

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 – перший(бакалавр)

Спеціальність - 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему: «АНАЛІЗ РИНКУ І ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА МЕДУ
НАТУРАЛЬНОГО, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ М.
ОДЕСИ ТА ОСОБЛИВОСТІ МИТНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПРИ
ПЕРЕМІЩЕННІ ЧЕРЕЗ КОРДОН УКРАЇНИ»

КРБ. ТтаМС.1.431-03.2.2.2

Здобувач: _____ Корчмарюк Аліна Ігорівна
(підпис) ПБІ

Керівник: _____ к.т.н., доцент Памбук С.А.
(підпис) ПБІ

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 30.05 2024р., протокол № 16

Завідувач кафедри

ТПТтаУБ

(підпис)

Наталія БАСЮРКІНА

Одеса - 2024 р.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
Ступінь вищої освіти – перший(бакалавр)

Спеціальність - 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

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

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Зав. кафедри Торговельного підприємництва,
товарознавства та управління бізнесом

_____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

_____ 2024р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ БАКАЛАВРА

здобувача **Аліни КОРЧМАРІЮК**

1. Тема роботи: є «Аналіз ринку і товарознавча оцінка меду натурального, що реалізується в торговельних мережах м. Одеси та особливості митного регулювання при переміщенні через кордон України» затверджена наказом ОНТУ від 31.08.2023 р. № 431-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи: 2024

3. Вихідні дані роботи: три зразки акацієвого меду різних торгових марок які реалізуються в торговельних мережах м. Одеса.

4. Зміст кваліфікаційної роботи бакалавра: Вступ. Розділ 1. Аналіз ринку меду натурального та фактори, що формують його якість. Розділ 2. Об'єкти та методи досліджень. Розділ 3. Товарознавча оцінка меду натурального, що реалізується в торговельних мережах м. одеси та особливості визначення коду УКТЗЕД. Розділ 4. Охорона праці. Висновки та пропозиції. Список використаних джерел. Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу: таблиць -21, рисунків – 6. Презентація обсягом 19 слайдів.

б.Дата видачі завдання 2024р.

Керівник: _____ к.т.н., доцент Памбук С.А.

Завдання прийняв до виконання _____ Корчмарюк А.І.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Збирання інформації для аналізу ринку сирів та перспектив розвитку імпортно-експортних операцій. Характеристика асортименту сиру та написання розділу 1	04.09.2023 – 10.12.2023	Виконано
2.	Дослідження методології визначення коду твердих сирів згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності та написання розділу 2	11.12.2023- 17.01.2024	Виконано
3.	Оцінка маркування та пакування споживчої тари. Дослідження якості сирів твердих та особливості митного регулювання при переміщенні через кордон України та написання розділу 3	18.01.2024 – 23.03.2024	Виконано
4.	Написання розділу 4 з охорони праці та безпеки життєдіяльності	24.03.2024 – 25.03.2024	Виконано
5.	Формулювання висновків до роботи	26.04.2024 – 01.05.2024	Виконано
6.	Оформлення роботи та її рецензування	02.05.2024 – 14.06.2024	Виконано

Керівник: _____ к.т.н., доцент Памбук С.А.

Здобувач: _____ Корчмарюк А.І.

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

Здобувач-дипломник _____ Корчмарюк Аліна Ігорівна

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу бакалавр

Кваліфікаційна робота містить 81 сторінку, 20 таблиць, 6 рисунків, 3 додатка, список використаних джерел.

Метою роботи є комплексний аналіз ринку, споживних властивостей меду квіткового та вивчення особливостей митного регулювання, пов'язаних з його переміщенням через кордон України.

Об'єктом аналізу та дослідження є три зразки квіткового меду акацієвого різних торгових марок.

Завданням роботи передбачено провести аналіз ринку меду, надати характеристику асортименту меду, виконати оцінку відповідності пакування та маркування споживчої тари, оцінити якість трьох зразків меду за органолептичними та фізико-хімічними показниками, визначити методи нетарифного регулювання, код УКТЗЕД та країну походження меду, розглянути вимоги до охорони праці на підприємствах торгівлі.

За результатами роботи сформульовано висновки стосовно стану ринку меду, характеристики асортименту трьох торгових мереж міста Одеса, стану пакування, маркування та показників якості об'єктів дослідження.

Ключові слова: мед, аналіз ринку, асортимент, торгівля, нетарифне регулювання, споживні властивості.

Рік виконання роботи – 2023 - 2024.

Рік захисту роботи – 2024.

SUMMARY

Bachelor's Qualification Work contains 81 pages, 20 tables, 3 applications, list of used sources.

The purpose of the work is a comprehensive analysis of the market, the consumption properties of flower honey and the study of customs regulations related to its movement across the border of Ukraine.

The object of analysis and research is three samples of acacia flower honey of different brands.

The task of the work is to conduct an analysis of the honey market, to provide a description of the range of honey, to evaluate the conformity of packaging and labeling of consumer containers, to evaluate the quality of three samples of honey according to organoleptic and physicochemical indicators, to determine the methods of non-tariff regulation, the UKTZED code and the country of origin of honey, to consider the requirements for labor protection at trade enterprises.

Based on the results of the work, conclusions were formulated regarding the state of the honey market, the characteristics of the assortment of three retail chains of the city of Odesa, the state of packaging, labeling and quality indicators of the research objects.

Key words: honey, market analysis, assortment, trade, non-tariff regulation, consumer properties.

Year of implementation of work – 2023 - 2024

Year of presentation of work - 2024

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ МЕДУ НАТУРАЛЬНОГО ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЙОГО ЯКІСТЬ	9
1.1 Аналіз ринку меду натурального	9
1.2 Характеристика та класифікація меду квіткового	15
1.3 Фактори, що формують споживні властивості меду	18
1.4 Вимоги до якості, дефекти меду та причини їх виникнення....	20
Висновки до розділу 1	22
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІЖДЕНЬ	24
2.1 Об'єкти дослідження	24
2.2 Методи дослідження	25
2.3 Методологія визначення коду меду згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності	26
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА МЕДУ НАТУРАЛЬНОГО, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ М. ОДЕСИ ТА ОСОБЛИВОСТІ ВИЗНАЧЕННЯ КОДУ УКТЗЕД	33
3.1 Характеристика асортименту меду квіткового натурального в торговельній мережі м. Одеси	33
3.2 Оцінка відповідності пакування та повноти маркування споживчої тари меду.....	38
3.3 Порівняльна оцінка якості меду за органолептичними показниками	43

3.4 Порівняльна оцінка якості меду за фізико-хімічними показниками	47
3.5 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті меду до країн ЄС	49
3.6 Визначення країни походження меду та застосування преференційних заходів	53
Висновки до розділу 3	59
РОЗДІЛ 4 ОХОРОНА ПРАЦІ	61
4.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві	61
4.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці	64
4.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця таварознавця	66
4.4 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби	68
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	70
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	73
ДОДАТКИ	78

ВСТУП

Мед - натуральний продукт харчування, який має багато корисних властивостей для здоров'я людини. Мед використовується не тільки як смачний і цінний продукт харчування, але і як лікарський, косметичний засіб, а також як сировина для харчової промисловості. Мед є одним з найважливіших продуктів бджільництва, яке є перспективною галуззю агропромислового комплексу України [1]. Однак якість меду, що виробляється в Україні, часто не відповідає вимогам стандартів та законодавства, що призводить до фальсифікації, зниження споживчих властивостей, втрати довіри до вітчизняного продукту та погіршення конкурентоспроможності українського бджільництва на світовому ринку.

З кожним роком темпи продажу українського меду за кордон ростуть на декілька десятків відсотків [2]. Україна займає п'яте місце у світі за об'ємом виробництва меду, і є беззмінним лідером з виробництва меду в Європі. Ми робимо близько 6% світового меду і експортує його в 35 країн світу.

Цього року продажі українського меду на експорт перевищать показники минулого року. Так в період з січня по червень, фактично ще до початку активного збору меду, українські трейдери вже відправили з України 30 тис. тонн цього продукту - на 1,5 млрд грн.

В цілому, Україна в рік збирає приблизно 100 тис. тонн меду. Чому приблизно? Тому що значна частина меду збирається бджолярами-любителями і продається по знайомих, або на ринках.

Сьогодні в Україні налічується близько 400 тисяч бджолярів, на яких доводиться 4 млн вуликів. Основними виробниками меду в Україні є 8 областей - Вінницької, Донецької, Дніпропетровської, Запорізької, Житомирської, Миколаївської, Полтавської, і Кіровоградська. Ці регіони забезпечують виробництво 70% загального об'єму меду в рік [3].

Основна частина виробленого в Україні меду вирушає на експорт. Найбільшу кількість меду Україна експортує до США, Германії, Польщі та Франції.

Актуальність теми дослідження полягає в необхідності аналізу факторів, що впливають на якість меду та оцінки відповідності маркування та пакування меду вимогам нормативних документів та законодавчих актів. Також актуальність теми зумовлена необхідністю захисту прав споживачів на отримання якісного та безпечного продукту, а також збереження та популяризації традиційного українського продукту бджільництва.

Мета дослідження - проаналізувати стан ринку меду натурального, провести товарознавчу оцінку меду та розглянути особливості митного регулювання при переміщенні через кордон України.

Для досягнення мети дослідження були поставлені наступні завдання:

- провести аналіз ринку меду натурального
- проаналізувати фактори, що формують якість меду;
- дослідити асортимент меду в трьох торгових мережах м. Одеси: «Обжора», «Сільпо» та «Таврія-В»;
- перевірити відповідність стану пакування та маркування споживчої тари меду;
- провести органолептичну та фізико-хімічну оцінку якості меду квіткового;
- розглянути особливості митного регулювання при переміщенні меду через кордон України

Об'єктом дослідження є три зразки меду, представлені різними марками

Предметом дослідження є асортимент меду в торговельних мережах м. Одеси, його маркування та пакування, органолептичні та фізико-хімічні показники якості меду.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ МЕДУ НАТУРАЛЬНОГО ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЙОГО ЯКІСТЬ

1.1 Аналіз ринку меду натурального

Протягом останніх років Україна значно покращила свої показники експорту, зміцнюючи свою позицію на важливих міжнародних ринках. Зростання обсягів зовнішніх продажів як за обсягом, так і за обсягом грошей було відзначено не лише для традиційних основних товарів українського виробництва. Структура експорту країни стає все більш різноманітною, розширюючись та оновлюючись. Це призвело до того, що окремі товари, хоча вони не є вирішальними для загального обсягу експорту, забезпечують виробникам стабільний дохід, оскільки високий попит і обмеженість наявної пропозиції часто призводять до створення сприятливої цінової ситуації в цих сегментах.

На ринку меду в Україні переважно виробництво майже повністю контролюється господарствами населення, у той час як участь підприємств у цьому секторі мінімальна. Наприклад, у 2018 році практично 99% обсягів меду було вироблено саме населенням. Щодо динаміки виробництва, за останні роки вона зберігалася на рівні 60-70 тисяч тонн. [4]

Україна входить в п'ятірку світових експортерів меду. Але війна внесла свої корективи. Частина територій знаходиться зараз під постійними обстрілами, десь ведуться активні бойові дії, десь, на жаль, окупації. Навіть при великому бажанні частина пасічників, не можуть займатись своєю справою. Утім бджолярі не покидають надії на швидку перемогу, та вже розпочали першу підготовку до сезону.

Відповідно до даних ФАО ООН, Україна виробляє 66-73 тис. т меду кожного року. У країні працює близько 400 тис. пасічників, а виробничий фонд складає понад 3,7 млн бджолосімей. Сюди слід додати ще 30% бджолярів, які є

незареєстрованими. Тому реальний обсяг виробництва знаходиться в межах 100-110 тис. т на рік.

Щодо кількості, то видання Kurkul.com минулого року згрупувало дані Держпродспоживслужби і розробило інтерактивну карту пасік. Так, за даними відомства в Україні офіційно зареєстровано 32,5 тис. племінних пасік. Якщо взяти в регіональному вимірі, то областями-лідерами за цим показником стали Кіровоградщина (2550), Запоріжжя (2307) та Вінниччина (2148). Як видно з карти, найбільші осередки бджільництва розташовані в Центрі країни [5].

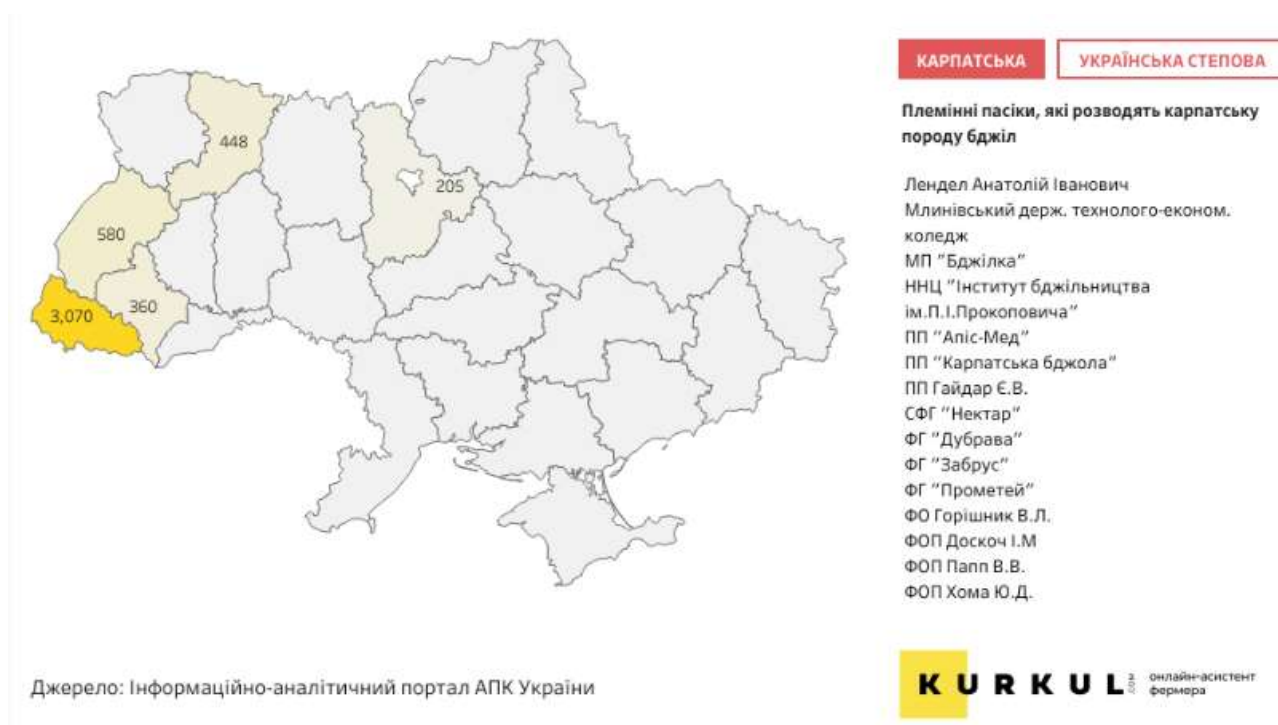


Рисунок 1.1 – Карта племінних пасік України [5]

З початком війни й приходом російських військ Україна втратила доступ до частини територій. Тому через активні бойові дії, обстріли, окупаційний тиск та проблеми з логістикою поки не зможуть працювати пасічники Херсонщини та Луганщини, а також більшої частини Запорізької, Донецької та Харківської областей. Якщо врахувати тільки ці регіони, то Україна мінімально втратить медовий врожай з 20% офіційно зареєстрованих пасік. До цього

переліку також слід додати тих пасічників, які не мають змоги розпочати сезон на раніше окупованих територіях Київщини, Чернігівщини чи Сумщини.

Кожного року продажі українського меду за кордоном зростають на кілька десятків відсотків. Україна посідає п'яте місце у світі за обсягом виробництва меду і є провідним виробником меду в Європі. Наразі Україна виробляє близько 6% світового обсягу меду і експортує його в 35 країн світу.

У цьому році продажі українського меду на експорт очікуються вищими, ніж минулого року. За період з січня по червень, ще до початку активного збору меду, українські експортери вже відправили з України 30 тисяч тонн цього продукту на суму 1,5 мільярда гривень.

У загальному, в Україні щорічно збирається приблизно 100 тисяч тонн меду. Однак ця цифра може коливатися, оскільки значна частина меду збирається аматорськими бджолярами і реалізується на різних ринках або через знайомих.

Наразі в Україні існує близько 400 тисяч бджолярів, які утримують 4 мільйони вуликів. Основними виробниками меду в країні є 8 областей, зокрема Вінницька, Донецька, Дніпропетровська, Запорізька, Житомирська, Миколаївська, Полтавська і Кіровоградська. Ці регіони забезпечують 70% виробництва меду в рік. Більшість виробленого меду в Україні експортується. Найбільше меду Україна експортує до США, Німеччини, Польщі та Франції.

В Європейському союзі український мед має величезний попит, такий, що навіть при обмеженні квот ЄС на безмитні поставки цього продукту у 4 тисячі тонн щорічно, ця кількість була перевищена буквально за перші 10 днів року. У літній період 2017 року ЄС підвищив квоти до 8 тисяч тонн, але статистика показує, що вони будуть вичерпані миттєво. Цікаво, що більшість експорту меду з України є справою сімейною. З 12 найбільших експортерів меду, представлених нижче, сім власні сімейні компанії. Дві компанії перебувають у власності власників компаній, що імпортують газ в Україну. А найбільший експортер меду входить до групи компаній, які фасують і продають цукор у стіках та вирощують троянди.

Таблиця 1.1 – Рейтинг найбільших експортерів українського меду [6]

Асканія-пак	Це найбільший експортер українського меду. Компанія належить Сергію і Валерію Горбаням. "Асканія-пак" входить до групи компаній "Асканія". На сайті компанії говориться, що до групи входить 12 компаній, які займаються імпортом, виробництвом і дистрибуцією харчових продуктів, надають логістичні послуги, виробництвом стрілецької зброї, вирощуванням троянд, переробкою та експортом меду, послугами охорони і навчанням співробітників служб безпеки приватних і державних структур.
ГК "Співдружність"	Окрім експорту меду, ГК "Співдружність" займається і імпортом природного газу з Європи. Так, за півроку вона імпортувала в Україну 4 млн куб. м газу. Компанія належить колишньому "регіоналові" Віктору Попову. "Співдружність" контролює "Кременчукгаз", "Гадячгаз" і "Херсонгаз". Інтереси ГК "Співдружність" також сконцентровані в сільськогосподарській галузі, нерухомості і торгівлі нафтопродуктами.
Юкрейніан Бі та Бартник	Перша компанія експортувала 2,9 тис. тонн меду. Це третій результат по об'ємах експорту за півроку 2017 року. Компанія "Бартник" відправила до інших країн 1,2 тис. тонн меду. Обидві компанії належать мешканці Хмельницької області Неонілі Паньковській.
Український мед	Це підприємство з Волновахи Донецької області експортувало з України впродовж шести місяців 2017 року 2,3 тис. тонн меду. Належить воно Олександру і Людмилі Пруцьким. Компанія "Український мед" закуповує мед з різнотрав'я і соняшнику і експортує в країни Євросоюзу і США.
Діоніс Мед	ТОВ "Діоніс Мед" експортувало 1,7 тис. тонн меду. Ця компанія з Кіровоградської області належить братам Віталієві і Роману Кошлатим. Їм належить фермерські підприємства "Медовий шлях" і компанія "Медова долина".
Лумелі	Експортер меду компанія "Лумелі", яка відправила на експорт з початку року 1,7 тис. тонн меду, контролюється литовською компанією "Медаус Піркляй" і вінничанином Олегом Микитюком. Литовська компанія також є співвласником компанії "Агроцентр розвитку бджільництва "ВРЯТУВАВ".
Медовий Край	Компанія "Медовий Край" експортувала 1,34 тис. тонн меду. Фірма зареєстрована в смт Гоща, Рівненського району, Рівненської області і належить місцевій мешканці Юлії Токар.
Мед-Ок	Компанія "Мед-ок" зареєстрована в селі Александровка Одеській області. Належить порівну Наталії Марченку, Галині Пислар і Валерію Поворознюку. Компанія займається оптовими закупівлями натурального бджолиного меду з подальшою його переробкою. У 2017 році "Мед-ок" експортувала 473 тонни меду.

Попри те, що мед - експортний продукт багато компаній розвивають і внутрішній ринок, Ці компанії не використовують хімічні добавки, антибіотики і інші речовини. Це натуральна продукція. Для збільшення додаткової вартості в мед вони часто додають спеції, трави, ягоди і горіхи.

Таблиця 1.2 – Виробники, які розвивають свої бренди всередині країни

[6]

Медик Ведмедик	Знаходиться: село Заньки, Чернігівська область; село Федирки, Кіровоградська область. Скільки збирають меду: 7-10 тонн в сезон. Власники: Сергій Стиценко і Максим Давиденко Бджільництво було сімейною справою для трьох поколінь сімей Стиценко і Давиденко. Для того, щоб сімейна справа стала прибутковим бізнесом, власникам знадобилося \$40 тисяч і багато роботи. Пасіки торгової марки знаходяться в двох областях - Чернігівській і Кіровоградській. Річний обіг в середньому близько 1 млн грн. Мед торгової марки не містить антибіотиків та інших шкідливих речовин. У компанії є сертифікати якості продуктів згідно зі стандартами Євросоюзу і України. Компанія робить 8 видів меду: акацієвого, трав'яного, мед з різнотрав'я, гречаний, липовий, рапсовий, соняшниковий, а також буркуновий і шавлієвий, медові суміші, квітковий пилок, забрус і прополіс.
Пан Еко	Знаходиться: село Ботар, Закарпатська область. Власники: Павло Тизеш. Закарпатський фермер Павло Тизеш заснував своє органічне сільськогосподарське виробництво 12 років тому. Свої зернові Тизеш продає Європі, а Україні - тільки повидло і мед під торговою маркою "Пан Еко". У компанії є органічний сертифікат з Угорщини, уся продукція проходить необхідний біологічний контроль. Українські фахівці також видали компанії сертифікати, необхідні для виробництва і постачань органічної сировини. Не так давно Тизеш розширив площу своїх зернових - узяв в оренду 500 га у Львівській області. Головною особливістю "Пан Еко" є леквар - закарпатське повидло. Тут роблять 20 його видів.
Гогольмед	Знаходиться: 2000 га в селі Колодна, Полтавській області. Власники: В'ячеслав Цуприков. Громадська екологічна організація "Гогольмед. Врятуємо бджіл - врятуємо світ!" була створена в 2009 році співробітниками інститутів Національної академії медичних наук України, а також родиною бджолярів Нестеренко. В організацію " Гогольмед" входить об'єднання "Апі-мед" з клінікою " Апімед", яка за допомогою апітерапії лікує різні захворювання. Для меду ТМ «Гогольмед» бджоли збирають нектар на дикорослих рослинах лугів і лісів, а також на полях, де не застосовуються добрива і хімікати. Цукор для підгодівлі бджіл не використовується, бджолам залишають 75% їх меду. Мед "Гогольмед" відповідає вимогам ДСТУ і стандартам ЄС.
Пасіка сім'ї Ярошович	Знаходиться: село Велика Белина, Самбірський район, Львівська область, власники: Іван Ярошович. Пасіка робить різні види меду, пилок, пергу, забрус, мед в стільниках, вироби з бджолиного воску. Щоб отримати різні види меду пасіка кочує по Львівській області залежно від пори року.
Мед-шмед	Ця компанія сама не збирає, а закупає соняшниковий мед у виробників з Полтавської, Черкаської та Чернігівської областей. Потім до меду додають різні ягоди, трави і спеції, що робить його незвичайно-оригінальною продукцією. У торгової марки 8 видів медових продуктів: полуничний, кориця-ваніль, кориця-фінік, свіжа м'ята, чебрець, цедра апельсину, імбир, перець чилі-базилік. Відмінною рисою продукції є яскравий зовнішній вигляд і назви : ванільний хрущ (кориця-ваніль), мохіто (свіжа м'ята), песець-молодець (чебрець), фокс-мажор (цедра апельсина), сильний батон (перець чилі-базилік) і так далі. Мед продається у банках по 150 г і по 250 г, а також наборами. Коштує ця продукція недешево - найменша банка 65 грн.

Світовий ринок меду за останні роки характеризується повільним зростанням. Інформація Міжнародного торгового центру свідчить, що у 2022 році загальна вартість експорту цього продукту залишилась на рівні попереднього року, перевищивши 2,6 млрд дол.

Минулого року головними постачальниками меду в глобальному масштабі стали Китай (156 тис. т), Аргентина (67 тис. т) та Україна (48 тис. т) (рис. 1.2).

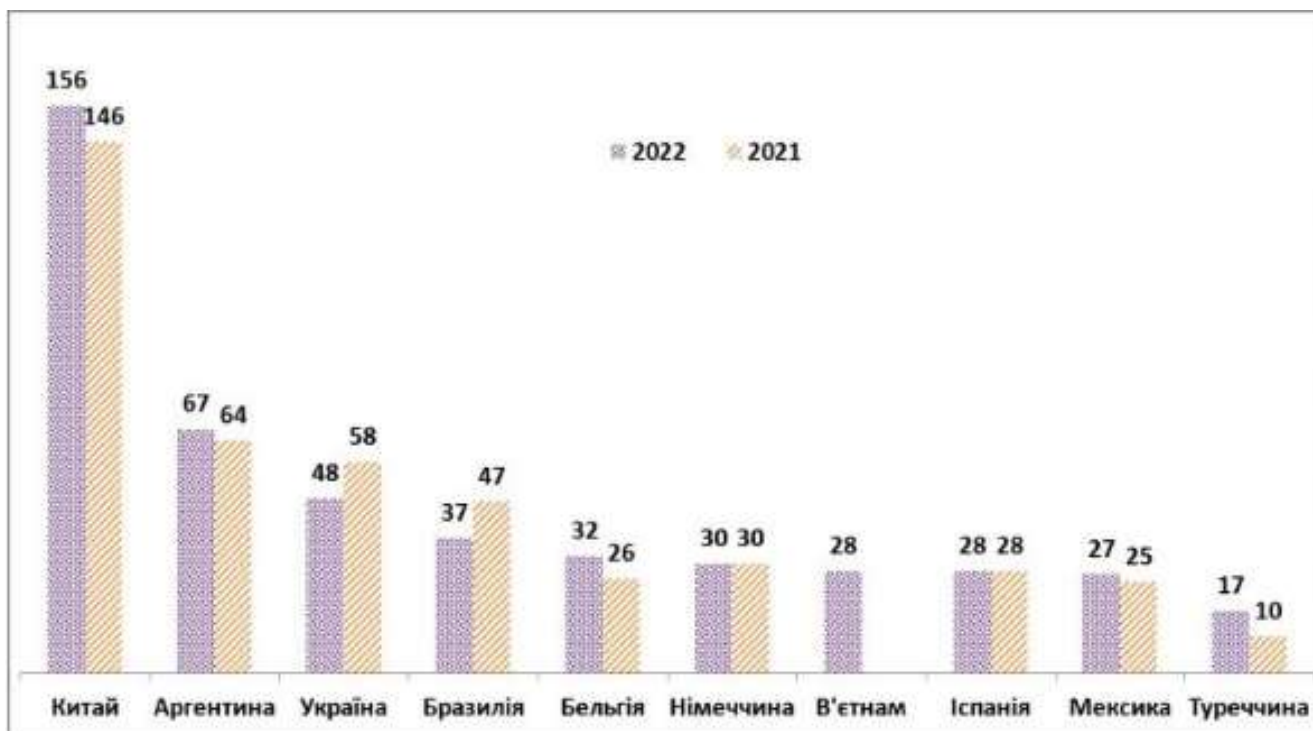


Рисунок 1.2 – Найбільші країни-експортери меду, тис. т [7]

З рис. 1.2 можна сказати, що попри війну наша країна зберегла за собою місце в провідній трійці експортерів цього солодкого продукту бджільництва. Важливими для світового попиту також є продажі меду з Бразилії, Бельгії, Німеччини, В'єтнаму, Іспанії, Мексики й Туреччини.

З січня по квітень, тобто за третину 2023 року, Україна продала за кордон майже 16 тис. т меду на суму в 41 млн дол., демонструючи позитивну динаміку експорту. Традиційно основним ринком збуту даного продукту в поточному році залишаються держави Євросоюзу, в тому числі більше половини виручки принесли продажі до Німеччини, Польщі та Бельгії [7].

Експорт меду з України в березні 2024 року становив 7,7 тис. т, що відповідає показнику попереднього місяця та на 71% перевищує показник березня 2023 року.

Про це повідомляє Shareupotential із посиланням на дані митної статистики.

Зазначається, що за перший квартал поточного року українські компанії експортували 22,8 тис. т меду, що майже удвічі більше за показник першого кварталу 2023 року (11,8 тис. т). Вартість поставленої на зовнішні ринки продукції склала \$43,5 млн, торік експортерам у цей період вдалось виторгувати \$31,3 млн.

2023 року Україна експортувала 55 тис. т меду на \$121 млн. 2022 року — 48 тис. т на \$137 млн, 2021 року — 57,6 тис. т на \$143 млн [8].

Отже, проведений аналіз вітчизняного та світового ринку меду показав, що Україна має потенціал стати ще більшим гравцем на світовому ринку меду завдяки своїм природним умовам для вирощування бджіл та виробництва меду. За останні роки спостерігається зростання попиту на натуральний мед, особливо у країнах Європи та Азії, де цінують високу якість продукції. Також важливою перспективою є розвиток внутрішнього ринку та збільшення споживчої активності серед населення. Зростання свідомості про користь природних продуктів та здорового способу життя може призвести до збільшення попиту на український мед серед вітчизняних споживачів.

1.2 Характеристика та класифікація меду квіткового

Натуральний бджолиний мед за ботанічним походженням поділяють на квітковий, падевий і змішаний (природна суміш квіткового і падевого меду).

Квітковий мед може бути монофлорним - з нектару однієї (або переважно однієї) рослини і поліфлорним (збірним) - з нектару кількох рослин.

Падевий мед за походженням поділяється на тваринного (солодкі виділення попелиць та інших комах) та рослинного (медвяна роса – падь, яку виділяють листки рослин та хвої) походження. Згідно з ДСТУ 4497:2005 «Мед

натуральний. Технічні умови» мед поділяють на квітковий та квітковий з домішками пади [9].

Асортимент меду формують рослини, з яких отримано нектар: акацієвий, буркуновий, вересовий, липовий, соняшниковий та інші. Мед із соняшника в Україні є одним з найбільш поширених, адже в країні значна посівна площа саме цієї олійної культури.

За способом отримання згідно з ДСТУ 2154-2003 «Бджільництво. Терміни та визначення понять» розрізняють мед: стільниковий, відцентровий, пресований [10].

Стільниковий мед – мед, що міститься в стільниках, природних воскових комірках гексагональної форми. Мед споживають у такому вигляді, у якому його виготовляють бджоли, без сторонньої обробки, фільтрування чи інших маніпуляцій. Стільниковий мед характеризується найвищою цінністю. У запечатаному вигляді в комірках стільників мед повністю зберігає свій аромат, не контактує з металом медогонки, повітрям і вважається кращим для лікування. Медові стільники нарізають шматочками різної форми та величини, осушують, загортають у полімерні матеріали і направляють у реалізацію. Сьогодні бджолярі модифікують виробництво товарного стільникового меду шляхом виготовлення різних за розміром і формою рамок-стільників. Випускають також змішаний мед, коли стільниковий у відповідній тарі заливають центробіжним.

Центрифужний мед — мед, відкачаний з стільників на медогонці. Для розпечатування стільників використовують теплі ножі. Розпечатані рамки поміщають у медогонку, де під дією відцентрової сили мед вибрикується зі стільників на стінки медогонки, стікає і збирається на дні медогонки. Для очищення меду від великих домішок його фільтрують через сито, яке підвішують на кран медогонки під час відкачування або проціджують перед його зливанням в ємності.

Пресований мед – одержують шляхом виділення його з сот пресуванням. Застосовують пресування в тому випадку, якщо мед неможливо відкачати на медогонці.

За консистенцією мед буває: рідкий та кристалізований. Кристалізація меду (саджання) — перехід меду з рідкого стану в твердий (кристалічний) без погіршення його якостей [11].

За кольором мед може бути від світло-жовтого, майже безбарвного, до темно-коричневого. Колір меду залежить від вмісту рослинних пігментів, склад яких залежить від ботанічного походження меду.

Базові законодавчі вимоги щодо визначення основних термінів та класифікації бджолиного меду, що чинні в ЄС, визначені CODEX STAN 12-1981 Standard for Honey [12] та Council Directive 2001/110/EC [13].

Було проаналізовано зміст міжнародної нормативної документації та виявлено, що класифікація меду за ДСТУ відрізняється від зазначеною у CODEX STAN 12-1981 та Council Directive 2001/110/EC.

Відповідно до міжнародних НД мед класифікують залежно від способу виробництва та/або презентації:

- стільниковий мед (comb honey) - мед, що зберігається бджолами в клітинах свіжоприготованих стільників, що виготовляються виключно з бджолиного воску, і продаються у герметичних цілих стільниках чи частинах таких стільників;

- мед зі шматками стільників (chunk honey or cut comb in honey) - мед, який містить один або декілька шматків стільникового меду.

- злитий мед (drained honey) - мед, отриманий шляхом видавлення з відкритих стільників меда;

- екстрагований мед (extracted honey) - мед, отриманий центрифугуванням відкритих стільників;

- пресований мед (pressed honey) - мед, отриманий пресуванням стільників із застосуванням або без помірного тепла, що не перевищує 45 °C;

- фільтрований мед (filtered honey) - мед, отриманий шляхом видалення сторонніх неорганічних або органічних речовин з нього;

- пекарський мед (baker's honey) - мед, який підходить для промислового використання або як інгредієнт для інших продуктів харчування, які потім обробляються, і може: мати чужорідний смак або запах, або почати бродити або бути забродженим, або бути перегрітим.

Відповідно до оновленого плану, виконання Угоди про асоціацію між Україною та ЄС запланована імплементація європейської Директиви по меду до кінця 2019 року. На відміну від вимог національного стандарту України, який є добровільним, європейські вимоги стануть обов'язковими для виконання [14].

1.3 Фактори, що формують споживні властивості меду

Споживчі властивості – це властивості, які зумовлюють здатність товару задовольняти потреби споживачів й проявляються в процесі споживання. Ці властивості необхідні для конкретизації споживчої цінності товару.(соціального призначення; функціональні (енергетична цінність, органолептика); експлуатаційні; ергономічні; естетичні; екологічні). Показники споживних властивостей товарів визначають ефективність використання товарів за призначенням, їхнім соціальним значенням, практичну корисність, нешкідливість та естетичну доцільність.

Ергономічні властивості – характеризують зручність і комфорт експлуатації товарів на всіх етапах в циклі «людина-товар-людина». Ці властивості задовольняють фізіологічні та психологічні потреби відповідно до певних характеристик споживачів. Залежно від цих характеристик ергономічні властивості бувають: гігієнічні, антропометричні, психологічні, психолого-фізіологічні.

Естетичні властивості – виявляють почуттєво сприятливих ознак, форми, свою суспільну цінність та соціальну культурну значущість задовольняти естетичні потреби людини. Основні показники естетичних властивостей: інформаційна виразність форми, художньо-образна виразність, відповідність

стилю, раціональність форми, відповідність форми, цілісність композиції, досконалість виробничого виконання та товарного вигляду.

Екологічні властивості - визначають рівень шкідливості який здійснює товар на довкілля при їх експлуатації і використанні.

Споживні властивості меду можуть формуватися залежно від різних факторів, таких як джерело нектару, спосіб збору, переробки та зберігання меду, температура і вологість навколишнього середовища, а також додавання до меду інших речовин [15].

Джерело нектару, з якого бджоли збирають мед, впливає на хімічний склад, аромат, смак і колір меду. Різні рослини мають різні властивості нектару, які передаються меду. Наприклад, акацієвий мед має світлий колір, м'який смак і низьку кислотність, а гречаний - темний колір, різкий смак і високу кислотність. Існують також різні види меду залежно від походження нектару: квітковий мед, який виробляється з нектару квітів, і падевий, який виробляється з соку, що виділяється деякими комахами з листя дерев. Квітковий мед зазвичай має більш ніжний смак і аромат, тоді як падевий - більш інтенсивний. Розташування пасіки також має важливе значення, оскільки бджоли залежать від флори регіону для виробництва меду.

Спосіб збирання, переробки та зберігання меду також впливає на його якість. Якщо мед не був належним чином центрифугований, відціджений, пастеризований або відфільтрований, він може містити домішки, бактерії, грибки, пилок, віск або інші речовини, які можуть погіршити його якість. Важливо також дотримуватися сталих та етичних практик бджільництва, які включають забезпечення бджіл здоровим середовищем існування, використання природних методів боротьби з хворобами та шкідниками, а також відмову від надмірного збору меду. Для зберігання меду слід обрати прохолодне, сухе і темне місце, щоб запобігти псуванню, бродінню, закисанню або кристалізації.

Температура і вологість навколишнього середовища також впливають на стабільність, текстуру і термін зберігання меду. Якщо мед зберігається при

високій температурі або вологості, він може зіпсуватися, забродити, закиснути або кристалізуватися. Кристалізація меду — це природний процес, який відбувається після збору меду через ряд чинників, що впливають на продукт [16]. Кристалізація меду не означає, що він зіпсувався, але може змінити його текстуру і смак.

Додавання інших речовин до меду може знизити його якість та безпечність. Недобросовісні виробники або продавці можуть додавати в мед цукрові сиропи, крохмаль, борошно, крейду, антибіотики, важкі метали або інші речовини для збільшення об'єму, зниження вартості або зміни властивостей меду. Це може зробити мед шкідливим для здоров'я і порушити закони про маркування та склад меду.

1.4 Вимоги до якості, дефекти меду та причини їх виникнення

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

Мед може мати різноманітний колір, від безбарвного до чорного з різними відтінками. Кожен тип меду має своє характерне забарвлення: акацієвий — білий, липовий — бурштиновий, гречаний — коричневий, а падевий — темно-коричневий [17]. Колір визначають візуально, при денному світлі в стакані прозорого скла об'ємом не менше ніж 100 см³ у кожній відібраній пакувальній одиниці [9].

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

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

Калорійна цінність меду залежить від кількості і співвідношення вуглеводнів у ньому: глюкоза, фруктоза, сахароза і декстрини. Вони складають 98- 99 % сухої речовини меду. Глюкоза і фруктоза повинні становити не менше 82 %, сахароза – не більше 6 % [18].

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

Підвищена вологість, бродіння, піноутворення, потемніння, поява пухкого білого шару або темної рідини на поверхні, а також сторонні присмаки та наявність механічних домішок - основні дефекти, які можуть виникнути в меді. Бродіння, наприклад, проявляється у великій кількості бульбашок вуглекислого газу, кислуватому запаху і смаку, і відбувається в присутності

осмофільних дріжджів. У той же час, мед з вмістом вологи менше 20% зазвичай не піддається бродінню [19].

Цей процес полягає в розкладанні моносахаридів (глюкози, фруктози) на спирт і вуглекислий газ під впливом дріжджів. Відповідно до [5] не допускаються ознаки бродіння. Піноутворення меду проявляється в безлічі дрібних бульбашок повітря, які з'являються в результаті тривалого перемішування або переливання меду з високим вмістом білка [20].

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

Потемніння меду відбувається внаслідок тривалого зберігання при кімнатній температурі або зберігання в алюмінієвій тарі, а також тривалого нагрівання меду при високих температурах. Цей дефект можна виправити лише фільтрацією меду через відбілюючі глини. В інших випадках такий мед не повинен використовуватися в їжу. Якщо з'явилися сторонні запахи, їх можна видалити, помістивши мед у вакуум-апарат при температурі 40-45°C і залишковому тиску 8-10 кПа, перемішуючи його протягом 5-10 годин. Якщо запахи залишаються, такий мед не рекомендується вживати [20].

Механічні домішки охоплюють різноманітні природні небажані складові, від мертвих бджіл та їх частин до сторонніх речовин, таких як пил, пісок, рослинні волокна тощо. При присутності в меді природних небажаних домішок, продукт не реалізують, його потрібно очистити. У разі забруднення сторонніми домішками мед бракують [9].

Висновки до розділу 1

1. Україна входить в п'ятірку світових експортерів меду і виробляє близько 100 тис. т меду кожного року. Областями-лідерами з виробництва меду є Кіровоградщина (2550), Запоріжжя (2307) та Вінниччина (2148). На світовому ринку меду головними постачальниками є Китай, Аргентина та Україна.

Традиційно основним ринком збуту українського меду залишаються держави Євросоюзу, в тому числі більше половини виручки принесли продажі до Німеччини, Польщі та Бельгії. Експорт меду з України в березні 2024 року становив 7,7 тис. т, що відповідає показнику попереднього місяця та на 71% перевищує показник березня 2023 року. З початком війни й приходом російських військ Україна втратила доступ до частини територій, але в Європейському союзі український мед має величезний попит.

2. Мед квітковий - це природний продукт бджільництва, який має велику харчову та лікувальну цінність. Мед можна класифікувати за різними ознаками, такими як походження, спосіб отримання, консистенція, географічне та ботанічне походження, практичне використання. Кожен вид меду має свої особливості за смаком, кольором, ароматом, хімічним складом і лікувальними властивостями.

3. Споживні властивості меду формуються в залежності від багатьох факторів, які можуть впливати на його склад, смак, аромат, текстуру і термін зберігання. До них належать джерело нектару, спосіб збору, переробки та зберігання меду, температура і вологість навколишнього середовища, а також додавання до меду інших речовин. Для забезпечення високої якості меду необхідно дотримуватися сталих та етичних практик бджільництва, використовувати чисту та безпечну тару, зберігати мед у прохолодному, сухому і темному місці, а також уникати фальсифікації меду.

4. В Україні діє державний стандарт ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови», який регламентує вимоги до якості натурального меду. Основними показниками якості меду є колір, смак, аромат, ступінь зрілості, калорійність, безпечність з точки зору токсичності. Мед повинен відповідати встановленим нормам за вмістом води, сахарози, діастазного числа, токсичних елементів, пестицидів, антибіотиків, радіонуклідів. Мед не повинен мати механічних домішок, ознак бродіння, піноутворення, потемніння, появи пухкого білого шару або темної рідини на поверхні, а також сторонніх присмаків. Якщо мед має дефекти, його не реалізують, бракують або очищують.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1 Об'єкти дослідження

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

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

Таблиця 2.1 – Об'єкти дослідження

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

Як видно з таблиці 3.1 для дослідження обрали три зразки акацієвого меду вітчизняного виробництва, таких торгових марок як «Премія»,

«Правильний мед» та «Пасіка». Зразки ТМ «Премія» та ТМ «Правильний мед» вироблені за національним стандартом ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови», та зразок ТМ «Пасіка» вироблений за ТУ У 01.4 – 38806616-002:2018.

2.2 Методи дослідження

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

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

Таблиця 2.2 – Методи досліджень

Назва показника та/або групи показників	Нормативний документ
Органолептичні показники	
- смак	ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» [9]
- аромат	
- колір	
- кристалізація	
- консистенція	
- механічні домішки	
- ознаки бродіння	
Фізико-хімічні показники, в т.ч.:	
- масова частка води	ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» [9]
- масова частка відновлювальних сахарів	
- масова частка сахарози	
- діастазне число	
- кислотність	
- якісна реакція на наявність паді	

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

Відповідність та повноту маркування перевіряли згідно з вимогами Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [21].

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

- 0 – оцінка відсутня,
- 1 – тільки упізнається або відчувається,
- 2 – слабка інтенсивність,
- 3 – помірна інтенсивність,
- 4 – сильна інтенсивність,
- 5 – дуже сильна інтенсивність [22].

2.3 Методологія визначення коду згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності для меду акацієвого

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності складена на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу, та затверджується відповідно до Закону України «Про Митний тариф України» ВР № 2697 – IX від 19.10.2022 р. [23].

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

УКТЗЕД складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів та Комбінованої номенклатури Європейського Союзу, як представлено на рис. 2.1.

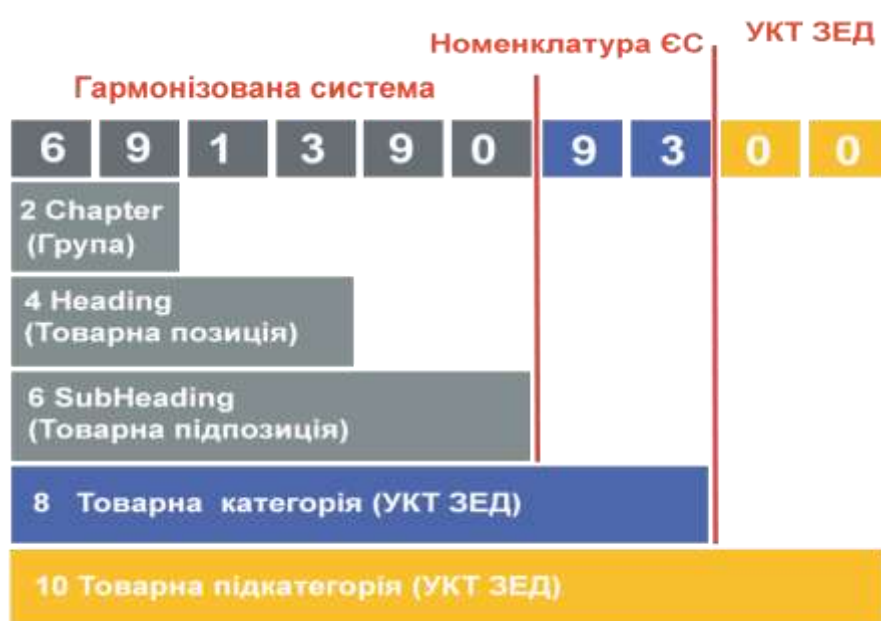


Рисунок 2.1 Структуризація коду УКТЗЕД на основі ГС та КНЕС

У Брюсселі 14.06.83 р. у було прийнято Міжнародну конвенцію про Гармонізовану систему опису та кодування товарів, в якій вперше для класифікації було використано принцип цифрового кодування, саме вона вважається міжнародною основою. Товарний код за ГС побудовано на рівні шости знаків, тому всі коди товарних номенклатур, які базуються на ГС, співпадають на рівні підпозиції (рис. 2.1).

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

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

підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків), як представлено на рис. 2.2.

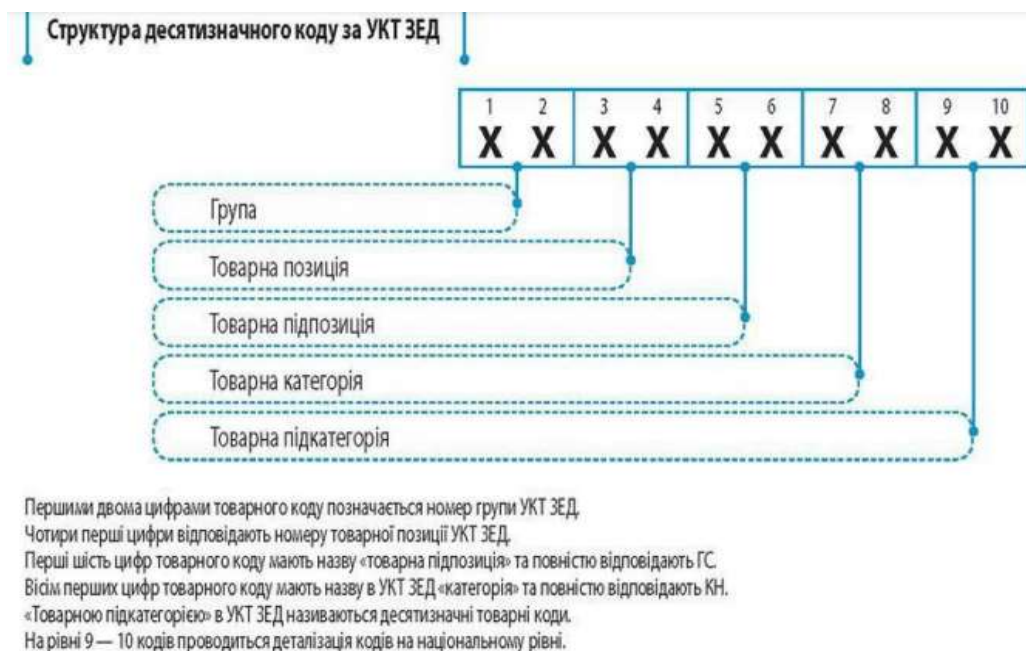


Рисунок 2.2 Структура десятизначного коду товару за УКТЗЕД

Ведення УКТ ЗЕД здійснює Державна митна служба України шляхом:

- відстеження та обліку змін і доповнень до Гармонізованої системи опису та кодування товарів, пояснень та інших рішень щодо її тлумачення, що приймаються Всесвітньою митною організацією;
- підготовку пропозицій щодо внесення змін до УКТ ЗЕД;
- деталізацію УКТ ЗЕД на національному рівні та введення додаткових одиниць виміру;
- забезпечення однакового застосування всіма митними органами правил класифікації товарів;
- прийняття рішень щодо класифікації та кодування товарів в УКТ ЗЕД у складних випадках;
- розроблення пояснень і рекомендацій до УКТ ЗЕД та забезпечення їх опублікування;

– своєчасне ознайомлення суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності з рішеннями та інформацією щодо питань класифікації товарів та про застосування УКТ ЗЕД;

– здійснення інших функцій, необхідних для ведення УКТ ЗЕД [23, ст. 68].

Структуру УКТЗЕД поділено на XXI розділ та містить 97 товарних груп (77 є зарезервованою). Розділи сформовані за галузевими ознаками та позначаються римськими цифрами і не відображаються в структурі коду товару. Назви розділів і груп наводяться виключно для зручності користування УКТ ЗЕД. Кожна група ділиться на відповідні товарні позиції, підпозиції, категорії і підкатегорії, як представлено на рис. 2.

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

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

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

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

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

Код товару відповідно до УКТЗЕД визначається за допомогою основних правил інтерпретації [24]:

1. Назви розділів, груп і підгруп наводяться лише для зручності користування УКТ ЗЕД; для юридичних цілей класифікація товарів в УКТ ЗЕД

здійснюється виходячи з назв товарних позицій і відповідних приміток до розділів чи груп:

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

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

3. У разі якщо згідно з правилом 2 (b) 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:

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

(b) суміші, багатокомпонентні товари, які складаються з різних матеріалів або вироблені з різних компонентів, товари, що надходять у продаж у наборах для роздрібної торгівлі, класифікація яких не може здійснюватися згідно з правилом 3 (a), повинні класифікуватися за тим матеріалом чи компонентом,

який визначає основні властивості цих товарів, за умови що цей критерій можна застосувати;

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

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

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

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

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

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

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

До товарної Групи 04 «Молоко та молочні продукти; яйця птиці; натуральний мед; їстівні продукти тваринного походження, в іншому місці не зазначені», отже код групи (04). У Товарній номенклатурі зустрічаються випадки, в яких опис позиції, підпозиції, категорії і підкатегорії збігаються. Тобто товарна позиція є не деталізованою, наприклад 0409000000 "Мед натуральний". Таким чином, визначено повний код УКТЗЕД на рівні 10 знаків для меду натурального квіткового ТМ «Правильний мед» – 0409 00 00 00 [24].

Визначення коду УКТЗЕД меду натурального представлено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 – Визначення коду УКТЗЕД меду натурального акацієвого

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

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

РОЗДІЛ 3

**ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА МЕДУ НАТУРАЛЬНОГО, ЩО
РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ М. ОДЕСИ ТА
ОСОБЛИВОСТІ ВИЗНАЧЕННЯ КОДУ УКТЗЕД**

3.1 Характеристика асортименту меду квіткового натурального в торговельній мережі м. Одеси

Асортимент товару – це набір різних груп, видів і сортів товарів, об'єднані за споживчою, торговою або виробничою ознакою, які реалізуються суб'єктом господарювання на об'єкти торгівлі [25]. Асортимент товару в торговельних мережах залежить від попиту населення, а також місця знаходження торговельної точки. Він формується аналізуючи переваги покупців, які постійно потребують моніторингу.

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

Таблиця 3.1 – Асортимент товару представленого в торговельній мережі «Обжора» [26]

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

Продовження табл. 3.1

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

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

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

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

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

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

Таблиця 3.2 – Асортимент товару представленого в торговельній мережі «Сільпо» [27]

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

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

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

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

Таблиця 2.5 – Асортимент товару представленого в торговельній мережі «Таврія-В» [28]

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

Продовження табл. 3.3

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

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

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

Меди представлені в асортименті у різних видах пакування:

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

Виробники

У асортименті торговельної мережі представлений мед від 7 українських виробників.

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

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

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

3.2 Оцінка відповідності пакування та повноти маркування споживчої тари меду

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

Надана в таблиці 3.4 аналітична інформація відображає відповідність стану пакування зразків меду відповідно до [9].

Таблиця 3.4 — Аналіз відповідності стану пакування зразків меду

Назва зразка	Відповідність нормативній документації	ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний
Мед натуральний квітковий «Акацієвий» ТМ «Премія»	Мед фасований у скляну банку, споживча тара герметично закрита металевою кришкою, методом накручування. Маркування чітке, легко читається.	<p>Мед натуральний фасують в тару об'ємом від 0,005 дм³ до 200 дм³:</p> <ul style="list-style-type: none"> – скляні банки відповідно ГОСТ 5981 або в іншу скляну тару згідно з чинними нормативними актами; – металеві лаковані банки згідно з ГОСТ 5981 або металеві бочки з матеріалів, дозволених МОЗ України згідно з чинними нормативними документами; – стакани або туби з алюмінієвої фольги з лаковим покриттям для харчової промисловості згідно з чинними нормативними документами; – банки, склянки, коробочки або пакети полімерні згідно з чинними нормативними документами, які мають дозвіл МОЗ України; – ємності керамічні газовані, згідно з чинними нормативними документами; – фляги з нержавіючої сталі, алюмінію або алюмінієвих сплавів згідно з чинними нормативними документами; – бочки згідно ГОСТ 8777, виготовлені з бука, берези, осики, липи, вільхи, осоки з парафіну та поверхнею всередині, вологість дерева не більш 16%,
Мед ТМ «Правильний мед»		
Мед натуральний акацієвий монофлорний ТМ «Пасіка»		

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

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

В таблиці 3.5 надано інформацію про маркування трьох різних зразків меду. Ця інформація включає в себе назву продукту, перелік інгредієнтів, кількість, термін придатності, умови зберігання, дані про виробника та країну походження, а також інші важливі показники, необхідні для споживчої безпеки, згідно Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Таблиця 3.5 – Аналіз маркування споживчої тари

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Назва харчового продукту	Мед натуральний квітковий «Акацієвий» ТМ «Премія»	Мед «Біла акація» ТМ «Правильний мед»	Мед натуральний акацієвий монофлорний ТМ «Пасіка»
Перелік інгредієнтів	Мед натуральний квітковий акацієвий	Мед акації	Мед натуральний акацієвий монофлорний
Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки	Не вказано	Не вказано	Не вказано
Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	170 г	250 г	400 г
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до" . Рік медозбору	2 роки з дати фасування. Дата фасування зазначена на етикетці. 04.08.2023 Рік медозбору 2022	Дата "вжити до", рік медозбору вказана на упаковці 2022 01.07.2025	Дата фасування, «вжити до», рік медозбору вказані на упаковці. 04.05.2023 04.05.2025 2022
Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби)	Зберігати у приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів за температури не більше ніж 25°C. Не дозволено зберігати мед разом з отрутами та продуктами, що надають меду нехарактерний для нього запах. При тривалому зберіганні можлива кристалізація продукту.	При кімнатній температурі , без прямих сонячних променів, при температурі не більше 25°C	Зберігати в приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів за температурою не більше ніж 25°C
Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та	ТОВ «СП «Мед Поділля», вул. Салтикова-Щедрина, 131, м. Вінниця, Вінницька обл., 21010, Україна, тел.: +38 (043)261-10-32	ФОП Петрушев А. В. ССП «Правильний мед», вул. Степова, буд. 23, с. Великозименове, Знам'янська ОТГ, Одеська обл., 67134, Україна, Поселення Райська	ТОВ «Мед України». Адреса місцезнаходження оператора ринку та потужностей виробництва: с. Красилівка, вул. Басова, 32, Броварський район, 07451, Україна

місцезнаходження імпортера		Долина, +38 067 484 3503	
Країна походження або місце походження	Україна	Україна	Україна
Інструкції з використання	Не вказано	Не вказано	Не вказано
Застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями споживачів (дітьми, вагітними жінками, літніми людьми, спортсменами та алергіками)	Не вказано	Можлива індивідуальна реакція на продукти бджільництва	Можлива індивідуальна реакція на продукти бджільництва
Інформація про поживну цінність харчового продукту	Поживна цінність на 100 г продукту: білки – 0,8 г, вуглеводи – 74,8 г, жири – 0. Вітаміни: В1 – 0,01 мг, В2 – 0,03 мг, РР – 0,20 мг, С – 2,0 мг. Енергетична цінність на 100 г продукту 1314 кДж/314 кКал	Енергетична цінність – 1314 кДж/314 ккал Поживна цінність на 100 г продукту: жири – 0 г, білки – 0,8 г, вуглеводи – 74,8 г	Поживна цінність на 100 г продукту: Енергетична цінність – 1350 кДж/318 ккал, білки – 0,1 г, сіль – 0 г, жири – 0 г, з них насичені – 0 г, вуглеводи – 79,3 г, з них цукри – 79,3 г. Вітаміни: В1 – 0,01 мг, В2 – 0,03 мг, рр – 0,20 мг, С – 2 мг.
Позначення, що ідентифікує партію (лот), до якої належить харчовий продукт	Номер партії відповідає даті фасування	Номер партії відповідає даті фасування	Номер партії відповідає даті фасування
Додаткова інформація			
Штрихове кодування	4824034030217	4820257930013	4820077580061
Інформація щодо сертифікації	Інформація відсутня	Інформація відсутня	Інформація присутня

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

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

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

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

3.3 Порівняльна оцінка якості меду за органолептичними показниками

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

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

Для здійснення оцінки якості меду використовуються два основних методи: дегустаційний та профільний. Дегустаційний метод ґрунтується на порівнянні властивостей вивченого меду з вимогами стандартів та нормативів. Профільний метод включає оцінку окремих органолептичних показників меду за допомогою шкали балів. Обидва підходи дають можливість отримати якісну та кількісну інформацію про якість меду.

В таблиці 3.6 представлено результати органолептичної оцінки якості трьох зразків меду дегустаційним методом.

Таблиця 3.6 – Органолептична оцінка якості меду

Найменування показника	Мед натуральний квітковий «Акацієвий» ТМ «Премія»	Мед ТМ «Правильний мед»	Мед натуральний акацієвий монофлорний ТМ «Пасіка»	Вимоги НД
Колір	Мед має світло-жовтий колір, прозорий	Мед має жовтий колір, прозорий	Мед має жовтий колір	Безкольорний, білий, світло-жовтий, жовтий, темно-жовтий, темний з різними відтінками
Смак	Солодкий, ніжний, приємний смак, без сторонніх присмаків.	Солодкий, ніжний, приємний смак, без сторонніх присмаків.	Солодкий, приємний смак, без сторонніх прсмаків.	Солодкий, ніжний, приємний, терпкий, подразнює слизову оболонку ротової порожнини, без сторонніх присмаків
Аромат	Приємний, помірний аромат, ніжний, властивий медові.	Слабкий, приємний аромат, властивий медові.	Приємний помірний аромат, властивий медові.	Специфічний, приємний, слабкий, сильний, ніжний, без сторонніх запахів
Консистенція	Мед має в'язку консистенцію	Мед має в'язку консистенцію	Мед має в'язку консистенцію	Рідка, в'язка, дуже в'язка, щільна
Кристалізація	Відсутня	Відсутня	Присутня дрібнозерниста кристалізація	Від дрібнозернистої до крупнозернистої
Ознаки бродіння	Не виявлено ознаків бродіння	Не виявлено ознаків бродіння	Не виявлено ознаків бродіння	Не дозволені
Механічні домішки	Не виявлено механічних домішок	Не виявлено механічних домішок	Не виявлено механічних домішок	Не дозволені

Можна зробити висновки, що всі три зразки відповідають стандартам, визначеним [9], щодо органолептичних показників.

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

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

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

Під час профільного аналізу, випробувачі оцінюють якість, інтенсивність та послідовність прояву окремих складових органолептичних властивостей, використовуючи бальні шкали [22].

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

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

Таблиця 3.7 – Інтенсивність органолептичних показників меду

Найменування показника та його характеристика	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Інтенсивність прояву показника 0 – 5			
Аромат			
приємний (+)	5	5	4
ніжний (+)	5	4	3
різкий (-)	0	0	0
слабкий (-)	0	2	0
не властивий (-)	0	0	0
Смак			
солодкий (+)	5	5	5
приємний (+)	5	4	4
без стороннього присмаку (+)	5	5	5
наявність гіркоти (-)	0	0	0
не властивий (-)	0	0	0

За даними з таблиці 3.7 були створені графіки профільних діаграм для окремих органолептичних характеристик, що представлені нижче:

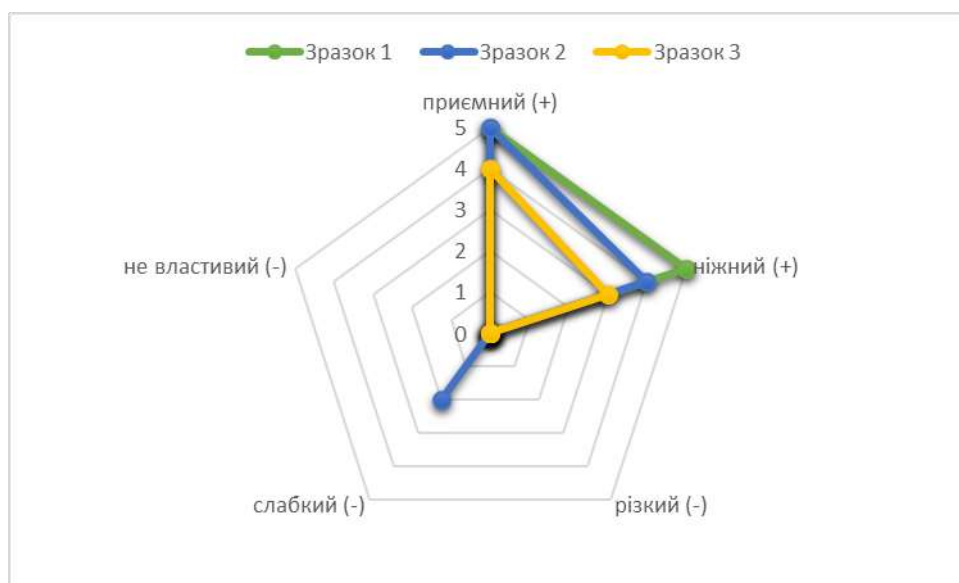


Рисунок 3.1 – Профілограма аромату меду

Відповідно до рисунка 3.1, можна зробити такі висновки:

Зразок 1 зразок відзначається високою якістю аромату. Приємний аромат, що отримав оцінку 5, свідчить про його виразність та приємність. Ніжний аромат також максимально виражений з оцінкою 5, підкреслюючи його ніжність і гармонію. Зразок не має різкого, слабкого чи не властивого аромату, що свідчить про відсутність негативних ароматичних відтінків.

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

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

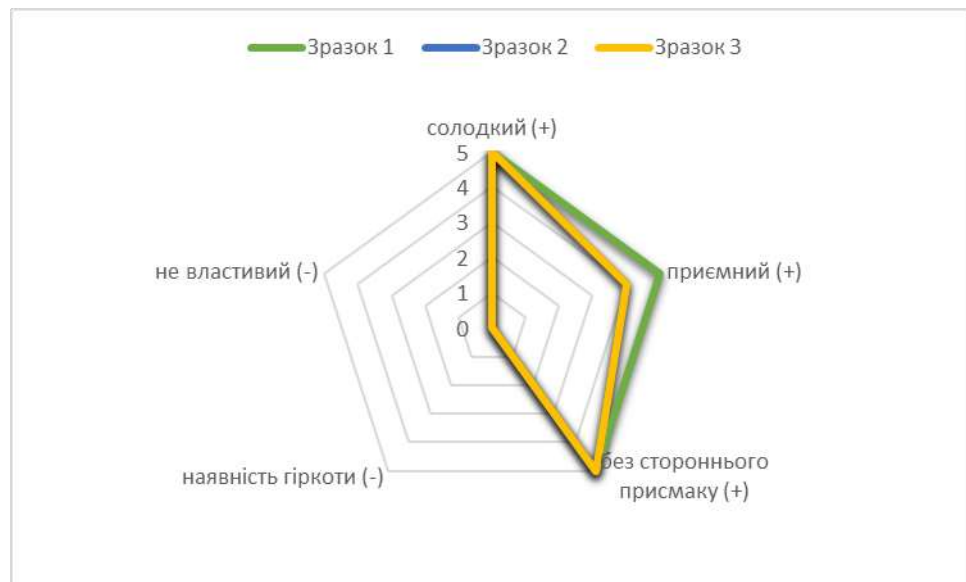


Рисунок 3.2 – Профілограма смаку меду

Відповідно до рисунка 3.2, можна зробити такі висновки:

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

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

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

3.4 Порівняльна оцінка якості меду за фізико-хімічними показниками

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

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

Таблиця 3.8 - Нормативні вимоги фізико-хімічних показників меду

№	Назва показника	Мед вищого сорту	Мед першого сорту
1	Результат пилкового аналізу *	Наявність пилкових зерен	Наявність пилкових зерен
2	Видовий склад пилкових зерен,% трохи менше *	10,0	10,0
3	Масова частка води,% не більше	18,5	21,0
4	Масова частка відновлюваних цукрів (до безводному речовини),%, не менше	80,0	70,0
5	Масова частка сахарози (до безводному речовини),%, не менше	3,5	8,0
	Діастазне число (до безводному речовини), од. Готі, не менш	15,0	10,0
6	Зміст гідроксиметилфурфулола (ГМФ), мг на 1 кг, не більше	10,0	25,0
7	Кислотність, міліеквіваленти гідроксиду натрію (0,1 моль / дм ³) на 1 кг, не більше	40,0	50,0
8	Зміст Проліну, мг на 1 кг, не менше	300	300
9	Електропровідність, мС / см	0,2-1,0	0,2-1,5
10	Якісна реакція на наявність паді	Негативна або молочно-біла	Негативна або молочно-біла

Примітка. * Для меду з акації білої діастазне число може бути рівним не менше 5 од. Готі, масова частка сахарози більше 10%, вміст проліну не менш 200 мг на 1 кг.

3.5 Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті меду до країн ЄС

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності - не пов'язані із застосуванням мита до товарів, що переміщуються через митний кордон України, встановлені відповідно до закону заборони або 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 [23, ст. 4].

Методи регулювання зовнішньоекономічної діяльності - система засобів впливу на суспільні відносини, які виникають у сфері зовнішньоекономічної діяльності для забезпечення правопорядку в цій сфері.

Нетарифні заходи займають важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачають обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов'язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національним вимогам або вимогам, що пов'язані зі здійсненням зовнішньоекономічної діяльності.

Метою нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності є:

- покращення (погіршення) конкурентних умов в країні-імпорту;
- захист національної економіки, охорона навколишнього середовища, здоров'я населення, моралі, релігії і національної безпеки [24].

Єврокомісія завершила аудит офіційного контролю над виробництвом та сертифікацією молока та молочних продуктів з України, які призначені для експорту до Європейського Союзу та за отриманими результатами підтверджує дієвість системи державного контролю в Україні, який здійснюється Держпродспоживслужбою [29].

Експорт меду натурального акацієвого ТМ «Премія» може бути здійснено до країн ЄС тільки після відповідності продукції рамковим вимогам, встановленим Єврокомісією [30, 31].

Розглянемо основні вимоги, що встановлює Єврокомісія при імпорті меду, яке виробляється національними товаровиробниками і представимо у табл. 3.12.

Таблиця 3.12 – Основні вимоги до меду при імпорті у країни ЄС [32]

Відповідність нормам ЄС	Характеристика вимог	Правова основа
Контроль за забруднювачами харчових продуктів	<p>Забезпечення безпечності харчового продукту та відсутність забруднювальних речовин у ньому.</p> <p>Харчові продукти, що містять неприйнятний рівень забруднювальних речовин, зокрема токсичних, не повинні бути розміщені на ринку ЄС.</p> <p>Рівень забруднення повинен бути максимально низьким і відповідати рекомендованим робочим практикам.</p>	<p><i>Регламент (ЄС) № 315/93 від 8 лютого 1993 р.</i></p> <p><i>Регламент (ЄС) №1881/2006 від 19 грудня 2006 р.</i></p>
Контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження	<p>Забезпечення високого рівня захисту споживачів при імпорті рослинних і тваринних, призначених для споживання людиною, де можуть бути присутні залишки пестицидів.</p> <p>Імпортні продукти повинні відповідати максимально допустимим залишковим рівням пестицидів, встановлених Європейською комісією задля захисту споживачів.</p>	<p><i>Додатки до Регламенту (ЄС) №396/20056</i></p> <p><i>Директива № 96/23/ЄС7</i></p>
Контроль за залишками ветеринарних препаратів у продуктах тваринного походження	<p>Визначення максимальної концентрації залишку фармакологічно активної речовини, дозволеної у їжі тваринного походження.</p> <p>Визначення рівня залишку деяких фармакологічно активних речовин.</p> <p>При ввезенні в ЄС зразки з партій можуть бути взяті для проби на шкідливі залишки в національних лабораторіях у державах-членах.</p>	<p><i>Регламент (ЄС) №470/20091</i></p> <p><i>Регламент (ЄС) № 37/20102</i></p> <p><i>Умови такого відбору проб і тестування описані в Регламенті (ЄС) № 136/20045</i></p>
Маркування харчових продуктів	<p>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.</p> <p>Вимоги до змісту інформації на етикетці</p>	<p><i>Регламент (ЄС) № 1169/201365 13 грудня 2016 р.</i></p>

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

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

Для деяких харчових продуктів, що були імпортовані з третіх країн, існують спеціальні заходи контролю стосовно певних забруднювальних речовин, зокрема, щодо афлатоксинів, меламіну, мінерального масла й пентахлорфенолу та діоксинів. Продовольчі товари, у яких максимальний рівень забруднювальних речовин, дозволений законодавством ЄС, перевищено, не мають права продаватися на території ЄС.

2. Контроль за залишками пестицидів у продуктах рослинного й тваринного походження здійснюється з метою забезпечення високого рівня захисту споживачів імпорту рослинних і тваринних продуктів або їхніх частин, призначених для споживання людиною, де можуть бути присутні залишки пестицидів, дозволяється лише за дотримання гарантій, встановлених

законодавством ЄС щодо контролю наявності хімічних речовин та їхніх залишків у живих тваринах, продуктах тваринного й рослинного походження.

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

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

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

4. Маркування харчових продуктів. Усі харчові продукти, що реалізуються в Європейському Союзі, повинні відповідати правилам маркування ЄС, які спрямовані на забезпечення отримання споживачами всієї необхідної інформації для усвідомленого вибору при покупці продуктів харчування. До харчових продуктів застосовують два типи вимог щодо маркування: 1. Загальні правила маркування харчових продуктів - специфічні положення для окремих груп продуктів: генетично модифікованих продуктів харчування й нових харчових продуктів; продуктів харчування для конкретних харчових цілей; харчових домішок та ароматизаторів; матеріалів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

Загальні положення щодо маркування: обов'язкова інформація щодо поживної цінності продуктів харчування; обов'язкове маркування походження

непереробленого м'яса свиней, овець та птиці; необхідність наголошення на наявності алергенів у складі продукції; краща читабельність, тобто вимоги щодо мінімального розміру тексту; вимоги щодо інформації про алергени також розповсюджуються на нерозфасовану продукцію, включно з реалізованою в ресторанах та кафе.

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

Для окремих харчових продуктів встановлюються специфічні вимоги щодо маркування.

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

3.6 Визначення країни походження меду та застосування преференційних заходів

Відповідно до МКУ країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до Критеріїв достатньої переробки [23, ст. 36].

До товарів які повністю вироблені у даній країні відносяться:

1) корисні копалини, добуті з надр цієї країни, в її територіальних водах або на її морському дні;

- 2) продукція рослинного походження, вирощена або зібрана в цій країні;
- 3) живі тварини, що народилися та вирощені в цій країні;
- 4) продукція, одержана від живих тварин у цій країні;
- 5) продукція, одержана в результаті мисливського або рибальського промислу в цій країні;
- 6) продукція морського рибальського промислу та інша продукція морського промислу, одержана судном цієї країни або судном, що орендоване цією країною;
- 7) продукція, одержана на борту переробного судна цієї країни;
- 8) продукція, одержана з морського дна або з морських надр за межами територіальних вод цієї країни, за умови, що ця країна має виключне право на розробку цього морського дна або цих морських надр;
- 9) брухт та відходи, одержані в результаті виробничих або інших операцій з переробки в цій країні;
- 11) товари, вироблені в цій країні виключно з продукції, зазначеної у пунктах 1 – 10 [23, ст. 38].

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

- 1) виконання виробничих або технологічних операцій, за результатами яких змінюється класифікаційний код товару згідно з УКТ ЗЕД на рівні будь-якого з перших чотирьох знаків;
- 2) зміна вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару (правило адвалорної частки);
- 3) виконання виробничих або технологічних операцій, які в результаті переробки товару не ведуть до зміни його класифікаційного коду згідно з УКТ ЗЕД або вартості згідно з правилом адвалорної частки, але з дотриманням

певних умов вважаються достатніми для визнання товару походженням із тієї країни, де такі операції мали місце [23].

При визначенні країни походження меду натурального квіtkового ТМ «Правильний мед» застосовується правило Критерія достатньої переробки, відповідно до [23] «зміна вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару (правило адвалорної частки)».

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

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

Сертифікат про походження товару - це документ, який однозначно свідчить про країну походження товару і виданий компетентним органом даної країни або країни вивезення, якщо у країні вивезення сертифікат видається на підставі сертифіката, виданого компетентним органом у країні походження товару. В Україні застосовується наступні форми сертифікату походження, що зазначені у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13 – Сертифікати походження, що видаються в Україні [33]

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

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

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

Торгові преференції до цих країн є підтвердженням доброзичливості та взаємною домовленістю між цими державами [34].

Наявність міждержавних Угод з надання преференцій та їх документальне підтвердження представлено в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14 – Міждержавні преференційні Угоди з участю України

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

Товари, що походять з України, під час ввезення до Європейського Союзу підпадають під дію Міждержавної угоди від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським

співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони», за умови подання одного з таких документів:

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

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

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

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

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

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

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

Декларація інвойс складається затвердженим експортером з одного чи декількох місць товарів, що походять з певної країни, сукупна вартість яких не перевищує 6000 євро. Складається, якщо товари можна визнати такими, що походять з Європейського Союзу або України й відповідають необхідним вимогам. Складання декларації інвойс здійснюється експортером шляхом штампування, машинописного чи поліграфічного друкування на інвойсі, повідомленні про доставку чи на іншому комерційному документі декларації з використанням однієї з мовних версій.

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

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

Висновки до розділу 3

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

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

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

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

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

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

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

РОЗДІЛ 4

ОХОРОНА ПРАЦІ

4.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів та підприємстві роздрібної торгівлі.

Людина та її здоров'я - найбільша цінність Української держави. Держава докладає великих зусиль, створюючи умови безпечної життєдіяльності людини як в навколишньому середовищі, так і в середовищі праці.

Закон України «Про охорону праці» визначає: «Охорона праці - це система правових, соціально-економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних та лікувально-профілактичних заходів і засобів, спрямованих на збереження здоров'я та працездатності людини в процесі праці».

Проблема охорони праці набуває особливого значення в умовах сучасного виробничого середовища. Сьогодні людині доводиться виконувати свою роботу в умовах, коли сучасні технологічні процеси характеризується наявністю різноманітних енергетичних систем з небезпечними для навколишнього середовища та людини чинниками. Складність технологічних систем та процесів ставить підвищенні вимоги до організму людини. Їй доводиться діяти на межі своїх фізичних та психологічних можливостей. В таких умовах людина не завжди може досконало сприймати швидкі зміни обставин в процесі виробничої діяльності і адекватно на них реагувати. Навіть звичайна праця у економічному відділі вже стає небезпечною для здоров'я працівника, тому що при цьому використовуються персональні обчислювальні машини (ПЕОМ), факси, ксерокси, принтери та інші прилади, без яких сучасна професійна діяльність неможлива, але всі вони мають високо небезпечні для людини фактори.

Завдання охорони праці забезпечення безпечних, нешкідливих і прятливих умов праці через вирішення багатьох складних завдань.

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, як підвищений рівень шуму на робочому місці та недостатня освітленість робочої зони [35]

Таблиця 4.1 – Характеристика та нормовані значення НШВФ

№ з/п	Найменування небезпечних та шкідливих виробничих факторів	Нормоване значення	Нормативний акт	Джерело виникнення	Можливі наслідки від дії
1	підвищений рівень шуму на робочому місці	50 дБ	ГОСТ 12.1.003-83	ЕОМ, принтер	головний біль, запаморочення, підвищення втоми
2	підвищений рівень вібрації	76 дБ	ГОСТ 12.1.012 - 90	ЕОМ, принтер	швидка втомлюваність, пригнічення самопочуття
3	недостатня освітленість робочої зони	300 лк	ДБН В.2.5-28-2006	мала кількість штучних світлових приборів	втома очей, перевтома, головний біль, розвивається короткозорість, хвороба очей
4	підвищена або знижена температура повітря робочої зони	22 - 24 оС	ГОСТ 12.1.005-88	Нераціональна організація системи вентиляції та опалення	швидка втомлюваність, зневоднення, ОРЗ, радикуліт
5	підвищена або знижена вологість повітря	60 - 40 %	ГОСТ 12.1.005-88	Нераціональна організація системи вентиляції та опалення	охолоджуючий вплив, перегрів організму, висихання слизових оболонок

№ з/п	Найменування небезпечних та шкідливих виробничих факторів	Нормоване значення	Нормативний акт	Джерело виникнення	Можливі наслідки від дії
6	підвищена або знижена рухливість повітря	0,1 м/сек	ГОСТ 12.1.005-88	Нераціональна організація системи вентиляції та опалення	пригнічення самопочуття, запалення лімфовузлів, ОРЗ
7	підвищене значення напруги, замикання якого може відбутися через тіло людини	$I_d = 0,3 \text{mA}$ $U_{\text{дот}} = 2 \text{В}$	ГОСТ 12.1.018-93 ССБТ	Електрична мережа	зниження продуктивності, втрата працездатності, пожежа
8	підвищений рівень електромагнітних випромінювань	$E 5 \text{кВ/м}$, $H 8 \text{кА/м}$	ГОСТ 12.1.006-84	Електроапаратура	зниження продуктивності
9	Підвищена напруженість електричного поля	$E 20 \text{кВ/м}$	ГОСТ 12.1.045-84	Поверхня обладнання, речовин та джерела живлення	зниження продуктивності, втрата працездатності, пожежа
10	нервово-психічні перевантаження	40 тис. знаків	ДСанПіН 3.3.2-007-98	Введення даних з клавіатури	зниження продуктивності
11	Перенапруга аналізаторів: зір	Кожні дві години 15хв. перерва	ДСанПіН 3.3.2-007-98	Введення, редагування даних, читання інформації з екрану	зниження продуктивності, головний біль, запаморочення, підвищення втоми
12	статичні перевантаження	Кожні дві години 15хв. перерва	ДСанПіН 3.3.2.007-98	Робоча поза	Зниження статичної витривалості на 10%

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

Визначення і нормування показників мікроклімату

За енерговитратами організму, проведення дослідницької роботи належить до категорії легких робіт «І а», тому що робота проводиться сидячи і супроводжується незначними фізичними напруженнями (витрати енергії при виконанні роботи не перевищують 90-120 ккал/год). Для цієї категорії встановлюється оптимальний температурний режим, вологість, швидкість повітря для даного приміщення згідно з ГОСТ 12.1.005-88.

Таблиця 4.2 – Нормування показників мікроклімату робочої зони [36]

№ з/п	Найменування виробничого приміщення	Період року	Категорія роботи	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
1	Кабінет	Холодний	Легка - І а	22 - 24	40 - 60	0,1
2	Кабінет	Теплий	Легка - І а	23 - 25	40 - 60	0,1

В холодний і теплий період мікроклімат підтримується відповідно до вимог СНиП 2.04.05-91 за допомогою системи опалення та кондиціонування повітря.

Виявлення джерел виробничого шуму і вібрації та їх нормування

Джерелами виробничого шуму та вібрації на робочому місці менеджера по персоналу є наступне обладнання: ЕОМ, принтер, факс.

Користуючись паспортними даними обладнання, яке використовується у роботі, визначимо його фактичні шумові і вібраційні значення та порівняємо ці значення з нормативними .

Таблиця 4.3 – Фактичні та нормовані значення виявлених джерел шуму та вібрації [38]

№ з/п	Найменування одиниці технологічного обладнання	Фактичне значення шуму, дБА	Нормативне значення шуму, дБА	Фактичне значення вібрації (локальна / загальна), дБ	Нормативне значення вібрації (локальна/ загальна), дБ
1	ЕОМ	45	50	30	76
2	Принтер	48	50	50	76
3	Факс	40	50	30	76

Шумність ЕОМ, факса та принтера не перевищує нормативне значення.

Виділення і нормування показників освітлення робочої зони.

Робоче місце менеджера має комбіноване освітлення. Над кожним робочим місцем знаходяться стельові лампи денного світла - верхнє освітлення, а також має бокове одностороннє природне освітлення в приміщенні. Значення освітлення приміщення зазначені у таблиці 4.4.

Таблиця 4.4 – Показники освітлення виробничих приміщень в залежності від розряду зорової роботи [37]

№ з/п	Виробниче приміщення	Вид освітлення	Найменший розмір об'єкта розрізнення, мм	Розряд та підрозряд зорової роботи	КПО, %	Освітленість, лк
1	Робоче місце (кабінет)	комбіноване	5	Б 1	1,8	300

Освітлення робочого місця менеджера підбрано так, що відповідає усім нормам згідно ДБН В.2.5-28-2006 [37].

4.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця таварознавця

Найпоширенішими у процесі праці є поза сидяча і стояча. При організації робочого місця потрібно враховувати, що при виконанні роботи з фізичними навантаженнями бажаною є "стояча" поза, а при малих зусиллях "сидяча".

Робоча поза "стоячи" призводить до більшої втоми, ніж "сидячи". На одну і ту ж роботу людина витрачає на 10 % більше енергії, що призводить до підвищення артеріального і венозного тиску крові, розширення вен на ногах, тромбофлебиту, пошкодження стоп, викривлення хребта.

При сидячій роботі нижня частина тіла розслаблена, а основне статичне навантаження припадає на м'язи ший, спини, таза, стегон. Неправильна сидяча поза може викликати застій крові в ногах, а при великому обсязі робіт руками до запалення суглобів.

Організація робочого місця має забезпечувати відповідність усіх елементів вимогам ГОСТ 12.2.032-78.

Основними принципами при організації робочого місця має бути врахування робочої пози при виконанні трудової діяльності.

Робоча поза — це основне положення працівника у просторі виробничого середовища.

Зручна робоча поза має забезпечувати стійке положення тіла людини, ніг, рук, голови під час роботи, мінімальну затрату енергії та максимальну результативність праці.

Організація робочого місця передбачає:

- характер та особливості предметної діяльності;
- правильне розміщення у виробничому приміщенні;
- ергономічно обґрунтоване робоче положення, вибір параметрів робочого місця з урахуванням антропометричних характеристик людини.

- раціональну компоновку виробничих меблів, технологічного обладнання на робочих місцях.

Загальні принципи організації робочого місця:

- предмети і знаряддя праці мають бути на робочому місці, але не заважати

працюючому;

- засоби і предмети праці, якими користуються постійно, мають бути ближче ніж ті, якими користуються рідше;

- предмети праці, які беруть лівою рукою, мають бути зліва, а ті, які беруть правою рукою - справа;

- якщо використовують обидві руки, то місце розташування предметів і засобів праці проектують з урахуванням зручності захоплення їх двома руками;

- організація робочого місця має забезпечувати хорошу візуальність, оглядовість, виключати захаращення його сировиною, зайвими предметами праці та готовими виробами.

Статичне напруження працівників у процесі праці пов'язане з підтримуванням у нерухомому стані предметів і знарядь праці, а також робочої пози.

При організації робочого місця, залежно від робочої пози, потрібно розподіляти статичні напруження, зменшувати їх величину та передбачувати можливість зміни пози під час предметної діяльності.

Вимоги до оснащення робочих місць.

Робочі місця мають бути оснащені засобами праці, що необхідні при виконанні тих або інших робочих функцій. Сюди належать засоби автоматизації, механізації, інструменти та різні пристосування, що забезпечують безпеку праці при виконанні предметної діяльності.

Компоновка технологічного обладнання та інших засобів праці у плані і просторі приміщення має:

- забезпечувати мінімальну кількість основних і допоміжних робочих рухів;

- виключати перехресні рухи рук або ніг;

- не допускати виходу з робочої зони для контролю робочих параметрів машини;

- забезпечувати надійність управління основним обладнанням. Вибір технічного обладнання, інвентарю і пристосування має забезпечувати фронт

роботи з мінімальними витратами роботи та часу.

Додаткові пристосування та пристрої, мають забезпечувати безпеку праці, захист працюючих від дії шкідливих чинників з боку суміжних робочих місць (екрани, огороження, ширми, решітки і т. ін.). Положення технологічного обладнання, пристосувань та інвентаря має бути стійким, щоб не створювати їх додаткового зрушення.

Продумане оснащення і розташування технологічного обладнання, інвентаря і пристосування дає можливість найбільше ефективно використовувати виробничі площі, уникати зайвої тісноти, створювати умови для безпечного виконання робіт.

4.4 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби.

Визначення категорії приміщення з пожежовибухонебезпеки та класу можливих пожеж

Приміщення, де знаходиться робоче місце менеджера за категорією з пожежовибухонебезпеки, класом можливих пожеж і класом зони з пожежовибухонебезпеки наводяться у табл. 4.5.

Таблиця 4.5 – Категорія приміщення за пожежовибухонебезпекою та класом можливих пожеж [42]

№ з/п	Приміщення, де знаходиться робоче місце економіста	Категорія приміщень з пожежовибухонебезпеки	Клас пожежі	Клас зони з пожежовибухонебезпеки
1	кабінет	відсутня	A1	П - ПА

Засоби пожежогасіння

Необхідні такі засоби пожежогасіння:

- пожежні сповіщувачі: ручні (кнопка чи тумблер) або автоматичні (теплові, димові чи комбіновані);
- переносний порошковий чи водяний вогнегасник із зарядом

вогнегасної речовини на від 8 до 12 кг - 2 одиниці на приміщення, котрі необхідно встановити біля виходу із приміщення на помітному місці;

– -системи пожежогасіння: внутрішня - від пожежних кранів, встановлених на мережі внутрішнього протипожежного водопроводу чи зовнішня - від пожежних гідрантів, встановлених на зовнішній мережі протипожежного водопостачання.

Загальні вимоги до шляхів евакуації

Евакуаційні шляхи і виходи повинні втримуватися вільними, нічим не зашарашуватися і у разі виникнення пожежі забезпечувати безпеку під час евакуації всіх людей, які перебувають у приміщеннях будівель та споруд.

Основними шляхами евакуації з будівель є магістральні (генеральні) проходи, коридори та сходи. Евакуаційні шляхи повинні забезпечувати безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться в приміщеннях будівель, через евакуаційні виходи та повинні відповідати протипожежним вимогам будівельних норм..

У будівлях та спорудах, що мають два поверхи і більше, у разі одночасного перебування на поверсі більше 25 осіб, повинні бути розроблені і вивішені на видному місці плани (схеми) евакуації людей на випадок пожежі.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Україна входить в п'ятірку світових експортерів меду і виробляє близько 100 тис. т меду кожного року. Областями-лідерами з виробництва меду є Кіровоградщина (2550), Запоріжжя (2307) та Вінниччина (2148). На світовому ринку меду головними постачальниками є Китай, Аргентина та Україна. Традиційно основним ринком збуту українського меду залишаються держави Євросоюзу, в тому числі більше половини виручки принесли продажі до Німеччини, Польщі та Бельгії. Експорт меду з України в березні 2024 року становив 7,7 тис. т, що відповідає показнику попереднього місяця та на 71% перевищує показник березня 2023 року. З початком війни й приходом російських військ Україна втратила доступ до частини територій, але в Європейському союзі український мед має величезний попит.

2. Споживні властивості меду формуються в залежності від багатьох факторів, які можуть впливати на його склад, смак, аромат, текстуру і термін зберігання. До них належать джерело нектару, спосіб збору, переробки та зберігання меду, температура і вологість навколишнього середовища, а також додавання до меду інших речовин. Для забезпечення високої якості меду необхідно дотримуватися сталих та етичних практик бджільництва, використовувати чисту та безпечну тару, зберігати мед у прохолодному, сухому і темному місці, а також уникати фальсифікації меду. В Україні діє державний стандарт ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови», який регламентує вимоги до якості натурального меду.

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

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

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

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

7. При визначенні країни походження меду натурального квіткового ТМ «Правильний мед» застосовується правило Критерія достатньої переробки,

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

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

В результаті проведених досліджень сформульовано наступні рекомендації і зауваження:

1. Виробнику ТМ «Премія» (Зразок 1) слід додати на маркуванні інформацію про застереження щодо споживання харчового продукту окремими категоріями споживачів, оскільки мед є продуктом бджільництва, який може містити алергени.

2. Бажано позначати інформацію про сертифікацію, що може викликати довіру у споживача до даної продукції.

3. Торговельним мережам «Обжора» та «Сільпо» можна рекомендувати розширювати асортимент меду.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон із медом: Марина Нікітіна про підтримку бджільництва. URL: <https://sluga-narodu.com/zakon-iz-medom-maryna-nikitina-pro-pidtrymku-bdzhilnytstva/> (дата звернення: 14.05.2024).
2. Хто виробляє і куди експортують український мед. URL: <https://shuvar.com/news/1719/khto-vyroblyaye-i-kudy-eksportuyut-ukrayinskyu-med> (дата звернення: 14.05.2024)
3. Рейтинг найбільших експортерів українського меду. Agro-Online. URL: <https://app.agro-online.com/32420/> (дата звернення: 14.05.2024)
4. Духницький Б.В., Духницький В.Б. Оцінка ролі України на світовому ринку меду. Економіка АПК. 2020. № 2. С. 77-84.
5. Скільки меду втратить Україна через війну, та як бджолярам шукати додаткове джерело доходу. Kurkul.com. URL: <https://kurkul.com/spetsproekty/1301-skilki-medu-vtratit-ukrayinu-cherez-viynu-ta-yak-bdjolyaram-shukati-dodatkove-djerelo-dohodu/> (дата звернення: 14.05.2024).
6. Рейтинг найбільших експортерів українського меду. AgroOnline. URL: <https://app.agro-online.com/32420/details/> (дата звернення: 14.05.2024).
7. Україна залишається ключовим гравцем на світовому ринку меду. Українська Асоціація Аграрного Експорту. URL: <https://uaexport.org/2023/06/15/ukrayina-zalishayetsya-klyuchovim-gravtsem-na-svitovomu-rinku-medu/> (дата звернення: 14.05.2024).
8. Експорт українського меду. AgroPortal. URL: <https://agroportal.ua/news/ukraina/eksport-ukrajinskogo-medu-zris-udvichi> (дата звернення: 14.05.2024).
9. Мед натуральний. Технічні умови [Текст] : ДСТУ 4497:2005. - [Чинний від 2005-12-28]. - Київ : УкрНДНЦ, 2005. - 21 с. - (Державний стандарт України).

10. Бджільництво. Терміни та визначення понять [Текст] : ДСТУ 2154:2015. – [Чинний від 2015-06-22]. - Київ : УкрНДНЦ, 2015. - 50 с. - (Державний стандарт України).
11. Сирохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів [Текст] : Підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – 2-ге видання, перероблене та доповнене. – Київ : Центр учб. літератури, 2008. – 616 с.
12. Codex Alimentarius Commission, CODEX STAN 12-1981 Standard for Honey Rev.2001, Vol. 12.
13. Council Directive 2001/110/EC of 20 December 2001 relating to honey, OJ L 10, 12.1.2002, p. 47–52.
14. Євроінтеграційний портал [Електронний ресурс] : [Інформаційний портал] – Електронні дані. – Режим доступу: <https://www.eu-ua.org/med>
15. Which factors affect honey quality. Wikifarmer. URL: <https://wikifarmer.com/which-factors-affect-honey-quality/> (дата звернення: 15.05.2024).
16. Який мед не кристалізується та чому. Vikna. URL: <https://vikna.tv/styl-zhyttya/yizha/yakuj-med-ne-krystalizuyetsya> (дата звернення: 15.05.2024).
17. Поліщук В. П. Бджільництво: підруч. / В. П. Поліщук.- К.: Вища школа, 2001.- 287 с.
18. Бджільництво. Посібник для вивчення дисципліни для студентів напряму 201 – Агрономія. – Кропивницький: ЦНТУ, 2019. – 142 с.
19. Технологія виробництва продуктів бджільництва: Курс лекцій. – Миколаїв: МДАУ, 2009. – 245 с.
20. Фальсифікація меду: види і методи виявлення. Головне управління Держпродспоживслужби в Черкаській області. URL: <https://www.cherk-consumer.gov.ua/hromadianam/upravlinnia-bezpechnosti-kharchovykh-produktiv/novynu-upravlinnia-bezpechnosti-kharchovykh-produktiv/3061-falsyfikatsiia-medu-vydy-i-metody-vyivlennia> (дата звернення: 15.05.2024).

21. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
22. Сенсорний аналіз. URL: <https://udhtu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/mv-do-sam.-roboty-z-sensornogo-analizu.pdf>
23. Закон України «Митний кодекс України» від 16.04.2022р. №4495-VI URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text>
24. Що таке нетарифне регулювання та застосування їх в міжнародній практиці? Нетарифне регулювання зовнішньоекономічної діяльності : веб-сайт. URL: https://pidru4niki.com/1103091453845/ekonomika/netarifne_regulyuvannya_zovnishnoekonomichnoyi_diyalnosti#
25. Товарознавство. Ассортимент товарів. URL: <https://elearn.nubip.edu.ua/mod/book/view.php?id=297780&chapterid=132516>
26. Інтернет-супермаркет обжора. *Доставка продуктів харчування в Одесі - інтернет-магазин «Обжора»*. URL: <https://produkty24.com.ua/ua/> (дата звернення: 16.05.2024).
27. Fozzy. Fozzyshop.ua. URL: <https://fozzyshop.ua/odesa/ru/> (дата звернення: 16.05.2024).
28. «Таврія В». URL: <https://www.tavriav.ua/> (дата звернення: 16.05.2024).
29. Постанова КМУ «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)» від 26.06.2020р. №960 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0%BF#Text> (дата звернення: 21.04.2023)
30. Закон України «Про ветеринарну медицину» від 16.04.2022р. №2498-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text>
31. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 13.05.2022р. № 2042-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>

32. Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів: веб-сайт. URL: <https://dpss.gov.ua/mizhnarodne-spivrobotnictv/veterinariya-ta-bezpechnist>

33. Що таке сертифікат походження та його види? Документи для митного оформлення сертифікат походження : веб-сайт. URL: <https://ua-broker.com/shcho-potribno-znaty/dokumenti-dlya-mitnogo-oformlennya /sertifikat-pohodzhennya/>

34. Торгові преференції та їх застосування. Що таке торгові преференції : веб-сайт. URL: <https://smarttender.biz/ru/terminy/view/torgovye-preferentsii/>

35. Правила охорони праці для об'єктів роздрібної торгівлі [Текст]: НПАОП 52.0-1.01-96 – Чинний 1996-09-10. – К.: Государственный комитет Украины по надзору за охраной труда, 1996. – 10 с.

36. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень [Текст]: ДСН 3.3.6.042-99. – Чинний 1999-12-01. – К.: Міністерство охорони здоров'я України (МОЗ), 1999. – 16 с.

37. Державні будівельні норми України. Інженерне обладнання будинків і споруд природне і штучне освітлення [Текст]: ДБН В.2.5-28-2006 Видання офіційне Мінбуд України Київ 2006. – 14 с.

38. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку ДСН 3.3.6.037-99. [Текст]: – Чинний 1999-12-01. – К.: Міністерство охорони здоров'я України (МОЗ), 1999. – 11 с.

39. Правила устройства электроустановок (ПУЭ) [Текст]: ДНАОП 0.00-1.32.01. – Чинний 2001-06-21. – К.: "Киевпромэлектропроект", 2001. – 21 с.

40. Державні санітарні правила і норми роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин [Текст]: ДСанПіН 3.3.2-007-98. – Чинний 2007-12-01. – К.: Міністерство охорони здоров'я України (МОЗ), 2007. – 15 с.

41. Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин. Наказ Державного комітету України з промислової

безпеки, охорони праці та гірничого нагляду від 26.03.2010 № 65. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 19 квітня 2010 р. за № 293/17588

42. Норми визначення категорій приміщень будинків і зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою [Текст]: НАПБ Б.03.002-2007 – Чинний 2007-12-03 – К.: УкрНИИПБ, 2007. – 8 с.

43. Пожарная техника. Классификация пожаров [Текст]: ГОСТ 27331-87 – Чинний 1988-01-01 – М.: Государственного комитета стандартов, 1978. – 6 с.

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

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

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

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

ДОДАТКИ



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



Зразок 2 Мед акації ТМ «Правильний мед»



Зразок 3 Мед натуральний акацієвий монофлорний ТМ «Пасіка»