільки упізнається або відчувається;
- 2 – слабка інтенсивність;
- 3 – помірна інтенсивність;
- 4 – сильна;
- 5 – дуже сильна інтенсивність

Таблиця 3.14 – Інтенсивність органолептичних показників якості цукру

Показники	Виробники				
	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Зовнішній вигляд	5	5	5	5	5
Колір	4	5	5	5	5
Сипучість	3	5	5	5	5
Смак і запах	2	4	5	5	5
Чистота розчину	2	4	5	5	5

Провівши оцінку інтенсивності прояву органолептичних показників цукру, на основі результатів табл. 3.14 будуємо профілограму органолептичних показників цукру, яка представлена на рис. 3.2.



Профілограма 3.2 – Органолептичні показники цукру

Отже, дослідження якості цукру-піску за органолептичними показниками різних виробників показали, що цукор-пісок зразків №3, №4 та №5 за всіма показниками відповідають стандарту. Вони набрали максимальну загальну кількість балів. Якість цукру-піску зразка №2 дещо поступається, зокрема за запахом та чистотою розчину. Даний цукор має незначний сторонній запах в водному розчині. За якістю він відповідає добрій якості. Що стосується цукру-піску Зразку №1, то цукор-пісок за смаком і запахом, кольором, сипучістю, чистотою розчину не відповідає вимогам стандарту для цукру-піску, призначеного для реалізації, а відповідає цукру-піску для промислової переробки.

3.4. Оцінка якості цукру за фізико-хімічними показниками

При дослідженні якості цукру проводили визначення таких фізико-хімічних показників як: вміст вологи в цукрі, масову частку редукувальних речовин та масову частку сахарози.

Проблема забезпечення якості продукції у світовій практиці вирішується шляхом оцінювання її відповідності або декларацією про відповідність чи

сертифікацією, яка в останні десятиліття переросла в норму торговельних відносин будь-якого рівня.

Тож провели фізико-хімічні дослідження показників якості цукру-піску різних виробників з метою встановлення їх відповідності ДСТУ 4623:2006, дані навели в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15 - Фізико-хімічні показники якості цукру-піску різних виробників

Показник	Норма стандарту ДСТУ 2316	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Масова частка цукрози (в перерахунку на суху речовину), %	не менше 99,75	99,58	99,74	99,68	99,74	99,77
Масова частка редукуючи речовин (в перерахунку на суху речовину), %	не більше 0,050	0,050	0,050	0,050	0,050	0,050
Масова частка води, %	не більше 0,14	0,149	0,131	0,149	0,138	0,131

З отриманих даних видно, що масова частка цукрози цукру-піску різних виробників коливається від 99,77 до 99,58. Найменша кількість цукрози містить цукор зразку №1 і відповідає за стандартом цукру-піску для промислової переробки. Цукор-пісок зразків №2, №3, №4 та №5 відповідають цукру, призначеного для споживання.

Масова частка води зразків 2 та 3 відповідає вимогам стандарту. Якість цукру-піску зразків №2, №4 та №5 дещо нижча за зразка №3. Так, масова частка цукрози менша на 0,03%, масова частка води більша на 0,7. Дані показники знаходяться в межах норми стандарту.

Отже, оцінка якості цукру-піску дослідних зразків за фізико-хімічними показниками підтверджує отримані нами результати органолептичної оцінки. З проведеного дослідження встановлено, що цукор-пісок зразків №2, №3, №4 та №5 відповідає вимогам стандарту і відноситься до цукру призначеного для

реалізації споживачам, а цукор-пісок зразка №1 відповідає вимогам стандарту для цукру-піску, що призначений для промислової переробки.

Висновки до розділу 3

1. Найбільше асортимент цукру представлений в мережі «Обжора», що налічує 19 найменувань, серед яких пакування цукру різноманітне від стіків до продажу на вагу. Це дуже зручно та може задовольнити якумога більше споживачів. Асортимент Таврії В представлений 14 найменуваннями цукру, а от в FOZZY, як виявилось, асортимент менший, що досить дивно.

2. З даних таблиці видно, що цукор-пісок усіх трьох виробників є кристалічним порошком, білий колір має цукор-пісок зразків №2, №3, №4 та №5. Цукор-пісок зразку №1 має жовтий відтінок, що свідчить про недостатню його очистку в процесі виробництва.

Зразки №3, №4 та №5 сипучі, солодкі, без сторонніх присмаку і запаху в сухому цукрі і в його водному розчині, розчин цукру є прозорим, без домішок і осаду, він відповідає вимогам стандарту.

Зразок №2 сипучий, має грудки, що розпадаються при легкому надавлюванні, солодкий, без сторонніх присмаку і запаху, в сухому цукрі, має незначний сторонній запах в водному розчині, розчин цукру має слабу опалесценцію, без нерозчинного осаду, механічних та інших сторонніх домішок. Всі ці характеристики свідчать, що під час виробництва були допущені недоопрацювання та недоліки, що призвели до погіршення якості, але всі показники знаходяться в межах норми стандарту і відповідають вимогам цукру-піску для споживання.

Зразок №1 мало сипучий, має грудки, що погано розпадаються при легкому надавлюванні, солодкий, з легким стороннім запахом в сухому цукрі і в його водному розчині, розчин цукру злегка мутний, має незначний нерозчинний осад цукрози та сторонні домішки. За цими показниками можна сказати, що управління якістю на заводі знаходиться на низькому рівні,

недотримано правил виробництва, технологічний процес потребує вдосконалення, а цукор-пісок відповідає вимогам цукру-піску для промислової переробки.

3. оцінка якості цукру-піску дослідних зразків за фізико-хімічними показниками підтверджує отримані нами результати органолептичної оцінки. З проведеного дослідження встановлено, що цукор-пісок зразка №2, №3, №4 та №5 відповідає вимогам стандарту і відноситься до цукру призначеного для реалізації споживачам, а цукор-пісок зразка №1 відповідає вимогам стандарту для цукру-піску, що призначений для промислової переробки.

РОЗДІЛ 4

МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ ЦУКРУ

4.1 Порядок обліку особи ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством

Відповідно до ст. 455 МКУ визначено процедуру ведення ДМСУ та митницями ДМСУ централізованого обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, а саме: взяття на централізований облік; присвоєння облікових номерів; внесення змін до облікових даних; зняття з обліку; оприлюднення відомостей про облік та встановлення форм заяв та документів з питань обліку.

Облік осіб ведеться автоматизовано у централізованому реєстрі у складі Єдиної автоматизованої інформаційної системи митних органів, а також за результатами взаємодії з Єдиним банком даних про платників податків - юридичних осіб та Реєстром самозайнятих осіб.

Процедури обліку осіб здійснюються у підрозділах митниць, у пунктах пропуску через державний кордон України посадовими особами митниць, або автоматично засобами інформаційно-телекомунікаційної системи митних органів.

Взяття на облік осіб здійснюється одноразово, до або при першому здійсненні особами операцій з товарами, контроль за якими покладено на митні органи, шляхом:

- 1) особистого звернення особи, або агента з митного оформлення, або уповноваженої посадової особи в пункті пропуску;
- 2) направлення особою документів у паперовій формі поштовим зв'язком на адресу відповідного підрозділу митниці ДМСУ;

3) направлення особою електронних документів засобами електронного зв'язку до ЄАІС;

4) внесення особою облікових даних на Єдиному державному інформаційному вебпорталі «Єдине вікно для міжнародної торгівлі».

Для взяття на облік в ДМСУ подається заява про взяття на облік осіб-резидентів, які є учасниками відносин, що регулюються митним законодавством. Заява у формі електронного документа направляється засобами електронного зв'язку на визначену Держмитслужбою адресу із накладенням кваліфікованого електронного підпису керівника юридичної особи або фізичної особи - підприємця.

Якщо заява у формі внесення відомостей на вебпорталі, тоді вона вноситься шляхом авторизації керівника юридичної особи або фізичної особи - підприємця в «Особистому кабінеті» вебпорталу «Єдине вікно», з підтвердженням внесених відомостей за допомогою кваліфікованого електронного підпису.

Згідно з даними, зазначеними у заяві, підрозділ митниці формує запит для отримання в електронній формі відомостей про особу з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, перевірка кваліфікованого електронного підпису здійснюються засобами програмного забезпечення ЄАІС автоматично та розглядається не пізніше наступного робочого дня після отримання відповіді на запит відомостей про особу.

Відмова в обліку особи без включення даних про особу до Реєстру здійснюється виключно у випадках, коли заяву про взяття на облік подано особою, яка вже перебуває на обліку та включена до Реєстру, або у разі наявності інформації про внесення до Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань відомостей про державну реєстрацію припинення юридичної особи або державну реєстрацію припинення підприємницької діяльності фізичної особи - підприємця.

У разі відсутності підстав для повернення заяви на доопрацювання або відмови в обліку особи відповідний підрозділ митниці вносить до Реєстру дані про особу із заяви, а також дані, отримані з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, які підтверджуються посадовою особою відповідного підрозділу митниці.

Дані про особу, яка надала заяву в електронній формі, вносяться до Реєстру автоматично засобами програмного забезпечення ЄАІС та присвоюється обліковий номер, який формується автоматично, дата формування облікового номера є датою взяття на облік.

За результатами розгляду заяви особа інформується про взяття особи на облік шляхом видачі або направлення поштою повідомлення про взяття на облік особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи.

Для здійснення обліку особа ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина» (Томашпільський цукровий завод, Вінницька обл., Томашпільський р-н, с.м.т. Томашпіль, вул. Інтернаціональна, 8), яка знаходиться в зоні діяльності Вінницької митниці ДМСУ подає заяву в електронному вигляді про взяття на облік особи, яка здійснює операції з товарами, наведеною в Додатку 1 [2].

Згідно із даними, зазначеними у заяві Вінницька митниця ДМСУ формує запит для отримання в електронному вигляді відомостей про особу з Єдиного банку даних юридичних осіб, у тому числі відомостей, що надійшли до цих баз даних із Єдиного державного реєстру юридичних осіб.

За результатами розгляду отриманої заяви наступного робочого дня після її отримання Вінницька митниця ДМСУ інформує особу ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина» про взяття на облік та повідомляє її обліковий номер шляхом видачі або направлення поштою особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи. ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина» здійснює подання заяви засобами електронного зв'язку, тому витяг також направляється засобами електронного зв'язку.

Повідомлення про взяття на облік особи-резидента ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, наведеною в Додатку 2 [2].

Обліковий номер, що присвоюється при взятті на облік особі ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина», формується за структурою, що наведена на рис. 4.1

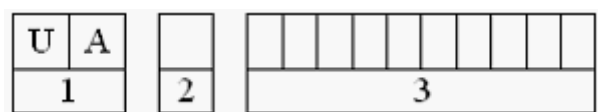


Рис 4.1 – Структура облікового номера особи, що присвоюється при взятті на облік у ДМСУ

У структурі облікового номера елемент 1 містить літерний код АЛФА-2 (ДСТУ ISO 3166-1:2009) України.

У полі елемента 2 структури облікового номера зазначається: цифра «0» - для фізичних осіб - підприємців, крім осіб, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків; цифра «1» - для юридичних осіб; цифра «2» - для уповноважених осіб договорів про спільну діяльність на території України без створення юридичної особи; цифра «3» - для відокремлених підрозділів іноземних компаній, організацій, у тому числі постійних представництв нерезидентів; цифра «4» - для фізичних осіб - підприємців, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку в паспорті про право здійснювати будь-які платежі за серією (за наявності) та номером паспорта; цифра «5» - для іноземних дипломатичних представництв та консульських установ, представництв міжнародних організацій в Україні (далі - дипломатичні місії);

цифра «6» - для інвесторів (операторів) угод про розподіл продукції; цифра «7» - для виконавців (нерезидентів) проєктів (програм) міжнародної технічної допомоги, які не перебувають на обліку в контролюючих органах як платники податків; цифра «8» - для інших осіб.

У полі елемента 3 структури облікового номера зазначається:

- реєстраційний номер облікової картки платника податків - фізичної особи, крім осіб, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків;
- код згідно з Єдиним державним реєстром підприємств та організацій України (далі - ЄДРПОУ).

Згідно з порядком формування та використання облікового номера, для юридичної особи-резидента України ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина» обліковий номер сформован UA100 00371825 від 29.08.2020 року.

Обліковий номер особи ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина» є дійсним на всій митній території України. Такий самий обліковий номер не може бути присвоєно іншій особі.

4.2 Визначення коду УКТЗЕД цукру згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД)

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) – систематизований перелік товарів включає коди товарів, найменування, одиниці вимірювання та розрахункові одиниці (РО). В УКТЗЕД товари систематизовано за категоріями, групами, товарними позиціями та товарними підпозиціями, а їх найменування та цифрові коди уніфіковано з Гармонізованою системою опису та кодування товарів. Для більш детальної класифікації продукції використовуються шоста, восьма, дев'ята та десята цифри числового коду.

Десятизначна структура кодування товарів УКТЗЕД включає код групи

(перші дві цифри), позицію (перші чотири цифри), позицію (перші шість цифр), категорію (перші вісім символів), підкатегорію товару (десять знаків)

Класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється за такими правилами [1]:

1. Назви розділів, груп і підгруп наводяться лише для зручності користування УКТЗЕД; для юридичних цілей класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється виходячи з назв товарних позицій і відповідних приміток до розділів чи груп і, якщо цими назвами не передбачено іншого, відповідно до таких правил:

2. (а) будь-яке посилення 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 посилення 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 посилення на товар з певного матеріалу чи речовини розглядається як посилення 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 коли 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 групі, в якій товари описані більш точно, ніж групі, в якій опис більш загальний. Проте, якщо кожна з двох чи більше товарних позицій включає лише частину матеріалу чи речовини, що входять до складу суміші чи багатокomпонентного продукту, або лише частину товарів, розміщених для продажу в товарній позиції для роздрібної торгівлі, ці

назви вважаються еквівалентними цьому продукту, навіть якщо одна з них містить більш повний або точний опис продукту;

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

(c) товар, класифікацію якого не можна здійснити відповідно до правила 3 (a) 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:

(a) 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 з 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

найменувань останніх і приміток, що застосовуються до них, з урахуванням певних застережень (*mutatis mutandis*), що передбачають вищезазначені правила, Передумови полягає в тому, що порівнювати можна лише назви на одному рівні. Для цілей цього правила, якщо контекст не вимагає іншого, також можуть застосовуватися відповідні примітки до розділів і груп.

Цукор в УКТЗЕД класифікується за таким позначенням у вигляді цифр. Для кожної групи є свої позначення, ураховуючи групу і контекст (табл. 4.1).

Таблиця 4.1 – Класифікація цукру відповідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності [3]

№	Рівень деталізації	Отримані результати	
	Розділ	Розділ I I I Жири та олії тваринного або рослинного походження; продукти їх розщеплення; готові харчові жири; воски тваринного або рослинного походження	Структура коду УКТЗЕД
1	Група	Група 17 Цукор і кондитерські вироби з цукру	22
2	Позиція	Група - Цукор з цукрової тростини або з цукрових буряків і хімічно чиста цукроза, у твердому стані: - цукор-сирець без додання ароматичних добавок: або барвників:	1701
3	Підпозиція	буряковий цукор	1701 12
4	Підкатегорія	для рафінування інший	1701 12 10 00 1701 12 90 00 1701 13 10 00 1701 13 90 00
5	Підпозиція	тростинний цукор, зазначений в примітці до товарних підпозицій 2 до цієї групи:	1701 13
7	Підпозиція	інший тростинний цукор:	1701 14
8	Позиція	Інші цукри, включаючи хімічно чисті лактозу, мальтозу, глюкозу та фруктозу, у твердому стані; сиропи з цукрів без додання ароматичних добавок або барвників; мед штучний, змішаний або не змішаний з натуральним медом; карамелізовані цукор і патока:	1702
9	Підкатегорія	з вмістом лактози 99 мас. % або більше, визначеної як безводна лактоза, у перерахунку на суху речовину	1702 11 00 00

Таким чином визначено код УКТЗЕД цукру - 1702 11 00 00, що є поєрібним задля застосування заходів тарифного та нетарифного регулювання ЗЕД.

4.3 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті цукру

Відповідно Закону України «Про зовнішньоекономічну діяльність», Україна самостійно здійснює митне регулювання зовнішньоекономічної діяльності та митну політику України визначає Верховна Рада України.

Митне регулювання зовнішньоекономічної діяльності здійснюється згідно із Законом України «Про зовнішньоекономічну діяльність», законами України про митне регулювання, Митним тарифом України та міжнародними договорами України.

Митна справа є складовою зовнішньополітичної і зовнішньоекономічної діяльності України. У митній справі Україна додержується визнаних у міжнародних відносинах систем класифікації та кодування товарів, єдиної форми декларування експорту та імпорту товарів, митної інформації, інших міжнародних норм і стандартів.

Згідно зі ст. 11 МКУ безпосереднє здійснення митної справи покладається на Державну митну службу України, яка є єдиною загальнодержавною системою, що складається з митних органів та спеціалізованих митних установ і організацій.

Митними органами є спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади в галузі митної справи та митниці. Спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади в галузі митної справи утворюється, реорганізовується та ліквідовується Президентом України за поданням прем'єр-міністра України.

Основними інструментами регулювання зовнішньоекономічної діяльності є заходи митно - тарифного та нетарифного регулювання.

Митно-тарифне регулювання зовнішньоторговельної діяльності - сукупність методів державного регулювання зовнішньоторговельної діяльності, заснованих на застосуванні мит, митних процедур, правил.

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності – не пов'язані із застосуванням мита до товарів, що переміщуються через митний кордон України, встановлені відповідно до закону заборони та обмеження, спрямовані 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 [1, ст. 4].

Відповідно до СОТ усі нетарифні обмеження поєднуються до таких основних категорій:

1. Обмеження, зумовлені участю держави у зовнішньоторговельних операціях (субсидії та дотації експортерам, переважна система розміщення державних замовлень).
2. Митні та інші адміністративні імпорتنі та експортні формальності.
3. Технічні бар'єри у торгівлі (стандарти пов'язані з екологічними, санітарними, ветеринарними нормами, упаковкою та маркуванням товару, правила та порядок сертифікації продукції).
4. Санітарні та фітосанітарні заходи.
5. Специфічні обмеження (квотування, ембарго, валютний контроль, експортні обмеження, вимоги до упаковки та маркування тощо).
6. Інші заходи (захист інтелектуальної власності, надзвичайні заходи).

Оскільки експорт цукру до країни ЄС, розглянемо, яким саме заходам нетарифного регулювання буде підлягати товар при імпорті до ЄС [6].

Таблиця 4.2 – Основні вимоги до цукру, встановлені при імпорті у ЄС

Вимоги ЄС	Характеристика	Регламент
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	Регламент (ЄС) № 315/93 від 8 лютого 1993 р. Регламент (ЄС) №1881/2006 від 19 грудня 2006 р.

	розміщені на ринку ЄС. Рівень забруднення повинен бути максимально низьким і відповідати рекомендованим робочим практикам.	
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	Регламент (ЄС) № 1169/2013 65 13 грудня 2016 р.
Контроль здоров'я харчової продукції нетваринного походження	Імпорт харчових продуктів нетваринного походження до Європейського Союзу повинен відповідати загальним умовам і специфічним положенням, призначеним для запобігання ризику для здоров'я населення і захисту інтересів споживачів. Загальні правила гігієни харчових продуктів.	Регламент (ЄС) № 852/2004 31 Регламенті (ЄС) № 852/2004

З таблиці 4.2, робимо висновок, щодо необхідності виконання при експорті цукру з України заходів нетарифного регулювання, задля імпорту до країн ЄС, це виконання наступних вимог щодо: Контролю за забруднювачами харчових продуктів; маркування харчових продуктів; простежуваність, відповідність та відповідальність у харчовій продукції. Контроль здоров'я харчової продукції нетваринного походження.

Розглянемо особливості застосування цих вимог.

1. Контроль за забруднювачами харчових продуктів 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. 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) № 1169/2013 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.

4. Контроль здоров'я харчової продукції нетваринного походження

Імпорт харчових продуктів нетваринного походження до Європейського Союзу повинен відповідати загальним умовам і специфічним положенням, призначеним для запобігання ризику для здоров'я населення і захисту інтересів споживачів. Застосовуються такі правила:

- Загальні правила гігієни харчових продуктів відповідно до Регламенту (ЄС) № 852/200431;
- Загальні умови, що стосуються забруднювальних речовин у харчових продуктах;
- Спеціальні положення стосовно генетично модифікованих продуктів харчування й нових видів харчових продуктів згідно з Регламентом (ЄС) № 1829/200332;
- Загальні умови приготування харчових продуктів.

Коли проблеми гігієни, що можуть становити серйозну небезпеку для здоров'я людини, виникають або поширюються на території третьої країни, Європейська влада може призупинити імпорт з усієї третьої країни або її частини чи прийняти тимчасові захисні заходи щодо харчових продуктів, залежно від серйозності ситуації.

Відповідні правила гігієни їжі, яких повинні дотримуватися комерційні оператори харчових продуктів у третіх країнах, містяться в Регламенті (ЄС) № 852/2004; Загальне зобов'язання операторів стежити за безпекою харчових продуктів і процесів у рамках своєї відповідальності; Загальні санітарно-гігієнічні умови для первинного виробництва й детальних вимог на всіх етапах

виробництва, переробки та розповсюдження продуктів харчування; Мікробіологічні критерії для певних продуктів, які встановлені в Регламенті (ЄС) № 2073/200533; Процедури на основі принципів аналізу ризиків і критичних контрольних точок (НАССР); Утвердження й реєстрація установ.

Забруднювальні речовини можуть потрапити в харчові продукти на різних етапах їхнього виробництва і збуту або через забруднення навколишнього середовища. Оскільки вони є реальною загрозою для безпеки харчових продуктів, ЄС вживає заходів щодо мінімізації ризику такої загрози шляхом встановлення максимальних рівнів для певних забруднювальних речовин у харчових продуктах.

а) Деякі харчові продукти (наприклад, фрукти, овочі, горіхи, крупи, фруктові соки, тощо) не повинні, при розміщенні на ринку, містити більш високі рівні забруднення, ніж ті, що вказані в Регламенті (ЄС) № 1881/200634. Ці Правила поширюються на чотири різні категорії забруднень: нітрати, афлатоксини, важкі метали (свинець, кадмій, ртуть) і тримонохлоропропан. Загалом, максимальні рівні забруднення відносяться до їстівної частини харчових продуктів і застосовуються також до інгредієнтів, які використовуються для виробництва складових продуктів харчування.

б) Держави-члени можуть обмежити доступ до ринку, у межах своєї території, певним продуктам, що містять залишки пестицидів, якщо кількість цих залишків перевищує максимальні рівні й представляють неприйнятний ризик для людей. Ці обмеження залежать від токсичності цієї речовини.

с) Регламентом (ЄС) № 3954/198735 та Регламентом (ЄС) № 944/198936 визначені максимально допустимі рівні радіоактивного забруднення харчових продуктів, що можуть бути розміщені на ринку після ядерної аварії або в будь-якому іншому випадку радіаційної аварійної ситуації.

д) Матеріали й вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами, повинні бути виготовлені таким чином, щоб вони не передавали свій склад у їжу в кількостях, які можуть скласти загрозу для здоров'я людини, змінити склад їжі неприпустимим чином або погіршити смак і запах харчових

продуктів. Регламент (ЄС) № 1935/2004³⁷ встановлює перелік груп матеріалів і виробів (таких, як пластмаса, кераміка, гума, папір, скло тощо), які можуть бути охоплені конкретними заходами, що включають список дозволених речовин, особливі умови використання, стандарти чистоти тощо.

Законодавство ЄС встановлює правила, що стосуються обробки харчових продуктів, харчових інгредієнтів та умов їхнього використання з метою захисту здоров'я споживачів і вільного обігу харчових продуктів на ринку Європейського Союзу. Крім того, специфічні положення, що стосуються груп харчових продуктів, викладено в окремих директивах. До них відносяться композиційні вимоги, гігієнічні вимоги, перелік домішок, критеріїв чистоти, специфічні вимоги до маркування тощо.

а) Сфера застосування директив охоплює харчові домішки та ароматизатори, які використовуються як інгредієнти в процесі виробництва або приготування їжі.

б) Існують також правила, пов'язані з виробництвом, маркетингом та імпортом харчових продуктів та інгредієнтів, які підпадають під конкретні заходи, такі, як Директива № 89/108/ЄС³⁸ щодо швидкої заморозки або Директива № 1999/2/ ЄС³⁹ щодо іонізуючого випромінювання.

с) Специфічні положення застосовуються до окремих груп продуктів (таких, як какао, цукор, тощо), а також харчових продуктів, призначених для певних харчових цілей (дитяче харчування, дієтичні харчові продукти, продукти харчування, що не містять глютен). Вони можуть включати в себе специфічні вимоги щодо складу, гігієни, маркування (наприклад, зазначення енергетичної цінності, вуглеводів, білків і жирів), перелік домішок, критеріїв чистоти, тощо.

Компетентні органи держав-членів мають здійснювати регулярний контроль за імпортними харчовими продуктами нетваринного походження, щоб гарантувати їх відповідність загальним правилам ЄС у галузі охорони здоров'я, спрямованим на захист здоров'я та інтересів споживачів. Контроль застосовується при імпорті до ЄС, а також включає в себе систематичний

контроль документів, випадкову перевірку походження і, у разі необхідності, фізичну перевірку, Регламент (ЄС) № 669/200940 встановлює, що імпорт деяких харчових продуктів підлягає підвищеному рівню офіційного контролю в певному пункті в'їзду на основі відомостей про небезпеку.

Таким чином, робимо висновок, щодо необхідності при експорті пастили «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці до Угорщини виконання наступних вимог, що регламентовані країнами ЄС: відповідність нормам забруднювачів харчових продуктів, а також здоров'я продукції нетваринного походження, призначеної для споживання людиною та відповідність маркування пвстильних виробів вимогам Регламенту (ЄС) Регламент (ЄС) № 669/200940 від 13 грудня 2016 р.

4.4 Визначення країни походження цукру та застосування преференційних заходів

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці (обробці) відповідно до критеріїв встановлених МКУ [1, ст.36].

З метою застосування Угоди про асоціацію, товарами, що походять з України, вважаються [7]:

- **Товари цілком вироблені в Україні;**
- **Товари, отримані в Україні з матеріалів, які не були вироблені цілком на її території, за умови, що такі матеріали пройшли достатню обробку в Україні.**

Товарами цілком виробленими в країні є сільськогосподарські та харчові товари, що цілком вироблені в Україні: овочеві продукти, зібрані на території країни; тварини, що народились та вирости на території країни; товари з тварин, що вирости на території країни; товари, отримані шляхом мисливства або рибальства на території країни; товари від морського рибного

промислу, що відбувався в територіальних водах України або Європейського Союзу їхніми кораблями відповідно; товари, вироблені на їхніх плавучих базах; відходи та утильсировина, що виникли в результаті виробничих операцій на території країни; майно, вироблене на території країни, виключно з вище наведених підпунктах.

Товари, які пройшли достатню переробку. Товари, які не є повністю виробленими у вказаній країні, вважаються достатньо обробленими або переробленими в ній, якщо виконуються умови, наведені в Додатку II до Протоколу I «Список технологічних дій та обробок, що необхідні для Надання матеріалам іншого походження статусу товарів, що Походять з певної країни».

Недостатньою переробкою є операції обробки або переробки сільськогосподарських та харчових продуктів та не надають товарам статусу товарів, що походять з певної країни, незалежно від того, чи виконуються вимоги щодо достатньої обробки чи переробки: операції консервації для збереження товарів у належному стані протягом транспортування та зберігання; пакування та зняття пакування; миття, чищення, видалення пилу, окису, мастила, фарби або іншого покриття; лущення, часткове або повне відбілювання, полірування та шліфування злаків та рису; операції із фарбування цукру або формування цукрових голів; часткове або повне подрібнення кристалічного цукру; чищення фруктів, горіхів та овочів, видалення кісток та лущиння; просіювання, відбір, сортування, класифікація, упорядкування, просте пакування товарів у пляшки, консервні банки, фляги, мішки (пакети), коробки, ящики, фіксація на картках або дошках і всі інші прості пакувальні операції; прикріплення або друкування позначок, ярликів, логотипів та інших подібних відмітних знаків на товарах або їхньому пакуванні; просте змішування товарів одного чи різних видів, у тому числі, змішування цукру з будь-яким матеріалом; поєднання двох чи більше операцій, визначених у вище наведених підпунктах; забій тварин.

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.

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 [11].

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 [12]:

- 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 ПВЗВТ [8].

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.

Для отримання сертифіката експортер повинен пред'явити митниці: заяву, що містить декларацію від експортера, заповнений відповідно до вимог бланк сертифіката документи, що підтверджують преференційне походження товарів відповідно до вимог Протоколу 1 «Щодо визначення концепції «Походження товарів» і методів адміністративного співробітництва» до Угоди про асоціацію, у разі якщо це перша поставка таких товарів до країн ЄС.

Посадова особа митниці перед видачею сертифіката перевіряє наявність необхідних документів та їх відповідність вимогам. Рішення про видачу або відмову у видачі сертифіката приймається протягом трьох робочих днів із дня, що настає після реєстрації заяви в митниці, разом з документами. Посадова особа митниці, яка приймає рішення видати сертифікат, вписує номер сертифіката. Відомості про виданий сертифікат та його електронна копія вносяться посадовою особою митниці до програмно-інформаційного

комплексу єдиної автоматизованої системи не пізніше дня, що настає за днем видачі сертифіката.

Оригінал та копія сертифіката, а також документи, що підтверджують преференційне походження товарів, передаються експортеру. Копія сертифіката та документи, що підтверджують преференційне походження товару під кожен поставку, повинні зберігатися експортером протягом трьох років.

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 [9].

Отже, оскільки країною походження цукру є Україна, що підтверджується виконанням вимог ПВЗВТ, тому поставка товару до країни ЄС – Угорщини, мають супроводжуватися Сертифікатом здоров'я, підписаним Держпротспоживслужбою України, що засвідчує придатність харчового продукту для експорту в ЄС.

Після прибуття товару до країни-імпортера Сертифікат перевіряють компетентні служби країни-імпорту відповідно до положень, 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 пастильні вироби можуть бути імпортовані до країни ЄС з України, яка включена до списку країн, що мають дозвіл на експорт цього виду продукції, супроводжуються відповідними сертифікатами та пройшли обов'язковий контроль у Держпротспоживслужбі України.

Проте європейська влада може призупинити імпорт з України або вжити тимчасових заходів захисту, якщо продукти можуть представляти будь-який ризик для здоров'я людей чи тварини, а також у разі спалахів небезпечних захворювань.

4.5 Трансформація системи тарифного регулювання при експорті цукру

4.5.1 Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення

Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари.

Відомості про митну вартість товарів використовуються для: Нарахування митних платежів; Застосування інших заходів державного регулювання зовнішньої економічної діяльності України; Ведення митної статистики; Розрахунку податкового зобов'язання, визначеного за результатами документальної перевірки.

Митна вартість товарів, що переміщуються через митний кордон України, визначається декларантом відповідно до норм МКУ.

Перелік документів, які підтверджують заявлену митну вартість товарів регламентовано [1, ст. 53, ч.2] а саме:

- 1) декларація митної вартості та документи, що підтверджують числові значення складових митної вартості, на підставі яких проводився розрахунок митної вартості;
- 2) зовнішньоекономічний договір (контракт) або документ, який його замінює, та додатки до нього у разі їх наявності;
- 3) рахунок-фактура (інвойс);

4) якщо рахунок сплачено, – банківські платіжні документи, що стосуються оцінюваного товару;

5) за наявності – інші платіжні та бухгалтерські документи, що підтверджують вартість товару та містять реквізити, необхідні для ідентифікації ввезеного товару;

6) транспортні (перевізні) документи, якщо за умовами поставки витрати на транспортування не включені у вартість товару, а також документи, що містять відомості про вартість перевезення оцінюваних товарів;

7) якщо здійснювалося страхування, – страхові документи, а також документи, що містять відомості про вартість страхування.

Митною вартістю товарів, що ввозяться в Україну відповідно до митних режимів, відмінних від режиму імпорту, та товарів, що вивозяться за межі митної території України є ціна товару, зазначена у рахунку-фактурі чи рахунку-проформі [1].

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №550/2023 від 01.12.2023 р. між суб'єктом ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина» та іноземним суб'єктом господарювання - нерезидентом «Anadolu Efes», здійснюється поставка партії цукру, яка переміщується через пункт пропуску «Чоп-Захонь» Митний пост «Тиса» Закарпатської митниці ДМСУ. Навантажувально-розвантажувальні роботи проводяться компанією перевізника ТОВ «T&C». Цукор розфасовано у пакети по 900 гр., загальною кількістю 3000 упаковок. Потім пакети із цукром розфасовуються в картонні коробки по 50 шт., загальною кількістю 60 коробок, вагою нетто – 45 кг. Таким чином загальна вага брутто партії складає – 2710 кг., маса нетто – 2700 кг. Загальна кількість вантажу 60 картонних коробів по 50 пачок цукру, вагою нетто вантажу – 2700 кг. Вартість одиниці товару на експорт, заявлено відправником в розмірі 35,0 грн., що відповідно до курсу НБУ (40,0) складає 0,88 євро/упаковку. Умови постачання, що оговорені контрагентами – FCA, означає, що продавець доставить вантаж, який пройшов митне очищення, зазначеному покупцем

перевізнику до названого місця. В нашому випадку дане місце є пункт пропуску «Чоп-Захонь» митного поста «Тиса» Закарпатської митниці ДМСУ.

Митна вартість встановлена міжнародною угодою як ціна, яка фактично сплачена або підлягає сплаті на момент перетину митного кордону. Митна вартість визначається за формулою (4.1):

$$MB = B_k \quad (4.1)$$

де MB – митна вартість;

B_k – вартість контракту.

Звідси випливає, що вартість контракту буде дорівнювати:

$$B_k = B_t + B_{\text{перев}} \quad (4.2)$$

де, B_t – вартість цукру «Multico» згідно до прейскуранта експортера;

$B_{\text{перев}}$ – витрати на перевезення згідно з тарифами транспортної компанії ТОВ «Т&С», ставка на перевезення дорівнює – 1,4 євро/км;

$$B_t = 3000 \times 0,88 = 2640 \text{ євро}$$

Курс НБУ на день надання митної декларації дорівнює 40,0 грн./євро.

$$B_t = 2640 \times 40,0 = 105600 \text{ грн.}$$

$$B_{\text{перев.}} = 1,4 \text{ євро.} \times 1040 \text{ км} = 1456 \text{ євро.}$$

$$B_{\text{перев.}} = 1456 \times 40,0 = 58240,0 \text{ грн.}$$

$$MB = 105600 \text{ грн} + 58240,0 \text{ грн} = 163840 \text{ грн.}$$

Митна вартість цукру «Multico» становить 163840 грн.

Митні органи у зв'язку зі здійсненням митного контролю та митного оформлення, особливу увагу приділяють контролю за правильністю визначення митної вартості, оскільки вона є базою для оподаткування і повинна піддаватись обчисленню та підтвердженню.

4.5.2 Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при експорті цукру «Multico»

Відповідно до [1, ст. 4] до митних платежів відносять мито, акцизний податок із ввезених на митну територію України підакцизних товарів, ПДВ.

Мито – це загальнодержавний податок, встановлений ПКУ та МКУ, який нараховується та сплачується відповідно до МКУ, законів України та міжнародних договорів, згода на обов'язковість яких надана Верховною Радою України.

В Україні застосовуються такі види мита: ввізне мито; вивізне мито; сезонне мито; особливі види мита: спеціальне, антидемпінгове, компенсаційне, додатковий імпорتنний збір.

В Україні застосовуються такі види ставок мита:

- адвалорні – тарифні ставки, встановлені у відсотках до митної вартості оподатковуваних товарів;
- специфічні – тарифні ставки, встановлені в залежності від фізичних характеристик товару в натуральному вираженні (кількості, маси, об'єму чи інших характеристик);
- комбіновані – тарифні ставки, що поєднують специфічний і адвалорний способи розрахунку мита [13].

Допускається встановлення тарифних пільг (тарифних преференцій) щодо ставок Митного тарифу України у вигляді звільнення від оподаткування ввізним митом, зниження ставок вивізного мита або встановлення тарифних квот відповідно до законодавства України та для ввезення товарів, що походять з держав, з якими укладено відповідні міжнародні договори.

Справляння митних платежів у разі вивезення товарів з митної території України здійснюється при оформленні товарів відповідно до митного режиму експорту з моменту прийняття митним органом митної декларації.

Вивізне (експортне) мито нараховується на товари та інші предмети при їх вивезенні за межі митної території України згідно до Законів України та застосовується до незначного переліку товарів, що є стратегічно важливими для України [12].

Виходячи з цього на партію пастили «Лавка традицій» Сетно ручної роботи з полуниці, вивізне мито має нульову ставку, так як даний продукт не є об'єктом оподаткування при експорті.

Податок на додану вартість (ПДВ) — це непрямий податок, який входить в ціну товарів та сплачується покупцем, але його облік та перерахування до державного бюджету здійснює продавець.

Нарахування ПДВ за нульовою ставкою на товари здійснюється відповідно до ст. 195 Податкового Кодексу України «Операції, що підлягають оподаткуванню за нульовою ставкою».

За нульовою ставкою оподатковуються операції з:

1. вивезення товарів за межі митної території України: у митному режимі експорту; у митному режимі реекспорту, якщо товари поміщені у такий режим відповідно до [1, ст.86, ч.1, п. 5]; у митному режимі безмитної торгівлі; у митному режимі вільної митної зони [8].

Товари вважаються вивезеними за межі митної території України, якщо таке вивезення підтверджене в порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України, митною декларацією, оформленою відповідно до вимог Митного кодексу України.

Виходячи з цього, можна зробити висновок, що до партії цукру «Multico» при експорті, ПДВ становить 0%.

Таким чином, загальні платежі у вигляді заходів тарифного регулювання, щодо партії цукру «Multico» при переміщенні через митний кордон України не застосовуються.

4.6 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення експорту партії цукру «Multico»

Розроблення технологічної схеми, як встановленої обов'язкової для виконання послідовності операцій митного контролю та митного оформлення, а також дій посадових осіб підрозділів митного органу під час здійснення цих

операцій є одним із напрямів організації митного контролю та митного оформлення товарів та транспортних засобів комерційного призначення.

У дипломній роботі об'єктом переміщення через МКУ є партія партії цукру «Multico», що експортується через пункт пропуску «Чоп-Захонь» митного поста «Тиса» Закарпатської митниці ДМСУ до Угорщини.

З метою полегшення безперешкодної передачі даних про міжнародну торгівлю і організації обміну розвідувальними даними щодо можливих ризиків, як на національному, так і на міжнародному рівні, урядам слід розробляти угоди про співпрацю між митними службами та іншими державними відомствами, пов'язаними з міжнародною торгівлею.

Українське законодавство уніфіковане до вимог ЄС Постановою КМУ № 971 від 21 жовтня 2020 р. «Порядком взаємодії між декларантами, їх представниками, іншими заінтересованими особами та митними органами, іншими державними органами, установами та організаціями, уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, з використанням механізму «єдиного вікна»».

З моменту, коли розпочато завантаження транспортного засобу для вивезення партії цукру «Multico» за межі митної території України, декларант ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина», надсилає до Відділу митного оформлення № 1 мп «Вишневе» - UA100060 (08132 м. Вишневе, вул. Промислова, 2А), що знаходиться у зоні діяльності Київської митниці ДМСУ, електронне повідомлення та скановані копії документів з електронним цифровим підписом.

Для здійснення митного контролю та митного оформлення партії цукру надаються такі документи:

1. Електронна Митна декларація ЕМД-2;
2. Контракт ЗЕД;
3. Рахунок-фактура;
4. Товаро-транспортна накладна CMR;

5. Сертифікат з перевезення EUR.1.

Інформаційна система після отримання від підприємства електронного повідомлення та сканованих копій документів перевіряє електронний цифровий підпис посадової особи підприємства. У разі позитивного результату перевірки електронного цифрового підпису інформаційна система забезпечує зберігання отриманих повідомлення і документів, інформує відповідний контролюючий орган про їх надходження шляхом розміщення відповідної інформації у веб-інтерфейсі та за наявності даних в інформаційній системі надсилає листа на адресу електронної пошти уповноваженої посадової особи за місцезнаходженням митниці відправлення.

Інформаційна система повідомляє відповідний контролюючий орган про автоматично сформовані рішення щодо здійснення відповідного виду державного контролю шляхом розміщення окремого повідомлення у веб-інтерфейсі та за наявності необхідних даних в інформаційній системі надсилає листа на адресу електронної пошти уповноваженої посадової особи за місцезнаходженням митниці відправлення та адміністратора системи контролюючого органу.

У разі автоматичного формування інформаційною системою рішення про здійснення відповідного виду державного контролю підприємство отримує право здійснити задеклароване переміщення партії пастильних виробів, інформаційна система попереджає підприємство про необхідність дотримання законодавства суміжних держав у частині подання оригіналів міжнародних сертифікатів, тощо.

Після чого перевізник направляє до пункту пропуску на кордоні «Чоп-Захонь» митного поста «Тиса» Закарпатської митниці ДМСУ (UA305060), в якому забезпечено функціонування комплексів автоматизованого контролю за переміщенням радіоактивних речовин та ядерних матеріалів, радіологічний контроль вважається завершеним, якщо товари випущені з пункту пропуску через державний кордон України для вивезення їх за межі митної території України. У такому разі інформаційна

система на підставі відмітки посадової особи митного органу про пропуск товарів автоматично формує дані про здійснення радіологічного контролю [12].

Висновки до розділу 4

Проаналізовано порядок обліку особи ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина», що зареєстрована - Вінницька обл., Томашпільський р-н, с.м.т. Томашпіль, вул. Інтернаціональна, 8 та під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством. Здійснено облік ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина» у зоні діяльності Вінницької митниці ДМСУ та внесено до Реєстру за обліковим номером - UA100 00371825 від 29.08.2020 року.

УКТ ЗЕД розроблена на базі Гармонізованої системи опису і кодування товарів і Комбінованої тарифно-статистичної номенклатури Європейської економічної співдружності. Таким чином, визначено код УКТЗЕД цукру - 1702 11 00 00, що буде необхідним для подальшого застосування до товару заходів тарифного та нетарифного регулювання.

Нетарифне регулювання займає важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачає обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов'язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національним вимогам, так у зв'язку з експортом цукру за принципом «Єдиного вікна» не застосовуються заходи нетарифного регулювання, але виконуються вимоги країни – імпортера: контроль за забруднювачами харчових продуктів; контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження, призначених для споживання людиною; виконання вимог щодо маркування харчових продуктів та простежуваність, відповідність та відповідальність у харчовій продукції.

Країна походження товару визначається з метою оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, застосування до них заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

Було встановлено країну походження цукру, це Україна, відповідно до Критеріїв достатньої переробки, що регламентовані міжнародними вимогами. Для підтвердження країни походження експортеру необхідно надати сертифікат походження товару форми EUR.1.

Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари та є базою для оподаткування митними платежами. Митна вартість партії цукру при експорті складає 163840,00 грн. Нарахування, що стягуються при експорті цукру, дорівнюють нульовим ставкам експортного мита та ПДВ.

Розроблено технологічну схему митного контролю та митного оформлення при цукру. Експортером є ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина», що зареєстрована у зоні діяльності Вінницької митниці ДМСУ здійснює митне оформлення товару у ВМО №1 митного поста «Чоп-Захонь» (UA305060) за принципом «Єдине вікно» після чого товар під митним контролем переміщується через пункту пропуску на кордоні з Угорщиною.

РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ

Згідно Конституції України та Закону України «Про охорону праці», державна політика України в галузі охорони праці спрямована на створення безпечних і здорових умов праці, запобігання нещасним випадкам та професійним захворюванням.

Для організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі дуже важливу роль відіграє охорона праці на робочому місці для забезпечення здорових умов праці [19,20].

5.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві, в організації чи установі

Згідно НПАОП 52.0-1.01-96 на підприємстві роздрібної торгівлі, де знаходиться робоче місце товарознавця, на працюючого можуть діяти наступні потенційно небезпечні та шкідливі виробничі фактори [19]:

1) Фізичні:

- підвищена або знижена температура повітря робочої зони: оптимальна температура повітря у холодну пору року 22-24 °С; у теплу пору року 23-25 °С, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [20];
- підвищена або знижена вологість повітря: оптимальна відносна волога 40-60%, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [20];
- підвищена швидкість руху повітря (місцевий вентилятор, кондиціонер): оптимальна швидкість руху повітря у холодну пору року більше 0,1 м/с; у теплу пору року від 0,1 до 0,2 м/с, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [20];
- недостатня освітленість робочої зони; $E = 300-200$ лк, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [21];
- нестача природного світла; КПО = 1,2 %, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [21];

- підвищений рівень шуму на робочому місці (вентилятор, кондиціонер, струйні принтери) не повинен перевищувати 65 дБА, згідно ДСН 3.3.6.037-99 [22];

- підвищений рівень напруги в електричному ланцюгу, замикання якого може відбутися через тіло людини: напруга живлення 220В, згідно ДНАОП 0.00-1.32.01 [23];

- підвищений рівень статичної електрики.

2) Хімічні: вміст озону в повітрі робочої зони економіста не повинен перевищувати 0,1 мг/м³; вміст оксидів азоту – 5 мг/м³; вміст пилу – 4 мг/м³; допустима кількість позитивних іонів в 1 м³ повітря повинна бути у межах 400-50000, відповідно до ДСанПіН 3.3.2.007-98 [24].

3) Біологічні:

- патогенні мікроорганізми (бактерії, віруси, гриби, найпростіші);
- макроорганізми миші, пацюки, мухи, таргани (клавiатура, кондиціонер).

4) Психофізіологічні:

- фізичні перевантаження (гіподинамія статичного характеру);
- нервово-психічні перевантаження (розумова перенапруга під час роботи з комп'ютером, перенапруга зорового аналізатору, монотонність праці під час роботи з комп'ютером).

5.2 Розміщення виробничого устаткування і його обслуговування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі

Основним обладнанням робочого місця товарознавця є монітор, клавiатура, принтер, робочий стіл, стілець (крісло); допоміжним - шафи, та інше.

Загальна площа приміщення становить 36 м², висота – 3,4 м, приміщення має два вікна. Кількість працюючих у приміщенні - 4 чоловіка.

Отже, на одного працюючого в приміщенні припадає: $36 : 4 = 9$ (м²/чол.) робочої площі.

Згідно із ГОСТ 12.2.032-78 «ССБТ. Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования» на кожного працюючого в управлінських приміщеннях повинно припадати не менше 6 (м²/чол.) робочої площі [25]. Проходи між столами 1,2 м, відстань від радіатора та до самого робочого місця дорівнює 1 м. Тому, нормативи розмірів та забезпечення працюючих робочою площею у відділі дотримано.

Приміщення має природне і штучне освітлення, так як при незадовільному освітленні знижується продуктивність праці працюючого, можливі короткозорість, швидка втомленість. Надто низький рівень освітленості погіршує сприймання інформації при читанні документів, а надто високий призводить до зменшення контрасту зображення знаків на екрані.

Згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98 відстань до екрану - 700 мм, що забезпечує зручність зорового спостереження, екран монітору знаходиться у вертикальній площині під кутом +30 град. до нормального лінії погляду товарознавця [24]. Клавіатура розташована на робочій поверхні окремо від столу на відстані до екрану 100 мм від краю, більш близькому для працівника. Кут нахилу клавіатури знаходиться приблизно в межах 10 градусів.

5.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря

Згідно «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» нормативні показники мікроклімату і чистоти повітря у робочій зоні буде забезпечуватися організаційними та технічними засобами [26].

Технічні засоби:

- раціональна фільтруюча вентиляція (кондиціонер);

- опалення (центральне електричне), яке використовується в холодну пору року;
- кондиціонування повітря (кондиціонер), яке використовується в теплу пору року;
- зволожувачі повітря, що заправляють щодня дистильованою або кип'яченою питною водою.

Організаційні засоби:

- для зниження рівня запиленості робочої зони буде проводиться щоденне вологе прибирання на початку робочого дня та щомісячне генеральне прибирання.

5.4 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації

Нормоване значення шуму в нашому приміщенні не перевищує 60 Дб, згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98, ДСН 3.3.6-037-99 і підтримується завдяки наступним заходам [22,24]:

- перерви у роботі за комп'ютером на 15 хвилин через кожні 2 години;
- користуватися лише справними комп'ютерами і оргтехнікою;
- віброзвукопоглинанням (подвійне засклення) – захищає від шуму за вікном;
- облицювання стін – штукатуркою і фанерою, шпалери, панелі;
- підлога устелена паркетом та килимовим покриттям, лінолеум.

5.5 Забезпечення нормованих показників освітлення

На робочому місці товарознавця передбачене суміщене: природне (бокове однобічне) із штучним освітлення. Застосовані віконні блоки з внутрішнім відкриванням стулок, жалюзі та штори з напівпрозорої тканини.

Проектом заплановано робоче загальне рівномірне освітлення, додатково використовуються світильники з люмінесцентними лампами типу: ЛБ 40-1. Також на робочих місцях використовується місцеве освітлення (лампи розжарювання).

Відповідно до ДБН В.2.5-28-2006 до розряду і підрозряду зорової роботи Б-1- штучне освітлення робочих поверхонь при загальному освітленні становить – 300 лк, а коефіцієнт природного освітлення складає 1,2 % [21].

Підтримування запроектованого освітлення забезпечується очищенням (миттям) віконних блоків і світильників не менше ніж 1 раз у квартал за графіком чищення від пилу прилади освітлення.

5.6 Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера

Відповідно до «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» необхідно дотримуватися вимог безпеки під час роботи з ПК [26].

Щодня перед початком роботи необхідно очищати екран ПК від пилу та інших забруднень. Після закінчення роботи ПК повинні бути відключені від електричної мережі. У разі виникнення аварійної ситуації необхідно негайно відключити ПК від електричної мережі.

Не допускається:

- виконувати обслуговування, ремонт та налагодження ПК безпосередньо на робочому місці оператора;
- зберігати біля ПК папір, дискети, інші носії інформації, запасні блоки, деталі тощо, якщо вони не використовуються для поточної роботи;
- відключати захисні пристрої, самочинно проводити зміни у конструкції та складі ПК або їх технічне налагодження;
- працювати з ПК, у яких під час роботи з'являються нехарактерні сигнали, нестабільне зображення на екрані тощо;
- працювати з матричним принтером за відсутності вібраційного килимка та зі знятою (піднятою) верхньою кришкою.

5.7 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби

Категорія робочого приміщення з пожежовибухонебезпеки – В відповідно до НАПБ Б.03.002-2007 (легкозаймисті, горючі й важкогорючі

рідини, тверді горючі й важкогорючі речовини й матеріали, здатні при взаємодії з водою, киснем повітря або одні з іншим тільки горіти за умови, що приміщення, у яких вони перебувають, або використовуються, не відносяться до категорій А або Б) [27].

Згідно ГОСТ 27331-87 виділяють класи можливих пожеж – А (звичайні тверді горючі матеріали (дерево, вугілля, папір, гума, текстильні матеріали тощо), горіння яких супроводжується (підклас А1) або не супроводжується (підклас А2) тлінням); Е (електроустаткування під напругою)[28].

Пожежна безпека на робочому місці забезпечується наступними заходами та засобами:

- захист електричних мереж у виробничих приміщеннях від короткого замикання і перевантажень;
- передбачення пожежних сповіщувачів(ручний – кнопка);
- використовуються два порошкові вогнегасники, місткістю 6кг – 2 штуки згідно ГОСТ 27331-87;
- застосування внутрішньої системи пожежогасіння: - від пожежних гідрантів, установлених на внутрішній мережі протипожежного водопостачання;
- встановлена система пожежної сигналізації, яка автоматично включається, якщо в якомусь адміністративному приміщенні температура повітря перевищить 72 градуси спринтерні системи [28].

5.8 Шляхи евакуації

Відповідно до НАПБ А.01.001-2004 в приміщенні, де розташоване робоче місце товарознавця, евакуаційні шляхи з будівлі забезпечують безпечну евакуацію усіх людей, що знаходяться в приміщеннях будівлі через евакуаційні виходи [28].

В адміністративній будівлі, де розташоване робоче місце товарознавця, працівників менше ніж 50 осіб, тому евакуаційний вихід тільки один.

Ширина шляхів евакуації — 1 м, дверей — 0,8 м. Двері з однобічним розташуванням відчиняються з приміщень до загального коридору. Ширина евакуаційного шляху коридором є ширина коридору, зменшена на половину ширини полотна дверей.

Висота проходу на шляхах евакуації проектується 2 м.

Двері на шляхах евакуації будуть відкриватись у напрямку виходу з будівлі. Висота дверей на шляхах евакуації 2 м.

Евакуаційні шляхи втримуються вільними - нічим не загромождаються.

Евакуаційні виходи ведуть з приміщень назовні через коридор. Евакуація з будівлі також можлива через вікна, тому що в кабінеті є одне вікно.

Шляхи евакуації забезпечуються евакуаційним освітленням, а ті шляхи, що не мають природного освітлення, постійно освітлюються (при наявності людей). В нічний час вмикається світильник евакуаційного освітлення. У світильнику евакуаційного освітлення встановлена лампа розжарення. Евакуаційна освітленість у будівлі - 0,5 Лк, поза приміщенням - 0,2 Лк.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Найбільшими країнами-імпортерами українського цукру від обсягу експорту були: Ізраїль —1,27 тис. тонн; Німеччина - 0,45 тис. тонн; Таджикистан - 0,34 тис. тонн; Молдова – 0,31 тис. тонн.

Імпорт цукру (ТН ЗЕД 1701) за січень-вересень становив 163,3 тис. тонн (вересень - 0,1 тис. тонн). Найбільшими країнами-експортерами цукру в Україну від усього імпорту були: Бразилія (73,2%); Польща (17,2%); Бельгія (2,8%).

На відміну від продуктів, що містять цукор (цукерок, шоколаду, напоїв, кондитерських виробів) цукор - це практично чиста сахароза. В нашому організмі вона розщеплюється на глюкозу та фруктозу, які через кров поступають спочатку в печінку, а потім до окремих клітин, забезпечуючи їх енергією.

Завдяки високій калорійності цукру він надає організму необхідну кількість енергії, а також піднімає настрій, стимулюючи вироблення серотоніну. Проте вся його біологічна цінність полягає лише в цих калоріях, які до того ж є порожніми (легкозасвоюваними). Ні вітамінів, ні мінеральних речовин у ньому немає.

Вимоги до якості білого цукру в Україні регламентуються ДСТУ 4623 : 2006 «Цукор білий. Технічні умови». Цукор повинен відповідати вимогам за чотирма групами показників: органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних та вмістом токсичних елементів.

Отже, цукор є цінним смаковим, поживним і корисним продуктом.

Найбільше асортимент цукру представлений в мережі «Обжора», що налічує 19 найменувань, серед яких пакування цукру різноманітне від стіків до продажу на вагу. Це дуже зручно та може задовольнити якумога більше споживачів. Асортимент Таврії В представлений 12 найменуваннями цукру, а от в FOZZY, як виявилось, асортимент менший, що досить дивно.

З даних таблиці видно, що цукор-пісок усіх трьох виробників є кристалічним порошком, білий колір має цукор-пісок зразків №2 та №3.

Цукор-пісок зразку №1 має жовтий відтінок, що свідчить про недостатню його очистку в процесі виробництва.

Зразок №3 сипучий, солодкий, без сторонніх присмаку і запаху в сухому цукрі і в його водному розчині, розчин цукру є прозорим, без домішок і осаду, він відповідає вимогам стандарту.

Зразок №2 сипучий, має грудки, що розпадаються при легкому надавлюванні, солодкий, без сторонніх присмаку і запаху, в сухому цукрі, має незначний сторонній запах в водному розчині, розчин цукру має слабу опалесценцію, без нерозчинного осаду, механічних та інших сторонніх домішок. Всі ці характеристики свідчать, що під час виробництва були допущені недоопрацювання та недоліки, що призвели до погіршення якості, але всі показники знаходяться в межах норми стандарту і відповідають вимогам цукру-піску для споживання.

Зразок №1 мало сипучий, має грудки, що погано розпадаються при легкому надавлюванні, солодкий, з легким стороннім запахом в сухому цукрі і в його водному розчині, розчин цукру злегка мутний, має незначний нерозчинний осад цукрози та сторонні домішки. За цими показниками можна сказати, що управління якістю на заводі знаходиться на низькому рівні, недотримано правил виробництва, технологічний процес потребує вдосконалення, а цукор-пісок відповідає вимогам цукру-піску для промислової переробки.

Оцінка якості цукру-піску дослідних зразків за фізико-хімічними показниками підтверджує отримані нами результати органолептичної оцінки. З проведеного дослідження встановлено, що цукор-пісок зразка №2 та №3 відповідає вимогам стандарту і відноситься до цукру призначеного для реалізації споживачам, а цукор-пісок зразка №1 відповідає вимогам стандарту для цукру-піску, що призначений для промислової переробки.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Найбільшими країнами-імпортерами українського цукру від обсягу експорту були: Ізраїль —1,27 тис. тонн; Німеччина - 0,45 тис. тонн; Таджикистан - 0,34 тис. тонн; Молдова – 0,31 тис. тонн.

Імпорт цукру (ТН ЗЕД 1701) за січень-вересень становив 163,3 тис. тонн (вересень - 0,1 тис. тонн). Найбільшими країнами-експортерами цукру в Україну від усього імпорту були: Бразилія (73,2%); Польща (17,2%); Бельгія (2,8%).

На відміну від продуктів, що містять цукор (цукерок, шоколаду, напоїв, кондитерських виробів) цукор - це практично чиста сахароза. В нашому організмі вона розщеплюється на глюкозу та фруктозу, які через кров поступають спочатку в печінку, а потім до окремих клітин, забезпечуючи їх енергією.

Завдяки високій калорійності цукру він надає організму необхідну кількість енергії, а також піднімає настрій, стимулюючи вироблення серотоніну. Проте вся його біологічна цінність полягає лише в цих калоріях, які до того ж є порожніми (легкозасвоюваними). Ні вітамінів, ні мінеральних речовин у ньому немає.

Вимоги до якості білого цукру в Україні регламентуються ДСТУ 4623 : 2006 «Цукор білий. Технічні умови». Цукор повинен відповідати вимогам за чотирма групами показників: органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних та вмістом токсичних елементів.

Отже, цукор є цінним смаковим, поживним і корисним продуктом.

Найбільше асортимент цукру представлений в мережі «Обжора», що налічує 19 найменувань, серед яких пакування цукру різноманітне від стіків до продажу на вагу. Це дуже зручно та може задовольнити якумога більше споживачів. Асортимент Таврії В представлений 14 найменуваннями цукру, а от в FOZZY, як виявилось, асортимент менший, що досить дивно.

За органолептичними показниками, цукор-пісок усіх виробників є кристалічним порошком, білий колір має цукор-пісок зразків №2, №3, №4 та

№5. Цукор-пісок зразку №1 має жовтий відтінок, що свідчить про недостатню його очистку в процесі виробництва.

Зразки №3, №4 та №5 сипучі, солодкі, без сторонніх присмаків і запахів в сухому цукрі і в його водному розчині, розчин цукру є прозорим, без домішок і осаду, він відповідає вимогам стандарту.

Зразок №2 сипучий, має грудки, що розпадаються при легкому надавлюванні, солодкий, без сторонніх присмаку і запаху, в сухому цукрі, має незначний сторонній запах в водному розчині, розчин цукру має слабу опалесценцію, без нерозчинного осаду, механічних та інших сторонніх домішок. Всі ці характеристики свідчать, що під час виробництва були допущені недоопрацювання та недоліки, що призвели до погіршення якості, але всі показники знаходяться в межах норми стандарту і відповідають вимогам цукру-піску для споживання.

Зразок №1 мало сипучий, має грудки, що погано розпадаються при легкому надавлюванні, солодкий, з легким стороннім запахом в сухому цукрі і в його водному розчині, розчин цукру злегка мутний, має незначний нерозчинний осад цукрози та сторонні домішки. За цими показниками можна сказати, що управління якістю на заводі знаходиться на низькому рівні, недотримано правил виробництва, технологічний процес потребує вдосконалення, а цукор-пісок відповідає вимогам цукру-піску для промислової переробки.

Оцінка якості цукру-піску дослідних зразків за фізико-хімічними показниками підтверджує отримані нами результати органолептичної оцінки. З проведеного дослідження встановлено, що цукор-пісок зразків №2, №3, №4 та №5 відповідають вимогам стандарту і відноситься до цукру призначеного для реалізації споживачам, а цукор-пісок зразка №1 відповідає вимогам стандарту для цукру-піску, що призначений для промислової переробки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Артемова Е.Н., Іваннікова Т.В. Теоретичні основи технології продуктів харчування: Учеб. посібник. - М.: МО України, 2002. - 119с
2. Боровикова Л.А., Герасимова В.О., Евдакімов А.М. та ін Товарознавство продовольчих товарів: Учеб. посібник для торг. вузів. - М.: Економіка, 1988. - 352с.
3. Бугаєнко І.Ф. Переробка тростинного цукру-сирцю. - М.: Телері, 1997. - С.31.
4. Голибін В.А., Черняєва Л.А., Ісаєвська А.К. Мікробіологічна забрудненість цукру-сирцю // Цукор. - 2001. - № 3. - С.12.
5. Демчинський Ф.А. Виробництво цукру-рафінаду. - М.: Харчова промисловість, 1974. - С.40
6. Драмшева С.Т. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів. - М.: Економіка, 1996. - 143с
7. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів. / Чепурний І. - М.: Дашков і К, 2002
8. Керівництво ІСО / МЕК 2. - М., 2005. - П.13.1
9. Товарознавство продовольчих товарів: Учеб. посібник. / Под ред. Брильовський О.А. - Мінськ: Ера, 2001
10. Чечоткін Н.М., Путіліна Т.І. Експертиза товарів. - М.: ПРІОР, 2002. - 272с.
11. Експертиза якості та виявлення фальсифікації продовольчих товарів: Учеб. посібник. М.І. Дмитриченко. - 2003
14. Цукор білий. Технічні умови: ДСТУ 4623:2006 – [Чинний від 29 червня 2006]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 18 с. – (Національні стандарти України).
15. Інтернет ресурс <https://ukragroconsult.com/news/czukru-v-ukrayini-dostatno-a-plany-na-posivnu-optymistychni/> - Latifundist.com

16. Класифікація товарів при митному оформленні [Електронний ресурс].
Режим доступу: <http://westudents.com.ua/glavy/19865-31-klasifikatsya-tovarv-primitnomu-oformlenn.html>
17. Митний кодекс України [Текст]: Документ 4495-17, чинний від 13 березня 2012 року , поточна редакція - від 19.04.2018, підстава 2375-19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text>
18. Наказ Міністерства фінансів України «Про затвердження Порядку обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи: Документ № 552, чинний від 15.06.2015. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0807-15#Text>
19. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті :[Електронний ресурс]/ Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності// URL: <https://uk.wikipedia.org/>
20. Закон України «Про Митний тариф України» [Текст]: Документ 584-22, чинний від 19 вересня 2013 року, поточна редакція - від 01.01.2022, підстава 2245-19 URL: <https://qdpro.com.ua/uk/document/68027>
21. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті : Історія виникнення УКТ ЗЕД// Режим доступу до журн.: URL: www.proagro.com.ua
22. Постанова КМ України " Про затвердження Порядку взаємодії між декларантами, їх представниками, іншими заінтересованими особами та митними органами, іншими державними органами, установами та організаціями, уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, з використанням механізму “єдиного вікна” та визнання такими, що втратили чинність, деяких постанов Кабінету Міністрів України" [Текст]: Документ № 971, чинний від 21.10.2020 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/971-2020-%D0%BF#Text>

- 23.Постанова КМ України " Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)" [Текст]: Документ № 960, чинний від 21.10.2018, URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0%BF#Text>
- 24.Постанова КМУ від 15.11.2019 № 1177 «Деякі питання реалізації Закону України "Про карантин рослин» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1177-2019-%D0%BF#Text>
- 25.Закон України від 30.06.1993 № 3348-XII «Про карантин рослин» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3348-12#Text>
- 26.Закону України «Про зовнішньоекономічну діяльність» [Текст]: Документ №959-12 чинний від 16 квітня 1991 року, поточна редакція — від 03.01.2017, підстава 1724-19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/959-12#Text>
- 27.Постанова КМ України "Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2023 рік" [Текст]: Документ № 1466, чинний, поточна редакція — прийняття від 27.12.2022 URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-zatverdzhennia-perelikiv-tovariv-eksport-ta-import-iakykh-pidliahhaie-litsenzuvanniu-s1466-271222>
- 28.Генеральна угода з тарифів і торгівлі (ГАТТ 1947) [Текст]: Документ №995-264 чинний від 30.10.1947 р., поточна редакція — від 15.04.1994, підстава 981-003 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_264#Text
- 29.Податковий кодекс України [Текст]: Документ 2755-17, чинний від 02.12.2010, поточна редакція — від 19.04.2018, підстава 2374-19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>
- 30.Наказ Міністерства фінансів України «Порядку заповнення митних декларацій на бланку єдиного адміністративного документа» [Текст]: Документ № 651 чинний, поточна редакція — прийняття від 30.05.2012 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1372-12#Text>
- 31.Методичні вказівки до виконання і оформлення кваліфікаційної роботи магістра напряму підготовки 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за освітньою програмою «Підприємництво і торгівля, товарознавство і експертиза в митній справі» денної та заочної форми

навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна, Я.Г. Верхівкер, В.А. Шалений. Одеса: ОНТУ, 2023. 40 с.

32.Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення: навч. посібник у 2 частинах. Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2022, 324 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1836835>

33.Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення. Лабораторний практикум до виконання лабораторних, практичних та самостійних робіт студентами СВО «Бакалавр» та «Магістр». Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2021, 308 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1688690>

ДОДАТКИ

Додаток А



Зразок №1 – ТМ «Кілограмчик»



Зразок №2 – ТМ «Повна чаша»



Зразок №3 – ТМ «Саркара продукт»



Зразок №4 – ТМ-Золотий врожай



Зразок №5 – ТМ MULTICO

ЗАЯВА

про взяття на облік особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи

☒ Взяття на облік ☐ Внесення змін

(необхідне позначити знаком «V» або «+»)

☒ Юридична особа	☐ Фізична особа – підприємець
☐ Уповноважений учасник договору про спільну діяльність	☐ Відокремлений підрозділ іноземних компаній, організацій
☐ Оператор угоди про розподіл продукції	☐ Виконавець проекту (програм) міжнародної технічної допомоги
☐ Інша особа (зазначити):	☐ Дипломатична місія

(необхідне позначити знаком «V» або «+»)

1 Найменування (власне ім'я, прізвище) особи

ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина»

2 Ідентифікаційний код Серія та номер паспорта*
(необхідне підкреслити або обвести)

3 Відомості про керівника (фізичні особи – підприємці не заповнюють)

(власне ім'я, прізвище та реєстраційний номер облікової картки платника податків / серія та номер паспорта*)

Горупашенко Савва Іванович

(за наявності зазначається РНОКПП)

4 Номер EORI (заповнюється за наявності)**

5 Контактні дані особи (заповнюється за бажанням)

Телефон:	067-98-365-19
Факс:	
Електронна пошта***:	ZD @gmail.com_

6 Відомості про уповноважених осіб (представників)**:**

№ з/п	Власне ім'я, прізвище уповноваженої особи	Реєстраційний номер облікової картки / серія та номер паспорта*	Телефон	Відмітка «надане право» / «відкликане право» представляти інтереси

1				
2				
...				

Мені відомо, що відповідно до частини другої статті 11 Митного кодексу України обробка персональних даних осіб, відомості про яких отримані митними органами, здійснюється без згоди таких осіб.
Мені відомо, що обліковий номер, назва та адреса особи, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, будуть оприлюднені у порядку, передбаченому статтею 10¹ Закону України «Про доступ до публічної інформації».

Інформація, наведена в реєстраційній заяві, є достовірною.

Директор (посада) М П (за наявності)	_____ (підпис)	Горупашенко Савва (власне ім'я, прізвище) <u>28 серпня 2020 року</u> (дата)
---	-------------------	--

Заява подана (необхідне позначити знаком «V» або «+»):

☒	Посадовою особою особи
☐	Надіслано поштою
☐	Представником за довіреністю

 (власне ім'я, прізвище представника та його підпис)

 (дата та номер довіреності)

☐	Агентом з митного оформлення
--------------------------	------------------------------

 (власне ім'я, прізвище агента та його підпис)

 (дата та номер договору)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(код ЄДРПОУ / ДРФО)

(назва митного брокера)

Дозвіл від _____ 20__ року серія

--	--

№

--	--	--	--	--	--

* Серія та номер паспорта зазначаються лише для фізичних осіб – платників податків, які мають відмітку в паспорті про право здійснювати будь-які платежі за серією та номером паспорта.

** EORI (Economic Operators Registrations and Identifications number) – номер реєстрації і ідентифікації економічних операторів, присвоєний компетентним органом держави – члена ЄС.

*** Обов'язково зазначається при наданні електронних документів та відомостей.

**** Кількість рядків у цьому розділі відповідає кількості уповноважених осіб, про яких надаються відомості.

ПОВІДОМЛЕННЯ
про взяття на облік особи-резидента,
яка під час провадження своєї діяльності
є учасником відносин, що регулюються
законодавством України з питань митної справи

1

Найменування (прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))
особи

Товариство з обмеженою відповідальністю Агрокомплекс «Зелена Долина»
--

29 серпня 2020 року взято на централізований облік у Державній митній службі України з присвоєнням облікового номера:

U	A
---	---

100 00371825

2

Митні формальності з обліку здійснено:

(посадова особа відповідного підрозділу та назва митниці або запис: «засобами інформаційно-телекомунікаційної системи митних органів»)

Вінницька митниця ДМСУ

Відповідно до частини п'ятої статті 455 Митного кодексу України обліковий номер особи є дійсним на всій митній території України.

29 серпня 2023 року
 (дата)

Invoice

Invoice No. / № Інвойсу

1K/2023

Date of Invoice / Дата інвойсу

01.12.2023 г.

Shipper (Exporter) ТОВ Агрокомплекс «Зелена Долина»	Gross WT. / Вага брутто	2710 KG
	Nett WT./ Вага нетто	2700 KG
Consignee «Anadolu Efes»	Goods origin / Країна походження	UA
	Terms of delivery / Умови постачання FCA Chop-Zakhon	
	<u>Container</u> / Tir / Wagon <i>AK-4566-BH</i>	

Опис товару	Вага нетто, кг	Місць, карт. коробки	Кол-во	Цена EURO	Сумма EURO
Цукор «Multico»	2700	60	3000	0,88 євро / од	2640,00
AMOUNT TOTAL / ИТОГО КОНТРАКТНА ВАРТІСТЬ:					4096,00

Додаткові витрати	Сумма Euro
Постачання у пункт пропуску FCA- Chop-Zakhon	1456,00