

**Міністерство освіти і науки України ОДЕСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

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

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та
управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**на тему: «Експертне оцінювання структури ринку, товарознавча оцінка
халви соняшникової та митні формальності при перетині кордону України»**

КРМ.ТПТтаУБ.1.801-03.ІІІ.1.9

Здобувач: _____ Скульниченко Станіслав Юрійович
Підпис (ПІБ)

Керівник: _____ д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.
Підпис (науковий ступень, вчене звання,

ПІБ)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ 2024 р., протокол № _____

Завідувач кафедри

_____ ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА

Підпис

Одеса – 2024 р.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ, УПРАВЛІННЯ І БІЗНЕСУ ім. Г. Е. Вейнштейна

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
_____ 202__ р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

здобувача Станіслава СКУЛЬНИЧЕНКО

(ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: «Експертне оцінювання структури ринку, товарознавча оцінка халви соняшникової та митні формальності при перетині кордону України» затверджена наказом ОНТУ від 21.12.2023 р. № 801-03.

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05.12.2024 р.

3. Вихідні дані роботи: дані Державної служби статистики України, методичні вказівки кафедри товарознавства та управління якістю продукції, підручники і посібники, монографічний матеріал, аналітичні дані спеціалізованих Інтернет-видань, ЗМІ, дані харчових підприємств України, регламенти та стандарти Європейського Союзу, Codex Alimentarius, НАССР, ISO 22000 щодо якості та безпеки харчових продуктів, результати споживчих тестів, статистичні дані щодо динаміки цін, ринкової частки та експорту дитячого харчування.

4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: Анотація. Зміст. Вступ. Розділ 1. Теоретичні основи експертного оцінювання структури ринку, товарознавчої оцінки та митних формальностей. Розділ 2. Дослідницький аналіз халви соняшникової в Україні. Розділ 3. Товарознавча характеристика

халви соняшникової. Розділ 4. Митні формальності при імпорті халви соняшникової Розділ 5. Охорона праці. Список літератури.

5. Перелік графічного матеріалу:

6. Дата видачі завдання _____ .202__ р.

Керівник: _____ к.е.н., доцент Верхівкер Я.Г.

Підпис (науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

Завдання прийняв до виконання _____ Скульниченко Я.Г.

Підпис

(ПІБ)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Збирання інформації для характеристики Моніторинг і написання розділу 1	21.10.2024 – 28.10.2024 рр.	Виконано
2.	Дослідження і формування методичних основ та написання розділу 2	28.10.2024 – 04.11.2024 рр.	Виконано
3.	Моделювання. Оцінка перспектив їх розвитку і написання розділу 3	04.11.2024 – 11.11.2024 рр.	Виконано
4.	Написання розділу 4 з охорони праці та безпеки життєдіяльності.	11.11.2024 – 18.11.2024 рр.	Виконано
5.	Формулювання висновків до роботи	18.11.2024 – 25.11.2024 рр.	Виконано
6.	Оформлення роботи та її рецензування	25.11.2024 – 05.12.2024 рр.	Виконано

Керівник: _____ д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.

Підпис (науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

Здобувач: _____ Скульниченко С.Ю.

Підпис

(ПІБ)

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 _____ Скульниченко Станіслав Юрійович

Підпис

(ПІБ)

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить 116 сторінок, 16 таблиць, список літератури з 64 найменувань, 3 додатки.

Метою виконання роботи є проведення аналізу ринку халви соняшникової, дослідження її асортименту і якості, митне оформлення при перетині митного кордону України.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження є халва соняшnikова, що реалізується в торговельних мережах України.

Завданням роботи передбачено дослідження ринку халви соняшникової, факторів що формують її споживні властивості, дослідження асортименту і якості халви соняшникової, здійснення митних формальностей при імпорті халви соняшникової, розгляд вимог охорони праці на об'єктах роздрібної торгівлі.

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

Одержані результати можуть бути використанні на підприємствах виробництва халви соняшникової та підприємствах торгівлі як заходи зі покращення конкурентоспроможності, розширення асортименту.

Рік виконання роботи – 2024.

Рік захисту роботи – 2024.

THE SUMMARY

The master's qualification work contains 116 pages, 16 tables, a list of literature with 64 titles, 3 appendices.

The purpose of the work is to conduct an analysis of the sunflower halva market, study its assortment and quality, customs clearance when crossing the customs border of Ukraine.

The object of analysis, generalizations and research is sunflower halva, which is sold in retail chains of Ukraine.

The task of the work includes a study of the sunflower halva market, factors that shape its consumer properties, a study of the assortment and quality of sunflower halva, customs formalities when importing sunflower halva, consideration of labor protection requirements at retail facilities.

Based on the results of the work, conclusions were formulated regarding the state of the market, assortment and quality of sunflower halva, customs clearance when crossing the border of Ukraine.

The results obtained can be used at sunflower halva production enterprises and trade enterprises as measures to improve competitiveness and expand the range.

Year of work completion – 2024.

Year of work defense – 2024.

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ

THE SUMMARY

ВСТУП.....9

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЕКСПЕРТНОГО ОЦІНЮВАННЯ СТРУКТУРИ РИНКУ, ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ТА МИТНИХ ФОРМАЛЬНОСТЕЙ

1.1. Теоретичні аспекти товарознавчої характеристики харчових продуктів.....12

1.2. Методологічні основи експертного оцінювання структури ринку харчових продуктів.....22

1.3. Поняття митних формальностей при перетині кордону України харчових продуктів.....24

Висновки до розділу 1.....33

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДНИЦЬКИЙ АНАЛІЗ ХАЛВИ СОНЯШНИКОВОЇ В УКРАЇНІ

2.1. Стан та динаміка розвитку ринку халви соняшnikової.....34

2.2. Основні виробники та імпортери халви соняшnikової в Україні.....43

2.3. Конкурентне середовище та позиціювання халви соняшnikової на ринку.....47

Висновки до розділу 2.....54

РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ХАЛВИ СОНЯШНИКОВОЇ

3.1. Сировина та технологічний процес виробництва халви соняшnikової.....56

3.2. Хімічний склад, поживна цінність та органолептичні показники.....63

3.3. Вимоги до якості та стандартизація халви соняшnikової.....64

Висновки до розділу 3.....69

РОЗДІЛ 4. МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ ХАЛВИ СОНЯШНИКОВОЇ

4.1. Визначення коду УКТЗЕД халви соняшникової.....	70
4.2. Застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті халви соняшникової.....	72
4.3. Визначення країни походження та застосування преференційних заходів.....	75
4.4. Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при імпорті халви соняшникової.....	80
4.5. Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при імпорті халви соняшникової.....	82
4.6. Технологічна схема митного контролю та митного оформлення імпорту халви соняшникової.....	84
Висновки до розділу 4.....	86
РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ.....	88
ВИСНОВКИ.....	95
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	98
ДОДАТКИ.....	104

ВСТУП

Актуальність теми. Сучасний розвиток світової економіки характеризується зростанням рівня глобалізації, що вимагає від суб'єктів господарювання не лише адаптації до міжнародних стандартів, але й глибокого розуміння специфіки ринків, товарів та процедур зовнішньоекономічної діяльності. У цьому контексті значущість підтримує комплексні дослідження, які охоплюють аналіз структури, визначення якісних характеристик продукції та оптимізацію митних формальностей, оскільки ці елементи є взаємопов'язаними складовими базами ефективного функціонування торговельної системи.

В умовах активного розвитку української харчової промисловості, зокрема у виробництві традиційних продуктів, починає вивчатися особливості їх позиціонування на внутрішньому та міжнародному ринках. Халва соняшникова є продуктом, який має стабільний попит з унікальними органолептичними властивостями, високою харчовою цінністю та національними традиціями споживання. Однак інтеграція України в європейський та світовий економічний простір потребує не тільки збереження цих характеристик, але й підвищення конкурентоспроможності продукції шляхом дотримання міжнародних стандартів якості, відповідності упаковки та сертифікації.

Ключову роль у реалізації цих завдань здійснюють митні формальності, що регламентують переміщення товарів через державний кордон. Митні процедури мають забезпечити баланс між безпекою, прозорістю та ефективністю, сприяючи спрощенню зовнішньоекономічної діяльності та водночас гарантувати виконання національних і міжнародних норм. Важливою складовою є гармонізація українського митного законодавства з міжнародними стандартами, зокрема у сфері контролю якості харчової продукції.

Таким чином, дослідження структури ринку, товарознавчих характеристик халви соняшникової та особливостей митного регулювання є місцем для розуміння тенденцій і викликів, з якими стикаються учасники зовнішньоекономічної діяльності. Комплексний підхід до вивчення цих аспектів сприяє забезпеченню

стабільності торгових відносин, підвищенню конкурентоспроможності вітчизняної продукції та посиленню економічної позиції України на міжнародній арені.

Метою дослідження є всебічне вивчення структури ринку харчової продукції, товарознавчих характеристик халви соняшnikової та особливостей митних формальностей, які забезпечують ефективну організацію експортно-імпортних операцій.

Завдання дослідження:

- розглянути теоретичні аспекти товарознавчої оцінки харчових продуктів;
- описати методологічні основи експертного оцінювання структури ринку харчових продуктів;
- навести поняття митних формальностей при перетині кордону України харчових продуктів;
- дослідити стан та динаміку розвитку ринку халви соняшnikової;
- описати основних виробників та імпортерів халви соняшnikової в Україні;
- проаналізувати конкурентне середовище та позиціонування халви соняшnikової на ринку;
- охарактеризувати сировину та технологічний процес виробництва халви соняшnikової;
- визначити хімічний склад, поживну цінність та органолептичні показники;
- навести вимоги до якості та стандартизацію халви соняшnikової;
- описати методи оцінки якості та зберігання продукції;
- визначити код УКТЗЕД халви соняшnikової;
- застосувати заходи нетарифного регулювання при імпорті халви соняшnikової;
- визначити країну походження та застосування преференційних заходів;
- визначити місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при імпорті халви соняшnikової;
- описати роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при імпорті халви соняшnikової;
- навести технологічну схему митного контролю та митного оформлення імпорту халви соняшnikової.

Об'єктом дослідження виступає система економічних, товарознавчих і регуляторних взаємозв'язків, що створюється в процесі обігу халви соняшникової на внутрішньому та зовнішньому ринках.

Предметом дослідження є особливості структури ринку, споживчі та якісні характеристики халви соняшникової.

Методологічною основою дослідження стали загальнонаукові та спеціальні методи. Аналіз і синтез використовувалися для вивчення ринкових тенденцій і структури ринку харчових продуктів. Органолептичні та фізико-хімічні методи застосовувалися для визначення якості халви соняшникової. Методи моделювання та порівняння були спрямовані на оцінку ефективності митних формальностей та їх відповідності міжнародним нормам.

Практичне значення роботи полягає в можливості застосування отриманих результатів для вдосконалення виробничих і торговельних процесів, розробки рекомендацій щодо підвищення якості продукції та спрощення митних процедур. Висновки та пропозиції можуть бути використані виробниками халви соняшникової для посилення їхньої ринкової позиції, митними органами – для оптимізації процедур контролю, а також науковими установами – для подальших досліджень у цій сфері.

Інформаційною базою дослідження стали статистичні дані щодо виробництва та споживання харчових продуктів, нормативно-правові акти України та міжнародних організацій у сфері митного регулювання, а також наукові праці, присвячені аналізу ринків харчових продуктів і товарознавчій оцінці продукції.

Структура роботи. Робота складається зі вступу, п'яти розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЕКСПЕРТНОГО ОЦІНЮВАННЯ СТРУКТУРИ РИНКУ, ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ТА МИТНИХ ФОРМАЛЬНОСТЕЙ

1.1. Теоретичні аспекти товарознавчої характеристики харчових продуктів

Товарознавча характеристика харчових продуктів є комплексним науковим напрямком, що складається з теоретичних основ та практичних аспектів дослідження властивостей харчових продуктів. Це частина наукової дисципліни товарознавства, яка зосереджується на аналізі споживчих властивостей, асортименту, якості, безпеки та відповідності харчових продуктів сучасним вимогам ринку й нормативно-правовим актам. Харчові продукти, як об'єкти товарознавства, мають унікальну природу, що обумовлює необхідність багатогранного підходу до їх оцінки. Вони одночасно забезпечують функцію джерела живильних речовин, енергетичного забезпечення та виступають елементом культури споживання.

Основною товарознавчою характеристикою є хімічний склад харчових продуктів, який сприяє їх поживній цінності та корисності для людини. Важливу роль відіграють фізико-хімічні властивості, які включають такі показники, як вологість, кислотність, жирність, білковий склад тощо. Ці характеристики впливають не лише на споживчу привабливість продукту, але й на його стійкість під час транспортування та зберігання. Не менш значущими є органолептичні показники, які забезпечують суб'єктивну оцінку продукту споживачем і впливають на формування попиту. До них відносяться смак, запах, колір і текстура, які, з одного боку, є об'єктами сенсорного сприйняття, а з іншого – залежать від технологічного процесу виготовлення.

Харчові продукти також характеризуються складністю асортименту, яка зумовлена не лише різноманітністю сировини та способів її переробки, а й сучасними вимогами до безпеки та екології. Зростаюча глобалізація ринку та

підвищення рівня відомості споживачів спонукають виробників до впровадження новітніх технологій, спрямованих на збагачення продукту корисними компонентами, підвищення їх якості та створення конкурентоспроможної продукції.

Таким чином, товарознавча характеристика харчових продуктів є основою для аналізу їх властивостей, якості та відповідності потребам споживачів. Це дозволяє забезпечити ефективну оцінку харчових продуктів, формування раціонального асортименту, розробку стандартів і нормативів, а також їх адаптацію до сучасних умов виробництва та споживання.

Якість харчових продуктів є інтегральною характеристикою, яка показує здатність продукту задовольняти різноманітні потреби споживачів, враховуючи як фізіологічні, так і соціокультурні аспекти. Ця категорія охоплює сукупність властивостей, що радує корисністю продукту, його споживчою привабливістю, безпечністю, харчовою цінністю та відповідністю сучасним стандартам і нормам. Поняття якості є багатовимірним, оскільки включає показники, пов'язані з біохімічними, фізико-хімічними, органолептичними, технологічними та мікробіологічними властивостями продукції.

Центральним елементом якості є здатність харчових продуктів задовольняти фізіологічні потреби людини в поживних речовинах, енергії та корисних компонентах. У цьому контексті хімічний склад продукту виконує вирішальну роль. Збалансоване співвідношення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин та харчових волокон забезпечує оптимальне функціонування речовин. Наприклад, продукти з високим вмістом незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот та природних антиоксидантів мають підвищену харчову цінність, що є фактором для сучасного споживача.

Якість включає також органолептичні властивості продукту, такі як смак, запах, колір і текстура, які формують суб'єктивне сприйняття його цінності. Ці характеристики погано впливають на емоційне сприйняття споживача та на користь рівня задоволення від споживання. Наприклад, яскравий аромат, насичений смак і привабливий зовнішній вигляд є ключовими аспектами, які спонукають до вибору конкретного продукту.

Безпечність харчових продуктів є обов'язковою умовою їх якості. Це властивість, що гарантує шкідливі для здоров'я людини речовини, такі як токсини, пестициди, важкі метали, патогенні мікроорганізми чи алергени. У сучасному світі безпечність є визначальною вимогою, що забезпечується як на етапах виробництва, так і під час транспортування та зберігання. Наявність міжнародних стандартів (ISO, HACCP) дозволяє впроваджувати єдині підходи до оцінки безпеки продукції в глобальному масштабі.

Різнокультурним, цим аспектом є відповідність продукту соціонічним очікуванням і тенденціям. Сучасний споживач все більше орієнтується на функціональні продукти, що мають додаткові корисні властивості, органічні або екологічно чисті продукти, а також харчові товари, виготовлені з дотриманням етичних стандартів. Ці очікування залишаються ключовими критеріями, які виробники повинні бути успішними при створенні продукції.

Основними аспектами оцінки якості є (рис. 1.2).

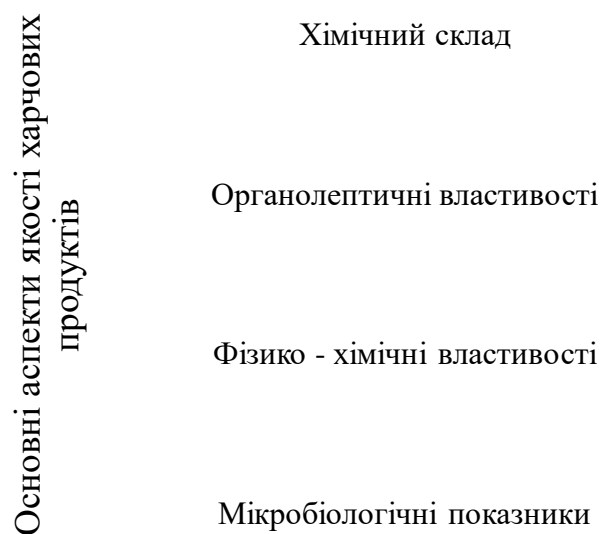


Рисунок 1.1 - Основні аспекти якості харчових продуктів

Хімічний склад харчових продуктів є ключовим фактором, що сприяє їх харчовій цінності та функціональній значущості для організму людини. Він охоплює такі основні компоненти, як білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини та воду, які забезпечують надходження енергії та поживних елементів.

Білки, наприклад, є джерелом амінокислот, найважливішим для побудови клітин і тканин, а жири прогресують важливу роль у забезпеченні енергетичного запасу та синтезі гормонів. Вуглеводи, своєю чергою, служать основним джерелом енергії, тоді як вітаміни та мінерали беруть участь у регуляції метаболічних процесів. Зміст і всі ці компоненти у продукті використання його енергетичної цінності і використання для людини.

Органолептичні властивості харчових продуктів є критерієм їх споживчої оцінки. До них належать характеристики, які сприймаються органами чуття: смак, запах, колір і текстура. Ці властивості значною мірою впливають на формування суб'єктивного виявлення якості продукту. Наприклад, гармонійний смак і привабливий аромат є одними з головних чинників, які спонукають до вибору того чи іншого продукту. Зовнішній вигляд, зокрема колір і структура, відіграють роль у первинному сприйнятті продукту споживачем, створюючи виявлення про його свіжість, натуральність і якість.

Фізико-хімічні властивості харчових продуктів відображають їх структурно-функціональні характеристики, які становлять стабільність і поведінку продукту за різними умовами. До них належать щільність, в'язкість, температура плавлення, рН, розчинність та інші параметри. Наприклад, рівень кислотності (рН) впливає на смак продукту, його зберігання та стабільність мікрофлори, а потім як щільність і в'язкість забезпечує текстуру та консистенцію. Ці властивості є промисловими не лише для забезпечення споживчих якостей, а й для контролю технологічних процесів виробництва та упаковки.

Мікробіологічні показники характеризують кількість і вид мікроорганізмів, які можуть бути присутніми в продукті. Вони є критичним аспектом для забезпечення безпеки харчових продуктів, оскільки патогенні мікроорганізми або їх токсини можуть стати загрозою для здоров'я споживачів. Водночас допустимий рівень корисної мікрофлори, наприклад у кисломолочних продуктах, покращує позитивну роль у підтримці здорового мікробіому людини. Контроль мікробіологічних показників забезпечує відповідність продукту санітарно-гігієнічним нормам і стандартам безпеки.

Науковий аналіз і характеристика харчових продуктів потребують чіткої систематизації, що створюється шляхом їх поділу на категорії за всіма ознаками, зокрема походженням, хімічним складом і способом використання. Така класифікація дозволяє проводити поглиблене вивчення властивостей, розробляти стандарти якості та оцінювати відповідність продукції потребам споживачів.

Залежно від походження харчових продуктів поділяються на рослинні, тваринні, мікробіологічні та синтетичні. Продукти рослинного походження, такі як зернові культури, овочі, фрукти, горіхи й олії, є джерелом вуглеводів, харчових волокон, вітамінів і мінералів. Вони широко використовують як основу раціону харчування завдяки доступності та високій поживній цінності. Продукти тваринного походження включають м'ясо, молоко, яйця, рибу та інші морепродукти. Вони є головними постачальниками повноцінних білків, незамінних жирних кислот, а також вітамінів групи В і D. Продукти мікробіологічного походження, такі як ферментовані молочні вироби чи дріжджі, створені за рахунок використання мікроорганізмів і забезпечують додаткову функціональну цінність, наприклад, пробіотичний ефект. Синтетичні продукти або їх компоненти, зокрема замінники цукру чи синтезовані вітаміни, мають вузькоспеціалізоване застосування та спрямовані на задоволення конкретних потреб.

За хімічним складом харчові продукти класифікуються на білі, жирові, вуглеводні та змішані. Білкові продукти, такі як м'ясо, риба, яйця чи бобові, розвивають ключову роль у побудові клітин та підтримці ферментативної активності. Жирові продукти, до яких належать вершкове масло, рослинні олії та горіхи, є джерелом енергії, жиророзчинних вітамінів і незамінних жирних кислот. Вуглеводні продукти, представлені хлібом, крупами, овочами й фруктами, забезпечують основну частину енергетичного забезпечення. Змішані продукти, такі як молоко, горіхи чи насіння, поєднують усі три групи макронутрієнтів, забезпечуючи збалансоване харчування.

Спосіб використання продукту також є важливою класифікаційною ознакою. За цим критерієм виділені продукти повного споживання, функціональні продукти, дієтичні та спеціалізовані продукти. Продукти повсюдного споживання включають базові елементи раціону, такі як хліб, молоко, м'ясо чи овочі, які задовольняють

основні потреби в харчових речовинах. Функціональні продукти, наприклад, збагачені йогурти чи рослинні олії з омега-3, мають додаткову допомогу для здоров'я, спрямовану на підтримку імунітету або профілактику захворювань. Дієтичні продукти розроблені для споживачів із специфічними потребами, наприклад, із непереносимістю лактози чи цукровим діабетом, і мають спеціальні зміни складу. Спеціалізовані продукти включають харчування для спортсменів, дитяче харчування чи раціони для військових, розроблені з урахуванням спеціальних фізіологічних навантажень і потреб.

В табл. . наведена характеристика харчових продуктів.

Таблиця 1.1 – характеристика харчових продуктів

Категорія	Назва продукту	Основні характеристики
Продукти рослинного походження	Зернові, овочі, фрукти, горіхи	Високий вміст вітамінів, мінералів, клітковини; низький вміст жирів.
Продукти тваринного походження	М'ясо, молоко, яйця, риба	Висока біологічна цінність білків, вміст жирів тваринного походження.
Продукти комбінованого складу	Хлібобулочні вироби, кондитерські вироби	Висока енергетична цінність; складний баланс білків, жирів та вуглеводів.

Безпека харчових продуктів є одним із найбільш важливих аспектів їх якості, що впливає на здоров'я споживачів. Вона передбачає забезпечення окремих у продуктах будь-яких небезпечних компонентів, які можуть завдати шкоди людині. Це включає контроль рівня мікробіологічних забруднень, токсичних речовин, важких металів, пестицидів, а також алергенів. Забезпечення безпеки є необхідною умовою для підтримки здоров'я населення і дотримання етичних стандартів у виробництві харчових продуктів.

Першочерговим завданням забезпечення безпеки харчових продуктів є дотримання санітарно-гігієнічних норм, які регламентують умови виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції. Санітарно-гігієнічні норми включають вимоги до чистоти застосування і обладнання на всіх етапах виробництва, контроль за станом води, повітря, а також за процесами миття та обробки сировини. Порушення такої норми може призвести до забруднення

харчових продуктів шкідливими мікроорганізмами або токсичними речовинами, що забезпечує ризик виникнення харчових отруєнь або інших захворювань.

Мікробіологічне забруднення є одним із основних загроз безпеці харчових продуктів. Мікроорганізми, такими як бактерії, гриби і віруси, можуть потрапити в продукти на будь-якому етапі їх виробництва чи обробки. До найбільш небезпечних мікроорганізмів належать патогенні бактерії, такі як *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, які можуть викликати важкі харчові отруєння та інші інфекційні захворювання. Важливим елементом забезпечення безпеки є належне управління температурними режимами, часом обробки та умовами зберігання продукції, що припиняє зупиняти або зменшувати розвиток таких мікроорганізмів.

Крім мікробіологічного контролю, аспектом є моніторинг наявності токсичних речовин у харчових продуктах. Це включає контроль за рівнем важких металів (наприклад, свинцю, ртуті), пестицидів, а також хімічних добавок, які використовуються в процесі виробництва. Забруднення продуктів токсичними речовинами може викликати серйозні наслідки для здоров'я, включаючи отруєння, запалення та навіть рак. Строгий контроль за вмістом таких речовин у продуктах є етапом у забезпеченні їх безпеки для споживачів.

Ще важливою складовою безпекою харчових продуктів є виявлення та контроль алергенів. Відомо, що деякі компоненти харчових продуктів, такі як глютен, молочні білки, яйця, риба, горіхи, соя та інші, можуть викликати у певної групи осіб додаткові реакції, які призводять до важких наслідків. Сучасні вимоги до маркування харчових продуктів зобов'язують виробників чітко зазначати в упаковці наявність наявних алергенів, що дозволяє споживачам підтвердити безпечне рішення при виборі продукту.

Системи управління безпекою харчових продуктів, такі як ISO 22000 і HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), стали набором інструментів для досягнення високих стандартів безпеки на всіх етапах виробничого процесу. ISO 22000 — це міжнародний стандарт, який виконує вимоги до управління безпекою харчових продуктів і включає принципи системи HACCP, а також інші аспекти, такі як комунікація, процеси валідації, постійне вдосконалення та

управління ресурсами. Система НАССР, у свій час, зосереджена на виявленні та контролю критичних точок у процесі виробництва, які можуть стати загрозою для безпеки харчових продуктів. Вона визначає ідентифікацію певних небезпек на всіх етапах — від постачання сировини до споживання готової продукції — і визначення заходів контролю для запобігання цим небезпекам.

Застосування цих стандартів дозволяє забезпечити контроль якості та безпеки харчових продуктів, що сприяє мінімізації ризиків для споживачів та підвищенню довіри до харчових продуктів. Використання принципів НАССР та ISO 22000 дозволяє підприємству ефективно реагувати на потенційні загрози, проводити аналіз і здійснювати відповідні заходи для збереження безпеки продукції на всіх етапах її виробництва та обігу на ринку.

Асортимент харчових продуктів є важливою складовою структурою ринку харчової промисловості та продовольчих товарів, який формується під впливом кількох основних факторів, серед яких запити споживачів, традиційного харчування, економічних та соціокультурних тенденцій, а також інновацій у галузі харчових технологій. Важливим аспектом цього процесу є здатність виробників реагувати на зміни в попиті та споживчих уподобаннях, адаптуючи асортимент відповідно до нових потреб і тенденцій ринку.

Один із основних факторів, що пропонують асортимент харчових продуктів, — це запит споживачів, що постійно змінюється залежно від демографічних, економічних та соціокультурних умов. У різних країнах і регіонах харчові переваги можуть варіюватись у залежності від традиційних, кліматичних умов, економічного становища та культурних особливостей. Наприклад, у країнах із високим рівнем життя зростає потреба в продуктах, які потребують здорового харчування, таких як органічні продукти, функціональні харчові добавки без глютену чи з низьким вмістом цукру. Водночас у країнах з меншим рівнем доходів потреби споживачів можуть бути орієнтовані на більшу доступність за ціною продуктів базового споживання, хоча й тут з часом відзначається зростання інтересу до здорових і якісних харчових продуктів.

Традиційне споживання також є фактором, що впливає на асортимент. Кожна культура має свої унікальні харчові звички та стереотипи, які починають попит на

певні продукти. Наприклад, в країнах Середземномор'я традиційно споживаються оливкова олія, риба, свіжі овочі та фрукти, в той час як у північних країнах велике значення мають м'ясо, молочні продукти та картопля. Традиційні продукти можуть бути збережені в асортименті в силу культурної спадщини, але поряд із ними з'являються інноваційні харчові рішення, що використовуються новим трендом у харчуванні.

Наразі кількість елементів асортименту відповідає сучасним тенденціям здорового способу життя та зростаючий попит на функціональні продукти, які не тільки задовольняють основні потреби, але й мають додаткову допомогу для здоров'я. Функціональні харчові продукти, зокрема збагачені пробіотиками, вітамінами, мінералами, амінокислотами чи іншими біологічно активними речовинами, залишаються всіма популярними серед споживачів, які прагнуть підтримувати здоров'я та профілактичний вплив продуктів на різні аспекти життєдіяльності. Такі продукти включають в себе йогурти з пробіотиками, напої з омега-3 жирними кислотами, збагачені вітамінами соки, а також спеціалізовані добавки, які допомагають зміцнити імунну систему, травлення чи підтримати навіть нормальний рівень холестерину.

Особливу увагу в останні роки приділяє категорія органічних і екологічно чистих продуктів. Ці продукти відповідають вимогам екологічної безпеки, вироблені без використання синтетичних пестицидів, гербіцидів, антибіотиків та гормональних добавок, які часто викликають занепокоєння у споживачів через можливість негативних наслідків для здоров'я. У зв'язку з підвищенням рівня екологічної свідомості та усвідомленням впливу харчових продуктів на навколишнє середовище, зростає попит на сертифіковані органічні продукти, що вирощуються за спеціальними методами, що забезпечують їх безпеку для здоров'я людини та навколишнього середовища. Це, зокрема, використання овочів, фруктів, м'яса, молочних продуктів та навіть напоїв, таких як органічний чай чи кава.

Зростання попиту на такі продукти супроводжується розвитком нового сегмента — продуктів з особливими властивостями для певних груп споживачів, таких як вегани, вегетаріанці, люди з непереносимістю лактози чи глютену. У зв'язку з цими вимогами на ринку з'явилися нові категорії продуктів, що вимагають

спеціалізованого харчування, зокрема рослинні молочні альтернативи, безглютенові випічки, дієтичні продукти з низьким вмістом цукру та інші.

Товарознавча характеристика харчових продуктів є невід'ємною частиною науки про товарознавство, яка охоплює широкий спектр аспектів, що стосуються оцінки якості, безпеки та споживчих властивостей харчових товарів. Цей комплексний підхід дозволяє провести глибокий аналіз і вивчення кожного етапу виробничого циклу харчових продуктів, від сировини до готової продукції, з урахуванням їх впливу на здоров'я та безпеку споживачів. Теоретичні основи товарознавства харчових продуктів не тільки дають можливість детально оцінити фізико-хімічні, органолептичні, мікробіологічні та інші характеристики товарів, а й створюють наукову базу для розробки нормативних актів і стандартів якості, які є необхідними для забезпечення безпеки та стабільності харчової промисловості.

Глибоке розуміння цих основ є ключем до підвищення конкурентоспроможності на ринку, оскільки дозволяє адаптувати асортимент продукції до змінених вимог споживачів і ринкових умов. Враховуючи стрімкий розвиток нових технологій, змінюючи уподобання споживачів та постійну еволюцію потреб у харчових продуктах, виробники зобов'язані постійно коригувати свої стратегії та забезпечувати відповідність продукції сучасним стандартам якості та безпеки. Високий рівень товарознавчої експертизи дозволяє точно розробити найбільш актуальні тренди, такі як використання функціональних і органічних продуктів, підвищення вимог до етичності виробництва та екологічної безпеки, а також створити продукти, орієнтовані на особливі харчові потреби (наприклад, для веганів, людей з непереносимістю лактози чи алергіями).

Застосування знань товарознавчої характеристики харчових продуктів дозволяє виробникам не тільки забезпечити високу якість продукції, а й реалізувати стратегії, спрямовані на підвищення ефективності та безпеки харчових товарів на всіх етапах їх виробництва, обігу та споживання. Таким чином, ці теоретичні основи виступають не тільки як для збереження здоров'я споживачів, але й як основа для подальшого розвитку харчової промисловості, що сприяє її стійкості в умовах глобалізації ринку та постійних змін на інструменті.

1.2. Методологічні основи експертного оцінювання структури ринку харчових продуктів

Методологічні основи експертного оцінювання структури ринку харчових продуктів становлять основу для розуміння та аналізу ключових елементів цього ринку. В сучасних умовах швидких змін у споживчих уподобаннях, технологіях виробництва та світовій економіці таке оцінювання є критичним для прийняття ефективних рішень щодо виробництва, розподілу та реалізації харчових продуктів. Структура харчових продуктів збільшується факторами багатства, серед яких є попит і пропозиція, ринкова конкуренція, споживчі звички, державне регулювання, а також соціально-економічні умови. Оцінка цих складових вимагає використання різноманітних методів та інструментів, які не дозволяють отримати комплексне виявлення про ринкову волюність, прогнози розвитку та можливості для вдосконалення виробничих та збутових процесів.

Одним із основних підходів до структури експертного оцінювання ринку є використання кількісних та якісних методів аналізу, які базуються на даних про споживчі вподобання, динаміку попиту, фінансові показники підприємств, а також соціально-економічні фактори, що можуть впливати на ринок. Серед кількох методів найбільше обчислюють методи математичної статистики та економіки, які на основі статистичних даних часто оцінюють поведінку ринку, його сегментацію та визначають тенденції розвитку. Так, зокрема, методи регресійного аналізу, кореляційного аналізу та економічного моделювання допомагають визначити взаємозв'язки між факторами запиту та пропозиції, а також з'ясувати, як зміни в одних показниках можуть впливати на інші.

Якісні методи експертного оцінювання включають глибинний інтерв'ю, фокус-групи та інші форми збору даних від експертів ринку, споживачів та інших учасників. Такі методи можуть глибше зрозуміти мотивацію споживачів, тенденції у споживчих уподобаннях, а також невидимі на перший погляд фактори, які можуть істотно вплинути на структуру ринку харчових продуктів. Наприклад, завдяки такому дослідженню можна виявити приховані мотиви споживчої

поведінки, що почали попит на нові категорії продуктів, як-от органічні продукти чи функціональні харчові добавки.

Окремим напрямком у методології експертного оцінювання є аналіз конкурентної ситуації на ринку. Оцінка ринкової конкуренції включає результати та якість поведінки гравців на ринку, аналіз рівня бар'єрів для входу нових компаній, а також визначення основних тенденцій у якості основних конкурентів. Для цієї моделі, такої як модель п'яти сил Портера, яка дозволяє оцінити вплив на конкурентів, постачальників, покупців, загрози з боку нових учасників та замінних товарів на ринку.

Аналіз структури ринку також потребує врахування зовнішніх факторів, зокрема, впливу макроекономічних умов, змін у законодавчій базі, розвитку технологій та інновацій. Ці фактори можуть серйозно вплинути на попит і пропозицію харчових продуктів. Наприклад, зміни в законодавстві, що стосуються харчових продуктів або сертифікації органічних товарів, можуть створити нові вимоги до виробників і змінити структуру, збільшуючи попит на ринок продуктів, що відповідають новим стандартам.

Особливу роль у методологічному підході до оцінки структури ринку харчових продуктів грають державні регулювання та стандарти. Вони створюють правила, які диктують вимоги до безпеки, якості та маркування продукції, а також встановлюють екологічні норми виробництва та використання відходів. Розуміння цих регулювань дає можливість виробникам адекватно оцінити потенційні ризики та можливості для свого бізнесу на ринку.

На сьогоднішній день одним із аспектів також є використання технологій великих даних (Big Data) та аналітики для оцінки структури ринку. Великі обсяги інформації, що накопичуються в результатах спостережень за покупками, відгуками споживачів, використанні соціальних мереж та інших джерел, дають можливість отримати більш точні прогнози щодо попиту на певні товари. Аналітика великих даних дозволяє на основі аналізу тенденцій і патернів у споживчій поведінці прийняти обґрунтовані рішення щодо розвитку асортименту та маркетингових стратегій.

Загалом, методологічні основи експертного оцінювання структури ринку харчових продуктів повинні бути комплексними та мультидисциплінарними, порядок ринку харчових продуктів є виключно динамічним і залежить від великої кількості взаємопов'язаних факторів. Тому, використовуючи сучасні методи аналізу, можна отримати вичерпну картину стану ринку, передбачити майбутні тенденції та розробити стратегії адаптації до змінених умов споживчого попиту.

1.3. Поняття митних формальностей при перетині кордону України харчових продуктів

Митні формальності при перетині кордону України харчових продуктів є продуктом у зовнішній торгівлі, що сприяє забезпеченню безпеки, якості та відповідності національним стандартам імпортованої продукції. Згідно з українським законодавством, митні процедури охоплюють комплекс заходів, спрямованих на контроль за переміщенням товарів через кордон, забезпечення захисту національного ринку, охорону здоров'я населення та охорону навколишнього середовища. Оскільки харчові продукти займають особливу категорію товарів через їх вплив на здоров'я людини, митні формальності для їх повторення мають низку спеціальних вимог і процедур.

Митні формальності можна розглядати через кілька основних етапів, починаючи від підготовки деяких і сертифікації документів до завершення процесу митного оформлення та контролю. Основною метою цих формальностей є забезпечення того, щоб усі харчові продукти, які перетинають кордон України, відповідали вимогам законодавства щодо безпеки, якості, маркування та екологічних стандартів. Зазначеними формальностями регулюється не тільки ввезення товарів, а й їх вивезення.

Процес митного оформлення харчових продуктів є етапом у міжнародній торгівлі, що забезпечує лише відповідність товарів національним вимогам, а й захист здоров'я громадян та економічних інтересів країни. Оскільки харчові продукти можуть мати безпосередній вплив на здоров'я людини, їх імпорт регулюється численними нормами та стандартами, які стосуються безпеки, якості,

маркування та походження продукту. Саме з цим розпочинається процес митного оформлення: підготовка відповідної документації, яка повинна супроводжувати кожен товар, що ввозиться на територію України.

Перше, що необхідно для митного оформлення харчових продуктів, — це наявність сертифікатів і дозволів, які підтверджують відповідність імпортованих товарів вимогам українського законодавства. Залежно від виду товару, ці документи можуть включати різні сертифікати. Наприклад, сертифікат відповідності вимогам технічних регламентів вважає, що продукт відповідає встановленим стандартам якості та безпеки в Україні. Сертифікат є обов'язковим для багатьох категорій цього товару і гарантує, що харчова продукція відповідає специфікаціям, вимогам до відповідності та умов безпеки, що забезпечує захист споживача.

Крім того, важливою частиною митного оформлення є санітарно-епідеміологічний сертифікат, який підтверджує безпеку харчових продуктів для споживання. Цей сертифікат необхідний для всіх товарів, які можуть бути представлені небезпечними для здоров'я людей, зокрема продуктів, які піддані термічній обробці або мають строк придатності. Він гарантує, що товар не містить шкідливих мікроорганізмів чи інших небезпечних речовин, таких як пестициди або токсини.

Для товарів тваринного походження, таких як м'ясо, молоко, яйця, риба та інші подібні продукти, обов'язковим є ветеринарний сертифікат. Він видається органами ветеринарного контролю країни-виробника підтверджує вимоги, що товар відповідає безпеці та санітарії для харчових продуктів, які можуть спричинити біологічні ризики, зокрема захворювання тварин, які можуть передаватися людині. Тому митні органи детально перевіряють цей документ для запобігання можливим епідеміям або спалахам інфекційних захворювань, пов'язаних з імпортованою продукцією.

Іншим аспектом є сертифікат якості, що підтверджує відповідність товару певним його вимогам щодо відповідності та безпеки. Цей сертифікат може видаватися виробником або незалежними сертифікаційними органами та надавати додаткову гарантію того, що продукція відповідає вимогам, що діють на території

України. Такі сертифікати важливі для використання імпортованих товарів, тому вони можуть уникнути ввезення неякісної або фальсифікованої продукції на ринок.

Без сертифікації, митні органи вимагають також наявності документів, що підтверджують результат товару. Це особливо важливо для оцінки того, чи підлягає продукт спеціальним митним обмеженням, таким як квоти, антидемпінгові тарифи або заборонені на ввезення товарів з певних країн. Документи, що засвідчують походження товару, зокрема сертифікати походження, залишаються митним органам з'ясувати, чи випускають продукт під дію міжнародного договору, таких як угоди про вільну торгівлю або зони вільної торгівлі, які можуть передбачати преференційні митні ставки або певні пільги. Якщо продукт йде з країни, що має обмеження ввезення в Україну (через ризики безпеки, захист національного чи виконання міжнародних санкцій), митні органи можуть заборонити його ввезення або застосування спеціальних санкцій.

Такі міжнародні договори, як угоди про вільну торгівлю між Україною та іншими державами або регіональними об'єднаннями, можуть визначати преференційні умови для товарів з певних країн. У межах цих умов харчові продукти, що надходять із країн-партнерів, можуть мати знижені або нульові митні тарифи, за умовами яких вони вимагають вимог сертифікації та безпеки. У той же час країни, які мають обмеження, можуть піддаватися додатковим перевіркам чи встановлено обмеження на кількість ввезених товарів, що дозволяє регулювати обсяги імпорту для захисту національної економіки та ринку.

Тому процес митного оформлення харчових продуктів, що ввозяться на територію України, є комплексним і включає лише перевірку відповідності товару вимогам безпеки та якості, а й детальну перевірку документації щодо походження країни та застосування міжнародних митних угод. Це гарантує, що продукти, які надходять на ринок, відповідають встановленим вимогам і забезпечують захист здоров'я громадян та стабільність української економіки країни.

Після підготовки всіх документів наступним етапом процесу митного оформлення харчових продуктів є подача митної декларації. Митна декларація є ключовим документом у міжнародній торгівлі, який містить вичерпну інформацію про товар, його властивості, кількість, вартість, країну походження та інші дані, що

дозволяють митним органам ідентифікувати товар, оцінити його відповідність законодавчим вимогам і завантажити митні збори та податки, які мають бути сплачені при перетині кордону. У випадках харчових продуктів митна декларація надає можливість забезпечити виконання всіх вимог щодо безпеки та якості продукції, що ввозиться, а також забезпечити повну відповідність даних, поданих декларантом, дійсності.

Подання митної процедури є невід'ємною частиною процесу митного контролю, яка включає перевірку документів і товарів на відповідність заявленим характеристикам, перевірку декларації на підтримання стандартів якості та безпеки, а також забезпечення дотримання митних вимог і до оформлення товару. Митні органи України можуть відмовитися від кількох методів контролю, щоб переконатися у правдивості поданих даних та відповідності вимогам законодавства. У разі виявлення сумнівів щодо правильності наданої інформації або невідповідності продукту явленими характеристиками можуть бути застосовані додаткові заходи, включаючи фізичний огляд товару або лабораторні дослідження продукції.

Фізичний огляд продукту представлений без посередньої перевірки упаковки, маркування та самого продукту для того, щоб упевнитися в точності для даних. Лабораторні дослідження можуть включати перевірку якості харчових продуктів на відповідність вимогам санітарно-епідеміологічних норм, таких як наявність токсичних речовин, пестицидів, патогенних мікроорганізмів, рівень генетично модифікованих організмів (ГМО) тощо. Це необхідно для забезпечення безпеки імпортованої продукції та її відповідності вимогам здоров'я та безпеки споживачів.

різні органи на відповідність заявленим характеристикам, митні також повідомляють про дотримання перевірки вимог до упаковки та маркування контролю харчових продуктів. Усі харчові продукти, що ввозяться на територію України, повинні бути належним чином упаковані та марковані відповідно до стандартів, що діють на території країни. Маркування є другим аспектом митного контролю, після чого воно надає споживачам та контролюючим органам всю необхідну інформацію щодо продукту. Вимоги до маркування харчових продуктів

в Україні включають вказівки на склад продукту, термін придатності, умови зберігання, наявність можливих алергенів або генетично модифікованих організмів (ГМО), якщо це передбачено законодавством. Це важливо для забезпечення прозорості і дозволяє уникнути негативних ситуацій, пов'язаних з невірною інформацією або наявністю шкідливих компонентів у продуктах харчування.

Зазначену інформацію повинні мати етикетки, які мають бути на шкірній упаковці, та бути чітко зрозумілими для споживачів. У випадках невідповідності маркування чинним стандартам митні органи можуть заборонити ввезення товару до моменту його виправлення. Це запобігання введенню в обіг товарів з неправдивою або неповною інформацією.

Особливу увагу митні органи при виділенні харчових продуктів, які підлягають спеціальному контролю. Це стосується, зокрема, продуктів тваринного походження, таких як м'ясо, молоко, риба та інші продукти, що містять білки тваринного походження. Такі продукти можуть бути патогенними до більш високих ризиків з точки зору безпеки харчування, потім вони можуть бути повноцінними мікроорганізмами, токсинами або іншими небезпечними компонентами, які викликають неправильне зберігання чи обробку. Тому на імпорту таких товарів складаються суворі вимоги, і для них передбачена спеціальна сертифікація та ветеринарний контроль. Ветеринарні сертифікати, що підтверджують безпеку продукції тваринного походження, повинні бути надані імпортерами під час митного оформлення.

Для таких харчових продуктів, як м'ясо, молоко та риба, підтверджені відповідні сертифікати підтвердження того, що вони перевірені на відповідність вимогам безпеки і не загрожують здоров'ю людини. Ветеринарний контроль проводиться не тільки в перевірці документів, але й у проведених додаткових лабораторних дослідженнях, які підтверджують вірус шкідливих мікроорганізмів або інших патогенних збудників, які можуть бути присутніми в таких продуктах.

Також митні органи передбачають контроль за ввезенням харчових продуктів, які можуть використовувати добавки ПЛОУ, які викликають спеціальні реакції або інші негативні ефекти для споживачів. Тому вказівка на наявність певних добавок, ароматизаторів, барвників, консервантів чи інших добавок, які

можуть бути виявлено небезпечними, є обов'язково частиною маркування, і митні органи перевіряють це під час оформлення.

Отже, митне оформлення харчових продуктів є багатоступеневим процесом, який включає перевірку документів, упаковки, маркування, а також фізичні та лабораторні дослідження товарів, що дозволяє забезпечити їх відповідність вимогам безпеки та якості, гарантуючи тим самим захист здоров'я споживачів і безпеку національного ринку.

Митний контроль за харчовими продуктами, що ввозяться на територію України, є багатогранним і включає виконання чисельних вимог, що стосуються безпеки, якості та екологічних стандартів. Особливу увагу приділяється контролю за виконанням спеціальних вимог до харчових продуктів, пов'язаних із фітосанітарією та ветеринарією. Вимоги мають на меті запобігти ввезенню товарів, які можуть бути наявними джерелами небезпечних для здоров'я хвороб, шкідників або забруднення навколишнього середовища.

Для харчових продуктів, які є наявними носіями шкідливих організмів або захворювань, таких як фрукти, овочі, зернові культури чи інші рослинні продукти, необхідно надати сертифікат фітосанітарної безпеки. Сертифікат є підтвердженням того, що ця продукція була перевірена на наявність шкідливих організмів, таких як комахи, бактерії чи гриби, що можуть завдати шкоди місцевим екосистемам і здоров'ю людей. Фітосанітарний контроль включає перевірку наявності карантинних шкідників, а також наявності токсичних речовин, які можуть виникнути внаслідок неправильного зберігання або обробки рослинної продукції. Зазначена процедура необхідна для збереження біологічної безпеки країни, оскільки недотримання фітосанітарних норм може призвести до масштабних екологічних і агрономічних проблем.

У випадках товарного походження, таких як м'ясо, молоко, риба та інші продукти, що містять білки тваринного походження, митний контроль включає ветеринарний контроль, який забезпечує відповідність вимогам безпеки. Для цих товарів необхідно надати ветеринарний сертифікат, який підтверджує, що продукція не містить збудників мікроорганізмів або токсичних компонентів, які можуть спричинити харчове пошкодження чи інші серйозні захворювання.

Ветеринарні служби України проводять перевірку якості та безпеки такої продукції шляхом спеціальних досліджень та аналізів, що забезпечують їх відповідність міжнародним стандартам і національним вимогам.

Одним із важливих аспектів митного контролю харчових продуктів є дотримання екологічних стандартів. Відповідно до вимог українського законодавства, імпортовані харчові продукти повинні відповідати нормам безпеки не тільки для здоров'я людини, але й для навколишнього середовища. Це означає, що упаковка харчових продуктів повинна бути виготовлена з матеріалів, які не становлять загрози для довкілля, а також не повинна писати небезпечних хімічних речовин. Наприклад, заборонено використовувати упаковку, що містить небезпечні або токсичні речовини, такі як певні види пластмас, які можуть виділяти шкідливі речовини в процесі утилізації.

Крім того, харчові продукти не можуть містити заборонених хімічних добавок або токсичних речовин, які можуть стати загрозою для навколишнього середовища або здоров'я людини. Це включає заборону на використання певних пестицидів, гербіцидів або інших токсичних хімікатів, які можуть бути небезпечними для флори і фауни. На етапі митного оформлення митні органи проводять ретельну перевірку на наявність таких компонентів і можуть проводити лабораторні дослідження для підтвердження відповідності вимогам екологічної безпеки.

Важливою частиною контролю є також забезпечення того, щоб продукція відповідала вимогам щодо використання упаковки, зокрема в контексті обов'язкової її переробки або правильного зберігання, щоб зменшити її негативний вплив на екологічну травму. Для цього в Україні діють спеціальні нормативи, які регулюють використання упаковки, що підлягає переробці, а також вимоги до її маркування щодо можливості утилізації. Це сприяє збереженню екологічної рівноваги та зменшує кількість відходів, що виникають внаслідок споживання харчових продуктів.

Після проходження всіх митних процедур, що включають перевірку відповідності товару законодавчим вимогам, митні органи надають остаточну оцінку та приймають рішення про дозвільних або заборонених заходів щодо

ввезення товару на територію України. Оцінка продукції на основі всіх наданих документів, результатів митних перевірок і лабораторних досліджень, а також за вимогами норм і стандартів, що регулюють безпеку та якість харчових продуктів.

Якщо дані в процесі митного контролю не були порушені, і товар повністю відповідає вимогам, митні органи приймають позитивне рішення і надають дозвіл на розмитнення. Це означає, що вантаж може бути офіційно оформлений і допущений до переміщення в межах країни. відповідно до наданого дозволу, продукція отримує право бути розповсюдженою на внутрішньому ринку або ж може бути спрямована до кінцевого споживача через відповідні канали розподілу.

Оформлення розмитнення є етапом, після отримання дозволу на розмітку товар набуває законного статусу, що дозволяє його вільно реалізовувати або використовувати в межах території України. Митні органи містять контроль за дотриманням належної документації та підтвердженням законності переміщення вантажу через митницю. Для харчових продуктів це також включає перевірку на предмет відповідності вимогам щодо умов зберігання, транспортування та дистрибуції відповідно до санітарних та гігієнічних норм.

Якщо в процесі розгляду митними органами виникають сумніви щодо відповідності вимогам (наприклад, підготовка сертифікатів, невідповідність стандартам безпеки чи якості), то митні органи можуть відмовитися від розмитнення документа або вимагати додаткових підтверджень та документів. У разі виявлення серйозних порушень або небезпеки для здоров'я споживачів, товар може бути повернутий, конфіскований чи знищений відповідно до закону.

Прийняття рішення про дозвіл на розмітку також перевірку відповідності пакувальних та маркувальних вимог, які є обов'язковими для харчових продуктів, що ввозяться в Україну. Важливими аспектами є також перевірка відсутності заборонених добавок чи речовин у складі продукції, дотримання вимог щодо термінів зберігання, а також маркування товару, яке має надати необхідну інформацію як правила для споживача, такий склад, термін придатності, умови зберігання та інші реквізити.

У разі, якщо харчові продукти не підлягають обмеженням або спеціальним умовам (наприклад, не є небезпечними для здоров'я, не містять заборонених

компонентів чи не порушують екологічних стандартів), митні організації завершують процес розмитнення. Після цього це може бути передано в розподільчі засоби або зберігання, що дозволяє почати їх подальше розповсюдження для реалізації на внутрішньому ринку або для використання в певних сферах, наприклад, для виробничих чи культурних потреб.

Таким чином, митні формальності при перетині кордону України харчових продуктів є важливою складовою частиною системи контролю за безпекою, якістю та відповідністю імпортованих товарів національним вимогам. Цей формально забезпечується не тільки захистом здоров'я споживачів, але й підтримкою екологічних стандартів, що є критично шкідливими для збереження екосистеми та сталого розвитку країни. Митні процедури, що включають підготовку та подачу документації, митне декларування, перевірку відповідності продукції національним стандартам, контроль за маркуванням та упаковкою, а також дотримання екологічних норм, сприяють ефективному управлінню зовнішньоекономічною діяльністю.

Окремо варто відзначити, що в результаті виконання митних формальностей забезпечується високий рівень контролю над безпечністю харчових продуктів, що ввозяться, завдяки чому значно знижується ризик потрапляння на ринок неякісних або небезпечних для здоров'я товарів. Контроль включає не тільки перевірку на відповідність цим законодавчим вимогам, а й наявності інших сертифікатів та ліцензій, що підтверджують відповідність продукції санітарним, фітосанітарним, ветеринарним та екологічним стандартам. Важливими є також заходи, спрямовані на забезпечення того, щоб імпортовані харчові продукти відповідали вимогам щодо їх маркування та упаковки, що дає споживачам отримувати точну та прозору інформацію про склад, термін придатності, умови зберігання та деякі ризики для здоров'я.

Таким чином, митні формальності забезпечують не тільки безпеку та здоров'я громадян, але є елементом для контролю за якістю імпортованої продукції, що має прямий вплив на довіру ринку споживачів і стабільність харчових товарів. Вони також сприяють економічній стабільності країни, пропускаючи уникнути негативних економічних наслідків від ввезення неякісної продукції, що може

призвести до додаткових витрат на її повернення або утилізацію. Тому митні процедури впливають на важливу роль не лише у забезпеченні безпеки та якості харчових продуктів, але й у підтриманні цілісності національної економіки, що є запорукою сталого розвитку та процвітання держави.

Висновки до розділу 1

Розділ 1 досліджує фундаментальні теоретичні й методологічні заклади, які формують для основи аналізу харчових продуктів та його регулювання ринку. Важливим аспектом є розгляд товарознавчої характеристики харчових продуктів, що дозволяє змінити їх споживчі властивості, якість та відповідність сучасним стандартам. Це створює умови для ефективного оцінювання продукції та конкурентоспроможності на її ринку.

Методологічні підходи до експертного оцінювання структури ринку харчових продуктів спрямовані на розуміння основних тенденцій, які впливають на попит і пропозицію, а також на ідентифікацію ключових ринкових учасників. Такий підхід дозволяє прогнозувати розвиток галузі та формувати обґрунтовані стратегії просування товарів.

У контексті митного регулювання харчових продуктів акцент зроблено на значущих митних формальностях під час перетину кордону України. Вони спрямовані на забезпечення відповідності імпортованих товарів стандартам безпеки та якості, а також на захист внутрішнього ринку від недобросовісної конкуренції. Розуміння сутності та вимог митних процедур дозволяє вдосконалити логістичні процеси, зменшити ризики порушення та прискорити розвиток міжнародної торгівлі.

Загалом, аналіз у цьому розділі демонструє комплексний підхід до вивчення харчових продуктів, що охоплює як товарознавчі, так і ринкові аспекти. Поєднання теоретичних знань із практичними інструментами дозволяє сформувати ефективну систему оцінювання та регулювання, необхідну для підтримки стабільного та конкурентоспроможного ринку харчових продуктів.

РОЗДІЛ 2

ДОСЛІДНИЦЬКИЙ АНАЛІЗ ХАЛВИ СОНЯШНИКОВОЇ В УКРАЇНІ

2.1. Стан та динаміка розвитку ринку халви соняшnikової

Халва та східні солодощі – це різноманітні десерти, популярні у багатьох країнах, зокрема на Близькому Сході та Центральній Азії. Халва виробляється з насіння (соняшника або кунжуту), горіхів, борошна та цукру, часто з додаванням шоколаду або родзинок, і може бути як твердою, так і м'якою за консистенцією. Східні солодощі охоплюють такі продукти як рахат-лукум (десерт із цукру та крохмалю) та нуга (солодке поєднання цукру, меду та горіхів). Ці ласощі відрізняються своїм унікальним смаком і часто використовуються у традиційних святах та урочистостях.

Ринок східних солодощів, включаючи халву, характеризується залежністю від багатьох факторів, що починають динаміку виробництва, споживання, імпорту й експорту. Ці фактори мають як внутрішній, так і зовнішній характер, та суттєво впливають на стійкість і розвиток галузі.

Обсяг виробництва східних солодощів в Україні, зокрема халви, значною мірою залежить від доступності базових компонентів, таких як вміст соняшника, цукру, мінерального кореня та допоміжних інгредієнтів. Україна має сприятливі умови для вирощування соняшника, що дозволяє забезпечити значний обсяг сировини для виробництва халви. Проте ціни на сировину, особливо на цукор та додаткові інгредієнти, зростають під впливом інфляції та коливання на глобальних ринках.

Значний вплив також має подорожчання енергоресурсів. Останні два роки вартість електроенергії в Україні зросла приблизно на 40%, що суттєво впливає на вартість виробництва. Особливо чутливим це є для малих і середніх підприємств, які мають обмежені фінансові можливості для впровадження енергоефективних технологій.

Міграція населення та зниження купівельної ефективності через військовий конфлікт та економічну кризу значно скоротили загальний рівень споживання

продуктів харчування, включаючи східні солодоці. Основними споживачами східних солодоців залишаються внутрішні ринки України, зосереджені переважно в містах.

Однак попит на доступні продукти з низькою та середньою ціною, такий як халва, збільшується знову. Згідно з останніми оцінками, рівень споживання в цьому сегменті зріс на 10-15% порівняно з 2022 роком. Це пов'язано з тим, що такі солодоці залишаються популярними завдяки своїй доступності та високій енергетичній цінності.

Імпорт східних солодоців в Україні займає лише невеликий експорт ринку — приблизно 1%. Більший імпорт включає унікальні види продуктів, які не виробляються в країні, наприклад, турецька пахлава або спеціальні види кунжутної халви. Ця нова продукція має стабільний попит серед споживачів, який орієнтований на автентичний смак та високу якість.

Експорт східних солодоців, зокрема халви, становить понад 20% загального обсягу виробництва в Україні. Основними ринками збуту є країни ЄС, Близького Сходу та Центральної Азії. Висока якість української половини забезпечує її конкурентоспроможність на міжнародному ринку, що сприяє збільшенню валютного виторгу. Проте логістичні проблеми, пов'язані з обмеженнями в транспортній інфраструктурі, можуть перешкодити експорту, водночас впливаючи й на внутрішній ринок.

Стабільність постачання як на внутрішній, так і на зовнішній ринок залежить від ефективності логістики. В умовах військових дій частина транспортних шляхів стала недоступною, що ускладнює транспортування сировини до виробничих підприємств і доставку готової продукції до кінцевих споживачів.

Ринок східних солодоців в Україні залежить від багатьох взаємопов'язаних чинників, таких як доступність сировини, ціни на енергоресурси, рівень купівельної спроможності населення, імпорتنі та експортні можливості, а також стан логістики. Утім, незважаючи на виклики, ринок демонструє стійкість і поступове відновлення. Ефективне управління виробничими ресурсами, адаптація до змін попиту та вдосконалення логістики можуть стати ключовими факторами для його подальшого розвитку.

На ринку халви соняшникової спостерігається зменшення ємності ринку у 2022 р., що пов'язано з початком повномасштабного вторгнення (табл. 2.1).

Таблиця 2.1 - Місткість ринку досліджуваної продукції 2021-1 кв. 2024 рр., у грошовому вираженні, млн грн

Показники	2021	2022	2023	1 кв. 2023	1 кв. 2024
Місткість ринку, млн грн	1456,96	1440,09	1568,59	422,97	462,10
Приріст, %		-1,16%	8,92%		5,60%

Джерело: оцінка Pro-Consulting

Ринок халви в Україні розвивається на тлі глобальних економічних і соціальних змін, які починають нові тенденції та виклики. Ці продукти залишаються популярними завдяки їх культурній значущості, доступності та високій енергетичній цінності. Однак внутрішні та зовнішні фактори створюють як можливості для зростання, так і обмеження для розвитку галузі.

Сучасні виробники орієнтуються на споживацькі уподобання, активно експериментуючи з рецептурами та формами упаковки. Таким чином, на ринку з'являються такі інноваційні продукти, як халва з додаванням горіхів, фруктів, шоколаду, а також у вигляді порційних цукерок. Такі продукти мають попит серед молоді, яка дає перевагу зручним і порційним форматам споживання. Ця тенденція сприяє диференціації продукції, що дозволяє виробникам охопити ширший сегмент ринку.

Збільшення кількості спеціалізованих магазинів і розширення відділів східних солодоців у великих супермаркетах сприяє популяризації цього сегмента. Такі торговельні точки забезпечують кращу представленість продукції та залишаються споживачам знайомитися з новими видами солодоців. Спеціалізовані відділи часто розташовуються в центральних частинах супермаркетів, підвищуючи їхню видимість.

Онлайн-продажі продовольчих товарів зросли на 63% у 2023 році, що також позитивно вплинуло на доступність східних солодоців. Через інтернет-магазини та маркетплейси, такі як Rozetka та Prom.ua, споживачі можуть замовити халву та інші солодоці з доставкою додому. Це особливо важливо в умовах обмеженої

мобільності через воєнні дії або інші соціальні фактори. Табл. 2.2 ілюструє зростання популярності онлайн-продажів халви соняшnikової.

Таблиця 2.2 – Популярність онлайн – продажів халви соняшnikової за 2021-2023 роки

Рік	Зростання онлайн-продажів продовольчих товарів (%)	Частка східних солодошів в онлайн-продажах (%)
2021	25	1
2022	45	2
2023	63	3

Табл. 2.2 ілюструє динаміку зростання онлайн-продажів продовольчих товарів загалом і отримання східних солодошів, зокрема халви соняшnikової, у цьому сегменті за 2021–2023 роки. Аналіз даних демонструє, що за трирічний період популярність онлайн-каналів значно зросла, що пов'язано із розвитком цифрових платформ, зміною споживчих звичок та впливом глобальних соціально-економічних факторів.

Крім того, у 2021 році зростання онлайн-продажів продовольчих товарів становило 25%, причому частка східних солодошів у цьому сегменті була мінімальною і складала лише 1%. Це пояснюється початковою адаптацією ринку до нових умов цифрової торгівлі та знижує представленість цієї продукції на онлайн-платформах. Проте вже у 2022 році спостерігалось суттєве зростання, детемп приросту продажів склав 45%, а частка східних солодошів піднялася до 2%. Таке зростання було спричинене активізацією маркетингових умов, покращенням логістичних процесів та підвищенням довіри споживачів до онлайн-покупок.

У 2023 році тенденція продовжилася, і зростання онлайн-продажів досягло 63%, що свідчить про подальшу інтеграцію інтернет-торгівлі в повне життя споживачів. Частка східних солодошів, включно з половиною соняшnikовою, зросла до 3%, що свідчить про підвищення популярності цих продуктів за рахунок розширення асортименту, зручності онлайн-доставки та збільшення кількості онлайн-магазинів, що спеціалізуються на продажу східних солодошів.

Східні солодоші мають специфічний смак, який не може відповідати уподобанням усіх споживачів. Частина населення надає перевагу простим продуктам, таким як шоколад або вафлі. Це обмежує охоплення ринку та створює

конкуренцію з іншими сегментами кондитерської промисловості. Однак правильна маркетингова стратегія може змінити цю тенденцію, популяризуючи продукцію через акценти на її унікальність та застосування для здоров'я.

Інфляція та зменшення населення через міграцію зменшують загальне споживання харчових продуктів. Проте, східні солодощі, зокрема халва, залишаються стабільним сегментом завдяки своїй доступності. Зростання цін на сировину та енергоресурси, яке значно підвищило собівартість продукції, залишається одна з найбільших проблем. Наприклад, подорожчання електроенергії на 40% протягом двох років змусило багатьох виробників збільшити свої витрати (табл. 2.3).

Таблиця 2.3 – Фактори впливу на собівартість халви соняшникової

Фактор	Рівень впливу на собівартість (%)
Сировина	35
Енергоресурси	20
Логістика	25
Заробітна плата персоналу	15
Інше	5

У таблиці 2.3 відображено основні фактори, які впливають на власну вартість виробництва халви соняшникової, та їх відносний внесок у загальну структуру витрат. Дані свідчать, що ключовим фактором є витрати на сировину, які становлять 35% загальної собівартості. Це пояснюється високою залежністю виробництва від якісного вмісту соняшника, що є базовим ресурсом, а також стабільністю постачання і додаванням цін на ринок сировини.

Енергосурси займають інше місце за рівнем впливу, формуючи 20% витрат. Ураховуючи зростання тарифів на електроенергію та природний газ в Україні в останні роки, енергетичний компонент суттєво впливає на собівартість, особливо в умовах енергоємного виробництва.

Логістичні витрати формують близько 25% собівартості, що свідчить про актуальність транспортних послуг із забезпечення доставки сировини на виробництво, а також готової продукції до моменту реалізації. Ефективна логістика є критичним елементом, особливо в умовах пошкодженої інфраструктури чи змінених транспортних тарифів.

Заробітна плата персоналу становить 15% собівартості, що вказує на цінність людського фактора у процесі виробництва халви. Якщо на автоматизацію окремих етапів, людські ресурси залишаються необхідними для контролю за якістю та забезпеченням гнучкості у виробничих процесах.

Інші витрати, включаючи амортизацію обладнання, податки, маркетингові заходи тощо, становлять 5%. Хоча їхній внесок у собівартість є відносно незначним, ці чинники також впливають на загальну конкурентоспроможність продукції.

Експорт східних солодоців є джерелом доходу для виробників. Однак проблеми з логістикою, спричинені війною, обмежують поставки до інших країн. Імпорт східних солодоців залишається невеликим — лише 1% ринку. В основному це унікальні види продукції, яка має високу якість і попит серед споживачів.

Ринок халви та східних солодоців переходить на етапі адаптації до зміни попиту й економічних умов. Розширення асортименту, розвиток спеціалізованої торгівлі та онлайн-продажів перспективні для зростання цього сегмента. Проте для стійкості необхідно вирішувати питання, пов'язані з енергетичними витратами, доступністю сировини та зростанням конкуренції з іншими видами солодоців. Східні солодоці залишаються елементом харчової культури, який може знайти нові ринки через інновації та ефективну маркетингову стратегію.

У 2022 р. обсяги виробництва трохи знизилися, щодо 2021 р., основні причини: порушення логістичних ланцюгів, нестабільна робота багатьох підприємств на початку повномасштабного вторгнення, безпосередні втрати внаслідок бойових дій. Виробництво зменшилося за рахунок зменшення попиту на внутрішньому ринку та ускладнення постачання продукції на експорт.

На рис. 2.1 наведена динаміка виробництва халви соняшникової в Україні за 2021- 1 кв.2024 років.

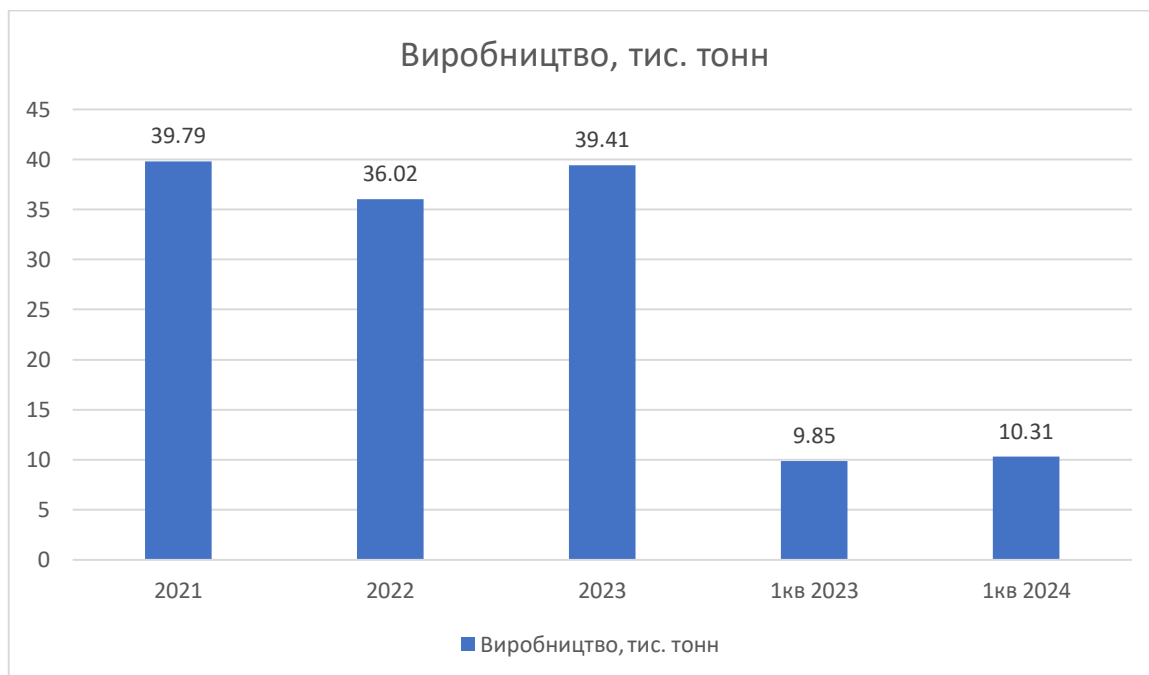


Рисунок 2.1 - Динаміка виробництва халви та східних солодощів в Україні, 2021 – 1 кв. 2024 р., у натуральному вираженні, тис. тонн

Джерело: оцінка Pro-Consulting

Протягом 2021 – 1 кв. 2024 р. Україна експортувала широкий асортимент східних солодощів. Найбільшу частку у структурі експорту протягом усіх років становила халва – близько 90%.

У 2022 р. обсяги експорту халви та східних солодощів значно зменшилися, що пов'язано з початком повномасштабного вторгнення та, як наслідок, зниженням обсягів виробництва. 2023 р. показники зросли, що вказує на пристосування ринку до економічних та політичних обставин у країні (рис. 2.2).

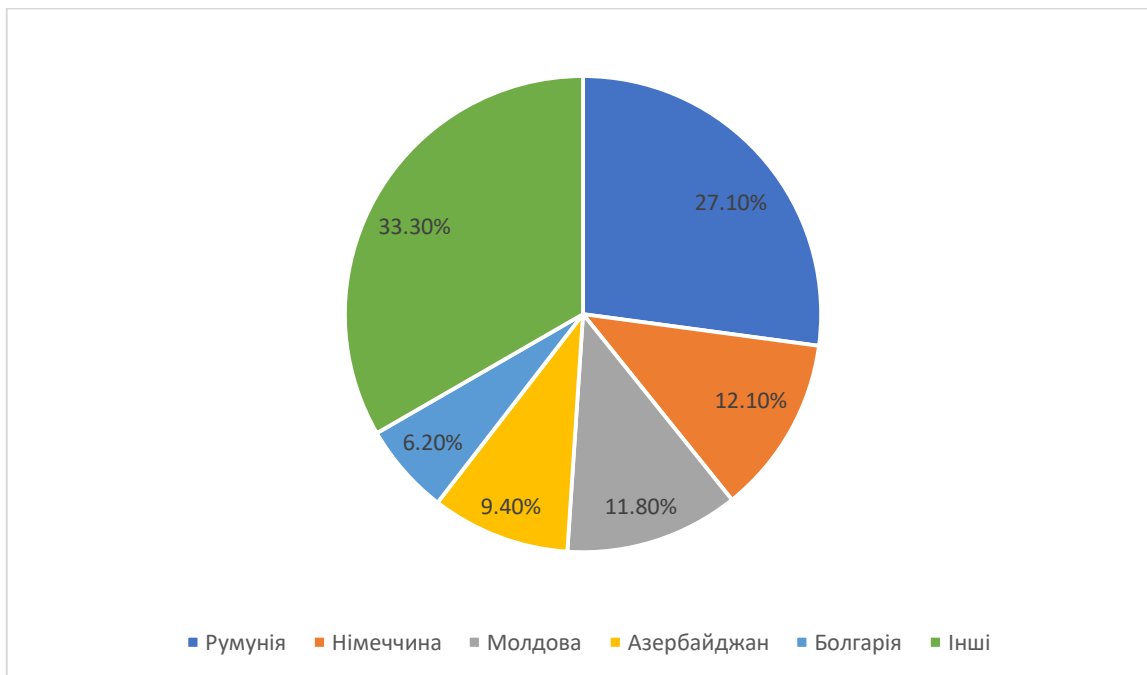


Рисунок 2.2 - Географія експорту халви та східних солодошів з України, 1 кв. 2024 р., в натуральному вираженні, %

Джерело: оцінка Pro-Consulting

Основну частину продукції за 2021 – 1 кв. 2024 р. було експортовано до Румунії, Молдови та Азербайджану. за 1 кв. 2024 р. Німеччина посіла друге місце серед країн-експортерів.

У 2022-2023 роках. обсяги імпорту продукції зменшилися приблизно на 14% від показників 2021 р., що пояснюється початком повномасштабного вторгнення, ускладненням логістики та частковим припиненням торгових відносин з окремими країнами. У I кв. 2024 року спостерігалось значне падіння імпорту порівняно з аналогічним показником 2023 року через відсутність поставок товарів основними імпортерами.

Основними споживачами халви та східних солодошів є жінки, діти та люди похилого віку, які обирають продукцію, як альтернативу шоколаду та звичайним кондитерським виробам. Вікова група споживачів – люди різного віку.

Залежно від цінової категорії продукції, споживачами можуть бути люди різного рівня достатку. Споживачі масмаркету та продукції ТМ торгових мереж, представлені низьким та середнім діапазоном цін, є люди з низьким та середнім статком, які люблять солодоші та обирають продукти, доступні для них. Для таких споживачів вартість стоїть на першому місці, тому для них цікава продукція зі

знижками та акційні товари. Споживачами товарів високого цінового діапазону є особи з високим і вищим за високий рівень доходу. Такі споживачі вибирають продукцію, що відрізняється цікавою подачею (упаковка, оформлення, привабливий зовнішній вигляд) та смаком (додаткові наповнювачі, як екзотичні горіхи, шоколад тощо). Такі споживачі мають сформовані смакові звички, часто вибирають ТМ, яку знають та люблять, проте готові до покупки новинки при гарній подачі товарів чи реклами.

У 2022 році ринок східних солодоців, як і інших харчових продуктів, зазнав падіння через повномасштабне вторгнення. Однак у 2023 році спостерігалось поступове оновлення обсягів виробництва та ринку загалом. Україні продуктами (наприклад, тахіна халва). займаючи понад 70%.

Східні солодоці в Україні мають потенціал для подальшого розвитку завдяки зростаючому попиту на натуральні та вегетаріанські продукти. Очікувані тенденції ринку халви соняшників та східних солодоців свідчать про постійний розвиток та адаптацію виробництва до нових вимог споживачів та змінених ринкових умов. Розширення асортименту є однією з ключових тенденцій, які активно реалізують виробники. Вони дають нові продукти, які відповідають сучасним вимогам здорового харчування. Так, виробники все частіше вводять до складу халви суперфуді, такого як продукт харчування, амарант, або знижують вміст цукру, замінюючи його натуральними підсолоджувачами або іншими корисними інгредієнтами. Це дозволяє не тільки розширити цільову аудиторію, зокрема серед тих, хто піклується про здоров'я та дієту, але й відповідає на зростаючий попит на функціональні харчові продукти. Інновації в технологічних процесах виробництва також стають аспектом конкурентоспроможності продукції.

Збільшення експорту є ще помітною тенденцією на ринку. Українські виробники, завдяки високій якості своєї продукції та конкурентоспроможним цінам, активно виступають на міжнародних ринках, зокрема в Європі та на Близькому Сході. Така експансія сприяє не тільки збільшенню валютних надходжень, але й формує позитивний імідж української харчової продукції на світовій арені. Високі стандарти якості, що відповідають європейським вимогам, а

також адаптація до специфіки ринків, зокрема через локалізацію асортименту, дозволяють українським виробникам розширювати свої експортні можливості.

Таким чином, галузь переходить на етапі динамічного розвитку, де інновації в складі продукції та стратегія виходу на міжнародні ринки є основними двигунами змін. Тенденції, які спостерігаються, відображають не тільки зміни в уподобанні споживачів, але й адаптують виробничі підприємства до глобальних викликів та конкурентних умов.

2.2. Основні виробники та імпортери халви соняшникової в Україні

Ринок халви соняшникової в Україні є сегментом кондитерської промисловості, який активно розвивається навіть попри складнощі, пов'язані з економічною ситуацією в країні. Основними виробниками халви є місцеві компанії, які адаптують виробництво до ринку та умов, тоді як порт займається незначним збільшенням загального обсягу через домінування місцевого виробництва. Експорт халви також є вагомою складовою галуззю, а українська халва користується споживачами в країнах Східної Європи та інших регіонах.

Згідно з аналітичними даними, з 2022 року ринок халви почав відновлюватися після значного скорочення у 2022 році через логістичні труднощі та зниження попиту. У 2023 році темпи приросту обсягів виробництва становили 8,9%, що збільшило про приріст ринку до нових умов. Основні виробники концентруються в регіонах з доступом до сировини, зокрема соняшникового масла, яке є базовим компонентом халви.

Виробники також розширюють асортимент за рахунок інновацій у рецептурі та збірці продукції, наприклад, пропонують халву у вигляді батончиків або цукерок. Сегмент середньої цінової категорії залишається найпопулярнішим, але зростає попит і на преміальний вид продукту.

Українські виробники халви експортують до Молдови, Румунії, Польщі, а також до Німеччини. У 2023 році частка експорту в загальному виробництві склала близько 20%. Водночас імпорт становить менше 1% ринку, що сприяє домінуванню вітчизняної продукції та низькій конкуренції з боку іноземних виробників.

Основними виробниками та імпортерами халви в Україні є кілька ключових компаній, які домінують на основі розвитку інфраструктури виробництва, широкому асортименту ринку продукції та високим стандартам якості.

В Україні існує ряд значних виробників халви, кожен з яких має свою специфіку та вплив на ринок східних солодоців. Серед них АТ "Житомирські ласощі", ПП "Аміна", ТОВ "Конті" та ПрАТ "Сумські ласощі". Усі ці підприємства мають великий досвід у виробництві кондитерських виробів і активно працюють як на внутрішньому ринку, так і на експорт.

АТ "Житомирські ласощі" є одним із провідних виробників кондитерських виробів в Україні, зокрема халви. Компанія славиться своїм багаторічним досвідом у виробництві високоякісної продукції, яка користується попитом не тільки в Україні, але й за кордоном. Висока якість, відповідність стандартам компанії та інноваційні підходи до втрати зайнятості лідируючих позицій на ринку. Продукція цього виробника є однією з найпопулярніших серед українських споживачів.

ПП "Аміна", що базується у Львові, спеціалізується на виготовленні традиційних східних солодоців, зокрема халві. Це підприємство використовує стародавні рецепти та технології, що дозволяють зберегти автентичний смак продукції. «Аміна» активно орієнтується на якість та традиції в поєднанні з сучасними вимогами ринку, що сприяє її популярності серед шанувальників східних солодоців в Україні та за кордоном.

ТОВ "Конті" є однією з найбільших корпорацій в Україні в галузі виробництва кондитерських виробів. Крім того, що компанія пропонує широкий асортимент продукції, вона також виробляє халву різних видів. «Конті» поєднує в собі традиційні рецепти та сучасні технології, що дозволяють виробляти якісну продукцію для різних сегментів споживачів.

ПрАТ "Сумські ринкові ласощі" також займає важливу роль на виробниках халви в Україні. Це підприємство спеціалізується на випуску не лише халви, а й інших кондитерських виробів, орієнтуючись на високі стандарти якості та інноваційні технології. Вони приділяють велику увагу якості продукції, що дозволяє задовольняти потреби вимогливих споживачів як на внутрішньому, так і в рамках експортних поставок.

Ці виробники не тільки задовольняють потреби споживачів в Україні, але й активно працюють на зовнішніх ринках, що працюють про високу конкурентоспроможність українських товарів та їх відповідність міжнародним стандартам якості.

Імпорт халви в Україну здійснюється з різних країн, що має значний вплив на доступність та асортимент східних солодоців на вітчизняному ринку. Одним із основних постачальників є Туреччина, де халва займає важливе місце в національній кулінарії. Турецькі виробники, зокрема бренди як *Koska*, мають великий попит завдяки високій якості своєї продукції, що виготовляється за традиційними рецептами. Турецька халва популярна не тільки через автентичний смак, а й через ефективну систему логістики, що дозволяє забезпечити її стабільний потік на ринку України. Вона здобула довіру споживачів завдяки своїй натуральності, різноманіттю варіантів та привабливій ціні, що робить цей продукт доступним широкому колу споживачів.

Крім Туреччини, в Україну також постачають половину компаній з країн СНД, зокрема з Молдови та Азербайджану. Виробники цих країн традиційно пропонують соняшникову халву, яка є популярною через свою доступність і невисоку ціну. Молдова та Азербайджан мають багаті традиції виробництва солодоців, і їхня халва отримала реєстрацію в Україні завдяки своїм смаковим якостям та відповідності стандартам ринку безпеки.

Також варто відзначити імпортні халви з Греції та Болгарії, де виробляються унікальні види цього продукту, зокрема халви з кунжутом. Грецька та болгарська халва відрізняється характерними інгредієнтами та рецептурою, що додає їй особливого смаку. Використання кунжуту, який є основною складовою, робить ці види халви більш поживними та корисними, завдяки високому вмісту кальцію, магнію та інших корисних речовин. Халва з таких країн привертає увагу українських споживачів, які цінують здорове харчування та нові смакові відчуття.

Таким чином, імпорт халви в Україну представлений широким спектром країн, які пропонують різноманітні види цього продукту, кожна з яких має свої унікальні характеристики та привертає увагу певної категорії споживачів.

Український ринок халви, як і багато інших ринків кондитерських виробів, стикається з численними викликами, які зумовлені як внутрішніми, так і зовнішніми факторами. Із одним із основних обмежень ринку є високі енергетичні витрати, які суттєво впливають на собівартість виробництва. Це особливо актуально для виробників, що вимагає енергозатратних технологій, завдяки зростанню ціни на енергоресурсах, таких як електрика та газ, робить виробництво напівдорожчим, що у свою чергу буде показано на кінцевій ціні продукту. Враховуючи тиск в Україні, який характеризується зниженням енергетичної незалежності та постійними коливаннями на енергоресурсах, виробники змушені адаптуватися до ринку нових економічних реалій.

Іншим суттєвим викликом для виробництва халви є зміни у сировинному забезпеченні. В Україні значна частина сировини для виробництва халви, зокрема завдяки соняшнику, є вітчизняного сировини, проте змінюється в погодних умовах, ціни на аграрні продукти або логістичні труднощі можуть вплинути на постачання та вартість сировини. Таким, обмеження на експорт сировини, які були вкладені внаслідок війни, сприяли нестабільності на, знижуючи доступність і збільшуючи вартість деяких витрат. Це ставить під загрозу стабільність виробництва, вимагаючи від підприємців пошук альтернативних джерел постачання або навіть змін у технологічних процесах.

Конкуренція з боку тіньового сектору також є серйозним викликом для офіційних виробників. Підприємства, що працюють нелегально, можуть знизити ціни за рахунок великих витрат на податки та ліцензування, що створює нерівні умови на ринку та ускладнює ведення бізнесу для легальних компаній. З одного боку, це робить такі продукти доступнішими для споживачів, з іншого — погіршує зниження з контролю за безпекою та якою продукцією, що є критичним у харчовій промисловості.

Попри ці труднощі, ринок халви в Україні демонструє стійкість і зберігає значний потенціал для розвитку, особливо в сегментах преміальної та органічної продукції. Споживачі все більше звертають увагу на здорове харчування, що містить продукти без консервантів, штучних добавок та з натуральними інгредієнтами. Це, у свою чергу, стимулює попит на халву, виготовлену без

використання синтетичних компонентів. Різноманітність формули та корисностей також стає фактором прибутку, що потребує ринку, оскільки на ринку з'являються нові варіанти продуктів з добавками, такими як суперфуди або органічні складники.

Зважаючи на ці тренди, українським виробникам халви варто звернути увагу на зовнішні ринки, де попит на високоякісні та органічні продукти активно росте. також, Європейський Союз, Близький Схід та інші країни можуть стати перспективними ринками для експорту української халви. Для того, щоб забезпечити ефективний вихід на цінні ринки, виробникам необхідно розвивати брендинг своєї продукції, орієнтуючись на стандарти якості, які характерні для міжнародних споживачів, а також адаптувати упаковку та формати продажу до вимог і уподобань представлених покупців.

Тому для подальшого успішного розвитку ринку халви в Україні підприємствам слід звернути увагу на сучасні тенденції здорового харчування, підтримувати високу якість продукції, використовувати інноваційні технології та активно розвивати експорт. Враховуючи високий попит на органічні та натуральні продукти, ринок халви має всі шанси на подальше зростання, за умови правильної стратегії та подолання існуючих викликів.

2.3. Конкурентне середовище та позиціонування халви соняшникової на ринку

Конкурентне середовище ринку високої халви соняшникової в Україні характеризується рівнем конкуренції серед місцевих виробників, а також деяким впливом імпорتنих постачальників, зокрема турецьких брендів. Ринок цієї продукції має значний потенціал для розвитку, оскільки споживчий попит на половину залишається стабільним, а навіть зростає в певних сегментах, таких як органічні або здорові продукти. Основним потенціалом для розвитку на цьому ринку є різноманітність асортименту, оскільки підприємство активно впроваджує товари та інноваційні технології виробництва.

Одним із важливих факторів, який визначає позиціонування халви на ринку, є адаптація до нових трендів, таких як здорове харчування та зниження вмісту цукру у продукції. Бренді, що пропонує халву з додаванням суперфудів або дозволяє лише натуральні інгредієнти, підтримує переваги серед споживачів, які орієнтовані на здоровий спосіб життя.

Асортиментний склад є інструментом для підприємств, які прагнуть зайняти лідируючі позиції на ринку. Виробники, що активно працюють над розширенням асортименту, пропонуючи нові варіанти халви, включаючи інноваційні смаки та форми упаковки, мають змогу привернути більше уваги як з боку традиційних покупців, так і з боку нових споживачів. Оскільки багато споживачів шукають різноманітність у продуктах, підприємства, які здатні задовольнити ці потреби, можуть зміцнити свої позиції на ринку.

Асортиментний склад халви соняшnikової, її ширину та глибину асортиментного складу наведено у табл. 2.4.

Таблиця 2.4 - Аналіз ширини й глибини асортименту халви соняшnikової

№ п/п	Ширина, кількість асортиментних груп у всій сукупності товарної продукції	Глибина, кількість виробів в одній асортиментній групі
1	Види халви: соняшnikова, кунжутна, арахісова, фісташкова, з додаванням фруктів	5 (варіанти смаку)
2	Форма продукції: класична, у вигляді цукерок, батончиків	3 (формат)
3	Упаковка: пакет, пластикові контейнери, індивідуальні упаковки	3 (тип упаковки)
4	Бренди виробників: "Житомирські ласощі", "Конті", "Аміна", "Сумські ласощі"	4 (виробники)
5	Спеціальні варіанти: органічна халва, без цукру, халва з суперфудами	3 (спеціальні варіанти)

Джерело: складено автором

Аналіз ширини й глибини асортименту половини ринку соняшnikової на Україні демонструє різноманіття варіантів, доступних споживачам. Табл. 2.4 детально розкриває ці аспекти, дозволяючи виявити не тільки основні категорії продукції, а й їх специфічні варіанти в кожній групі.

У першій категорії "Види халви" виділяються кілька основних варіантів, які відрізняються за продуктами та смаками. також, соняшnikова халва, яка є основним продуктом, має також різноманітні варіації, такі як халва з кунжутом,

арахісова, фісташкова, а також варіанти з додаванням фруктів. Усього ця група налічує п'ять варіантів смаку, що дозволяє задовільнити різні уподобання споживачів.

Другий аспект — «Форма продукції». Виробники халви активно шукають різні формати для своєї продукції. Це дозволяє розширити можливості споживання та доставки продукту. Серед найбільш популярних форм – класична халва, халва у вигляді цукерок, а також батончики. Усього ця категорія має три варіанти формату, що робить продукт зручним для різних потреб, від повсюдного споживання до перекусів на ходу.

Третя категорія — «Упаковка». В упаковці також існує певна різноманітність, вибір упаковки залежить від формату продукції та вимог до збереження якості. Для халви характерні упаковки у вигляді пакетів, пластикових контейнерів та індивідуальних упаковок для окремих порцій. Це дозволяє виробникам адаптувати свою продукцію до різних каналів збуту та вимог ринку. Усього ця група має три основні варіанти упаковки.

Четверта категорія відображає "Бренди виробників". Основними виробниками халви в Україні є «Житомирські ласощі», «Конті», «Аміна», «Сумські ласощі», що пропонують різноманітні варіанти продукції під власними брендами. Ці бренди є основними гравцями на ринку халви, причому кожен із них має декілька різних варіантів упаковки та смаків, що забезпечує різноманітність у споживчому виборі.

Остання категорія — «Спеціальні варіанти», яка включає органічну халву, халву без цукру та варіанти з додаванням суперфудів. Це процес про зростаючий попит на здорові продукти серед споживачів, які шукають альтернативні традиційним солодошам. Усього існує три таких спеціалізованих варіанти.

Загалом, таблиця показує, що асортимент халви соняшникової в Україні характеризується високою шириною, що дозволяє задовольнити потреби різних груп споживачів ринку. Асортимент Глибіна в кожній категорії також забезпечує достатню різноманітність для вибору серед популярних продуктів, упаковки та варіантів брендів, що робить половину доступною для широкого кола покупців.

Аналіз системи управління конкурентоспроможністю халви соняшnikової слід провести за допомогою побудови модифікованої матриці БКГ. Слід скористатися вихідною інформацією для побудови модифікованої матриці (табл. 2.5).

Таблиця 2.5 - Вихідна інформація для побудови модифікованої матриці БКГ для халви соняшnikової

Найменування СГП	Обсяги продажу продукції підприємства, тис. грн.		Середня ціна одиниці продукції, млн.грн.	Повні витрати на виробництво і реалізацію одиниці продукції, грн.
	2022 рік	2023 рік		
Соняшnikова	329263	401473	2,10	308086
Кунжутна	295683	360529	1,88	276666
Арахісова	249032	303647	1,59	233015
Фісташкова	215227	262428	1,37	201384
З додаванням фруктів	183764	219492	1,15	168436

Джерело: складено автором

У табл. 2.5 наведено детальну інформацію для побудови модифікованої матриці БКГ (Бостонської матриці), яка використовується для аналізу стратегічного положення різних видів халви соняшnikової на. У таблиці представлено обсяги продажу, середні ціни одиниць продукції та повні витрати на виробництво і реалізацію продукції для кожного з п'яти основних видів халви: соняшnikової, кунжутної, арахісової, фісташкової та з додаванням фруктів, за два роки – 2022 та 2023 роки.

У категорії «Обсяги продажу» відображено загальний дохід, отриманий від продажу кожного виду халви, виміряний у тисячах гривень. Ці показники показують динаміку кожного виду продукції за вказаний період продажів. Згідно з даними таблиці, обсяг продажу халви соняшnikової зріс з 329 263 тис. грн у 2022 році до 401 473 тис. грн у 2023 році, що свідчить про позитивний тренд на цьому ринку. Аналогічно, зростання продажів відбулося і для інших видів халви, хоча і в меншій мірі.

Категорія «Середня ціна одиниці продукції» вказує на вартість одного кілограма або упаковки кожного виду халви в мільйонах гривень. У цій розрізі халва соняшnikова має середню ціну 2,10 млн. грн у 2022 році та 2,10 млн. грн. грн у 2023 році, що залишилось незмінним. Це вказує на стабільність ціноутворення на

халву соняшникову, а також на те, що цей вид продукції залишається достатньо доступним для споживачів завдяки іншим видам халви, які мають трохи менші ціни (наприклад, арахісова халва).

У категорії «Повні витрати на виробництво та реалізацію одиниці продукції» показано, скільки торгується на виробництво та реалізацію одного кілограма чи упаковки кожного виду халви. Ці витрати включають усі прямі та непрямі витрати, пов'язані з виготовленням і постачанням продукції. Витрати на соняшникову халву зменшилися на 308 086 грн, що може свідчити про стабільність витрат на виробництво цієї категорії продукції. Інші види халви також демонструють деякі зміни у витратах на виробництво, але загалом усі мають помітну різницю в порівнянні з витратами на соняшникову халву.

Таким чином, аналіз показників у таблиці дозволяє оцінити динаміку обсягів продажу, цінову політику та витрати на виробництво кожного виду халви на ринку. Це стосується застосування, яке з видів продукції має найбільший потенціал для подальшого розвитку, а також дозволяє ідентифікувати ефективність витрат та можливості для підвищення прибутковості підприємства.

Для побудови модифікованої матриці БКГ необхідно провести розрахунок темпів росту продажів кожного виду халви та її рентабельність. Результати розрахунків наведено в табл.2.6.

Таблиця 2.6 - Розрахункові дані для побудови модифікованої матриці БКГ для халви соняшnikової

Найменування СГП	№ у матриці БКГ	Темпи зростання продажу продукції, %	Рентабельність продукції, %
Соняшnikова	1	401473	2,10
Кунжутна	2	360529	1,88
Арахісова	3	303647	1,59
Фісташкова	4	262428	1,37
З додаванням фруктів	5	219492	1,15

Джерело: складено автором

За результатами табл. 2.6 видно, що різні види халви соняшnikової демонструють різний рівень рентабельності та темпи продажів. Тому слід провести побудову матриці БКГ на основі отриманої інформації (рис. 2.3).

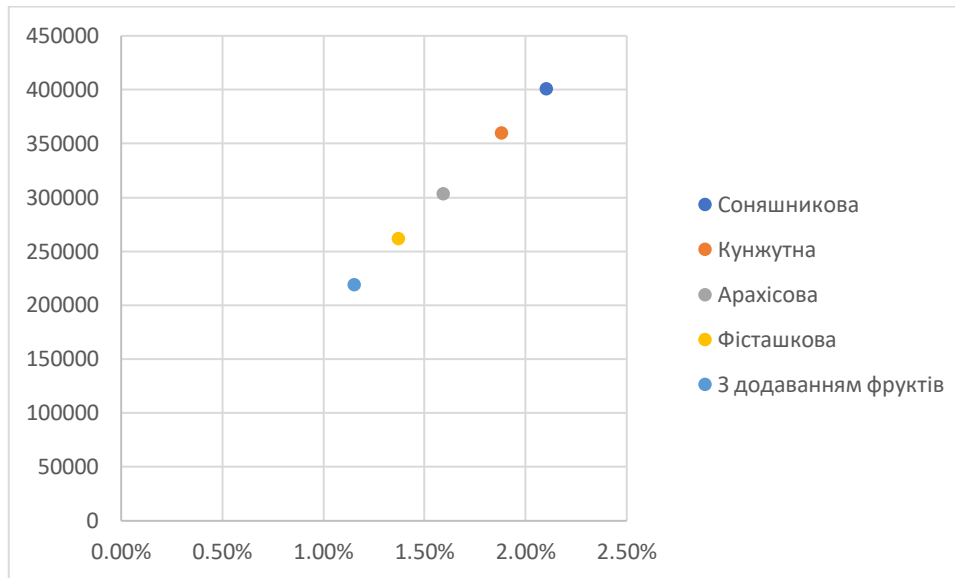


Рисунок 2.3 - Модифікована матриця БКГ для халви соняшникової

Джерело: складено автором

Отже, модифікована матриця БКГ дає уявлення про поточне конкурентне становище халви соняшникової за асортиментним складом.

Слід також провести оцінку конкурентного стратегічного становища халви соняшникової за матрицею «МакКінсі».

На першому етапі побудови матриці «МакКінсі» слід оцінити індикатори привабливості ринку для кожної групи халви соняшникової. Результати оцінки для халви соняшникової наведено у табл. 2.7.

Таблиця 2.7 - Визначення показників фактору «Привабливість ринку» господарського портфеля халви соняшникової

Показники	Кое ф. Ваг.	Ранг показника									Загальна оцінка								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Темпи зростання ринку	0,15	5	5	2	3	1	5	5	2	3	0,75	0,75	0,3	0,45	0,15	0,75	0,75	0,3	0,45
Рентабельність	0,3	5	5	5	4	3	3	2	5	3	1,5	1,5	1,5	1,2	0,9	0,9	0,6	1,5	0,9
Рівень конкуренції	0,1	3	3	4	5	5	1	2	2	2	0,3	0,3	0,4	0,5	0,5	0,1	0,2	0,2	0,2
Можливість не цінової конкуренції	0,05	1	1	1	1	1	2	1	1	1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,1	0,05	0,05	0,05
Місткість ринку	0,15	1	1	2	3	2	1	1	2	2	0,15	0,15	0,3	0,45	0,3	0,15	0,15	0,3	0,3

Державне регулювання ринку	0,05	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Концентрація клієнтів тощо	0,2	5	5	5	4	4	5	3	2	1	1	1	1	1	0,8	0,8	1	0,6	0,4
Разом	1	21	21	20	21	17	18	15	15	13	3,8	3,8	3,6	3,5	2,75	3,05	2,4	2,8	2,15

Джерело: складено автором

Аналогічно слід визначити вагомість факторів конкурентоздатності господарського портфеля халви соняшnikової (табл. 2.8).

Таблиця 2.8 - Визначення показників фактору «Конкурентоздатності» господарського портфеля халви соняшnikової

Показники	Кое ф. Ваг.	Ранг показника									Загальна оцінка								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ринкова частка	0,05	5	5	2	3	1	5	5	2	3	0,25	0,25	0,1	0,15	0,05	0,25	0,25	0,1	0,15
Відносна ринкова частка	0,05	5	5	5	4	3	3	2	5	3	0,25	0,25	0,25	0,2	0,15	0,15	0,1	0,25	0,15
Витрати	0,2	3	3	4	5	5	1	2	2	2	0,6	0,6	0,8	1	1	0,2	0,4	0,4	0,4
Рівень цін	0,3	5	5	5	4	3	3	2	5	3	1,5	1,5	1,5	1,2	0,9	0,9	0,6	1,5	0,9
Привабливість асортименту	0,3	5	5	5	4	3	3	2	5	3	1,5	1,5	1,5	1,2	0,9	0,9	0,6	1,5	0,9
Імідж фірми	0,1	3	3	4	5	5	1	2	2	2	0,3	0,3	0,4	0,5	0,5	0,1	0,2	0,2	0,2
Разом	1	26	26	25	25	20	16	15	21	16	4,4	4,4	4,55	4,25	3,5	2,5	2,15	3,95	2,7

Джерело: складено автором

На основі отриманих даних слід побудувати матрицю «МакКінсі», де по горизонтальній осі відкласти значення фактора «Конкурентоспроможність СГП»,

по вертикальній – «Привабливість ринку». Графічне зображення матриці «МакКінсі» наведено на рис. 2.4.

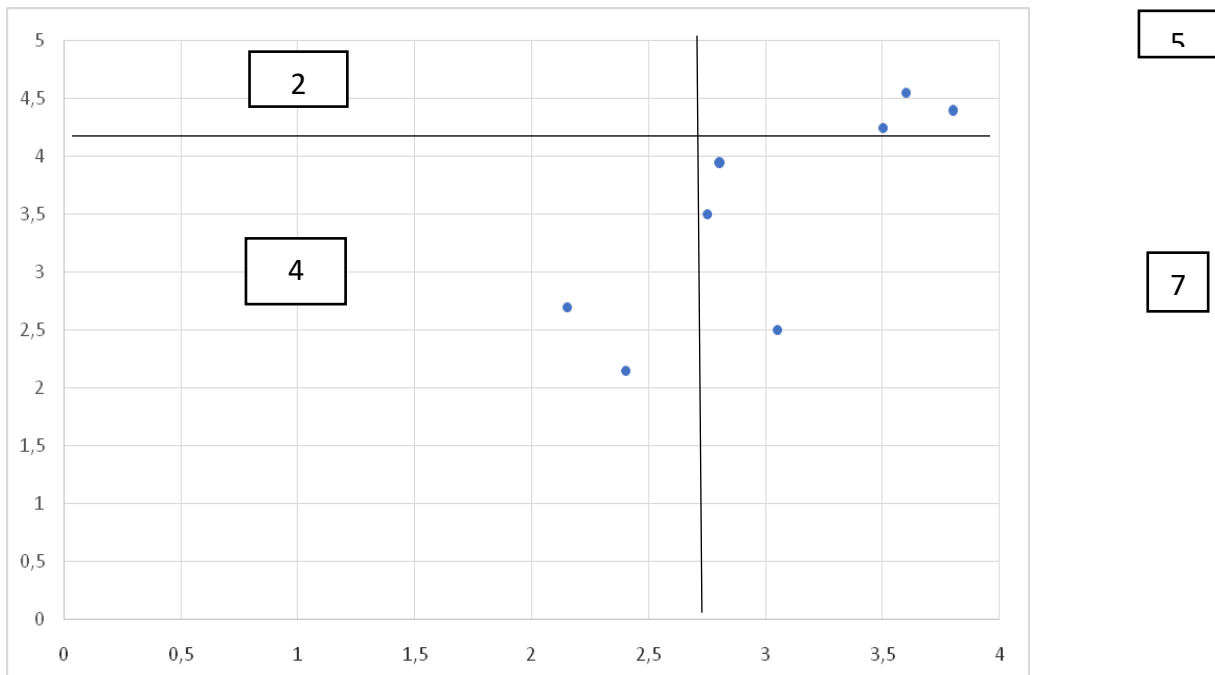


Рисунок 2.4 - Модифікована матриця БКГ для халви соняшникової

Джерело: складено автором

Таким чином, за результатами оцінки матриці «МакКінсі» по відношенню до товарного асортименту халви соняшникової було визначено, що товарний асортимент знаходиться у зоні 4, 7 та 5.

Відповідно до цих зон, для даних товарних категорій передбачені певні стратегії. Такими зонами є «Зона вибіркового розвитку» та «Зона «Збору урожаю». На основі отриманих даних, можна запропонувати пріоритетну стратегію розвитку та збільшення рівня конкурентноспроможності потенціалу халви соняшникової – стратегія диверсифікації чи виведення на ринок нової продуктової групи.

Висновки до розділу 2

У другому розділі досліджується ринок соняшникової халви в Україні, його сучасний стан, динаміка розвитку та основні чинники, які впливають на його функціонування. Аналіз ви стабільно демонструє зростання споживчого інтересу до цього продукту, що зумовлено його високою харчовою цінністю, доступністю та популярністю серед різних соціальних груп. Разом із тим, досліджуються

тенденції щодо зміни структури, викликані інноваційними підходами до виробництва, включенням нових приростів і зростанням попиту на органічну продукцію.

Важливим аспектом є характеристика основних гравців ринку — як вітчизняних виробників, так і імпортерів. Українські компанії, такі як «Житомирські ласощі» та «Аміна», демонструють лідерські позиції завдяки інвестиціям у модернізацію виробничих потужностей та розширення асортименту. З іншого боку, зростає значення імпоротної продукції, особливо турецької, яка представлена брендами високої якості, що відповідає міжнародним стандартам.

Розділ також акцентує увагу на конкурентному ринку середовищі халви, яке стає дедалі більш динамічним. На всій посиленні конкуренції між національними виробниками та імпортерами, що стимулює вдосконалення якості продукції, підвищення рівня маркетингу та створення нових форматів упаковки. Стратегічне позиціонування учасників ринку базується на диференціації продукції, орієнтації на різні сегменти споживачів та врахуванні актуальних трендів, зокрема популяризації здорового способу життя.

Загалом, аналіз аналізу халви соняшникової в Україні про його позитивні перспективи розвитку. Виробники та імпортери адаптуються до викликів глобальної конкуренції та локальних особливостей споживання, що створює умови для подальшого зростання галузі. Розширення асортименту, підвищення якості продукції та впровадження інновацій залишаються ключовими драйверами для зміцнення позицій халви на українському ринку.

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ХАЛВИ СОНЯШНИКОВОЇ

3.1. Сировина та технологічний процес виробництва халви соняшnikової

Основною сировиною для виробництва халви є цукор; патока; ядра арахісу, волоського горіха, кеш'ю; насіння олійних культур (соняшнику, кунжуту); піноутворювачі (мильний корінь, коріння солодки, чайне насіння); ванілін, какао продукти тощо.

Халву готують з розтертого обсмаженого насіння або ядер горіхів шляхом перемішування з карамельною масою. Карамельну масу отримують під час збивання цукро-патокового сиропу з піноутворювачем - відваром мильного кореня або кореня солодки.

Узагальнена схема виробництва халви складається з етапів, наведених на рис. 3.1.

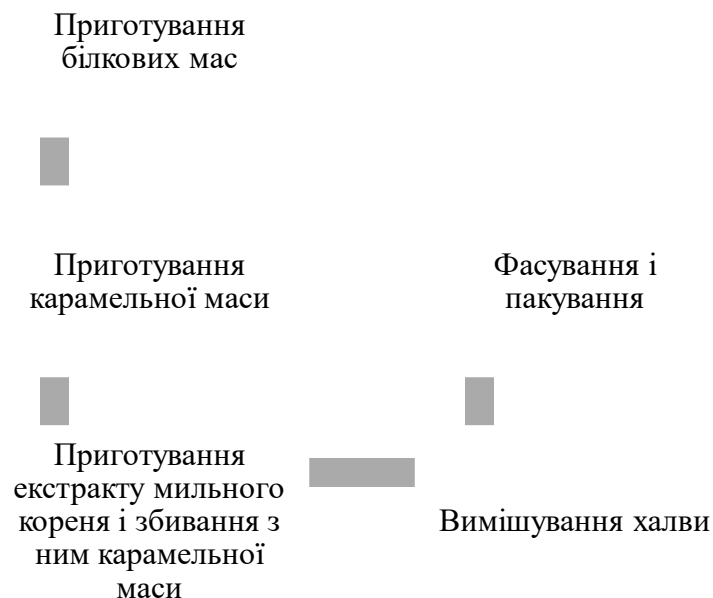


Рисунок 3.1 - Узагальнена схема виробництва халви

Приготування білкових мас. Білковими масами називають напівфабрикат, отриманий в результаті розтирання обсмаженого насіння або ядер горіхів. У цій масі жирова і нежирова, в основному білкова, частина насіння або ядер горіхів

порівняно рівномірно розподіляються одна в одній. Розмір частинок білкової маси приблизно 100 нм. Масова частка жиру білкових мас складає 45-60 %. Соняшникова маса часто містить недостатню кількість жиру і тому її додатково збагачують олією (соняшниковою) до масової частки жиру близько 60 %.

Білкова маса, подібно до какао тертого, має схильність до розшаровування в процесі зберігання. З цієї причини її слід перемішувати під час зберігання. Способи отримання різних білкових мас розрізняються залежно від виду. Олійне насіння, що надходить у виробництво, містить різні забруднювачі мінерального і природного походження (зерна інших культур, пошкоджене насіння тощо). Тому перед використанням сировину очищають на сепараторах, віялках і тільки після цього обрушують (знімають з ядра насінневу оболонку).

Приготування кунжутної (тахінної) маси. Особливістю насіння кунжуту є те, що його оболонка щільно прилягає до ядра і важко відділяється. Але при замочуванні ця оболонка добре набрякає, стає еластичною і легко відокремлюється від ядра. Ця властивість використовується при виготовленні білкової тахінної маси. Очищене насіння кунжуту замочують в металевих, дерев'яних або бетонних ємкостях об'ємом 100-1000 л. Кунжутне насіння поміщають в ємності, заповнюючи їх приблизно на 65 %, і заливають теплою водою з температурою 40-50°C. Рівень води повинен дещо перевищувати рівень насіння. При замочуванні насіння набрякає. Його маса збільшується на 30-50 %, відповідно збільшується і вологість (до 38-40 %). Термін замочування кунжутного насіння значною мірою залежить від його сорту і може тривати від 30 до 180 хв. Деякі види кунжуту вимагають тривалішого замочування, закінчення якого визначають органолептично. При розтиранні замоченого насіння між пальцями оболонка повинна легко відділятися. Коли процес закінчений, воду зливають через сітку.

Після обрушування насіння кунжуту отримують масу, що складається з оболонки і ядер насіння. Для відділення ядер від оболонки використовують різницю в значеннях їх густини. Ядро, що містить значну кількість жиру, має густину близько 1070 кг/м³, а густина оболонки, що складається в основному з клітковини, близько 1500 кг/м³. Розділення здійснюють в рідині, що має значення густини, яке знаходиться між густиною ядра і оболонки. Для досягнення даної мети

застосовують розчин кухонної солі концентрацією 17-19 %. Густина такого розчину 1120-1150 кг/м³. Цей розчин називають солонуром, а сам процес розділення за його допомогою - солонурованням. При солонурованні оболонка тоне (опускається на дно), а ядро спливає на поверхню розчину солі.

Ядро після промивання містить значну кількість вологи (40-45 %). Більша частина води не зв'язана з ядром і може бути легко видалена механічним способом. Цю операцію проводять на центрифугах. Тривалість процесу 2-3 хв. Більш тривале центрифугування призводить до збільшення втрат, оскільки з водою у відході можуть потрапити і сухі речовини. Це відбувається тоді, коли вода, що виходить з центрифуги, втрачає прозорість. Після обробки вологість насіння знижується до 26-28 %.

Наступною операцією є термічна обробка ядер (сушіння і обсмажування). Таку обробку кунжутних ядер проводять послідовно: спочатку сушать до масової частки вологи 10-14 %, а потім обсмажують до вологості 0,9-1,2 %. Інколи ці два процеси поєднують в одній установці. Окрім видалення вологи, складові частини ядер кунжуту зазнають деяких змін в своєму хімічному складі. Результатом цього є поява характерного смаку і аромату. Ядро змінює і механічні властивості: з'являється крихкість, яка сприяє подальшому подрібненню. Охолоджене обсмажене ядро кунжуту провіюють. При цьому, разом з подальшим охолодженням, від ядра відділяються різні домішки (залишки оболонки, необрушені і злиплі ядра тощо). Цю операцію проводять на віялках з вібруючими ситами. Після відвіювання ядро пропускають через магніти для відділення металодомішок.

Охолоджене і очищене ядро подрібнюють і одержують масу сметаноподібної консистенції. Для подрібнення використовують різне устаткування (жорнові млини з горизонтальним або вертикальним валом, валкові млини, комбіновані млини). Якість одержаної маси в значній мірі обумовлена ступенем подрібнення. Залишок на шовковому ситі не повинен перевищувати 15 % знежиреної речовини. Якісну тахінну масу можна отримати лише з ядра, масова частка сухих речовин в якому не менше 98,7 %. Більш вологе ядро погано подрібнюється і утворює білкову масу

грубої консистенції і високій в'язкості. Щоб уникнути розшарування, масу зберігають в ємності з мішалками і періодично перемішують.

Отримання білкової маси з арахісу і інших ядер горіхів (шляхом подрібнення ядер після обсмажування). Для обсмажування і подрібнення використовують обладнання, подібне до технологічного обладнання, яке використовують для отримання тахіної маси. Після обсмажування від ядер арахісу відокремлюють плівку, а інколи і зародок. Технологічний режим обсмажування схожий з режимом, що використовують при обсмажуванні кунжуту. Для відділення плівки обсмажене ядро арахісу піддають енергійному перемішуванню. Оболонку видаляють на віялках.

Ядро арахісу, на відміну від інших ядер горіхів, має специфічний бобовий присмак. Цей присмак в значній мірі зникає під час обсмажування. Для поліпшення смакових властивостей ядро арахісу обробляють кухонною сіллю. З цією метою ядро арахісу змочують теплим (35-45°C) розчином кухонної солі концентрацією 46 %. Розчин кухонної солі додають в кількості 6-9 %. Ядро арахісу поглинає розчин солі. При цьому масова частка сухих речовин знижується і ядро можна обсмажувати звичайним способом. Сіль в кількості 0,2-0,4 % залишається в третій масі і сприятливо впливає на її смакові якості. За іншим способом ядро арахісу замочують в слабкому (3 %-ному) розчині солі. Ядро просочується розсолу і масова частка сухих речовин знижується до 80 %. Ядро відокремлюють від розсолу, підсушують і обсмажують. Терта маса з ядер має бути добре подрібнена.

Отримання соняшникової білкової маси. Виготовлення соняшникової білкової маси дещо відрізняється від отримання тахіної і арахісової (горіхової) маси. Це пов'язано з тим, що сировиною є не ядро, а необрушене насіння високоолійного соняшнику. Після очищення від механічних домішок на віялках насіння калібрується за розмірами. Це пов'язано з тим, що обрушення крупного і дрібного насіння краще проводити окремо. Для обрушення використовують машину, в якій соняшникове насіння багато разів піддається ударам об рифлену поверхню. Обрушене насіння (рушанка) складається з цілих ядер, шматочків ядер, цілого необрушеного насіння, підшкірної плівки і дрібного сміття. З рушанки ціле ядро соняшнику виділяють за допомогою різних віялок. Більш повне очищення

ядер від найдрібніших частинок лушпиння і інших домішок досягається промиванням водою. Інколи воду підкисляють оцтовою кислотою (0,15 %). Потім більшу частину води відокремлюють на центрифугах, а ядра підсушують до масової частки сухих речовин 85-87 %. Насіння обсмажують. Обсмажене соняшникове ядро і терта маса з нього повинні містити 98,6-99,0 % сухих речовин.

Приготування карамельної маси. Технологія виготовлення карамельної маси для халви принципово не відрізняється від приготування її в карамельному виробництві. Заздалегідь готують карамельний сироп, який уварюють в карамельну масу. Така маса повинна мати пластичні властивості в більш широкому діапазоні температур. При енергійному перемішуванні не повинна кристалізуватися. Ці властивості карамельної маси для халви забезпечуються більшою часткою патоки в рецептурі. Додають 150-200 кг патоки на 100 кг цукру.

Уніфікованими рецептурами передбачено внесення 188,5 кг патоки на 100 кг цукру. Карамельна маса, виготовлена за такою рецептурою, має більшу в'язкість, що сприятливо впливає на якість халви. Карамельну масу для халви уварюють дещо слабкіше. Масова частка сухих речовин в ній менша, ніж в призначеній для карамелі, і має бути 94-95 %. Знижена масова частка сухих речовин сприятливо впливає на структуру отриманої халви і утворення волокнистої структури, полегшує отримання піноподібної структури при збиванні з екстрактом мильного кореня і при подальшому вимішуванні з білковою масою. Рецептурами передбачена часткова заміна патоки інвертним сиропом. Якість халви з використанням карамельної маси, виготовленої за такою рецептурою, знижена. Вона більш гігроскопічна, менш пластична, має меншу в'язкість. Уварюють карамельну масу зі зниженою кількістю патоки до більшої масової частки сухих речовин (96-97,3 %). Масова частка редукуючих речовин в карамельній масі будь-якого складу має бути в межах 32 %.

Приготування екстракту мильного кореня і збивання з ним карамельної маси. Для того, щоб халва мала шарувато-волокнисту структуру, карамельна маса має бути перетворена на пористий легкий продукт. З цією метою карамельну масу збивають з піноутворювачем, використовуючи екстракт мильного кореня або кореня солодки.

Піноутворюючою речовиною у відварі мильного кореня є глюкозид сапонін. Він має поверхневу активність, його розчини дають рясну і стійку піну. Проте слід враховувати, що сапонін несприятливо впливає на червоні кров'яні тільця крові людини. Ця дія достатньою мірою локалізується у присутності жирів і супутніх їм речовин. З цієї причини при виробництві халви відвар мильного кореня дозволено застосовувати лише в невеликих кількостях (до 0,03 % сапоніну), а для інших кондитерських виробів його використання заборонено.

Сухий мильний корінь являє собою висушені тверді корені завдовжки 15-20 см. Перед використанням їх ретельно миють водою, а потім замочують в чистій гарячій воді з температурі 60-80⁰С протягом 10-15 год. При цьому корінь розм'якшується. Потім його ріжуть на дрібні шматки по 3-4 см, поміщають у варочний котел, заливають водою і виварюють. Отриманий відвар зливають і фільтрують, а мильний корінь, що залишився, знову заливають чистою водою і випаровують до відносної густини 1,01. Так повторюють 3-4 рази. Відвар після другого, третього і четвертого уварювань об'єднують і уварюють до густини 1,05. Таке значення відносної густини приблизно відповідає масовій частці сухих речовин 10 %. Дещо менше половини сухих речовин складає сапонін.

Готовий відвар мильного кореня - це рідина темно-коричневого кольору, яка не повинна мати стороннього запаху. Її використовують відразу після виготовлення, оскільки при зберіганні відвар псується і втрачає піноутворні властивості. Вихід відвару складає приблизно 25 % маси сухого мильного кореня.

Замість мильного кореня у виробництві халви можна використовувати відвар солодкового (лакричного) кореня. Він має меншу піноутворюючу здатність, тому відвар готують більш концентрованим, з густиною не нижче 1,12. Екстракт кореня солодки може надходити у виробництво у вигляді готового концентрату (густої рідини) або в твердому вигляді у брикетах. Відвар мильного кореня збивають з карамельною масою, що має температуру Карамельну масу завантажують в заздалегідь підігрітій до температури 120⁰С котел з мішалкою і додають 1,5-2,0 % (за масою) відвару мильного кореня. Котел завантажують не повністю, оскільки при збиванні об'єм карамельної маси значно зростає. Тривалість збивання 15-20 хв. Збита маса має бути пишною, білого кольору і витягуватися в довгі нитки, що не

рвуться. Якщо карамельну масу збивати при зниженій температурі, то її в'язкість підвищується.

Великий вплив на якість збитої карамельної маси має тривалість збивання. Зменшення тривалості збивання призводить до утворення грубоволокнистої структури та появи жовтого кольору. При збільшенні тривалості збивання маса виходить більш пишна, але нитки в ній короткі і легко рвуться.

Вимішування халви. Збиту з екстрактом мильного кореня карамельну масу змішують з білковою масою. В результаті вимішування халва набуває шарувато-волокнистої структури, будову якої можна уявити як каркас з ниток карамельної маси, на якому рівномірно тонким шаром розподіляється білкова маса. Особливе значення має рівномірний розподіл обох компонентів. Рецептурою передбачено введення білкової і карамельних мас майже в рівних кількостях з невеликим перевищенням частки білкової маси (на 54 масових частини білкової маси витрачається 46 частин збитої карамелевої маси). При виготовленні арахісової і інших видів халви на основі ядер горіхів частку білкової маси підвищують до 60 з відповідним зниженням частки карамельної маси до 40. При цьому враховують, що зі збільшенням частки білкової маси знижується здатність готової халви утримувати жир. Із зменшенням частки білкової маси збільшується твердість готового продукту. При змішуванні компонентів велике значення має температура. Збиту карамельну масу використовують з температурою біля 110°C, а білкову - з температурою біля 40°C. Одночасно з основними компонентами додають смакові і ароматичні добавки - какао-порошок, ванілін.

Фасування і пакування халви. Халву випускають ваговою і фасованою. Вагову пакують у ящики дощані і фанерні, застелені пергаментом, підпергаментом масою нетто до 15 кг і з гофрованого картону масою до 12 кг. Фасована халва може бути у вигляді брикетів масою до 300 г, в жерстяних банках - до 600 і в художньо оформлених коробках - до 1500 г.

3.2. Хімічний склад, поживна цінність та органолептичні показники

Соняшникова халва є популярним кондитерським виробом, який виготовляється з використанням соняшника, цукру або патоки та піноутворювача. Її властивості, включаючи хімічний склад, поживну цінність та органолептичні показники, відображаються як якість продукту, так і його споживчу привабливість. Відповідність вимогам ДСТУ 4188:2023 «Халва. Загальні технічні умови» є основою для забезпечення стабільної якості та безпеки даного продукту.

Хімічний склад має значну міру використання її енергетичної цінності та біологічної активності. У 100 г продукту утворюються білки (10–12 г), які є джерелом незамінних амінокислот, жири (27–32 г), які переважно складаються з ненасичених жирних кислот, і вуглеводи (50–60 г), які забезпечують швидке постачання енергії. Клітковина (2–4 г) сприяє нормалізації травлення. Особливо цінним є вміст вітамінів, зокрема вітаміну Е (20–40 мг), який виконує роль потужного антиоксиданту, та мінералів, таких як магній (150–300 мг) і фосфор (300–400 мг), що підтримують здоров'я нервової системи та кісткової тканини (табл. 3.1).

Таблиця 3.1 – Хімічний склад халви соняшnikової

Компонент	Кількість (г/мг на 100 г)
Білки	10–12
Жири	27–32
Вуглеводи	50–60
Клітковина	2–4
Вода	2–3
Вітамін Е	20–40 мг
Магній	150–300 мг

Органолептичні показники половини є ключовими для її сприйняття споживачем. Характерний сірувато-бежевий колір, рівномірний та однорідний, забезпечує візуальну привабливість продукту. Консистенція халви повинна бути шарувато-волокнистою, що працює про правильність технології її виготовлення. Смакові характеристики вираженої солодкості з типовим горіхово-насіннєвим відтінком, а відображають натуральний профіль організму соняшника (табл. 3.2).

Таблиця 3.2 – Органолептичні показники халви соняшnikової

Параметр	Характеристика
Колір	Сірувато-бежевий, рівномірний
Смак	Горіховий, солодкий
Аромат	Натуральний, насінневий
Консистенція	Шарувато-волокниста, без грудочок

Поживна цінність халви також відзначається високим рівнем енергії (500–550 ккал на 100 г), що робить її корисною для швидкого поповнення запасів енергії. Це пояснюється з'єднанням білків, жирів і легко засвоєних вуглеводів (табл. 3.3).

Таблиця 3.3 - Поживна цінність соняшnikової халви

Показник	Кількість на 100 г
Енергетична цінність	500-550 ккал
Білки	10–12 г
Жири	27–32 г
Вуглеводи	50–60 г
Харчові волокна	2–4 г

Соняшnikова халва є високопоживним продуктом із гармонійно збалансованими компонентами, які забезпечують її поживну цінність та органолептичну привабливість. Дотримання вимог ДСТУ 4437:2005 є критичним для підтримання якості продукції, її відповідності нормам безпеки та задоволення потреб споживачів. Цей продукт є джерелом більшості білків, жирів і вітамінів, що робить його корисним у раціоні, особливо за умов високих енергетичних потреб.

3.3. Вимоги до якості та стандартизація халви соняшnikової

Соняшnikова халва, як один із традиційних кондитерських продуктів, регламентується національними стандартами, які забезпечують контроль її якості, безпеки та відповідності технологічним вимогам. В Україні основним документом, що визначає стандарти для цього продукту, є ДСТУ 4188:2023 "Халва. Загальні технічні умови", який встановлює вимоги до сировини, процесу виробництва, органолептичних та фізико-хімічних показників, а також маркування та зберігання.

Виробництво соняшnikової халви потребує відбору високоякісної сировини, що є основою для досягнення високих органолептичних та безпечних

характеристик продукції. Сировина, що використовується в процесі виготовлення халви, повинна відповідати суворим стандартам якості, зокрема бути без сторонніх запахів, домішок і дефектів. Враховуючи ці вимоги, кожен вміст проходить ретельну перевірку на відповідність нормам безпеки та якості.

Основним компонентом соняшnikової халви є ядра соняшника, які після очищення та обсмажування дають продукт характерного смаку та текстури. Ядра соняшника повинна бути свіжою, без ознак гніття або пошкодження, тому від цього залежить не тільки смаковий профіль, але й безпека продукту. Процес очищення та обсмажування дозволяє позбутися від можливих домішок, таких як пил або дрібні частинки, отримані від напою, що може негативно впливати на якість кінцевого продукту.

Цукровий сироп або патока є основним підсолоджувачем соняшnikової халви, і їх вибір також важливий для досягнення бажаного смаку та консистенції. Ці компоненти повинні бути безпечними, без наявності шкідливих домішок, таких як залишки важких металів або пестицидів. Патока забезпечує стабільність текстури халви, зменшуючи її крихкість та надаючи їй необхідну еластичність.

Одним із спеціальних компонентів виробництва халви є м'лковий корінь або інші дозволені піноутворювачі. Вони використані для того, щоб надати продукту бажану повітряну текстуру, що є кількістю для споживчих властивостей халви. Вибір таких піноутворювачів пов'язаний із вимогами до їх безпеки для здоров'я людини. Згідно зі стандартами, використовувані інгредієнти повинні відповідати нормам харчової безпеки, не зазнавати легких реакцій та не містити шкідливих речовин.

Крім основних інгредієнтів, для підвищення смакових якостей можуть бути додані ароматизатори, горіхи або інші компоненти. Усі додаткові інгредієнти повинні також відповідати вимогам безпеки та стандартизованим нормам якості. Це включає перевірку на наявність шкідливих добавок, таких як консерванти чи барвники, які можуть бути небезпечними для здоров'я споживачів.

Згідно з нормативними документами, сировина для виробництва халви повинна відповідати високим стандартам якості, зокрема без сторонніх запахів і дефектів, які можуть знизити її споживчі властивості. Ці вимоги до сировини мають

на меті не тільки забезпечення безпеки та високих органолептичних характеристик готової продукції, а й виконання вимог споживачів щодо її якості та безпеки.

Технічні умови передбачають, що продукт повинен відповідати чітким нормативам фізико-хімічного складу. У табл. 3.4 наведено основні показники згідно з ДСТУ 4188:2023 Халва. Загальні технічні умови.

Таблиця 3.4 – Фізико – хімічні показники халви соняшникової

Показник	Норма
Вологість, %	Не більше 4
жири, %	27–32
Вуглеводи, %	50–60
Кислотність, °Т	До 2,5
Масова частка білків, %	10–12

Відповідно до чинного законодавства України, соняшникова халва, як і інші продукти харчування, повинна відповідати суворим вимогам безпеки, щоб забезпечити її споживчу цінність і мінімізувати ризики для здоров'я. Одним із основних аспектів безпеки продукту є порушення токсичних речовин, таких як важкі метали, пестициди та мікотоксини. Ці забруднювачі можуть отримати до продукту через сировину, яку запропонують для виробництва халви, а також в її процесі обробки та зберігання. Важкі метали, зокрема свинець, кадмій і ртуть, є надзвичайно токсичними для речовин і можуть викликати різні захворювання, в тому числі порушення функцій нервової системи і нирок. Пестициди, використовувані в сільському господарстві для захисту рослин, можуть залишатися в сировині і становити небезпеку для здоров'я, викликаючи хронічне отруєння або навіть рак. Мікотоксини, які продукуються пліснявими грибами, також можуть бути присутніми в зернових або насінних, з яких виробляється халва, і їх наявність може мати серйозні наслідки для здоров'я, включаючи утворення захворювання і раку.

Додатково, продукт повинен проходити контроль на наявність алергенів та генетично модифікованих організмів (ГМО). Алергени, такі як арахіс, молоко чи глютен, можуть викликати важкі специфічні реакції у деяких людей, тому їх наявність у половині повинна бути чітко позначена на етикетці. Для виробників, які прагнуть зробити продукт доступним для більш широкої аудиторії, у масовому

аспекті є контроль над випуском ГМО. В Україні застосовуються строгі вимоги до маркування ГМО в продуктах, що дозволяє споживачам свідомо вибирати безпечні для їх здоров'я товари.

Ще одним аспектом є контроль за наявністю патогенних мікроорганізмів, таких як *Salmonella* та *Escherichia coli* (E. coli), які можуть викликати серйозні харчові отруєння та інфекційні захворювання. Згідно з українським законодавством, соняшникова халва, як і будь-який інший продукт харчування, не повинна включати патогенних мікроорганізмів, щоб забезпечити її безпеку для споживачів. Інфекції, що викликають порушення продуктів харчування, можуть викликати значні наслідки для здоров'я, включаючи діарею, нудоту, блювоту та інші серйозні ускладнення.

Відповідно до вимог Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», маркування соняшникових халвів має відповідати ряду важливих норм, які гарантують споживачеві наявність достовірної та повної інформації про продукт. відповідно до цього закону, упаковка харчових продуктів повинна бути розроблена таким чином, щоб забезпечити належний захист від механічних пошкоджень, вологи та забруднень, а також зберегти якісні характеристики продукту в його строку придатності.

Одним із основних аспектів маркування є надання споживачам чіткої та прозорої інформації, що включає назву продукту та виробника, щоб споживач міг ідентифікувати продукт і знати, хто є виробником. Склад продукту має бути вказаний на етикетці, щоб споживачі могли ознайомитися з усіма продуктами, які входять до складу халви. Це є для людей з особливими дієтичними потребами або алергіями.

Термін придатності також обов'язково вказується, щоб отримати можливість перевірити, чи є продукт свіжим і придатним для споживання. Разом із терміном придатності зазначаються умови зберігання, які гарантують збереження споживачеві продукту в належних умовах і запобігти його псуванню. Крім того, харчова та енергетична цінність є важливою інформацією, інші споживачі прагнуть знати калорійність продукту та його поживну цінність, що сприяє формуванню збалансованого харчування. Також на етикетці повинні бути вказані дані про

виробництво продукції, щоб споживач міг зрозуміти, коли продукт був виготовлений, що дає можливість оцінити його свіжість і відповідність стандартам безпеки.

Загалом, етикетка на продукті повинна бути зрозумілою, чіткою та надрукувати всю необхідну інформацію, яка дозволяє споживачам прийняти обґрунтоване рішення про купівлю та споживання халви.

Соняшникова халва повинна зберігатися в сухих, прохолодних місцях при температурі від +5 до +20 °С і відносній вологості повітря не більше 75%. Порушення умов зберігання може призвести до зниження органолептичних показників, розвитку окислювальних процесів у жирах і втрати текстури.

Соняшникова халва, як традиційний продукт, займає важливе місце на ринку кондитерських виробів, і її стандартизація є ключовою для забезпечення стабільної якості та безпеки. Важливим етапом цього процесу є виконання вимог ДСТУ 4188:2023 «Халва. Загальні технічні умови», що забезпечує відповідність продукту сучасним вимогам та очікуванням споживачів. Цей стандарт регулює всі аспекти виробництва — від вибору сировини до кінцевого продукту, гарантуючи, що продукт відповідає високим стандартам безпеки, якості та харчових властивостей.

Контроль якості на кожному етапі виробництва є важливою складовою частиною цього процесу. Це включає суворі перевірки сировини на відповідність вимогам безпеки, правильному використанню технологій, а також гарантію, що готовий продукт відповідає встановленим нормам. Така система контролю дозволяє виробникам забезпечити високу конкурентоспроможність своєї продукції, зміцнюючи довіру споживачів до вітчизняних брендів. Це, у свою чергу, зростання популярності української половини на внутрішньому ринку та підвищення її позицій на зовнішніх ринках, де зростає попит на натуральні, якісні та безпечні продукти.

Таким чином, дотримання стандартів якості та безпеки, що передбачається ДСТУ, має стратегічне значення не лише для забезпечення стабільності та конкурентоспроможності українських виробників, а й для задоволення вимог споживачів, які шукають здорові та безпечні продукти харчування.

Висновки до розділу 3

У третьому розділі досліджено ключові аспекти товарознавчої характеристики соняшникового халви, включаючи сировину, технологічний процес виробництва, хімічний склад, поживну цінність, органолептичні показники, а також вимоги до якості та стандартизації цього продукту. Встановлено, що основою для виготовлення соняшnikової халви є високоякісні ядра соняшника, цукровий сироп або патока, та мильний корінь, що забезпечує необхідну текстуру. Важливими етапами виробничого процесу є обсмажування напою, приготування сиропу, перемішування компонентів і формування готового продукту, що відбувається з дотриманням санітарно-гігієнічних норм.

Аналіз хімічного складу халви соняшnikової вказує на її високу поживну цінність. Продукт багатий на жири рослинного походження, білки, вуглеводи та вітаміни групи В і Е, а також містить вміст мінералів, таких як магній, фосфор і калій. Органолептичні показники, такі як смак, текстура, аромат і зовнішній вигляд, відчують споживчу привабливість халви та є найбільшими критеріями при оцінці її якості.

Дотримання вимог до якості продукції та її стандартизація забезпечуються регулюванням згідно з ДСТУ 4188:2023 «Халва. Загальні технічні умови». Ці стандарти регламентують склад продукції, допустимий вміст токсичних речовин, маркування, упаковку, умови зберігання та транспортування. Контроль на відповідність цим вимогам гарантує безпеку споживання та високу якість продукту.

Загальний висновок засвідчує, що соняшnikова халва є продуктом із високою харчовою та споживчою цінністю. Виробництво базується на використанні якісної сировини, сучасних технологій і суворого дотримання стандартів, що покращує формування довіри споживачам і забезпечує конкурентоспроможність цього продукту на внутрішньому та міжнародному ринках.

РОЗДІЛ 4

МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ ХАЛВИ СОНЯШНИКОВОЇ

4.1. Визначення коду УКТЗЕД халви соняшникової

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності уведена в дію як номенклатура Митного тарифу України та призначена до використання для цілей тарифного регулювання ЗЕД, ведення статистики зовнішньої торгівлі та митного оформлення товарів [6].

Встановимо код УКТЗЕД товару, а саме, халви соняшникової.

Першим кроком визначення коду УКТЗЕД буде встановлення розділу, у якому безпосередньо класифікується даний товар. Наступне – потрібно визначити групу, у якій класифікується халва соняшникова. Далі – позиція, підпозиція та категорія, підкатегорія відповідно [9].

1. Проаналізувавши усі розділи, можемо зробити висновок, що халва соняшникова відноситься до розділу IV класифікатора «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замінники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини».

2. У групі 17 товари зібрані відповідно до таких ознак: цукор і кондитерські вироби з цукру

3. Проаналізувавши даний розділ, можна зробити висновок, що халва соняшникова відноситься до 17 групи «Цукор і кондитерські вироби з цукру».

Позицію було обрано 1704, так як, враховуючи, опис товару, що досліджується, та пояснення до УКТЗЕД, дана позиція включає в себе «Кондитерські вироби з цукру (включаючи білий шоколад) без вмісту какао».

Структура товарної позиції 1704 наведена в табл. 4.1.

Таблиця 4.1 - Структура товарної позиції 1704 згідно з УКТЗЕД

Код	Характеристика
1704	Кондитерські вироби з цукру (включаючи білий шоколад) без вмісту какао:

1704 10	- жувальні гумки, у цукровій оболонці або без неї:
1704 90	- інші:
1704 90 10 00	- - екстракт солодки або локриці, який містить понад 10 мас.% цукрози, але без додання інших речовин
1704 90 30 00	- - білий шоколад
	- - інші:
1704 90 51 00	- - - пасти і маси, включаючи марципан, у первинних упаковках, масою нетто 1 кг або більше
1704 90 55 00	- - - льодяники від болю у горлі і цукерки від кашлю
1704 90 61 00	- - - драже та аналогічні їм солодощі, у вигляді драже
	- - - інші:
1704 90 65 00	- - - - кондитерські вироби у вигляді гумки або желе, включаючи фруктову пасту (мармелад) у вигляді кондитерських виробів з цукру
1704 90 71 00	- - - - карамель, з вареного цукру без жирових добавок, з начинкою або без начинки
1704 90 75 00	- - - - ірис, цукерки та аналогічні солодощі, з вареного цукру з жировими добавками
	- - - - інші:
1704 90 81 00	- - - - - одержані в результаті пресування (у вигляді таблеток)
1704 90 99 00	- - - - - інші

Для даного товару може бути визначено одна підкатегорія, це:

- - 1704 90 99 00 – інші.

Згідно МКУ митні органи класифікують товари, тобто відносять їх до класифікаційних групувань, зазначених в УКТЗЕД.

Визначає код товару декларант. У випадку виникнення сумнівів посадова особа митних органів може здійснити їх класифікацію згідно з УКТЗЕД [9].

Визначити основні ідентифікаційні характеристики для класифікації халви соняшникової досить складно, тому для уточнення характеристик товару, що не визначаються візуально та потребують інших методів дослідження, митний орган готує звернення та ініціює взяття проб і зразків для проведення експертизи в митній лабораторії, що оформлюється відповідним висновком.

З метою встановлення достовірних відомостей про халву соняшникову та її відповідності опису класифікаційних групувань УКТЗЕД митні органи можуть вимагати від суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності та громадян зразки даної продукції та достовірні документи на них для прийняття класифікаційного рішення [6].

Отже, з вищевикладеного можна зробити висновок, що у кожній групі чи підгрупі товарів є власний код УКТЗЕД, що дозволяє ідентифікувати товар. Код

УКТ ЗЕД використовується при митному оформленні товарів – це його головне призначення.

Класифікація халви соняшникової за УКТЗЕД є актуальною проблемою, адже класифікація повинна бути розгорнутою, для того щоб надати можливість легко знаходити необхідний код товару.

4.2. Застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті халви соняшникової

Застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті халви соняшникової є важливою складовою частиною забезпечення безпеки та якості харчових продуктів, що надходять на український ринок. Україна, як член Світової організації торгівлі (СОТ), розширює міжнародні стандарти у сфері харчової безпеки, зокрема через застосування нетарифних заходів, таких як санітарно-гігієнічні норми, стандарти якості та маркування продукції. Однак, враховуючи особливості вітчизняного ринку та специфіку сировини, застосування нетарифних бар'єрів для імпорту харчових продуктів, зокрема халві, є великим внеском для захисту споживачів і забезпечення конкурентоспроможності національних виробників.

Відповідно до вимог ДСТУ 4188:2023 «Халва. Загальні технічні умови», халва, яка імпортується в Україну, повинна відповідати строгим вимогам щодо безпеки та якості. Серед основних аспектів, які регулюються нормами стандарту, варто зазначити вимоги до складу сировини, технології виробництва, а також контроль за вмістом токсичних речовин, важких металів, пестицидів і мікотоксинів. Важливим є також контроль наявності алергенів і ГМО, що дозволяє уникнути ризиків для здоров'я споживачів. Продукція, яка не відповідає цим вимогам, не допускається до реалізації на території України.

Один із основних компонентів нетарифного регулювання — це вимоги до сертифікації продукції. Імпортовані харчові продукти, у тому числі халву соняшникову, повинні мати сертифікати відповідності, які підтверджують їх відповідність українським стандартам. відповідно до Закону України «Про

безпеку та якість харчових продуктів» та інших нормативно-правових актів, для ввезення халви в Україну необхідно пройти відповідну сертифікацію в органах сертифікації та здійснити митне оформлення товару.

Мітні органи також виконують важливу роль у нетарифному регулюванні, далі слід контроль за дотриманням вимог щодо маркування продукції. Відповідно до вимог Закону України «Про інформацію для споживачів харчових продуктів», на упаковці імпортованих халві повинна бути вказана точна і достовірна інформація про склад продукту, умови зберігання, термін придатності, а також харчову та енергетичну цінність. Маркування має бути зрозумілим для споживача та надрукувати дані про виробника, країну походження та потреби, вказівки з можливістю алергенів.

Застосування таких вимог є шкідливим для захисту здоров'я споживачів, не дозволяє мінімізувати ризики від споживання неякісних або небезпечних продуктів. Крім того, це сприяє формуванню довіри до української продукції, яка відповідає міжнародним стандартам, а також дозволяє захистити національних виробників від неконкурентоспроможної імпортової продукції, яка не відповідає вимогам безпеки та якості.

Важливим аспектом є також контроль за екологічною безпекою імпортованої продукції. В Україні діють жорсткі вимоги щодо використання екологічно безпечних матеріалів для упаковки, що забезпечують мінімізацію негативного впливу на навколишнє середовище. Усі ці заходи сприяють формуванню безпечного та безпечної ринку харчових продуктів, де споживачі можуть бути впевнені в якості та безпеці продукції, яка продається на стіл.

Загалом, система нетарифного регулювання імпорту халви соняшникової в Україну включає низку заходів, спрямованих на забезпечення високих стандартів безпеки, якості та екологічної безпеки продукції. Здійснення таких заходів є необхідним для підтримки здорової конкуренції на ринку, захисту інтересів споживачів і стимулювання розвитку внутрішнього виробництва, яке здатне задовольняти зростання на високоякісні харчові продукти.

Для імпорту соняшникової халви в Україну основною країною-постачальником є Туреччина. Туреччина є одним із найбільших виробників

східних солодошів, у тому числі халву, завдяки багатій кулінарній традиції та досвіду у виготовленні цього продукту. Турецька халва є однією з найпопулярніших серед українських споживачів, вона виготовляється за традиційними рецептами та має відзначену високу якість.

Застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті халви соняшникової з Туреччини повинно відповідати вимогам українського законодавства, зокрема щодо безпеки та якості продуктів харчування. Для забезпечення відповідності турецької половини стандартам України, вона передбачає процедуру сертифікації, яка включає в себе контроль за відповідністю продукту вимогам безпеки харчових продуктів, таким як випуск токсичних речовин, пестицидів, важких металів і мікотоксинів. В Україні встановлені чіткі норми щодо маркування харчових продуктів, а також усіх імпортних товарів, у тому числі халву, мають надати точну інформацію на етикетці про склад, умови зберігання, термін придатності, а також харчову та енергетичну цінність.

Відповідно до українського законодавства, особливу увагу слід приділити контролю наявності алергенів у складі імпортованого халві. Це важливо, що інші споживачі можуть мати індивідуальні непереносимості певних компонентів, таких як горіхи або інші добавки. Крім того, турецька продукція має відповідати вимогам щодо упаковки, яка повинна бути безпечною для зберігання та транспортування продукту, захистити від механічних пошкоджень і забруднень.

Турецькі виробники халви також мають екологічні стандарти у виробництві та упаковці продукції, що є успіхом для забезпечення безпеки навколишнього середовища. Застосування нетарифних заходів щодо перевірки якості та безпеки імпортованої продукції дозволяє Україні захистити своїх споживачів від небезпечних та неякісних продуктів, що сприяє розвитку здорової конкуренції та підвищенню стандартів харчової безпеки на ринку.

Таким чином, Туреччина є виробництвом постачальника халви соняшникової в Україні, і для забезпечення споживачів застосовуються комплексні заходи безпеки нетарифного регулювання, включаючи сертифікацію продукції, контроль якості, екологічні вимоги та строгі стандарти маркування. Це дозволяє не тільки

захистити інтереси споживачів, але й стимулює розвиток внутрішнього ринку та підвищення конкурентоспроможності українських виробників.

4.3. Визначення країни походження та застосування преференційних заходів

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці (обробці) відповідно до критеріїв встановлених МКУ [21, ст.36].

З метою застосування Угоди про асоціацію, товарами, що походять з України, вважаються [27]:

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

Товарами цілком виробленими в країні є сільськогосподарські та харчові товари, що цілком вироблені в Україні:

- овочеві продукти, зібрані на території країни;
- тварини, що народились та виростили на території країни;
- товари з тварин, що виростили на території країни;
- товари, отримані шляхом мисливства або рибальства на території країни;
- товари від морського рибного промислу, що відбувався в територіальних водах України або Європейського Союзу їхніми кораблями відповідно;
- товари, вироблені на їхніх плавучих базах;
- відходи та утильсировина, що виникли в результаті виробничих операцій на території країни;
- майно, вироблене на території країни, виключно з вище наведених підпунктах.

Товари, які пройшли достатню переробку.

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

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

Сертифікат про походження товару - це документ, який однозначно свідчить про країну походження товару і виданий компетентним органом даної країни або країни вивезення, якщо у країні вивезення сертифікат видається на підставі сертифіката, виданого компетентним органом у країні походження товару. В Україні застосовується наступні форми сертифікату походження, що зазначені у таблиці 4.2.

Таблиця 4.2 – Сертифікати походження, що видаються в Україні [30]

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, Великобританії, Канади, Ізраїлю, Грузії та Країн СНД.

Торгові преференції до цих країн є підтвердженням доброзичливості та взаємною домовленістю між цими державами [31].

Наявність міждержавних Угод з надання преференцій та їх документальне підтвердження представлено в таблиці 4.3.

Таблиця 4.3 – 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 [12]:

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

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

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

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

Сертифікати з перевезення товарів з України за формою «EUR.1» видаються на товари, що експортуються до країн ЄС та задовольняють вимогам правил походження, що застосовується в рамках ПВЗВТ [8].

Основними вимогами до заповнення сертифіката є такі: заповнюється однією з мов, якими складено Угоду; згідно з нормами законодавства України; машинописом або друкованими літерами від руки чорнилами; усі аркуші

сертифіката мають бути заповнені однаково, чітко та акуратно; не повинно бути стирань або слів, написаних поверх інших; зміни повинні бути зроблені шляхом закреслення неправильної інформації та додавання необхідних виправлень; такі зміни мають бути завірені підписом експортера або його уповноваженої особи, що склала цей сертифікат, та печаткою посадової особи структурного підрозділу митниці, на який покладено функції видачі сертифіката.

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

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

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

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

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

походять з Європейського Союзу або України й відповідають необхідним вимогам. Складання декларації інвойс здійснюється експортером шляхом штампування, машинописного чи поліграфічного друкування на інвойсі, повідомленні про доставку чи на іншому комерційному документі декларації з використанням однієї з мовних версій [9].

Отже, оскільки країною походження халви соняшникової є Туреччина, що підтверджується виконанням вимог Поглибленої і всеохопної зони вільної торгівлі між Україною та ЄС (далі – ПВЗВТ), тому поставка партії халви соняшникової до України має супроводжуватися Сертифікатом здоров'я, підписаним Держпроспоживслужбою Туреччини, що засвідчує придатність харчового продукту для імпорту.

Після прибуття товару з Туреччини Сертифікат перевіряють компетентні служби країни-експортеру відповідно до положень, викладених у Директиві № 97/78/ЄС21, а після застосування процедур, передбачених Регламентом (ЄС)

№ 136/200422, результат перевірки має бути зазначений у загальному ветеринарному документі на ввезення. Тільки за таких умов халва соняшникова може бути імпортовано до країни ЄС (Туреччині) з України, яка включена до списку країн, що мають дозвіл на експорт цього виду продукції, супроводжуються відповідними сертифікатами та пройшли обов'язковий контроль у Держпроспоживслужбі України.

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

4.4. Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при імпорті халви соняшникової

Митна вартість визначається з урахуванням умов поставки халви соняшникової. В даному випадку умови поставки СРТ UA Ягодин. Під аббревіатурою СРТ мається на увазі термін міжнародних правил Інкотермс. «Carriage Paid to» («Перевезення сплачено до») означає, що продавець передає

товар перевізнику або іншій особі, номінованому продавцем, в узгодженому місці (якщо таке місце узгоджено сторонами) [7]

Умови цієї поставки застосовуються до перевезень всіх видів транспорту: залізничним, повітряним, автомобільним, морським або водних внутрішніх. Також вони діють, якщо використовується змішаний тип доставки.

Безпосереднє переміщення вантажу довіряють перевізнику. Під цим суб'єктом відносин розуміють фізична або юридична особа, яка зобов'язується доставити вантаж з одного зазначеного місця в інше і має для цього дозволи та ліцензії. Діє перевізник на підставі відповідного договору. Якщо покупець висуває умову передати товар особі, яка не визнана перевізником, продавець не має права йому відмовляти. Як тільки йому був переданий вантаж, вважається, що продавець свої обов'язки за договором виконав [10].

Формула розрахунку митної вартості представлена нижче :

$$MB = C \times KB + VT + BC, \quad (4.1)$$

де MB – митна вартість, грн;

C – ціна товару за контрактом (у валюті контракту);

KB – курс валют на день подання митної декларації;

VT – витрати на транспортування товару до перетину кордону, грн;

BC – витрати на страхування товару до перетину кордону, грн.

Враховуючи умови поставки халви соняшnikової СРТ UA Ягодин, витрати на транспортування та страхування включено в ціну товару за контрактом.

Отже, $MB = (2030,98 \times 30.33760000) + 17800 + 3200 + 12634,9 = 95250$ (грн)

Таким чином, митна вартість є показником прибутку, який вибирає базу для нарахування митних платежів при імпорتنих товарах. У разі поставки халви соняшnikової за умовами Інкотермс СРТ UA Ягодин, специфіка визначення митної вартості враховує особливості даного терміну.

Відповідно до правил Інкотермс, умови СРТ (Carriage Paid To) передбачають, що продавець несе на себе відповідальність за доставку товару до вільного місця призначення, а також за покриття витрат на транспортування та страхування до моменту передачі товару перевізнику. У цьому випадку ці витрати вже враховано у вартість товару за контрактом, що спрощує процедуру визначення митної.

Розрахунок вартості митної нараховується за формулою, яка включає ціну товару за контрактом, перераховану в національну валюту за курсом на дату подання митної декларації. До цієї бази додаються витрати на транспортування і страхування до моменту перетину кордону. З огляду на умови СРТ, ці витрати вже враховано в контрактній ціні, тому додаткового коригування для цих статей витрат не потрібно.

Розрахунок митної вартості халви соняшникової з умовами СРТ UA Ягодин показує інтегровану вартість, що включає всі основні витрати на транспортування та страхування. Величина митної вартості, яка склала 95 250 грн, свідчить про точність використання формули та коректність врахування умов поставки. Це є ключовим фактором для забезпечення прозорості та відповідності митним вимогам у рамках зовнішньоекономічної діяльності. Таким чином, надання повної інформації про умови постачання, а також використання точних курсових значень і витрат є обов'язковими елементами для визначення митної вартості.

4.5. Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при імпорті халви соняшникової

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

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

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

В Україні застосовуються такі види ставок мита: адвалорні – тарифні ставки, встановлені у відсотках до митної вартості оподатковуваних товарів; специфічні – тарифні ставки, встановлені в залежності від фізичних характеристик товару в натуральному вираженні (кількості, маси, об'єму чи інших характеристик);

комбіновані – тарифні ставки, що поєднують специфічний і адвалорний способи розрахунку мита [33].

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

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

Вивізне (експортне) мито нараховується на товари та інші предмети при їх вивезенні за межі митної території України згідно до Законів України та застосовується до незначного переліку товарів, що є стратегічно важливими для України [32].

Виходячи з цього на партію халви соняшникової, вивізне мито має нульову ставку, так як даний продукт не є об'єктом оподаткування при імпорті.

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

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

За нульовою ставкою оподатковуються операції з: ввезення товарів на митну територію України: у митному режимі імпорту; у митному режимі реімпорту, якщо товари поміщені у такий режим відповідно до [21, ст.86, ч.1, п. 5]; у митному режимі безмитної торгівлі; у митному режимі вільної митної зони [28].

Товари вважаються ввезеними на митну територію України, якщо таке ввезення підтверджене в порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України, митною декларацією, оформленою відповідно до вимог Митного кодексу України.

Виходячи з цього, можна зробити висновок, щодо партії халви соняшникової при імпорті, ПДВ становить 0%.

Таким чином, загальні платежі у вигляді заходів тарифного регулювання, щодо халви соняшникової при переміщенні через митний кордон України не застосовуються.

4.6. Технологічна схема митного контролю та митного оформлення імпорту халви соняшникової

Митне оформлення - виконання митних формальностей, необхідних для випуску товарів, транспортних засобів комерційного призначення [10].

Для проведення митного оформлення товару, особа що здійснює декларування, зобов'язана надати посадовій особі митниці Держмитслужби документи, які необхідні для здійснення митного оформлення, а саме [11]:

- митна декларація;
- зовнішньоекономічний договір (контракт) купівлі-продажу товарів;
- міжнародна автомобільна накладна;
- рахунок-фактуру (інвойс);
- ДОВІДКА про транспортно – експедиційні витрати.

При виконанні митних формальностей проводиться контроль у формі автоматизованої перевірки правильності заповнення даних митних декларацій; контроль співставлення – автоматизоване порівняння даних, які містяться в митній декларації і в інших документах з даними, які містяться в електронних копіях митної декларації та інших документах. Цей спосіб допомагає спростити та скоротити термін виконання перевірки даних та інформації яку вносять в супровідні документи суб'єкти зовнішньої торгівлі. Даний спосіб виключає можливість підміни та розходження даних в супровідних документах. Також зменшує можливість помилки через людський фактор [11].

Після надання митної декларації посадова особа починає перевірку митної декларації. Перше, на що слід звернути увагу, це на митний режим. У даному випадку це «ІМ 40 ДТ», це означає, що застосовується режим імпорту, а сама декларація має статус «додаткова декларація до попередньої тимчасової МД» У

графі №2, зазначаються відправник вантажу. Після перевірки відправника посадова особа перевіряє одержувача вантажу, зазначеного у графі 8 [12].

Посадова особа зобов'язана перевірити декларанта. Ці дані наведені у графі 14, а більш детальна інформація про декларанта наведена у графі 54.

Після перевірки інформації про декларанта, слід ідентифікувати транспортний засіб, та його номерні знаки, на якому товари прибули на кордон чи на внутрішню митницю та співставити відомості, ці дані зазначаються у графах 25,26,18,21. Номер транспортного засобу, вид транспорту на кордоні/в межах країни відповідає номеру 30 класифікатора.

Потім посадова особа, повинна перевірити умови поставки, за якими товар переміщується територією України.

Наступним кроком є перевірка 12-ої графі, в якій зазначаються відомості про вартість. Загальна сума за рахунком у валюті складає 2209,98. Операції здійснюються у EUR, дана інформація зазначена в графах 22 та 24 МД. Курс UAH/USD складає 43,10 гривень за один євро [13].

Також посадова особа зобов'язана перевірити графу 33, в якій зазначається код товару згідно з УКТЗЕД. У нашому випадку код має такий вигляд: 9506. Опис товару та його вантажні місця наведені у графі 31.

Також відбувається перевірка митного органу в'їзду/виїзду та його коду, відомості про які знаходяться у графі 29. У поданій декларації зазначається Волинська митниця Держмитслужби, код UA205020.

Документи, що потрібні для перевезення саме цього вантажу, який має відповідний код, наведений у графі 33, визначаються нормативно правовими актами та законами, а перелік документів наданий у графі 44. Також там зазначається час початку та закінчення дії поданих документів [14].

Проводиться перевірка нарахування митних платежів (графі 47). У нашому випадку є дві основи нарахування: ввізне мито та податок на додану вартість. А вони складають: ввізне мито 0% - 0 грн , та ПДВ 0% - 0 грн відповідно.

Було проведено документальну перевірку своєчасності, достовірності, повноти нарахування та сплати митних платежів.

За допомогою такої документальної перевірки, митні органи переконуються у правильності заповнення митних декларацій, декларацій митної вартості та в достовірності зазначених у них даних, а також своєчасності, достовірності, повноти нарахування та сплати митних платежів.

Таким чином, митний контроль та митне оформлення халви соняшникової було здійснено відповідно до вимог чинного митного законодавства.

Висновки до розділу 4

Четвертий розділ досліджує особливості митних формальностей, пов'язаних із імпортом соняшникової халви, акцентуючи увагу на різних аспектах регулювання та процедурах. Аналіз коду УКТЗЕД дозволяє чітко класифікувати товар для правильного застосування митних тарифів, а також ідентифікації заходів нетарифного регулювання. Визначення коду важливе для забезпечення відповідності міжнародним стандартам класифікації, що сприяє спрощенню міжнародної торгівлі та уникненню митних відносин.

Розгляд заходів нетарифного регулювання, таких як вимоги до сертифікації, маркування, відповідності санітарним і фітосанітарним нормам, демонструє їхню важливість у забезпеченні безпеки харчових продуктів, які надходять на український ринок. Ці заходи створюють додаткові гарантії для споживачів та забезпечують конкурентні умови для вітчизняних виробників.

Визначення країни походження соняшникової халви має велике значення для застосування преференційних митних ставок або спеціальних торгових режимів. Це дозволяє знижувати митні витрати на продукцію, яка йде з країни, з якою Україна виклала угоди про вільну торгівлю, наприклад, Туреччини.

Роль митної вартості як бази для розрахунку митних платежів досліджено в контексті її впливу на загальну структуру оподаткування. Визначення митної вартості є ключовим етапом митного оформлення, після чого від неї залежить точність розрахунку податкових зобов'язань, таких як міто, ПДВ та акцій.

Розглядаючи митні платежі, з'ясовано їх роль як одного з основних джерел наповнення державного бюджету. Водночас митні платежі є інструментом регулювання торгівлі та захисту економічних інтересів держави.

Нарешті, дослідження технологічної схеми митного контролю та оформлення імпорту халви соняшnikової демонструє послідовність процедур, які забезпечують ефективність і прозорість процесу. Це включає перевірку документів, фізичний огляд товарів, застосування ризик-орієнтованого підходу та автоматизацію митних операцій.

Загалом, розділ охоплює всі ключові аспекти митного регулювання імпорту халви соняшnikової, демонструючи їх важливість для забезпечення законності, прозорості та економічної ефективності митних процесів. Встановлення чітких процедур і дотримання норм дозволяє забезпечити високий рівень контролю, захист інтересів держави та споживачів, а також сприяти розвитку міжнародної торгівлі.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

Безпечні умови праці – це стан умов праці, за якого вплив на працівника небезпечних і шкідливих виробничих чинників усунено, або їх значення не перевищує гранично допустимих рівнів або гранично допустимих концентрацій [20].

Ідентифікацію небезпек здійснюють згідно з принципом, що «все впливає на все», тобто «все» може бути як джерелом небезпеки, так і саме наразити на небезпеку.

Небезпеки не діють вибірково, а, виникнувши, впливають на все матеріальне довкілля. Наявність джерела небезпеки ще означає, що людині чи групі людей обов'язково має бути заподіяна будь-яка шкода чи пошкодження.

Існування джерела небезпеки насамперед свідчить про існування або можливість виникнення конкретної небезпечної ситуації, за якої буде завдано шкоди.

До матеріальних збитків, пошкодження, шкоди здоров'ю, смерті або іншій шкоді наводить конкретний разючий фактор.

Залежно від кількісної характеристики (рівня, концентрації та ін.) та тривалості впливу шкідливий виробничий фактор може стати небезпечним.

Небезпечний фактор (чинник) – це виробничий фактор, вплив якого на працюючого в певних умовах призводить до травми, гострого отруєння або іншого раптового різкого погіршення здоров'я або смерті [36].

Тому, в більшості випадків, яким буде вражаючий фактор небезпечним або шкідливим ми можемо визначити тільки за кінцевим результатом в залежності від тяжкості наслідків.

Небезпечний чи шкідливий виробничий фактор, сам по собі, не є загрозою життю та здоров'ю людини. Вияв небезпеки, можливо тільки з певних причин, як правило, пов'язаних з порушеннями правил охорони праці та наявності відповідного разючого фактора.

Згідно з державним стандартом шкідливі і небезпечні фактори по природі їх впливу поділяються на фізичні, хімічні, біологічні та психофізіологічні.

Фізичні НіШВФ включають машини і механізми або їх елементи, і також вироби, матеріали, заготовки тощо, які рухаються або обертаються; споруди, які руйнуються; системи, обладнання або елементи обладнання, які знаходяться під високим тиском; підвищена запиленість і газ повітря; підвищена або знижена температура повітря, поверхонь приміщення, обладнання, матеріали; підвищений рівень шуму, вібрації, ультразвуку, інфразвуку; підвищений або знижений барометричний тиск і його різкі коливання; висока і низька вологість; збільшилася швидкість і зросла іонізація повітря; підвищений рівень іонізуючого випромінювання; збільшився значення напруги в електричній мережі; підвищений рівень статичної електрики, електромагнітне випромінювання; підвищена електрична напруга, магнітні поля; відсутність або нестача світла; недостатнє освітлення робоча зона; підвищена яскравість світла; знижена контрастність; прямий і відбитий блиск; посилення пульсації світлового потоку; підвищені рівні ультрафіолетове та інфрачервоне випромінювання; гострі краї, задирки, шорсткість на поверхні заготовок, інструментів та обладнання; розташування робочого столу місця на значній висоті відносно землі (підлоги); слизька підлога; невагомість [37].

Відповідно до фізичних факторів, які мають вплив на працюючих на підприємстві торгівлі можна виділити небезпеку низької або високої вологості адже пастила повинна вироюлятися\зберігатися\реалізуватися при відносній вологості не більше 75% так як є загроза зіпсування продукту.

До хімічних НіШВФ належать хімічні речовини, які за характером дії на організм людини поділяється на токсичний, задушливий, наркотичний, дратівливий, сенсibiliзуюча, канцерогенна, мутагенна та вражаюча репродуктивна функція. При проникненні в організм людини вони є поділяються на ті, що проходять через:

- 1) органи дихання;
- 2) шлунково-кишкового тракту;
- 3) шкіра та слизові оболонки [37].

Відносно хімічних факторів виокремити небезпеку людському організму не виявлено так як відсутня взаємодія з хімічними речовинами.

Біологічні НІШВФ включають патогенні мікроорганізми (бактерії, віруси, рикетсії, спірохети, гриби, найпростіші) та їх продукти життєдіяльності, а також макроорганізмів (тварин і рослин) [37].

Відповідно до біологічних факторів можна виділити ряд небезпек так, як є взаємодія з свіжими овочами та фруктів. На поверхні свіжих плодів і овочів містяться багаточисельні види мікроорганізмів, що потрапляють на них зовні разом з частками пилу, вологи, ґрунту, повітрям тощо. У плодах і овочах міститься достатньо вологи і поживних речовин, що робить їх нестійкими до зберігання. Деякі з мікроорганізмів здатні викликати захворювання і псування плодів та овочів, що робить їх непридатними до використання. Відповідно до санітарних вимог, плоди та овочі з ознаками гниття, наявності пліснявих уражень, пошкоджені гризунами або комахами, з наявністю стороннього запаху або смаку, до реалізації забороняються. Необхідними заходами та обов'язковими вимогами у боротьбі з псуванням плодів та овочів є обережне поводження з ними, систематична перевірка, сортування, виділення пошкоджених екземплярів, утримання сховищ у відповідному стані, дотримання оптимального режиму зберігання. Перспективними методами є зберігання плодів та овочів у штучному газовому середовищі.

Психофізіологічні НІШВФ включають фізичні (статичні та динамічні) перевантаження і нервово-психічне перевантаження (психічне перенапруження, перенапруга аналізатора, монотонність роботи, емоційні перевантаження) [37].

Надмірні фізичні та нервово-психічні перевантаження зумовлюють зміни у фізіологічному та психічному станах працівника, призводять до розвитку втоми та перевтоми. Запобігти стомленню і підвищити працездатність дає змогу фізіологічна раціоналізація, зокрема оптимальне організування режиму праці і відпочинку, раціональна побудова трудового процесу, ефективне навчання з метою швидкого оволодіння трудовими навичками.

Виходячи з того, що в житті, а тим більше у виробничому процесі, абсолютної безпеки не існує, нерозумно було б вимагати від реального

виробництва повного викорінення травматизму, виключення можливості будьякого захворювання. Але реальним і розумним є ставити питання про зведення до мінімуму впливу об'єктивно існуючих виробничих небезпек. Цю задачу вирішує охорона праці, яка, як було сказано, є системою правових, соціальноекономічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувальнопрофілактичних заходів та засобів, спрямованих на збереження життя, здоров'я і працездатності людини в процесі трудової діяльності [37].

Властивості елементів виробничого середовища та виробництва фактори, що впливають на персонал, формують умови праці, які за гігієнічним критерієм поділяються на чотири класи:

- оптимальний;
- допустимі;
- шкідливі;
- небезпечний.

Оптимальними умовами праці (1 клас) є умови, за яких:

- здоров'я працівників збережено;
- створюються передумови для підтримки високого рівня ефективності.

Прийнятні умови праці (2 розряд) — це умови, за яких вони рівні екологічні фактори трудового процесу не перевищують гігієнічних норми, а також можливі зміни функціонального стану організму відновлюються під час регламентованого відпочинку або перед початком наступної зміни.

Прийнятні умови праці умовно безпечні.

Шкідливі умови праці (3 клас) — це умови, за яких вони рівноправні шкідливі техногенні фактори перевищують гігієнічні норми і впливають на організм працівника.

Шкідливі умови за ступенем перевищення гігієнічності норми і прояви змін в організмі працівників поділяють на 4 ступінь ураження:

I ступінь (3.1) - це умови праці, при яких відхилення шкідливі фактори з гігієнічних норм такі, що викликають функціональні зміни, які відновлюються до наступної зміни.

II ступінь (3.2) - це умови, за яких визначаються рівні шкідливих факторів викликають функціональні зміни, які в більшості випадків призводять до зростання захворювань.

III ступінь (3.3) - це умови, за яких визначаються рівні шкідливих факторів такі, що призводять до розвитку професійних захворювань легкої та середньої тяжкості ступенів тяжкості (з втратою професійної працездатності).

IV ступінь (3.4) – це стан, при якому можуть виникнути важкі стани форми професійних захворювань (з втратою загальної ефективності).

Небезпечні (екстремальні) умови праці (4 клас) – це умови, коли які рівні техногенних факторів такі, що протягом робочої зміни (або його частини) становлять загрозу життю, підвищують ризик розвитку гострі професійні захворювання, у тому числі важкі форми [38].

Організація робочого місця - це система заходів щодо його оснащення засобами і предметами праці і розміщенню їх у визначеному порядку.

Кожне робоче місце повинно:

- обладнуватися необхідними засобами колективного захисту;
- укомплектовуватися необхідними засобами індивідуального захисту;
- мати параметри санітарно-гігієнічних факторів такими, що не перевищують гранично допустимих значень відповідних нормативних документів.
- мати достатнє природне та штучне освітлення;
- документація на робочому місці;
- мати параметри мікроклімату відповідно до санітарних норм;
- нормування праці, застосовувані форми і системи оплати праці;
- мати вентиляцію.

Допоміжне обладнання складається з підйомних пристроїв, різноманітних транспортерів, контрольних приладів, випробувальних стендів та інших підсобних засобів.

Велике значення має вибір робочої пози, що викликає мінімальне стомлення працівника: "сидячи", "стоячи" або "сидячи-стоячи". Вибір здійснюється з урахуванням фізичних зусиль, необхідних для виконання роботи, її темпу і

характеру. Одночасно встановлюється відповідність розміщення обладнання і оснащення нормам вимог безпеки та умов праці [38].

Пожежа, що вийшла з-під контролю, може завдати значної шкоди і смертельні наслідки. До таких проявів вогняної стихії належать пожежі.

Пожежа - неконтрольоване горіння поза спеціальним вогнищем, яка поширюється в часі і просторі.

Пожежна безпека об'єкта – стан об'єкта, за яким з регламентованою імовірністю виключається можливість виникнення і розвитку пожежі та впливу на людей її небезпечних факторів, а також забезпечується захист матеріальних цінностей. Метою пожежної безпеки об'єкта є попередження виникнення пожежі на визначеному чинними нормативами рівні, а у випадку виникнення пожежі – обмеження її розповсюдження, своєчасне виявлення, гасіння пожежі, захист людей і матеріальних цінностей.

Небезпечними чинниками пожежі є:

- полум'я та іскри;
- підвищена температура оточуючого середовища;
- токсичні продукти згоряння і термічного розкладання;
- дим;
- знижена концентрація кисню.

До вторинних проявів небезпечних чинників пожежі відносяться:

- уламки, частини зруйнованих апаратів, агрегатів, установок, конструкцій будівель і споруд;
- радіоактивні та токсичні речовини і матеріали, що вийшли із зруйнованих апаратів та установок;
- електричний струм, що виник в результаті винесення високої напруги на струмопровідні частини конструкцій, апаратів, агрегатів;
- небезпечні чинники вибуху (ударна хвиля, полум'я, уламки конструкцій, обладнання, комунікацій будівель і споруд, шкідливі речовини, що вивільнились в наслідок вибуху), який виник в наслідок пожежі;
- негативні наслідки, обумовлені застосуванням вогнегасних речовин [39].

Одним з найважливіших профілактичних заходів щодо забезпечення пожежної безпеки підприємств і об'єктів є забезпечення їх необхідними засобами пожежогасіння, пожежним устаткуванням і необхідним пожежним інвентарем. Шляхи евакуації працівників на випадок пожежі (переходи, евакуаційні виходи) передбачають згідно вимог ДБН В.1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги».

Пожежі завдають величезний матеріальний збиток і в ряді випадків супроводжуються загибеллю людей. Тому захист від пожеж є найважливішим обов'язком кожного члена суспільства і проводиться в загальнодержавному масштабі [40].

ВИСНОВКИ

Результати дослідження дозволили комплексно оцінити особливості ринку халви соняшникової, її товарознавчі характеристики, а також митні формальності при перетині кордону України. Товарознавча оцінка харчових продуктів, до яких належить халва соняшникова, є багатогранною дисципліною, що базується на вивченому хімічному складі, поживній цінності, органолептичних властивостях, безпеці та відповідності продукції сучасним стандартам якості. Ці аспекти використання споживають привабливість продукту та його адаптацію до умов глобалізованого ринку. Визначення якості харчових продуктів стає основою для формування ефективної стратегії розвитку підприємств та вдосконалення нормативно-правового регулювання засад.

Методологічні основи експертного оцінювання структури ринку харчових продуктів обґрунтовуються на поєднанні якісних і кількісних методів дослідження, які дозволяють аналізувати ключові тенденції, споживчі уподобання та рівень конкуренції. Врахування факторів попиту і пропозиції, державного регулювання та інновацій у виробництві дозволяє прогнозувати подальший розвиток галузі. Значний вплив на ринок харчових продуктів описує соціокультурні тенденції, глобалізацію та зростаючий попит на якісну і безпечну продукцію. Такі підходи до аналізу є незамінними для адаптації ринкових стратегій до нових умов.

Митні формальності при перетині кордону України харчовими продуктами забезпечують контроль їх безпеки та відповідності національним і міжнародним стандартам. Процес митного оформлення включає перевірку документів, сертифікації, маркування та відповідності екологічним нормам, що є запорукою захисту внутрішнього ринку і здоров'я споживачів. Особливу увагу приділено виділеним продуктам, які можуть підвищити рівень ризику, що потребує додаткових лабораторних досліджень. Система митного контролю спрямована на запобігання імпорту неякісних або небезпечних товарів, забезпечуючи сталий розвиток економіки.

Аналіз стану ринку халви соняшникової в Україні показав її важливу роль як традиційного продукту з високою харчовою цінністю та культурним значенням.

Попит на халву залишається стабільним завдяки унікальним органолептичним властивостям і поживній цінності. Основними викликами для розвитку галузі є підвищення конкурентоспроможності продукції шляхом адаптації до міжнародних стандартів, модернізації технологічних процесів та розширення асортименту.

Діяльність основних виробників та імпортерів халви в Україні зосереджується на забезпеченні високої якості продукції, стабільності постачання сировини та вдосконаленні виробничих потужностей. Конкурентне середовище формується через впровадження нових технологій, різноманітність асортименту та орієнтацію на споживача. Позиціонування значної кількості продукції залежить від маркетингових стратегій, які враховують зміну споживчих вподобань і попит на якісні та безпечні харчові товари.

Халва соняшникова, як харчовий продукт, має унікальний хімічний склад, багатий на жири, білки, мінерали і вітаміни, що забезпечують їй високу поживну цінність. Органолептичні показники, зокрема текстура, смак і аромат, сприяють споживанню привабливості продукції. Технологічний процес виробництва халви передбачає використання якісної сировини та суворе дотримання вимог щодо чистоти, безпеки та умов зберігання. Стандартизація і контроль якості залишаються на місці для забезпечення безпеки та відповідності продукції нормативам.

Розгляд митних аспектів імпорту халви показав важливість заходів нетарифного регулювання, таких як сертифікація, контроль походження та дотримання екологічних стандартів. Використання преференційних заходів на міжнародній базі зниження витрат на митні платежі та підвищення конкурентоспроможності продукції на ринку.

Митна вартість, яка включає контрактну ціну, витрати на транспортування та страхування, є основою для нарахування митних платежів. Ці платежі забезпечують важливу роль у забезпеченні фінансової стабільності держави, регулюванні торгівлі та підтримці національного виробництва. Комплексний митний контроль імпортової частини перевірки включає документацію, маркування, фізичний огляд і лабораторні дослідження, що забезпечують відповідність продукції стандартам і гарантують її безпеку для споживачів.

Таким чином, дослідження підтвердило зацікавленість інтегрованого підходу до оцінки ринку халви соняшникової, забезпечення її якості, відповідності міжнародним вимогам та оптимізації стандартних митних процедур. Це сприяє зміцненню позицій України як учасника світового ринку харчових продуктів, підвищує конкурентоспроможність вітчизняної продукції та забезпечує сталий розвиток галузі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4188:2023 Халва. Загальні технічні умови [Чинний від 01.09.2023] URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=103117
2. Аналіз ринку кондитерських виробів. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-konditerskih-izdelij-so-vzbitymi-aerirovannymi-massami-v-ukraine-2023-god>
3. Вироби кондитерські «ГОСТ 6441-2014». URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200118646>
4. Формування якості товарів [електронний ресурс] . -режим доступу :<https://pidru4niki.com/18890711/tovaroznavstvo/pastila-defekti-zefiru> (дата звернення 20.11.2021)
6. Про халву та пакування [електронний ресурс] - режим доступу :<https://article.unipack.ru/49299/інформація-про-пакування-халви>
7. Кондитерські товари [електронний ресурс]- режим доступу :<http://ua.textreferat.com/referat-17487-2.html>Вимоги до якості та зберігання
8. Упакування та зберігання халви [електронний ресурс]- Режим доступу:<https://uadoc.zavantag.com/text/10920/index-1.html?page=3>
9. Аналіз ринку фруктових чіпсів та пастили в Україні. 2021 рік: веб- сайт. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-fruktovyh-chipsov-i-pastily-v-ukraine-2021-god>
10. 10.ТОП-7 українських виробників українських снєків: веб-сайт. URL: <https://madeinukraine.org/blog/info/178>
11. Яблучний сезон-2023/24 в Україні: падіння виробництва і критична необхідність експорту: веб-сайт. URL: <https://east-fruit.com/uk/plodoovochevyi-rynok/oglyady-rynku/yabluchnyy-sezon-2023-24-v-ukrayini-padinnya-vyrobnytstva-i-krytychna-neobkhidnist-eksportu/>
12. Методи органолептичного аналізу : веб-сайт. URL: https://ozlib.com/882269/tovarovedenie/metody_organolepticheskogo_analiza

13. Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>
14. Митний кодекс України [Текст]: Документ 4495-17, чинний від 13 березня 2012 року , поточна редакція - від 19.04.2018, підстава 2375-19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text>
15. Наказ Міністерства фінансів України «Про затвердження Порядку обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи: Документ № 552, чинний від 15.06.2015. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0807-15#Text>
16. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті :[Електронний ресурс]/ Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності// URL: <https://uk.wikipedia.org/>
17. Закон України «Про Митний тариф України» [Текст]: Документ 584-22, чинний від 19 вересня 2013 року, поточна редакція - від 01.01.2022, підстава 2245-19 URL: <https://qdpro.com.ua/uk/document/68027>
18. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті : Історія виникнення УКТ ЗЕД// Режим доступу до журн.: URL: www.proagro.com.ua
19. Постанова КМ України " Про затвердження Порядку взаємодії між декларантами, їх представниками, іншими заінтересованими особами та митними органами, іншими державними органами, установами та організаціями, уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, з використанням механізму “єдиного вікна” та визнання такими, що втратили чинність, деяких постанов Кабінету Міністрів України" [Текст]: Документ № 971, чинний від 21.10.2020 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/971-2020-%D0%BF#Text>
20. Постанова КМ України " Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою

транзиту)" [Текст]: Документ № 960, чинний від 21.10.2018, URL <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0%BF#Text>

21. Постанова КМУ від 15.11.2019 № 1177 «Деякі питання реалізації Закону України "Про карантин рослин» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1177-2019-%D0%BF#Text>

22. Закон України від 30.06.1993 № 3348-XII «Про карантин рослин» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3348-12#Text>

23. Закону України «Про зовнішньоекономічну діяльність» [Текст]: Документ №959-12 чинний від 16 квітня 1991 року, поточна редакція — від 03.01.2017, підстава 1724-19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/959-12#Text>

24. Постанова КМ України "Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2023 рік" [Текст]: Документ № 1466, чинний, поточна редакція — прийняття від 27.12.2022 URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-zatverdzhennia-perelikiv-tovariv-eksport-ta-import-iakykh-pidlihaie-litsenzuvanniu-s1466-271222>

25. Генеральна угода з тарифів і торгівлі (ГАТТ 1947) [Текст]: Документ №995-264 чинний від 30.10.1947 р., поточна редакція — від 15.04.1994, підстава 981-003 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_264#Text

26. Податковий кодекс України [Текст]: Документ 2755-17, чинний від 02.12.2010, поточна редакція — від 19.04.2018, підстава 2374-19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>

27. Наказ Міністерства фінансів України «Порядку заповнення митних декларацій на бланку єдиного адміністративного документа» [Текст]: Документ № 651 чинний, поточна редакція — прийняття від 30.05.2012 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1372-12#Text>

28. Інкотермс Офіційні правила тлумачення торговельних термінів Міжнародної торгової палати (редакція 2000 року) URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/988_007#Text

29. Лекція з предмету «Основи охорони праці» : веб-сайт. URL: http://opcb.kpi.ua/wp-content/uploads/2014/05/Lekc_OP_TEF.pdf

30. Тексти (конспекти) лекції зі змістовного модуля «Охорона праці в галузі»: веб-сайт. URL:
https://zp.edu.ua/sites/default/files/konf/konspekt_lekciy_dlya_students_iff.pdf
31. Основні вимоги організації робочого місця»: веб-сайт. URL:
http://yu.mk.ua/news/show/osnovni_vimogi_do_organizatsii_robochogo_mistsya?
32. ДСТУ 8828:2019 ПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА Загальні положення [Чинний від 2020–01–01] Україна URL:
https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu_8828_2019.pdf
33. Загальні вимоги безпеки при реалізації технологій: веб-сайт. URL:
<https://studfile.net/preview/5153048/page:3/>
34. Халва соняшникова : пат. 33793 Україна : МПК А23G 3/00. № и 1998 084569; заявл. 26.08.1998 ; опубл. 15.02.2001, Бюл. №1.
35. Горіхово-соняшникова халва «Халва соняшникова з арахісом» : пат. 36696 Україна : МПК А23G 3/00. № и 2000 010477 ; заявл. 28.01.2000 ; опубл. 16.04.2001, Бюл. №3.
36. Спосіб виробництва халви : пат. 36125 Україна : МПК А23G 3/00. № и 1999 116032 ; заявл. 03.11.1999 ; опубл. 16.04.2001, Бюл. №3. 81
37. Спосіб приготування соняшникової цукрової халви : пат. 36763 Україна : МПК А23G 3/00. № и 2000 020621 ; заявл. 04.02.2000 ; опубл. 16.04.2001, Бюл. №3.
38. Спосіб обробки халви у вакуумі : пат. 48167 Україна : МПК А23G 3/00. № и 1997 094696 ; заявл. 23.09.1997 ; опубл. 15.08.2002, Бюл. №8.
39. Спосіб приготування кос-халви : пат. 49625 Україна : МПК А23G 3/00. № и 2002 010271 ; заявл. 10.01.2002 ; опубл. 16.09.2002, Бюл. №9.
40. Спосіб одержання халви з насіння голонасінного гарбуза : пат. 67288 Україна : МПК А23G 3/34, А23G 3/48. № и 2003 087855 ; заявл. 20.08.2003 ; опубл. 15.06.2004, Бюл. №6.
41. Ereifej K. I., Rababah T. M., Al-Rababah M. A. Quality Attributes of Halva by Utilization of Proteins, Non-hydrogenated Palm Oil, Emulsifiers, Gum Arabic, Sucrose, and Calcium Chloride. International Journal of Food Properties. 2005. Vol.8. №3. С. 415–422.

42. Vacuum packaging for meal-based halva via the canning method : пат. 20140100390 Греція : МПК B65D30/00. № u 20140100390 ; заявл. 24.07.2014 ; опубл. 21.03.2016.
43. Башта А. О., Мандзи́роха А. Я. Отримання халви оздоровчого призначення. Харчова промисловість. 2016. №19. С. 19–24.
44. Башта А. О., Чернявський Д. О. Шляхи підвищення харчової цінності халви. Харчові добавки харчування здорової та хворої людини: VII Міжн. наук.практ. інтернет конф., 30-31 травня 2016 р. Кривий Ріг: 2016. С. 47–49.
45. Спосіб виробництва пасти кондитерської зі смаком халви : пат. 105710 Україна : МПК A23L 7/00. № u 2016 00252 ; заявл. 13.01.2016 ; опубл. 25.03.2016, Бюл. №6.
46. Халва : пат. 107222 Україна : МПК A23G 3/54, A23G 3/36, A23G 3/50, A23G 3/48. № u 2015 11864 ; заявл. 01.12.2015 ; опубл. 25.05.2016, Бюл. №10.
47. Халва соняшникова з вишнею : пат. 118553 Україна : МПК A23G 3/48. № u 2017 02462 ; заявл. 17.03.2017 ; опубл. 10.08.2017, Бюл. №15.
48. Воєвода Н. Д., Крючкова В. О. Розробка технології переробки відходів льону олійного у харчовій промисловості для виробництва халви. Міжнародний мультидисциплінарний науковий журнал «ЛОГОС. Мистецтво наукової думки» 2019. №8. С. 60–63.
49. Петренко К. Г., Журавель Д. П. Обґрунтування вимог до сушіння насіння соняшника : матеріали I Всеукраїнської науково-практичної інтернетконференції. 2020. С. 101–102.
50. Євлаш В.В., Пілюгіна І.С., Колповська М.В. Перспективи використання ядра насіння соняшнику та кунжуту в технології сухих зернових снєків «Ляні флаксі» : міжнародна науково-практична інтернет-конференція. 2020. С. 108–110.
51. Андрущенко А. Р., Абрамова А. С. Технологія вирощування соняшнику в умовах Луганської області, актуальні проблеми та наукові звершення молоді на початку третього тисячоліття : збірник матеріалів IV Науково-практичної конференції студентів, магістрантів та аспірантів. 2019. С. 14.
52. Нуралиев Ю. Н. Лекарственные растения. «Маориф». Душанбе, 1988. С. 285.

53. Лабейко М. А., Литвиненко О. А., Федякіна З. П., Петік П. Ф. Отримання білкового продукту з насіння соняшнику вітчизняної селекції. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». 2012. № 39. С. 117–124.

54. Король В. В., Сидикки Утман. Корисні властивості кунжуту індійського механізми розвитку патологічних процесів і хвороб та їхня фармакологічна корекція : III Наукова-практична інтернет-конференція з міжнародною участю. 2020. С. 144.

55. Гулевата М. А., Усатюк С. І. Насіння кунжуту як нетрадиційна сировина для виробництва олій: міжнародна наукова конференція «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості». 2014. С. 172.

56. Shewry P. R., Napier J. A., Tatham A. S. Seed Storage Proteins: Structures and Biosynthesis. *The Plant Cell*. 2000. № 7. P. 945–956.

57. Stefan H. M., Gorissen S., Crombag J., Senden J. Protein content and amino acid composition of commercially available plant-based protein isolates. *Springer Open Choice*. 2018. № 50 (12). P. 1685–1695.

58. Karus M., Vogt D. European hemp industry: Cultivation, processing and product lines. *Euphytica*. 2004. № 140. P. 7–14. 86

59. H. Cherney J., Small E. Industrial Hemp in North America: Production, Politics and Potential. *Agronomy*. 2016.

60. Fike J. Industrial Hemp: Renewed Opportunities for an Ancient Crop. *Critical Reviews in Plant Sciences*. 2016. № 35. P. 406–424.

61. Schluttenhofer C., Yuan L. Challenges towards Revitalizing Hemp: A Multifaceted Crop. *Trends in Plant Science*. 2017. № 22 (11). P. 917–929.

62. Klir Ž., Novoselec J., Antunović Z. An overview on the use of hemp (*Cannabis sativa* L.) in animal nutrition. *Poljoprivreda/Agriculture*. 2019. № 25. P. 5261.

63. Crini G., Lichtfouse E., Chanet G., Morin-Crini N. Traditional and New Applications of Hemp. *Sustainable Agriculture*. 2020. № 42. P. 37–87.

64. Noelia M., Rodriguez-Martin N. M., Toscano R., Villanueva A., Pedroche J. Neuroprotective protein hydrolysates from hemp (*Cannabis sativa* L.) seeds. *Food Function*. 2019. № 10. P. 112–120.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Навчально-науковий інститут економіки,
управління і бізнесу ім. Г. Е. Вейнштейна

Кафедра торговельного підприємництва,
товарознавства та управління бізнесом
Спеціальність 076 «Підприємництво та
торгівля» Освітня програма
«Підприємництво і торгівля,
товарознавство та експертиза в митній
справі» Ступінь вищої освіти: магістр

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

до кваліфікаційної магістерської роботи

на тему «Експертне оцінювання структури ринку, товарознавча оцінка халви
соняшникової та митні формальності при перетині кордону України»

Кількість аркушів _____

Дипломник: _____ / Скульниченко Станіслав Юрійович/
(підпис)

Керівник: _____ / д.т.н., професор Верхівкер Я.Г./
(підпис)

Таблиця 2.1 - Місткість ринку досліджуваної продукції 2021-1 кв. 2024 рр., у грошовому вираженні, млн грн

Показники	2021	2022	2023	1 кв. 2023	1 кв. 2024
Місткість ринку, млн грн	1456,96	1440,09	1568,59	422,97	462,10
Приріст, %		-1,16%	8,92%		5,60%

Таблиця 2.3 – Фактори впливу на собівартість халви соняшникової

Фактор	Рівень впливу на собівартість (%)
Сировина	35
Енергоресурси	20
Логістика	25
Заробітна плата персоналу	15
Інше	5

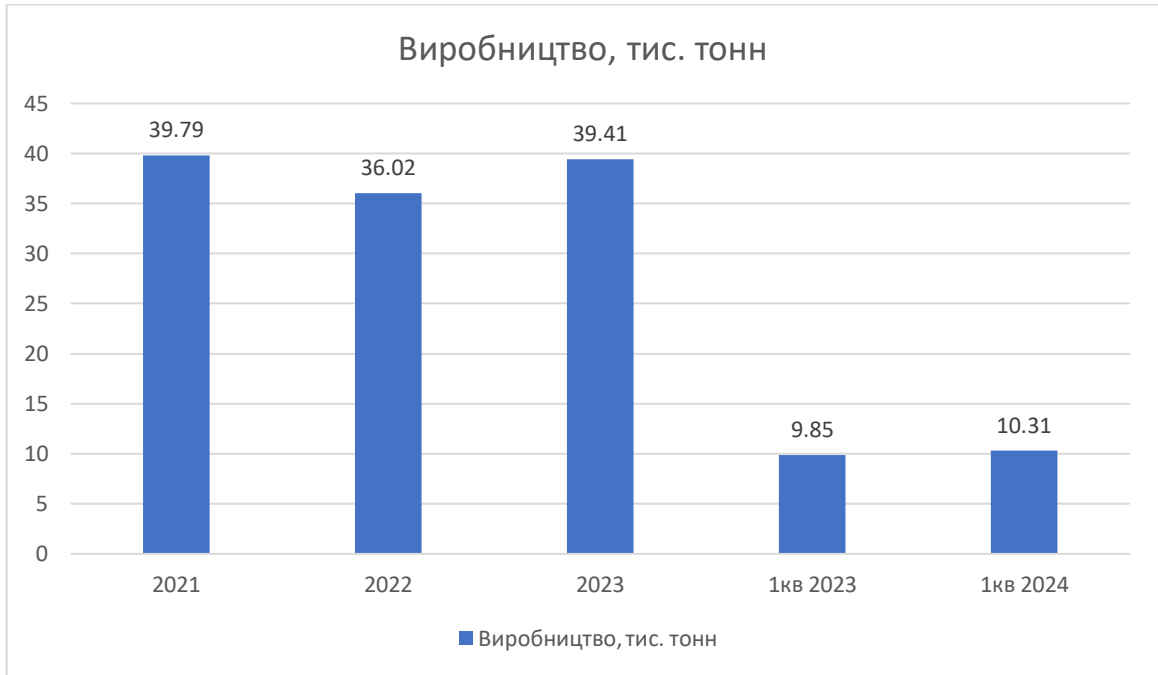


Рисунок 2.1 - Динаміка виробництва халви та східних солодошів в Україні, 2021 – 1 кв. 2024 р., у натуральному вираженні, тис. тонн

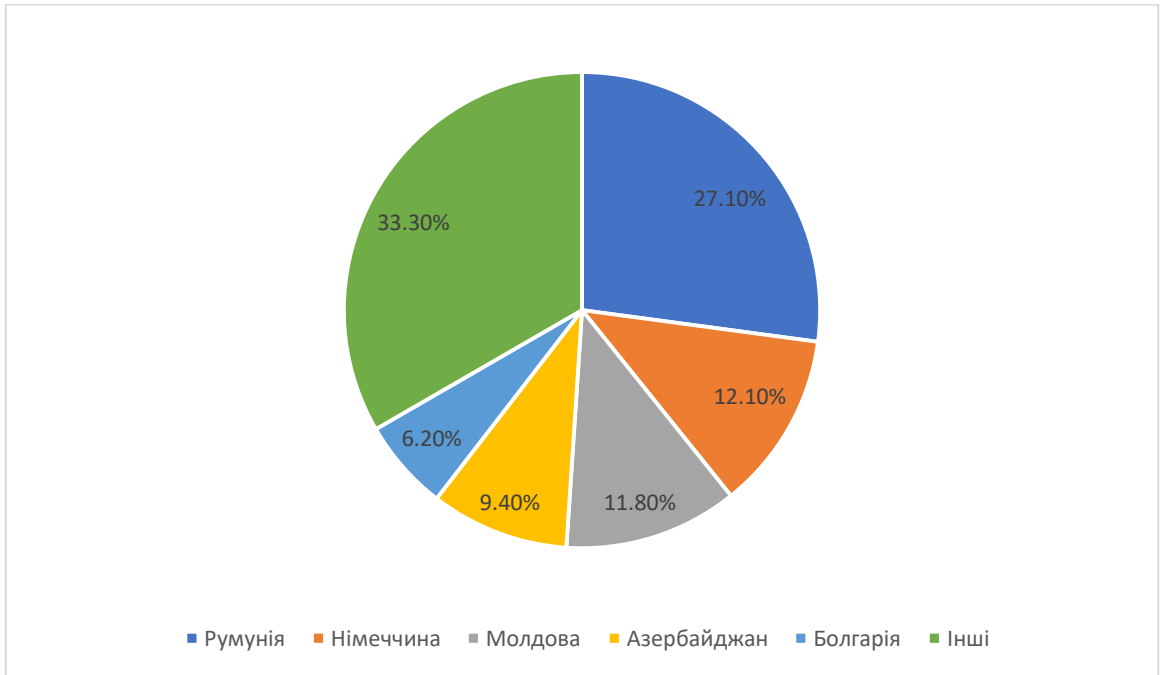


Рисунок 2.2 - Географія експорту халви та східних солодошів з України, 1 кв. 2024 р., в натуральному вираженні, %

Таблиця 2.4 - Аналіз ширини й глибини асортименту халви соняшникової

№ п/п	Ширина, кількість асортиментних груп у всій сукупності товарної продукції	Глибина, кількість виробів в одній асортиментній групі
1	Види халви: соняшникова, кунжутна, арахісова, фісташкова, з додаванням фруктів	5 (варіанти смаку)
2	Форма продукції: класична, у вигляді цукерок, батончиків	3 (формат)
3	Упаковка: пакет, пластикові контейнери, індивідуальні упаковки	3 (тип упаковки)
4	Бренди виробників: "Житомирські ласощі", "Конті", "Аміна", "Сумські ласощі"	4 (виробники)
5	Спеціальні варіанти: органічна халва, без цукру, халва з суперфудами	3 (спеціальні варіанти)

Таблиця 2.5 - Вихідна інформація для побудови модифікованої матриці БКГ для халви соняшникової

Найменування СГП	Обсяги продажу продукції підприємства, тис. грн.		Середня ціна одиниці продукції, млн.грн.	Повні витрати на виробництво і реалізацію одиниці продукції, грн.
	2022 рік	2023 рік		
Соняшникова	329263	401473	2,10	308086
Кунжутна	295683	360529	1,88	276666
Арахісова	249032	303647	1,59	233015
Фісташкова	215227	262428	1,37	201384
З додаванням фруктів	183764	219492	1,15	168436

Таблиця 2.6 - Розрахункові дані для побудови модифікованої матриці БКГ для халви соняшникової

Найменування СГП	№ у матриці БКГ	Темпи зростання продажу продукції, %	Рентабельність продукції, %
Соняшникова	1	401473	2,10
Кунжутна	2	360529	1,88
Арахісова	3	303647	1,59
Фісташкова	4	262428	1,37
З додаванням фруктів	5	219492	1,15

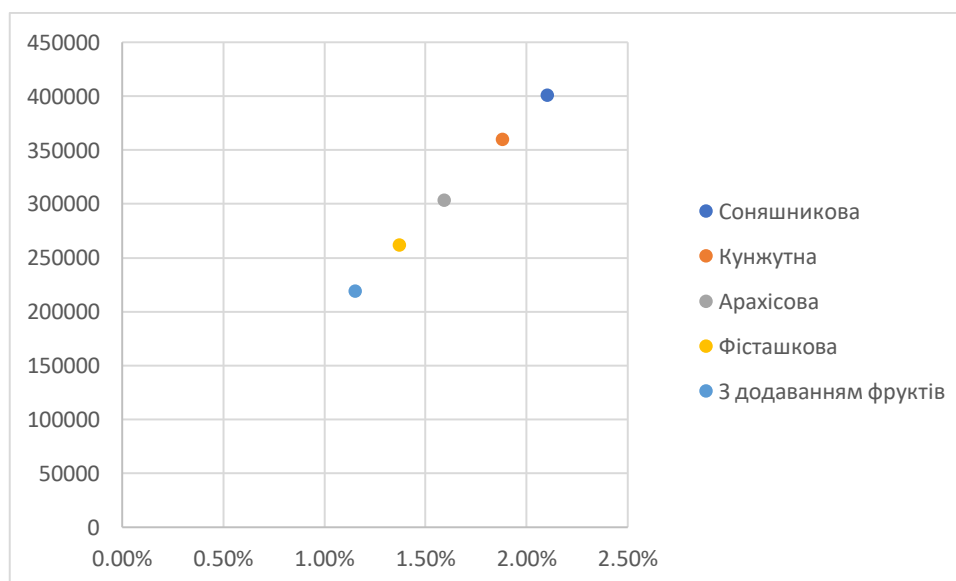


Рисунок 2.3 - Модифікована матриця БКГ для халви соняшникової

Таблиця 2.7 - Визначення показників фактору «Привабливість ринку» господарського портфеля халви соняшnikової

Показники	Коеф. Ваг.	Ранг показника									Загальна оцінка								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Темпи зростання ринку	0,15	5	5	2	3	1	5	5	2	3	0,75	0,75	0,3	0,45	0,15	0,75	0,75	0,3	0,45
Рентабельність	0,3	5	5	5	4	3	3	2	5	3	1,5	1,5	1,5	1,2	0,9	0,9	0,6	1,5	0,9
Рівень конкуренції	0,1	3	3	4	5	5	1	2	2	2	0,3	0,3	0,4	0,5	0,5	0,1	0,2	0,2	0,2
Можливість не цінової конкуренції	0,05	1	1	1	1	1	2	1	1	1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,1	0,05	0,05	0,05
Місткість ринку	0,15	1	1	2	3	2	1	1	2	2	0,15	0,15	0,3	0,45	0,3	0,15	0,15	0,3	0,3
Державне регулювання ринку	0,05	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Концентрація клієнтів тощо	0,2	5	5	5	4	4	5	3	2	1	1	1	1	0,8	0,8	1	0,6	0,4	0,2
Разом	1	21	21	20	21	17	18	15	15	13	3,8	3,8	3,6	3,5	2,75	3,05	2,4	2,8	2,15

Таблиця 2.8 - Визначення показників фактору «Конкурентоздатності» господарського портфеля халви соняшnikової

Показники	Кое ф. Ваг.	Ранг показника									Загальна оцінка								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ринкова частка	0,05	5	5	2	3	1	5	5	2	3	0,25	0,25	0,1	0,15	0,05	0,25	0,25	0,1	0,15
Відносна ринкова частка	0,05	5	5	5	4	3	3	2	5	3	0,25	0,25	0,25	0,2	0,15	0,15	0,1	0,25	0,15
Витрати	0,2	3	3	4	5	5	1	2	2	2	0,6	0,6	0,8	1	1	0,2	0,4	0,4	0,4
Рівень цін	0,3	5	5	5	4	3	3	2	5	3	1,5	1,5	1,5	1,2	0,9	0,9	0,6	1,5	0,9
Привабливість асортименту	0,3	5	5	5	4	3	3	2	5	3	1,5	1,5	1,5	1,2	0,9	0,9	0,6	1,5	0,9
Імідж фірми	0,1	3	3	4	5	5	1	2	2	2	0,3	0,3	0,4	0,5	0,5	0,1	0,2	0,2	0,2
Разом	1	26	26	25	25	20	16	15	21	16	4,4	4,4	4,55	4,25	3,5	2,5	2,15	3,95	2,7

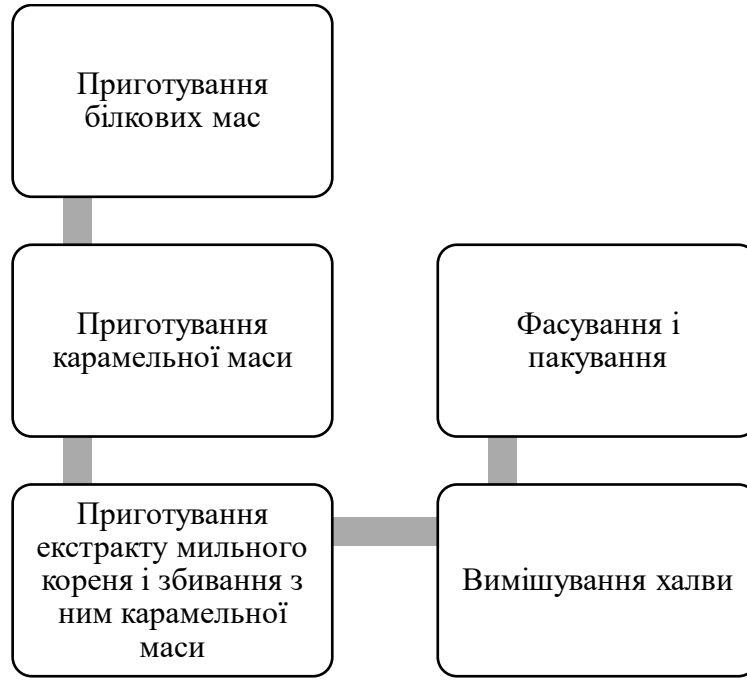


Рисунок 3.1 - Узагальнена схема виробництва халви

Таблиця 3.1 – Хімічний склад халви соняшnikової

Компонент	Кількість (г/мг на 100 г)
Білки	10–12
Жири	27–32
Вуглеводи	50–60
Клітковина	2–4
Вода	2–3
Вітамін Е	20–40 мг
Магній	150-300 мг

Таблиця 3.2 – Органолептичні показники халви соняшnikової

Параметр	Характеристика
Колір	Сірувато-бежевий, рівномірний
Смак	Горіховий, солодкий
Аромат	Натуральний, насінневий
Консистенція	Шарувато-волокниста, без грудочок

Таблиця 3.3 - Поживна цінність соняшникової халви

Показник	Кількість на 100 г
Енергетична цінність	500-550 ккал
Білки	10-12 г
Жири	27-32 г
Вуглеводи	50-60 г
Харчові волокна	2-4 г

Таблиця 3.4 – Фізико – хімічні показники халви соняшникової

Показник	Норма
Вологість, %	Не більше 4
жири, %	27-32
Вуглеводи, %	50-60
Кислотність, °Т	До 2,5
Масова частка білків, %	10-12

Таблиця 4.1 - Структура товарної позиції 1704 згідно з УКТЗЕД

Код	Характеристика
1704	Кондитерські вироби з цукру (включаючи білий шоколад) без вмісту какао:
1704 10	- жувальні гумки, у цукровій оболонці або без неї:
1704 90	- інші:
1704 90 10 00	- - екстракт солодки або локриці, який містить понад 10 мас.% цукрози, але без додання інших речовин
1704 90 30 00	- - білий шоколад
	- - інші:
1704 90 51 00	- - - пасти і маси, включаючи марципан, у первинних упаковках, масою нетто 1 кг або більше
1704 90 55 00	- - - льодяники від болю у горлі і цукерки від кашлю
1704 90 61 00	- - - драже та аналогічні їм солодощі, у вигляді драже
	- - - інші:
1704 90 65 00	- - - - кондитерські вироби у вигляді гумки або желе, включаючи фруктову пасту (мармелад) у вигляді кондитерських виробів з цукру
1704 90 71 00	- - - - карамель, з вареного цукру без жирових добавок, з начинкою або без начинки
1704 90 75 00	- - - - ірис, цукерки та аналогічні солодощі, з вареного цукру з жировими добавками
	- - - - інші:
1704 90 81 00	- - - - - одержані в результаті пресування (у вигляді таблеток)
1704 90 99 00	- - - - - інші

Таблиця 4.2 – Сертифікати походження, що видаються в Україні [30]

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.

Результати дослідження дозволили комплексно оцінити особливості ринку халви соняшникової, її товарознавчі характеристики, а також митні формальності при перетині кордону України. Товарознавча оцінка харчових продуктів, до яких належить халва соняшникова, є багатогранною дисципліною, що базується на вивченому хімічному складі, поживній цінності, органолептичних властивостях, безпеці та відповідності продукції сучасним стандартам якості. Ці аспекти використання споживають привабливість продукту та його адаптацію до умов глобалізованого ринку. Визначення якості харчових продуктів стає основою для формування ефективної стратегії розвитку підприємств та вдосконалення нормативно-правового регулювання засад.

Методологічні основи експертного оцінювання структури ринку харчових продуктів обґрунтовуються на поєднанні якісних і кількісних методів дослідження, які дозволяють аналізувати ключові тенденції, споживчі уподобання та рівень конкуренції. Врахування факторів попиту і пропозиції, державного регулювання та інновацій у виробництві дозволяє прогнозувати подальший розвиток галузі. Значний вплив на ринок харчових продуктів описує соціокультурні тенденції, глобалізацію та зростаючий попит на якісну і безпечну продукцію. Такі підходи до аналізу є незамінними для адаптації ринкових стратегій до нових умов.

Митні формальності при перетині кордону України харчовими продуктами забезпечують контроль їх безпеки та відповідності національним і міжнародним стандартам. Процес митного оформлення включає перевірку документів, сертифікації, маркування та відповідності екологічним нормам, що є запорукою захисту внутрішнього ринку і здоров'я споживачів. Особливу увагу приділено виділеним продуктам, які можуть підвищити рівень ризику, що потребує додаткових лабораторних досліджень. Система митного контролю спрямована на запобігання імпорту неякісних або небезпечних товарів, забезпечуючи сталий розвиток економіки.

Аналіз стану ринку халви соняшникової в Україні показав її важливу роль як традиційного продукту з високою харчовою цінністю та культурним значенням. Попит на халву залишається стабільним завдяки унікальним органолептичним властивостям і поживній цінності. Основними викликами для розвитку галузі є

підвищення конкурентоспроможності продукції шляхом адаптації до міжнародних стандартів, модернізації технологічних процесів та розширення асортименту.

Діяльність основних виробників та імпортерів халви в Україні зосереджується на забезпеченні високої якості продукції, стабільності постачання сировини та вдосконаленні виробничих потужностей. Конкурентне середовище формується через впровадження нових технологій, різноманітність асортименту та орієнтацію на споживача. Позичування значної кількості продукції залежить від маркетингових стратегій, які враховують зміну споживчих вподобань і попит на якісні та безпечні харчові товари.

Халва соняшникова, як харчовий продукт, має унікальний хімічний склад, багатий на жири, білки, мінерали і вітаміни, що забезпечують їй високу поживну цінність. Органолептичні показники, зокрема текстура, смак і аромат, сприяють споживанню привабливості продукції. Технологічний процес виробництва халви передбачає використання якісної сировини та суворе дотримання вимог щодо чистоти, безпеки та умов зберігання. Стандартизація і контроль якості залишаються на місці для забезпечення безпеки та відповідності продукції нормативам.

Розгляд митних аспектів імпорту халви показав важливість заходів нетарифного регулювання, таких як сертифікація, контроль походження та дотримання екологічних стандартів. Використання преференційних заходів на міжнародній базі зниження витрат на митні платежі та підвищення конкурентоспроможності продукції на ринку.

Митна вартість, яка включає контрактну ціну, витрати на транспортування та страхування, є основою для нарахування митних платежів. Ці платежі забезпечують важливу роль у забезпеченні фінансової стабільності держави, регулюванні торгівлі та підтримці національного виробництва. Комплексний митний контроль імпортової частини перевірки включає документацію, маркування, фізичний огляд і лабораторні дослідження, що забезпечують відповідність продукції стандартам і гарантують її безпеку для споживачів.