

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра товарознавства та митної справи



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

на тему **Визначення показників безпеки пшениці та її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

Здобувача Лукашенко В.

(прізвище, ініціали)

6 курсу ТТП-64 групи

Керівник д.т.н., проф. Верхівкер Я.Г.

(посада, прізвище та ініціали)

Консультанти: _____

(посада, прізвище та ініціали)

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ 2022 р., протокол № ____.

Завідувач(ка) кафедри ТтаМС _____ Яков ВЕРХІВКЕР

(назва кафедри)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2022 рік

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет ТтаТХПіПБ
Кафедра товарознавства та митної справи
Спеціальність «Підприємництво торгівля та біржова діяльність»
Освітня-професійна програма « Комерційна діяльність та товарознавство і експертиза в митній справі »
Ступень вищої освіти МАГІСТР

Затверджую:
Зав. кафедрою ТтаМС

« ___ » _____ 20__ р.

ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу студента
Лукашенка Владислава

1. Тему проекту (роботи) «Визначення показників безпечності пшениці та її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України»

затверджена наказом по інституту від « ___ » _____ 20__ р. No _____

2. Строк здачі студентом закінченого проекту (роботи) _____ р.

3. Вихідні дані до проекту (роботи): _____.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які підлягають розробці):

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) _____.

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосується їх:

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
РОЗДІЛ 5 Митна частина	Смокова Т.М.		

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи магістра	Термін виконання етапів роботи	Примітки
1.	Аналітичний огляд літератури. Формулювання теми, мети, завдань	08.10-20.10.21	Виконано
2.	Оформлення вступу та 1-го розділу	20.10-25.10.21	Виконано
3.	Вивчення нормативних документів, визначення методів дослідження	25.10-31.10.21	Виконано
4.	Аналіз споживчих переваг, відповідності пакування та повноти маркування	01.11.-07.11.21	Виконано
5.	Проведення органолептичних та фізико-хімічних досліджень	08.11-14.11.21	Виконано
6.	Визначення митних формальностей при переміщенні товару через митний кордон України	15.11 -24.11.21	Виконано
7.	Розробка питань з охорони праці	25.11-30.11.21	Виконано
8.	Обробка результатів досліджень; оформлення висновків	01.12-06.12.21	Виконано
9.	Оформлення презентації ДР	07.12-13.12.21	Виконано
10.	Попередній захист	14.12.21	Виконано
11.	Підготовка ДР до рецензування	15.12-16.12.21	Виконано
12.	Проходження рецензування і підготовка до захисту	16.12-20.12.21	Виконано
13.	Захист ДР	21.12-23.12.21	Виконано

7. Керівник роботи Верхівкер Я.Г.

(прізвище, ініціали)

Завдання прийняв до виконання

Студент-дипломник Лукашенко В.

Завдання видав: Верховкер Я.Г.

Анотація

Дипломна робота Лукашенка Владислава на тему «Визначення показників безпечності пшениці та її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України» присвячена таким питанням як дослідження сучасного стану ринку пшениці України, не тарифне регулювання митних платежів в режимі експорт, проведенню товарознавчої оціни якості продукту, а також вивченню формальностей при переміщенні пшениці на територію України в режимі імпорт.

Дипломна робота виконана на 106 сторінках машинописного тексту, складається зі вступу, 5 розділів, висновків до розділів, загальних висновків, списку використаних джерел – 43 найменування, 7 додатків, 15 таблиць, 10 рисунків.

Ключові слова: Товарознавча оцінка, пшениця, спельта, споживчі переваги, якість, імпорт, експорт.

					КРМ.ТтаМС.1.804-03-3		
		Прізвище	Підпис	Дата			
Здобувач					Літ.	Арк.	Акрушів
						4	
Керівник					ОНТУ каф. ТтаМС гр. ТТІ-64		
Зав.кафедри							

Summary

Vladyslav Lukashenka's diploma thesis on the topic "Determining the safety indicators of wheat and its customs clearance when moving across the customs border of Ukraine" is devoted to such issues as the study of the current state of the Ukrainian wheat market, non-tariff regulation of customs payments in the import regime, conducting a commodity evaluation of product quality, as well as study of formalities when wheat is moved to the territory of Ukraine under the import regime. The thesis is completed on 106 pages of typewritten text, consists of an introduction, 5 chapters, conclusions to chapters, general conclusions, a list of used sources - 43 names, 7 appendices, 15 tables, 10 figures.

Key words: Commodity assessment, wheat, spelled, consumer preferences, quality, import, export.

					КРМ.ТтаМС.1.804-03-3		
		Прізвище	Підпис	Дата			
Здобувач					Літ.	Арк.	Акрушів
						4	
Керівник					ОНТУ каф. ТтаМС гр. ТТІ-64		
Зав.кафедри							
Визначення показників безпечності пшениці та її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України							

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

МР	Маркетинговий рік
FAO	Організація з питань продовольства та сільського господарства при ООН
ГМО	Генетично модифіковані організми
ТУ	Технічні умови
ЗУ	Закон України
ЄС	Європейський союз
ТОВ	Товариство з обмеженою діяльністю
МКУ	Митний кордон України

					КРМ.ТтаМС.1.804-03-3		
.		Прізвище	Підпис	Дата			
Здобувач					Літ.	Арк.	Акрушів
					4		
Керівник					ОНТУ каф. ТтаМС гр. ТТІ-64		
Зав.кафедри							

Визначення показників безпеки пшениці та її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	10
1.1. Аналіз ринку пшениці.....	10
1.2. Формування споживних властивостей пшениці.....	18
1.3. Хімічний склад і харчова цінність пшениці.....	23
1.4. Нормативна та законодавча база щодо оцінювання якості та безпечності пшениці	25
1.5. Порядок обліку особи ТОВ «ХІМЕКС ЛТД», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством	28
1.6. Визначення коду спельти органічної ТМ «ProOrganica» за УКТЗЕД.....	
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1	32
РОЗДІЛ 2. ОБ’ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ.....	40
2.1. Об’єкти досліджень.....	40
2.2. Методи досліджень.....	41
РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПШЕНИЦІ.....	50
3.1. Характеристика асортименту пшениці, що реалізується в торгівельній мережі України.....	50
3.2. Оцінка стану пакування споживчої тари.....	52
3.3. Оцінка повноти маркування споживчої тари.....	54
3.4. Оцінка якості пшениці за органолептичними показниками.....	60
3.5. Оцінка якості пшениці за фізико-хімічними показниками.....	62
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3.....	63
РОЗДІЛ 4. МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ СПЕЛЬТИ ОРГАНІЧНОЇ.....	64
4.1 Визначення країни походження спельти органічної ТМ «ProOrganica» та застосування преференційних заходів.....	64

					КРМ.ТтаМС.1.804-03-3			
		Прізвище	Підпис	Дата				
Здобувач					Визначення показників безпечності пшениці та її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України	Літ.	Арк.	Акрушів
							4	
Керівник						ОНТУ каф. ТтаМС гр. ТПІ-64		
Зав.кафедри								

4.2 Правові засади нетарифного регулювання, як основний чинник безпеки та якості товарів, що переміщуються через митний кордон України.....	68
4.3 Трансформація системи тарифного регулювання та порядок визначення митних платежів при переміщенні спелти органічної через МКУ.....	75
4.4 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення спелти органічної ТМ «ProOrganica».....	80
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 4.....	83
РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ.....	84
5.1 Ідентифікація небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі.....	84
5.2. Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці.....	85
5.3. Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця.....	87
5.4. Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів.....	88
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 5.....	90
ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	91
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	93
ДОДАТКИ	98

					КРМ.ТтаМС.1.804-03-3			
		Прізвище	Підпис	Дата				
Здобувач					Визначення показників безпечності пшениці та її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України	Літ.	Арк.	Акрушів
Керівник							4	
Зав.кафедри						ОНТУ каф. ТтаМС гр. ТТП-64		

ВСТУП

Зростання конкуренції на ринку, впровадження сучасних норм із захисту споживачів, розвиток законодавства про відповідність продукції потребують нового підходу до процесів створення продуктів гарантованої якості. Справжність харчових продуктів, перш за все, гарантує їхню безпеку для споживача. За існуючими даними соціальних досліджень, близько 80% споживачів ставлять якість і безпеку продукції вище за її ціну. Важливо, щоб якість харчових продуктів була ідентичною тим вимогам, які закладено в міжнародних та державних стандартах, технічних умовах на їхнє виробництво [1].

Важливе місце у складі агропромислового комплексу України займає зернопромисловий комплекс, до якого належать галузі, що займаються переробкою зернових культур: борошномельно-круп'яна та комбікормова.

Борошномельно-круп'яна галузь відіграє провідну роль у забезпеченні населення, а також інших галузей харчової індустрії такими соціально-значущими продуктами, як борошно та крупи. Найбільш важливими факторами, що впливають на територіальне розміщення підприємств із виробництва даної продукції, є споживачі та сировинні ресурси.

Україна має достатній потенціал для заготівлі продовольчого зерна для виробництва борошна та круп. Щорічна потреба країни у продовольчому зерні, у тому числі для виробництва хліба та хлібобулочних виробів, оцінюється від 5,7 до 7 млн т. Враховуючи це, обрана тема є актуальною.

Метою даної роботи є визначення показників безпечності пшениці та її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України.

Для досягнення даної мети необхідно виконати наступні задачі:

- проаналізувати сучасний стану та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно пшениці;

					КРМ.ТтаМС.1.804-03-3			
		Прізвище	Підпис	Дата				
Здобувач					Визначення показників безпечності пшениці та її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України	Літ.	Арк.	Акрушів
							4	
Керівник						ОНТУ каф. ТтаМС гр. ТТП-64		
Зав.кафедри								

- вивчити асортименту та класифікацію пшениці, що реалізується в м.Одеса; харчову цінність, хімічний склад; фактори, які формують якість продукції;
- провести перевірки стану пакування та маркування споживчої тари та визначити відповідність досліджуваних зразків нормативно-технічній документації;
- провести органолептичні та фізико-хімічні дослідження для оцінки якості пшениці;
- визначити код товару за УКТЗЕД, країну походження товару, митну вартість при здійсненні митних формальностей та розробити технологічну схему митного контролю товару.

Об'єктом дослідження є 5 зразків пшениці Спельта різних виробників.

Предметом дослідження виступають споживні властивості, асортимент пшениці, показники її якості та особливості пакування і маркування.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1. Аналіз ринку пшениці

Урожай пшениці в Україні у 2021/2022 маркетинговому році за оцінками Української зернової асоціації становив 33,1 млн т, що на 31% більше ніж минулого року і є абсолютним рекордом для нашої країни. Нагадаємо, що попередній рекорд урожаю пшениці було встановлено у сезоні 2019/2020 з показником 28,2 млн т [2].

Збирання зернових та зернобобових культур проведено на площі 9,8 млн. га (88%) замість 23,7 млн.га (рис. 1) за врожайності 45,6 ц/га, намолочено 44,9 млн. тонн зерна в т.ч. пшениці обмолочено 4,7 млн. га (100%), за врожайності 41,2 ц/га намолочено 19,4 млн. тон. Сільгосптоваровиробники Вінницької області намолотили 3,9 млн. тонн зерна. Найвища врожайність зернових та зернобобових культур у аграріїв Хмельницької області – 68,8 ц/га.

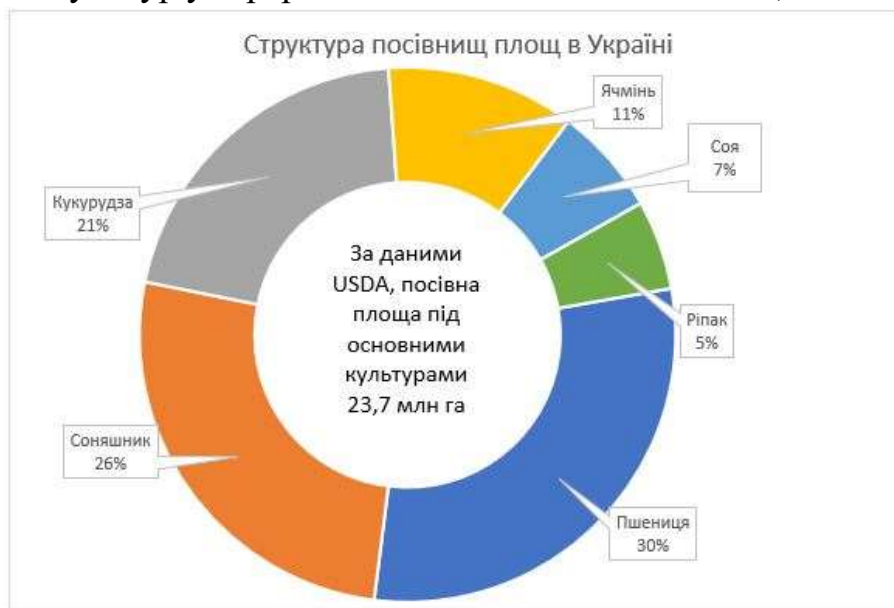


Рис. 1 – Структура посівних площ до 24 лютого 2022 року

На врожай найбільше вплинули кліматичні умови. Аграрії пояснюють, що у 2020 році посушлива зима та холодна весна стали причиною падіння врожайності.

					КРМ.ТтаМС.1.804-03-3			
		Прізвище	Підпис	Дата	Визначення показників безпечності пшениці та її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України	Літ.	Арк.	Акрушів
Здобувач								
Керівник						ОНТУ каф. ТтаМС гр. ТПІ-64		
Зав.кафедри								

А ось 2021-го їм якраз дуже пощастило з погодою під час вегетаційного циклу як ранніх, так і пізніх культур [3].

Крім того, фермери встигли своєчасно та в повному обсязі провести посівну завдяки тому, що наперед укладали форвардні контракти. Наприклад, уже у березні виробники кукурудзи підписали форварди на майбутні постачання цієї культури обсягом 3 млн. тонн. У 2020 році до такого обсягу продажів за форвардами аграрії дісталися лише в середині літа.

Дуже допомагає українським зерновим корпораціям кон'юнктура на світовому ринку. Пшениця на біржах продовжує торгуватися близько максимальних значень, і на початок вересня вартість грудневих ф'ючерсів на цю культуру становила 267–269 дол. за тонну. А в портах Чорного моря продовольча пшениця взагалі контракується вище 300 дол. за тонну, хоча роком раніше портові ціни були на рівні 230–235 дол. за тонну.

У світі частка найбільших виробників пшениці припадає на декілька країн: Китай, Індія, а також країни Європейського союзу (рис.2).

Частка найбільших виробників пшениці у світі за результатами 2019/20 МР



Джерело: USDA

Рис. 2 - Частка найбільших виробників пшениці

Динаміка виробництва пшениці в світі, млн. тонн показана на рис. 3.



Рис. 3 – Динаміка виробництва пшениці в світі, млн. тонн

Згідно з квітневим звітом USDA, цей результат став можливим завдяки зростанню збиральних площ під культурою на 5,02 млн га або 2% до 221,96 млн га та високій середній врожайності — 3,5 т/га. Найбільше зросли жнив в Австралії (+2,8 млн га), Індії (+2,0 млн га), Росії (+1,4 млн га). При цьому найбільше скорочення площ відбулося в ЄС (-1,5 млн. га).

ТОП-5 країн-лідерів з посівних площ під пшеницею:

Індія - 31,4 млн га;

Росія - 28,7 млн га;

Китай - 23,4 млн га;

США - 14,9 млн га;

Австралія - 13,0 млн га.

Світові лідери з урожайності пшениці у 2020/21 МР повторюють торішній список. Найвищі результати такі країни: Німеччина — 7,53 т/га,

Франція — 6,8 т/га, Єгипет — 6,4 т/га, Китай — 5,7 т/га.

У виробництві пшениці лідери також залишилися колишніми. Це Китай, Індія та Росія. Тільки їх загальна частка зменшилася з 46% у 2019/20 МР до 42% у 2020/21 МР.

Знижувальні прогнози стосуються більшою мірою України: через війну і, як наслідок, неможливість проведення як посівної кампанії на всій раніше запланованій площі на тлі військових дії, так і збиральної кампанії через ту саму причину, а також внаслідок втрати врожаю.

Зокрема, врожай української пшениці в 2022/23 МР, за прогнозом IGC, може скоротитися на 13,6 млн тонн – до 19,4 млн тонн, а за прогнозом USDA – на 11,5 млн тонн, до 21,5 млн тонн.

Експорт пшениці з України та в світі. В умовах, що склалися з рекордним урожаєм і високими цінами на пшеницю на світовому ринку, українські аграрії можуть експортувати на зовнішні ринки цього сезону 26 млн т пшениці без будь-яких ризиків для продовольчої безпеки країни. Наприклад, в умовах попереднього рекордного врожаю Україна експортувала трохи більше 20,5 млн т з вирощених 28,2 млн т.

Експорт надлишків пшениці — це умова отримання українськими аграріями гарантованого високого доходу, оскільки внутрішній ринок не здатний споживати більше 8 млн т пшениці, з яких на виробництво хліба та інших борошномельних продуктів потрібно лише 3,5 млн т (рис. 4). А цього сезону ми ще маємо збільшені перехідні запаси пшениці з минулого сезону — близько 4 млн. т. Отже, експорт надлишків пшениці дозволить українським аграріям отримати високий дохід в умовах сприятливої кон'юнктури світового ринку.

Еволюція експорту пшениці, тис т

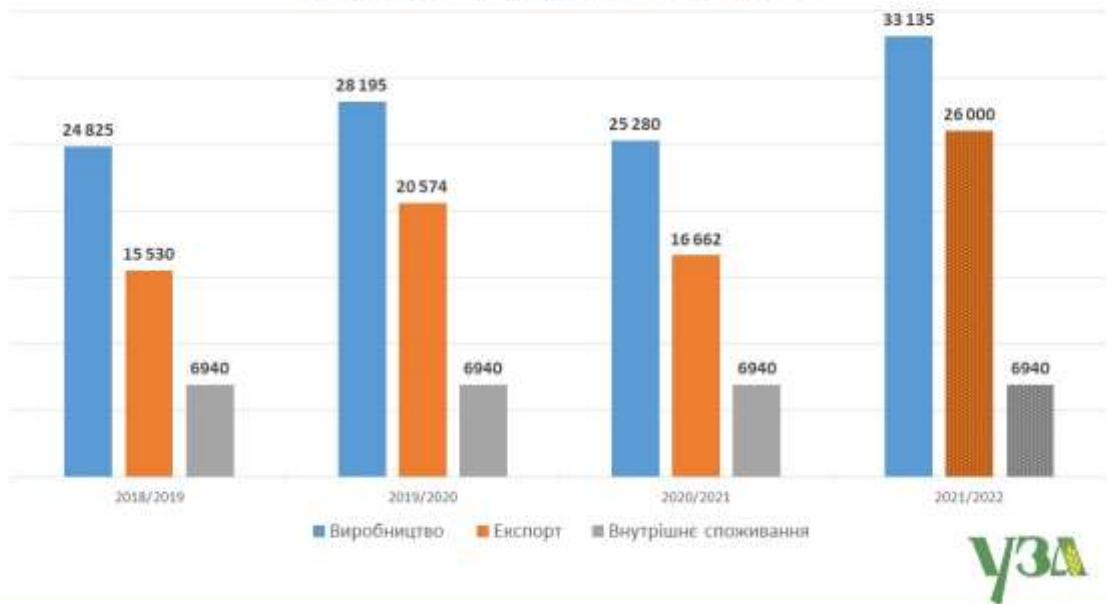


Рис. 4 – Еволюція експорту пшениці, тис. тон

За грудень Україна збільшила постачання пшениці до африканських країн з 24% до 25,08%, що становить понад 1 млн тонн від загальної кількості. Зокрема, приріст відвантажень за грудень до країн, що перебувають на межі голоду, становить 138 тисяч тонн, повідомляє Мінагрополітики.

Загалом, станом на 14 грудня, в рамках коридору з України пішли 554 кораблі з 13,9 млн. тонн агропродукції, з яких пшениці – 4 млн. тонн, кукурудзи – 5,9 млн. тонн. За останні два тижні приріст у відвантаженнях становить 1,6 млн. тонн, з них пшениці – 399 тис. тонн.

Компанія «НІБУЛОН» з 1 січня по 15 листопада 2022 року експортувала 1,7 млн т зерна (з них у березні-листопаді — 751,8 тис. т). Це на 164% менше, ніж за аналогічний період 2021 р.

Найбільше Україна експортує пшениці в Єгипет, Індонезію і Туреччину (рис. 5).

Географія експорту пшениці з України, тис. тонн



Рис. 5- Географія експорту пшениці з України, тис. тон

У світовому значенні експорт пшениці з України також грає велику роль і займає одне із лідируючих місць (рис. 6).

Динаміка відвантажень пшениці з ключових країн-експортерів, млн тонн



Джерело: USDA

Рис. 6 – Динаміка відвантажень пшениці по країнам, млн. тон

Виробництво пшениці у світі в 2020/21 МР у за даними USDA знижували до рівня 2019/20 МР. Такі оцінки давали у зв'язку зі зниженням прогнозу щодо Аргентини та Бразилії, де спостерігався дефіцит опадів та, як наслідок, зменшення врожайності. Але попри це світовий урожай поставив новий абсолютний рекорд — 776,5 млн т.

За останній рік Австралія на 93% збільшила експорт пшениці. Також до списку експортерів увійшла Індія, яка у 2020/21 МР практично вчетверо (до 2 млн т) наростила обсяг торгівлі пшеницею. Бразилія збільшила постачання зернових на зовнішній ринок більше ніж у 2 рази (0,9 млн т). При цьому ЄС майже на третину скоротив експорт пшениці (до 27,5 млн т). Україна у поточному МР продала на зовнішній ринок 17,5 млн т пшениці, що на 17% менше, ніж у попередньому МР.

«Зернова угода». У лютому росія обмежувала експорт зерна, а з початком російського вторгнення в Україну та запровадженням санкцій тимчасово обнулила квоти. Закриття портів стало одним із основних факторів зростання цін на зерно. Відсутність російських та українських зернових на світових ринках посилювала продовольчу кризу, яка так називалася в останнє десятиліття. На сьогодні 3,1 млрд людей, тобто більше третини, не мають доступу до здорової їжі, голодує близько мільярда людей. В основному це жителі Африки, Азії та Латинської Америки. Заступник генерального директора ФАО Мауріціо Мартіна заявляв, що ще до конфлікту в Україні майже 200 млн осіб у 53 країнах страждали від гострої нестачі продовольства. Зернова угода була покликана повернути українські та російські продукти на ринок та полегшити продовольчу кризу.

Зернова угода, яку також називають продуктовою угодою, було підписано у Стамбулі 22 липня. Документ підписали чотири сторони, проте Росія та Україна уклали угоди з Туреччиною та ООН окремо.

Частину, присвячену експорту зернових з України, укладено на 120 днів із можливістю продовження. Вона передбачає створення морських коридорів для вивезення зерна із трьох українських портів — Одеси, Чорноморська та Південного. Росія гарантує, що не перешкоджатиме вивезенню зерна. Перші 120 днів закінчуються 18 листопада. Угода була продовжена до середини березня 2023 року. Друга частина угоди укладена на три роки – до 2025 року. Вона має на увазі сприяння в експорті російської сільгосппродукції та добрив на світові ринки. З реалізацією саме цієї частини постали питання.

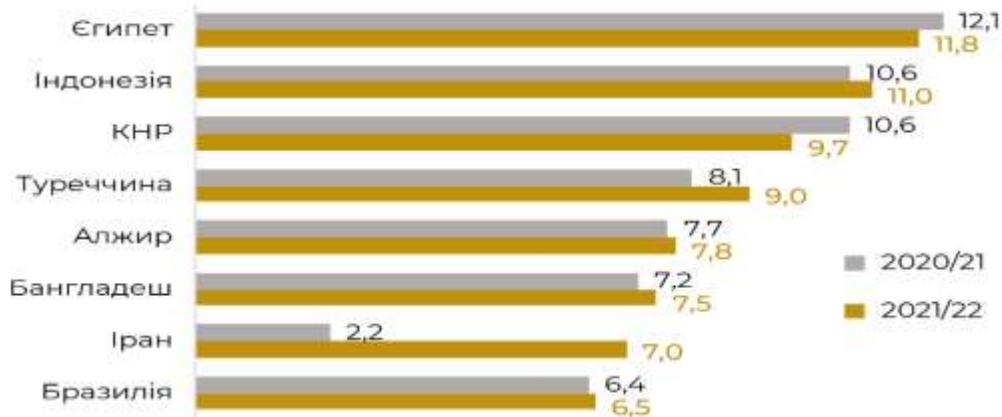
Термін угоди закінчувався в листопаді, однак наприкінці жовтня росія заявила про припинення зернової угоди в односторонньому порядку, звинувативши Україну у використанні "зернового коридору" для атаки на російський флот в анексованому Криму. Проте вже 2 листопада росія відновила реалізацію "зернової угоди". Москва отримала від Києва необхідні письмові гарантії того, що гуманітарний коридор і порти України не використовуватимуть для ведення бойових дій проти рф.

За даними на 16 листопада, з України було вивезено понад 10 млн. тонн зерна. Для порівняння, у 2021 році сумарний експорт становив 51 млн т.

Імпорт пшениці. За даними Єврокомісії, за 24 тижні поточного сезону (з 1 липня по 11 грудня 2022 р.) до ЄС було імпортовано понад 3,5 млн. тонн пшениці, що в 3 рази перевищує показник аналогічного періоду попереднього сезону (1,2 млн. тонн). Єгипет – найбільший імпортер пшениці у світі (рис. 7). Приватні імпортери в Єгипті не можуть поповнити запаси пшениці, яка вже ввезена в країну, через брак доларів США і падіння курсу єгипетського фунта.

Різне збільшення обсягів імпорту обумовлено значним збільшенням постачання з України через сухопутні кордони на тлі обмежених можливостей експорту пшениці через українські порти. Так, за звітний період з України до ЄС було поставлено майже 2,3 млн. тонн пшениці, що становило 64% від загального обсягу поставок. Таким чином, приріст постачання з України становив 10,1 раза порівняно з аналогічним періодом попереднього сезону.

Динаміка імпорту пшениці, млн тонн



Джерело: USDA

Рис. 7 – Динаміка імпорту пшениці, млн. тон

Крім того, фіксується суттєве збільшення постачання зернових із Великобританії та Канади до ЄС. Зокрема, імпорт пшениці з Великобританії досяг 504,2 тис. тонн (у 2,2 рази більше, ніж минулого сезону), з Канади – 218,6 тис. тонн (у 3,1 рази більше). Водночас скоротилися обсяги імпорту із Сербії (-31% до 146,6 тис. тонн) та з Росії (-48% до 137,2 тис. тонн).

1.2. Формування споживних властивостей пшениці

Якість урожаю визначається співвідношенням внутрішніх та зовнішніх факторів. До внутрішніх чинників належать природні особливості рослин, спадкові ознаки. До зовнішніх — кліматичні умови, склад ґрунтів, агротехнічні заходи, післязбиральну обробку та зберігання.

Одним із важливих факторів, що визначають насіннєві, технологічні та харчові переваги зерна та одержуваних з нього виробів, є сортові особливості. Під сортом сільськогосподарської культури розуміють сукупність культурних рослин, створених шляхом селекції, які мають певні спадкові морфологічні, біологічні та господарські ознаки та властивості.

Перед сорту припадає 25—30% врожаю. Фахівці США та Європи вважають, що 50% приросту врожаю зернових культур досягається за рахунок запровадження нових сортів та гібридів, а 50% за рахунок удосконалення їх вирощування.

Селекція забезпечує широкі можливості створення сортів інтенсивного спрямування, врожайність яких у 2-3 рази перевищує відомі сорти. Створено та покращено тисячі сортів зернових, бобових та олійних культур, що дають високі та стійкі врожаї. Посів сортовим і гібридним насінням у порівнянні з несорттовим підвищує врожай на 15-20%. Селекціонери різних країн вивели високолізові сорти сорго, рису, ячменю. Створено врожайні сорти високобілкової та висококлейковинної пшениці; створюються високоолійні сорти кукурудзи, з яких одночасно з крупою можна отримувати велику кількість олії [4].

Але властиві сорту цінні властивості можуть виявитися лише за певних умов вирощування. За несприятливих умов вирощування першому плані виходять зовнішні умови. Багаторічна робота багатьох вчених показує значну географічну та сортову мінливість рослин, а також вплив ґрунтових умов, добрив та інших агротехнічних прийомів на хімічний склад та харчову цінність зерна.

У нашій країні вирощують яру та озиму пшеницю. Ярі культури сіють з початку весни до початку літа і починають прибирати наприкінці червня чи на початку липня залежно від кліматичних умов регіону. Період посіву пшениці озимої – приблизно з середини серпня до кінця жовтня. Збиральні роботи розпочинаються наступного року на початку червня чи пізніше залежно від погоди [5].

Розрізняють два види пшениці – м'яка та тверда. Для першого виділено лише чотири класи, для другого – п'ять, і між ними є досить суттєва різниця за показниками якості. Скажімо, пшениця 1 класу для найпоширеніших у нас м'яких сортів повинна мати вміст білка 14% та 28% клейковини [6].

Натомість 4 клас – довільний вміст білка та клейковини. Якщо говорити про повністю фуражне, тобто кормове зерно, то до нього навіть не застосовується наступна класифікація пшениці за класами. Головне, щоб його вологість не перевищувала показник 14%, вміст бур'яну домішку – 5%, а сажкового зерна – 10%.

За основу розподілу на типи у пшениці покладені наступні ознаки: колір (червонозерна і білозерна пшениця), ботанічний вид (м'яка, тверда) та біологічна форма (озима, ярова), склоподібність. Дані ознаки дозволяють розподілити все різноманіття сортів зерна пшениці на типи (табл. 1.1).

Таблиця 1.21 - Розподіл пшениці на типи

Типи	Загальна склоподібність, %	Пшениця інших типів, %, не більше	
		усього	у тому числі
I М'яка червона ярова твердозерна	не менше 40	10	5-твердої
II М'яка червона озима твердозерна	не менше 40	10	5-твердої
III М'яка біла ярова твердозерна	не менше 60	10	не враховується
IV М'яка біла озима твердозерна	не обмежується	10	не враховується
V Тверда ярова	не менше 40	10	10-білої
VI Тверда озима	не менше 40	10	5-білої
VII Некласифікований	Пшениця, що не відповідає жодному з вищезазначених критеріїв (суміш типів)		

Для визначення типового складу пшениці (кількість м'якої і твердої, червонозерної і білозерної пшениці) беруть 20 г основного зерна пшениці, ділять на м'яку і тверду, зважують і виражають у відсотках.

М'яку і тверду пшеницю розрізняють за зовнішнім виглядом (рис. 8).

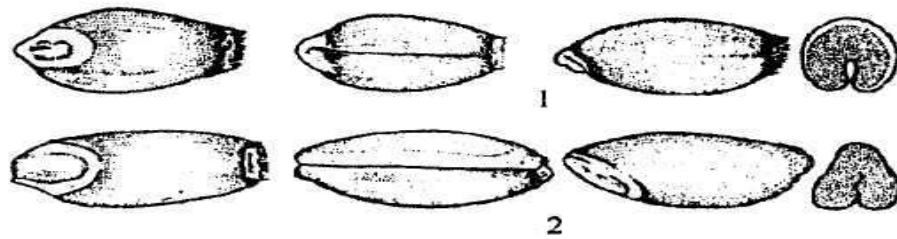


Рис.8 – Зерно пшениці: 1 - м'якої, 2 - твердої

М'яка пшениця має зерна червоного і білого кольору, форма їх переважно овально-округла, консистенція борошниста, борідка чітко окреслена (густа, довга).

У *твердої пшениці* зерно подовжене, у розрізі кутасте. Борідка зерна виражена слабо, консистенція переважно склоподібна. Колір зерна цієї пшениці переважно білий.

Міжнародна класифікація якості пшениці

Класифікація пшениці на типи та підтипи, яка визнана у світі відрізняється від визнаної в окремих країнах. Проте саме за такими стандартами якісних показників можна здійснювати експорт зерна до різних країн. Світова класифікація зерна пшениці виділяє шість класів, які поділені на три групи.

Група А (1-3 клас)

Перша група А, яка включає перший, другий та третій класи зерна пшениці, які вважають найціннішими, тому мають великий попит у виробництві хлібобулочних та інших виробів харчової галузі промисловості.

Група Б (4-5 клас)

Друга міжнародна група – Б, яка включає четвертий та п'ятий класи пшениці. З такого зерна виготовляють макарони та іншу борошняну продукцію. Зазвичай такі сорти пшениці перед використанням змішують із групою А.

Група В (6 клас)

Остання класифікаційна група включає тільки один шостий клас. Це фуражний тип пшениці, що використовується на корм тваринам.

Слід зазначити, що велику роль визначенні класності пшениці грає можливість проводити об'єктивний аналіз його якості. Адже трапляються випадки, коли після надання партії зерна в порту одного класу, після прибуття її за призначенням ці показники дещо можуть відрізнятись. Щоб цього уникнути, слід співпрацювати виключно з перевіреними лабораторіями, або, якщо дозволяють можливості – створити власну лабораторію. І тут вдасться уникнути потенційних спірних ситуацій.

Також наголосимо на тому, що в заданні отримання зерна пшениці високого класу важливий кожен елемент ланцюжка – від поля до порту. Зокрема це стосується достатнього азотного харчування, використання сучасних комбайнів з високоефективними системами сепарації, якості сушіння зерна та інших факторів.

Виробництво пшениці – складний технологічний процес. Зібрати хороший урожай цієї культури мало, потрібно ще зберегти її без втрат. Для зберігання зерна використовують елеватори – спеціально обладнані складські комплекси. Спочатку пшеницю зважують, потім очищують за допомогою машин-сепараторів та підсушують, після чого відправляють у силоси [7].

Збереження зерна залежить від кількох факторів:

- вологості та температури навколишнього повітря;
- інтенсивності біохімічних процесів, що проходять у пшениці;
- наявності чи відсутності шкідливих мікроорганізмів та комах.

Тому зерно попередньо просушують і зберігають при 10–12 °С у силосах, частина яких оснащена установками для вентилявання та дезінфекції. Періодично температуру продукту вимірюють за допомогою термopідвісок, встановлених на різних рівнях.

У кожному елеваторі передбачено відділення для відвантаження із системою бункерів-хоперів. Тут зерно завантажують у автомобільний чи залізничний транспорт для подальшого транспортування.

1.3. Хімічний склад і харчова цінність пшениці

Харчова цінність зерна та продуктів його переробки визначається хімічним складом, засвоюваністю речовин, що їх утворюють, і коливається в залежності від багатьох факторів.

Таблиця 1.2 - Середній хімічний склад та енергетична цінність зерна

Культура	Вміст, г/100 г їстівної частини							Енергетична цінність	
	Вода	білки	жири	МОНО- и дисахаридов	крах мала	харчові волокна	ЗОЛа	ккал	кДж
Пшениця м'яка	14	11,8	2,2	2,5	55,5	10,8	1,7	305	1276
Пшениця тверда	14	13	2,5	2	54,5	11,3	1,2	300	1200

Білки хлібних і круп'яних культур відносяться головним чином до проламінів (спирторозчинної фракції) і глутелінів (лужнорозчинної фракції), білки зернобобових та гречки - до глобулінів (солерозчинної фракції) та альбумінів (водорозчинної фракції). Вуглеводи зерна представлені головним чином крохмалем. Завдяки відмінностям у будові, формі та розмірах гранул крохмалю різних культур можна визначити вид борошна та наявність у ньому домішок при мікроскопічному аналізі.

Розміри гранул крохмалю різних злаків наступні, мкм: пшениці – 3-50.

Цукор міститься в зернівках злаків у невеликій кількості. Частка моносахаридів (глюкози, фруктози, галактози) вбирається у 0,2-0,3%.

До основних цукрів зерна відносяться олігосахариди (сахароза, рафінозу та ін). Поява мальтози, низькомолекулярних полісахаридів (декстринів), збільшення частки моносахаридів спостерігається в зерні недозрілому, морозобійному, пророслому.

Некрохмальні полісахариди (целюлоза, геміцелюлоза, пектини) та лігніни - це баластові речовини. Організмом людини вони не засвоюються, але надають позитивний вплив на процеси травлення та засвоєння харчових продуктів. Встановлено, що некрохмальні полісахариди мають водопоглинальну, іонообмінну, адсорбційну та буферну здатність. Тому вони допомагають виводити з організму важкі метали та радіоактивні елементи. Виявлено зворотний зв'язок між вмістом баластових речовин у їжі та виникненням серцево-судинних захворювань.

У зерні містяться ферменти. Найбільш важливе значення мають α -амілази, протеїнази, триацилгліцероліпаза, фітаза. У здоровому, добре дозрілому зерні активність ферментів порівняно невелика і у кожної культури певному рівні, специфічному нею. Дефектне зерно відрізняється від здорового передусім підвищеною активністю всіх ферментів чи його окремих груп. Активною частиною ферментів є вітаміни. У зерні, крім каротиноїдів, містяться токофероли (вітамін Е), вітаміни групи В: тіамін (Ві), рибофлавін (Вг), піридоксин (В6), нікотинова кислота (РР) та ін.

Таблиця 1.3 - Вміст вітамінів та вітаміноподібних речовин в пшениці, мг%

Вітамін або вітаміноподібна речовина	мг%
α -Каротин	0,015
Вітамін Е	6,5
Вітамін В6	0,6
Вітамін РР	4,94
Вітамін В2	0,1
Вітамін В,	0,37
Фолацин	0,046
Біотин	0,012
Пантотенова кислота	1,2
Холін	94

Мінеральні речовини зерна утворюють близько 70 хімічних елементів, які у різних кількостях.

З макроелементів у зерні голозерних злаків переважають фосфор, калій, магній, у плівчастих - додається кремній, що міститься у квіткових плівках; з мікроелементів – цинк, марганець, молібден, кобальт. Однак у зерні можуть бути і токсичні елементи: кадмій, ртуть, миш'як, свинець та ін, які потрапляють з атмосфери та ґрунту, забрудненого пестицидами та відходами промислових підприємств.

Речовини, що входять до складу зерна та насіння, розподілені за їх анатомічними частинами дуже нерівномірно. Це важливо знати як щодо оцінки якості товарних партій, і при організації технологічного процесу у різних галузях промисловості.

1.4. Нормативна та законодавча база щодо оцінювання якості та безпеки пшениці

В Україні з початку нинішнього маркетингового року почав діяти новий стандарт розподілу за класністю (класифікація пшениці за класами), тобто за вмістом білка та клейковини – ДСТУ 3768:2019.

Якість зерна визначається низкою параметрів, серед яких технологічні та хлібопекарські показники, що характеризують споживні властивості пшениці: натурна маса, склоподібність, вміст клейковини, кількість падіння, сила борошна, обсяг хліба, хлібопекарська оцінка та інші.

Натурна маса залежить від крупності та щільності зерна, стану його поверхні, ступеня наливу, масової частки вологи в зерні. Встановлено базисну та обмежувальну норми натурної маси – 750 і 710 г/л. Для досягнення цих рівнів дуже важливий ступінь сприятливості погодних умов у фазі наливу та дозрівання зерна. Натурна маса тісно пов'язана з крупністю зерна масою 1000 зерен. Велике зерно пшениці має масу понад 35 г, дрібне – менше 25 г.

Склоподібність пшениці – ознака твердозёрності, і навіть непрямий показник наявності білкових речовин, пов'язані з консистенцією зерна, пухким чи щільним розміщенням білкових фрагментів серед вуглеводів. Показник коливається у зв'язку із сортовими особливостями, кліматичним фактором та погодою окремих років. Зниження склоподібності відбувається при рясних опадів дозрілої, але ще не прибраної пшениці, часто супроводжується знебарвленням зерна та зниженням його товарних якостей.

Позитивний вплив на склоподібність робить застосування азотного та азотно-фосфорного добрива.

Крім технологічно значимих показників (за рівнем склоподібності виробляється замочка зерна перед помолом), характеризує товарне зерно пшениці його поживна цінність. Важливим у складі зерна пшениці є кількість протеїну або білка (небілковий азот у зерні дуже небагато). Його вміст у середньому становить: у м'якій озимій пшениці – 11,6; у м'якій ярій – 12,7; у твердій - 12,5 при коливаннях від 8,0 до 22,0%. При низькому вмісті загального білка (нижче 11%) у пшениці формується недостатня кількість двох клейковинних білків. При цьому спостерігається зниження хлібопекарських якостей. У більшості країн у зерні визначається вміст протеїну, воно більшою мірою залежить від рівня урожаю, що формується, особливо на бідних по азоту фонах, де відзначається зворотна залежність між урожайністю і білковістю пшениці. При внесенні добрив підвищуються обидва показники, і цей зв'язок слабшає. Вміст протеїну в зерні розраховується за відсотком загального азоту у зерні через коефіцієнт 5,7.

Кількість клейковини характеризується вмістом клейковинних білків у зерні (глютенини та гліadini), які становлять близько 80% всіх білків пшеничного борошна та концентруються здебільшого в ендоспермі зерна. Показник може коліватися в широких межах від 18 до 40% і більше. Наявність та властивості клейковини зумовлюють газоутримуючу здатність тесту та визначає структуру випеченого хліба.

Вміст клейковини у зерні м'якої пшениці 36% і більше відповідає найвищому класу продовольчого зерна; 32% - 1-го класу; 28% - 2-му; 23% - 3-му; нижче 23 до 18% - 4-му класу, менше 18% - 5-му.

Велике значення надається якості клейковини, яка є в основному сортовою ознакою. Воно включає: розтяжність, пружність, еластичність, в'язкість, здатність зберігати вихідні фізичні властивості в процесі відмивання.

Пружні властивості клейковини визначаються за вимірювачем деформації (ІДК). Для вищого, 1-го та 2-го класів необхідна 1-а група якості клейковини зі свідченнями 45-70 одиниць ІДК.

Для 3-го та 4-го класів допускається 2-га група – задовільно слабка (80-100 од.) або задовільно міцна (20-40 од.). Показання понад 100 та менше 20 одиниць вважаються незадовільними.

Якщо кількість клейковини можна спрямовано змінювати за допомогою покращення умов харчування пшениці, підбору сортів та строків посіву, то її якість – менш регульований показник. На якість клейковини впливають умови вирощування пшениці, ступінь зрілості зерна, пошкодження морозом, клопом-черепашкою та ін.

Якість клейковини залежить і від температури та умов зволоження у фази молочно-воскової та воскової стиглості зерна. За спостереженнями казанських учених 1 група формується частіше, як у період формування зерна температура повітря 20-22°C. Спостереження Курганської хлібної інспекції з великої кількості партій пшениці показали, що 1-я група відзначалася у достатньому обсязі у роки. За даними хлібної інспекції, цей показник так змінювався за роками. Не було 1-ї групи при тривалій посусі та спеці 1989 року, а також у посушливому 1994-му та вологому 1990-му роках. У 1995-1997 рр. частка такого зерна становила всього 7-14%, у 1998 та 1999 рр. в 1998 році. 30-34%. Суттєво більшою була частка 1-ї групи якості клейковини у теплому 2000 році – 69%.

Якість зерна, яке приймається хлібопекарськими пунктами, а також надходить на підприємства борошномельної промисловості, має відповідати певним вимогам. Під якістю зазвичай розуміють суму або сукупність властивостей та ознак, що визначають можливість використання зерна за цільовим призначенням та для тривалого зберігання.

Якість кожної партії зерна встановлюють за невеликими зразками вагою всього 2 кг; окремі показники якості – дослідженням дуже дрібних наважок.

Усі методи визначення якості зерна можна розділити на дві групи – органолептичні та лабораторні.

До органолептичних методів належать такі, при яких якість зерна оцінюють за допомогою органів чуття. При цьому визначають переважно ті показники, які іншими методами не завжди можуть бути визначені. Це колір, запах, смак зерна. Їх ще називають показниками свіжості зерна.

Колір є найважливішим та обов'язковим показником при оцінці якості зерна. За кольором визначають вид, сорт та однорідність партії зерна. Нормальне зерно пшениці має свій специфічний колір, інколи ж і блиск.

Запах. Свіжому зерну властивий свій специфічний запах. Сторонній запах свідчить про погіршення якості зерна. Зерно, що має солодовий, затхлий та інші запахи розкладання, вважається дефектним та не приймається на хлібоприймальні пункти.

Смак. Нормальне зерно має специфічний смак, властивий пшениці, найчастіше прісний чи злегка солодкуватий.

До лабораторних методів відноситься визначення якості зерна за допомогою приладів. При цьому показники якості (забур'яненість, вологість, зараженість зерна шкідниками комори, натурна вага, склоподібність, якість і кількість сирої клейковини та ін) даються в числовому вираженні.

Засміченістю зерна називається відношення ваги домішок, що містяться, до ваги зернової маси, виражене у відсотках. У зерні пшениці є: бур'яна, зернова, шкідлива домішки, що містять гальки, насіння буркуну, металодомішки.

Вологістю зерна називається містять у ньому вільної чи зв'язаної гігроскопічної води, виражене у відсотках до ваги взятої навішування (разом із домішками).

Основним або стандартним методом визначення вологості є вислуховування наважок розмеленого зерна в електричній сушильній шафі (з терморегулятором) СЕШ – 1 при 130° протягом 40 хвилин.

У тих випадках, коли вміст води в зерні перевищує 18%, визначення вологості виробляють два прийоми, тобто. із попереднім підсушуванням. Вологість зерна пшениці також визначають за допомогою електровологомірів "гігрорекод", Ф8, ВЕ-2М, ВП-4, ще використовують вологоміри УВЗ-3, "Колос", "Фауна".

Під зараженістю зерна шкідниками комори розуміють наявність у зерновій масі живих шкідників хлібних запахів. До комор шкідників відносяться кліщі комах, що ушкоджують зерно під час зберігання. Зараженість є обов'язковим показником в оцінці якості партій зерна. Зараженість зерна шкідниками може бути явна та прихована. Її визначають шляхом просіювання середнього зразка.

Натурною вагою, або натурою, називають вагу 1л зерна, виражену в грамах, а також вагу 1 гр зерна, виражену в кілограмах. Визначають натуру на літровій пурпурі з вантажем, що падає, або на 20-літровій пурпурі.

Склоподібність є найважливішим показником якості зерна пшениці, що характеризує її борошномельні та хлібопекарські властивості. Склоподібними вважають зерна щільної структури з повністю склоподібним ендоспермом в розрізі і щільністю, що просвічуються на спеціальному пристрої. Борошністими – зерна пухкої структури та повністю борошністим ендоспермом, що не просвітлюється на спеціальному пристрої. Частково склоподібними – називають зерна, з частково склоподібною та частково борошністою структурою ендосперму.

1.5. Порядок обліку особи ТОВ «ХІМЕКС ЛТД», яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством

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

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

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

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

- 1) особистого звернення особи, або агента з митного оформлення, або уповноваженої посадової особи в пункті пропуску;
- 2) направлення особою документів у паперовій формі поштовим зв'язком на адресу відповідного підрозділу митниці ДМСУ;
- 3) направлення особою електронних документів засобами електронного зв'язку до ЄАІС;
- 4) внесення особою облікових даних на Єдиному державному інформаційному вебпорталі «Єдине вікно для міжнародної торгівлі».

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

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

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

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

У разі відсутності підстав для повернення заяви на доопрацювання або відмови в обліку особи відповідний підрозділ митниці вносить до Реєстру дані про особу із заяви, а також дані, отримані з Єдиного державного реєстру

юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, які підтверджуються посадовою особою відповідного підрозділу митниці.

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

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

Для здійснення обліку особа ТОВ «ХІМЕКС ЛТД» (04071, Україна, м.Київ, вул. Набережно-Лугова, 12), яка знаходиться в зоні діяльності Київської митниці ДМСУ подає заяву в електронному вигляді про взяття на облік особи, яка здійснює операції з товарами, наведеною в Додатку Ж [2].

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

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

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

КРМ.ТтаМС.1.804-03-3

Док.

Обліковий номер, що присвоюється при взятті на облік особі ТОВ «ХІМЕКС ЛТД», формується за структурою, що наведена на рис. 10.

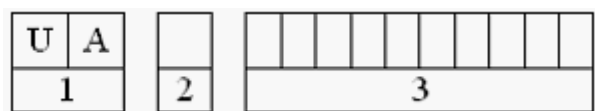


Рис 10 – Структура облікового номера особи, що присвоюється при взятті на облік у ДМСУ

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

У полі елемента 2 структури облікового номера зазначається:

1. цифра «0» - для фізичних осіб - підприємців, крім осіб, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків;
2. цифра «1» - для юридичних осіб;
3. цифра «2» - для уповноважених осіб договорів про спільну діяльність на території України без створення юридичної особи;
4. цифра «3» - для відокремлених підрозділів іноземних компаній, організацій, у тому числі постійних представництв нерезидентів;
5. цифра «4» - для фізичних осіб - підприємців, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку в паспорті про право здійснювати будь-які платежі за серією (за наявності) та номером паспорта;
6. цифра «5» - для іноземних дипломатичних представництв та консульських установ, представництв міжнародних організацій в Україні (далі - дипломатичні місії);
7. цифра «6» - для інвесторів (операторів) угод про розподіл продукції;

8. цифра «7» - для виконавців (нерезидентів) проєктів (програм) міжнародної технічної допомоги, які не перебувають на обліку в контролюючих органах як платники податків;

9. цифра «8» - для інших осіб.

У полі елемента 3 структури облікового номера зазначається:

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

Згідно з порядком формування та використання облікового номера, для юридичної особи-резидента України ТОВ «ХІМЕКС ЛТД» обліковий номер сформован наступним чином: UA10030090866.

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

1.6 Визначення коду спельти органічної ТМ «ProOrganica» за УКТЗЕД

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності, розроблена на базі Гармонізованої системи описання і кодування товарів і Комбінованої тарифно-статистичної номенклатури Європейської економічної співдружності, представляє собою основу системи мір державного регулювання зовнішньоекономічною діяльністю держави.

Для забезпечення практичного використання ГС для більшості країн 14.06.1983 р. у Брюсселі було підписано Міжнародну Конвенцію про ГС. У Конвенції було розглянуто мету створення ГС, сферу її застосування, відпрацьовано правовий механізм використання ГС країнами-учасницями Конвенції, їх зобов'язання, порядок роботи з подальшого вдосконалення.

Механізм класифікації товарів, закріплений в ГС, дає змогу забезпечити суворе дотримання головного принципу — однозначне віднесення товару до одного певного класифікаційного угруповання.

Конвенцією ГС встановлено, що країни, які застосовують її не можуть змінити класифікацію товарів та їхній код у межах перших шести знаків.

Комбінована номенклатура Європейського Співтовариства будується на основі Гармонізованої системи. У цьому випадку 6-значний код товару за ГС доповнюється сьомим і восьмим знаками, система кодування товарів в КН ЄС включає коди Гармонізованої системи і додаткову деталізацію субпозицій ГС до восьми знаків. У результаті КНЄС містить 8-значні коди субпозицій перші шість знаків яких відповідають кодам ГС, як представлено на рис. 11.



Рис. 11 – Структура побудови УКТЗЕД на основ ГС та КНЄС

Митні органи України з метою класифікації товарів при митному оформленні використовують товарну номенклатуру Митного тарифу України УКТЗЕД, затвердженого Законом ВР № 2697-IX від 19.10.2022 «Про Митний тариф України».

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) — це систематизований перелік товарів, який включає код товару, його найменування, одиницю виміру та обліку. В УКТЗЕД товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано ГС (рис.12).

Структура десятизначного коду товару в УКТЗЕД



Рис. 12 – Структура коду УКТЗЕД

Код товару в УКТЗЕД десятизначний і складається таким чином:

- код групи - 2 знаки;
- код позиції - 4 знаки;
- код підпозиції – 6 знаків;
- код категорії – 8 знаків;
- код підкатегорії – 10 знаків.

Класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється за такими правилами інтерпретації:

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

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

(b) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який матеріал чи речовину стосується також сумішей або сполук цього матеріалу чи речовини з іншими матеріалами чи речовинами. Будь-яке посилання на товар з певного матеріалу чи речовини розглядається як посилання на товар, що повністю або частково складається з цього матеріалу чи речовини.

Класифікація товару, що складається більше ніж з одного матеріалу чи речовини, здійснюється відповідно до вимог правила 3.

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

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

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

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

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

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

(а) футляри для фотоапаратів, музичних інструментів, зброї, креслярського приладдя, прикрас, подібна тара (упаковка), яка має спеціальну форму і призначена для зберігання відповідних виробів або набору виробів, придатні для тривалого використання разом з виробами, для яких вони призначені, класифікуються разом з упакованими в них виробами. Однак це правило не поширюється на тару (упаковку), яка становить разом з виробом одне ціле і надає останньому істотно іншої властивості;

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

6. Для юридичних цілей класифікація товарів у товарних підпозиціях, товарних категоріях і товарних підкатегоріях здійснюється відповідно до назви останніх, а також приміток, які їх стосуються, з урахуванням певних застережень, положень вищенаведених правил за умови, що порівнювати можна лише назви одного рівня деталізації. Для цілей цього правила також можуть застосовуватися відповідні примітки до розділів і груп, якщо в контексті не зазначено інше [3].

Визначення коду товару проходить поетапно.

Перший рівень, визначення розділу, до якого можна віднести товар. На даному етапі товари групуються за галузями промисловості.

Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є спельта органічна ТМ «ProOrganica», згідно з УКТЗЕД, товар відноситься до: Розділу II «Продукти рослинного походження». Наступним рівнем є визначення товарної групи у них товари зібрані відповідно до таких ознак:

- за матеріалом виготовлення;
- за функціональним призначенням;
- за ступенем обробки.

Оскільки спельта є зерновою культурою, віднесемо до групи 10 «Зернові культури».

Третій рівень, визначення товарної позиції, яка деталізує товар за більш специфічними ознаками. Спельта органічна ТМ «ProOrganica» відноситься до товарної позиції 1001 «Пшениця і суміш пшениці та жита (меслин)», підпозиція – 1001 91 «насінневі:», підкатегорії – завершальний етап визначення коду за УКТЗЕД – 1001 91 10 00 "спельта (полба)". Класифікацію спельти органічної ТМ «ProOrganica», згідно до УКТЗЕД представлено у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5 –Визначення коду спельти органічної ТМ «ProOrganica» за УКТЗЕД

№	Рівень деталізації	Отримані результати	Структура коду УКТЗЕД
	Розділ	Розділ II Продукти рослинного походження	
1	Група	Зернові культури	10
2	Позиція	Пшениця і суміш пшениці та жита (меслин):	1001
3	Підпозиція	--насінневі:	1001 91
4	Категорія	-	1001 911000
5	Підкатегорія	--- спельта (полба) КРМ.ТІАМС.1.804-03-3	1001 911000

Док.

Отже, об'єктом переміщення в рамках дипломної роботи є Спельта органічна ТМ «ProOrganica» за кодом УКТ ЗЕД відповідає 1001 911000.

Визначення коду УКТЗЕД використовується у митній справі у зв'язку з подальшим застосуванням до товару заходів тарифного та нетарифного регулювання.

Висновки до розділу 1

1. Проаналізовано стан українського ринку пшениці та в світі. Україна через неможливість проведення як посівної кампанії на всій раніше запланованій площі на тлі військових дії, так і збиральної кампанії через ту саму причину втратила чимало доходу. Україна залишається однією із провідних країн світу по забезпеченню світового населення пшеницею. Найбільший імпортер пшениці в світі – Єгипет.

2. Фактори, що впливають на споживні властивості пшениці: кліматичні умови, добрива, посів пшениці, збір врожаю, обробка пшениці, зберігання пшениці.

3. Розрізняють два види пшениці – м'яка та тверда. Для першого виділено лише чотири класи, для другого – п'ять, і між ними є досить суттєва різниця за показниками якості.

4. В Україні діє новий стандарт розподілу за класністю (класифікація пшениці за класами), тобто за вмістом білка та клейковини – ДСТУ 3768:2019 «Пшениця. Технічні умови». Якість зерна визначається низкою параметрів, серед яких технологічні та хлібопекарські показники, що характеризують споживні властивості пшениці: натурна маса, склоподібність, вміст клейковини, кількість падіння, сила борошна, обсяг хліба, хлібопекарська оцінка та інші.

5. Проаналізовано порядок обліку особи ТОВ «ХІМЕКС ЛТД» (04071, Україна, м.Київ, вул. Набережно-Лугова, 12), яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються митним законодавством. Здійснено облік ТОВ «ХІМЕКС ЛТД», у зоні діяльності Київської митниці ДМСУ та внесено до Реєстру за обліковим номером - UA10030090866.

6. УКТ ЗЕД розроблена на базі Гармонізованої системи опису і кодування товарів і Комбінованої тарифно-статистичної номенклатури Європейської економічної співдружності. Визначено код УКТЗЕД спелти органічної ТМ «ProOrganica» за допомогою основних правил інтерпретації - 1001 911000.

РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1 Об'єкти досліджень

Об'єктами досліджень були обрано 5 зразків пшениці Спельти, придбані в торговельних мережах м. Одеси.

Об'єкти досліджень представлені в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 — Об'єкти дослідження

№ зразка	Найменування продукту, ТМ	Виробник	Нормативний документ
1	Зерно Спельти Органічної ТМ «ProOrganica»	ТОВ «ХІМЕКС ЛТД» 04071, Україна, м.Київ, вул. Набережно-Лугова, 12	-
2	Спельта органічна, ТМ "Ахімса"	ТОВ «Двіла», Україна, м. Дніпро, вул. Канатна 12а	-
3	Спельта органічна, ТМ «Organic Country»	ТОВ «Органік Лайф», 04112, м. Київ, вул. Оранжерейна 3	ТУ 82.9-3798210-001-2016
4.	Спельта органічна, 1 кг, ТМ «Земледар»	ТЗОВ "Земледар-Інфо", Україна, м. Івано-Франківськ, вул. Гординського, 1 76018	-
5.	Спельта «Антична» пшениця напівдикий сорт, ТМ «Сто пудів»	ТОВ «Сто пудів», Харків, наб. Сабурівська, 3	-

Спельта - це вид пшениці, який був поширений у давнину, а потім втік з посівів, залишившись лише в невеликих районах. Вона була знайдена в деяких неолітичних місцях (2500—1700 до н.е.(наша ера)) у Центральній Європі.

					КРМ.ТтаМС.1.804-03-3			
		Прізвище	Підпис	Дата	Визначення показників безпеки пшениці та її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України	Літ.	Арк.	Акрушів
Здобувач								
Керівник								
Зав.кафедри								
						ОНТУ каф. ТтаМС гр. ТПІ-64		

У світі йде активний «пошук», відродження, покращення та впровадження у виробництво «античних злаків» - забутих зернових. Одним із таких видів є пшениця спельти. Наразі в Україні зареєстровано лише два сорти спельти, отримані Всеукраїнським науковим інститутом селекції, – “Зоря України” та “Європа”.

Чому спельта краще за звичайну пшеницю:

Високі якісні показники. Особливо це стосується вмісту протеїну (до 25%) та клейковини (до 50%). Це дозволяє використовувати борошно зі спельти як окремо для виготовлення хлібобулочних та макаронних виробів, так і як покращувач до низькоякісного борошна. Спельта – поширена культура в органічному землеробстві як у країнах Європейського Союзу, так і в Україні.

Макроелементи: вміст калію на 10-15% більше, ніж у звичайній пшениці, фосфору – більше на 60%, сірки – на 70%, магнію – на 35%, кальцію така сама кількість. Мікроелементи: вміст цинку на 25-30% більше, ніж у звичайній пшениці, міді - на 15%, заліза - на 5-10%, селену - на 100-200%, марганцю - на 15-20%.

Амінокислоти: спельти в середньому має на 50% вище, ніж у м'якій пшениці, показник кількості кожної амінокислоти, а клітковини – на 10%.

2.2 Методи досліджень

При виконанні роботи користувалися загальноприйнятими методами дослідження показників якості пшениці, які наведені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 — Методи дослідження

Показник якості	Нормативний документ
Органолептичні показники якості	ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета (Зерно. Методы визначання запаху і кольору)
Склоподібність	ГОСТ 10987-76 Зерно. Методы определения стекловидности (Зерно. Методы визначання склоподібності)
Масова частка вологи, %	ГОСТ 13586.5-93 Зерно. Метод определения влажности (Зерно. Метод визначання вологості)
Натура, г/л	ГОСТ 10840-64 Зерно. Методы определения натуры (Зерно. Методы визначання натури)
Засміченість, %: вміст смітних домішок, % вміст зернових домішок, %	ГОСТ 30483-97 Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси (Зерно. Методы визначання загального і фракційного вмісту сміттевої і зернової домішок; вмісту дрібних зерен і крупності; вмісту зерен пшениці, пошкоджених клопом-черепашкою; вмісту металомагнітної домішки)
Маса 1000 зерен, г	ГОСТ 10842-89. Зерно зерновых и бобовых культур и семена масличных культур. Метод определения массы 1000 зерен или 1000 семян
Ступінь зараженості	ГОСТ 13586.4-83 Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями (Зерно. Методы визначання зараженості та пошкоженості шкідниками)

Органолептическая оценка зерна (ГОСТ 10967-90).

Під час органолептичної оцінки оглядається весь середній зразок. Визначають колір, запах і смак.

Колір зерна визначають візуально, при хорошому освітленні, порівнюючи досліджувальні зразки з еталоном або описом цього показника в стандартах

Свіже зерно має гладеньку поверхню, природний блиск і колір, характерний для зерна даної культури

Внаслідок зволоження і послідовного висихання, проростання чи самозигрівання зерно стає білуватим або темним. Таке зерно визначається "обезбарвленим" (при наявності світлих відтінків) або "потемнілим" (при наявності темних відтінків). Зерно пшениці, захоплене морозом на корені (морозобійне), може мати сітчасту оболонку, бути білуватим, зеленим або дуже темним. Суховійне зерно в основному дрібне, має білуватий відтінок.

Запах можна визначати в цілому або розмеленому зерні. Невелику кількість зерна зігрівають у стиснутій долоні і нюхають. Для підсилення запаху потрібно зерно залити водою, підігріти до 60-70 °С та витримати 2-3 хв, потім злити воду і визначити запах. Можна підігрівати зерно парою протягом 2-3- хв.

Зерно має слабкий специфічний запах. Сторонні запахи зерно сприймає від бур'янів, які містять ефірні олії, інших домішок і сторонніх речовин, з якими воно стикається. Не допускаються сторонні запахи – затхлий, солодовий, полинний, часниковий, керосину і т.п.

Смак визначають в розмеленому зерні, попередньо звільненому від сторонніх домішок. Беруть близько 2 г розмеленого зерна і розжовують. Нормальне зерно має злегка солодкуватий смак. В пророслому зерні з'являється солодкуватий смак, при розвитку цвілі відчувається кислий присмак, а в зерні з домішкою полину - гіркий.

Результати визначень заносять у табл.2.3.

Фізико-хімічні показники якості

Визначення масової частки вологи

При розміщенні, транспортуванні і зберіганні зерна враховують його вологість. Залежно від вологості зерно розподіляють на такі групи:

сухе – вологість не повинна перевищувати 14,0 %;

середньої сухості – вологість 14,0-15,5 %;

вологе – вологість 15,5-17,0 %

сире – вологість понад 17,0 %.

Підвищений вміст вологи у зерні зменшує його харчову цінність і негативно впливає на тривалість зберігання.

Масову частку вологи визначають шляхом висушування наважки досліджуваного продукту в електричній шафі СЭШ при температурі 130 °С протягом 40 хв. У попередньо висушені до постійної маси і зважені на технічних вагах бюкси беруть дві наважки продукту по 5 г кожна, зважені з похибкою не більше $\pm 0,01$ г. Відкриті бюкси і кришки від них поміщають у сушильну шафу, нагріту до температури 130 °С та висушують протягом 40 хв, рахуючи з моменту фіксації температури. СЭШ працює правильно, якщо температура після розміщення бюкс відновлюється за 10-15 хв. Про це свідчить відключення сигнальної лампи. Після висушування бюкси виймають із сушильної шафи тигельними щипцями, закривають кришкою і поміщають у ексикатор на 15-20 хв для охолодження, а потім зважують. Бюкси в ексикаторі не повинні знаходитися більше двох годин. За різницею маси до і після висушування визначають вміст масової частки вологи, який обчислюють за формулою

$$W = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m} * 100\%, \quad (2.1)$$

де m – маса порожньої бюкси, г;

m_1 - маса бюкси з наважкою до висушування, г;

m_2 - маса бюкси з наважкою після висушування, г.

За остаточний результат приймають середнє арифметичне значення двох визначень. Розбіжності, що допускаються при рівнобіжних визначеннях, не повинні перевищувати $\pm 0,25$ %. Результати визначень заносять у табл.2.3.

Визначення зараженості зерна шкідниками (ГОСТ 13586 4-83)

Один кілограм зерна, виділений з середнього зразка, просівають круговими рухами через сито з отворами \varnothing 2,5 (верхнє) і 1,5 (нижнє) мм вручну протягом 2 хв.

Після просівання спочатку висипають на розбірну дошку крупне зерно (схід з сита 2,5 мм) і розподіляють його рівним суцільним шаром і вручну відбирають великих шкідників - великого борошняного хрущака, удавальника-злодія, борошняного кліща, їх личинок та інших.

Далі підраховують кількість жуків і метеликів, а потім – кліщів. Для цього весь прохід сита з отворами \varnothing 2,5 і 1,5 мм висипають тонким шаром на скло і вручну відбирають живих шкідників, визначають кількість штук у кілограмові.

Для підрахунку кліщів через отвір сита \varnothing 1,5 мм їх висипають на скло з підкладеним чорним папером і рахунок ведуть за допомогою збільшувального скла.

Ступінь зараженості установлюють за двома видами шкідників довгоносиками та кліщами (табл. 2.3)

Таблиця 2.3**Ступінь зараженості зерна**

Ступінь зараженості	Кількість екземплярів в 1 кг	
	Довгоносиків	Кліщів
1	Від 1 до 5	Від 1 до 20 включно
2	Від 6 до 10	Більше 20 кліщів
3	Більше 10	Утворюють суцільний шар

Борошномельні підприємства приймають зерно, заражене кліщем, не вище першого ступеня. Зерно, заражене кліщем другого і третього ступеня і довгоносиком будь-якого ступеня, підлягає переробленню на спеціальних підприємствах.

Визначення маси 1000 зерен

Маса 1000 зерен є одним з показників якості зерна та насіння. Звичайно вона співвідноситься з крупністю, а при однаковому розмірі характеризує густину внутрішньої структури зерна і кількість поживних речовин, що містяться в ньому.

Для визначення маси 1000 зерен з середньої проби беруть дві наважки масою 50 г. Виділені наважки звільняють від сміттєвих та зернових домішок, потім їх висипають на розбірну дошку і розподіляють рівним суцільним шаром у вигляді квадрата. Квадрат ділять по діагоналі на чотири трикутники і з кожного трикутника відраховують підряд (без вибору) проби по 250 цілих зерен. Після відліку поєднують зерна з двох протилежних трикутників і одержують дві наважки по 500 зерен кожна. Отримані наважки зважують окремо з точністю до 0,01 г на технічних вагах. Знаходять різницю між масою двох наважок, яка не повинна перевищувати 5 % їхньої середньої маси. Якщо різниця не перевищує зазначеної норми, визначення вважають закінченим і обчислюють масу 1000 зерен на суху речовину. У іншому випадку повторюють визначення маси 1000 зерен.

Отриману масу 1000 зерен перераховують на суху речовину в грамах за формулою

$$m_{1000} = \frac{m_{\phi} * (100 - W)}{100}, \quad (2.2)$$

де m_{ϕ} - маса 1000 зерен при фактичній вологості, г;

W - масова частка води досліджуваного зразка зерна, %.

Визначення засміченості і вміст зіпсованих і пошкоджених зерен (ГОСТ 13586.2-81)

Наявність сторонніх домішок у зерні знижує його цінність, а також погіршує зберігання і переробку. Крім того, домішки можуть містити шкідливі для людини речовини. Визначення засміченості зерна є одним з найважливіших прийомів його технічного аналізу.

Середню пробу зерна пшениці зважують і просівають круговими рухами через сито з отворами \varnothing 6 мм. Зі сходу вручну вибирають велику смітну домішку. **Великими** вважають домішки, які перевищують за розмірами зерно (насіння) основної культури: соломку, колосся, грудочки землі, гальку, великі насіння бур'янистих рослин і т.д. Колосся і ступки бобів відносять до смітної домішки після вилучення із зерен (насіння).

Виділену смітну домішку зважують і виражають у відсотках до маси середньої проби

$$x_{кр} = \frac{m_1 * 100\%}{m}, \quad (2.3)$$

де m – маса середньої проби, г;

m_1 - маса великої смітної домішки, г.

Визначення натурної маси зерна (ГОСТ 10840)

Натурною масою, що характеризує виповненість зерна, прийнято вважати масу одного літра зерна, вираженого в грамах (табл. 1.5).

Чим вища натурна маса зерна, тим воно багатіше на корисні речовини, тим у ньому більше ендосперму і, відповідно, менше оболонки. З високонатурного зерна одержують більше борошна і крупи.

Визначення натурності на літровій пурці відбувається після виділення із середньої проби великих домішок просіванням його на ситі діаметром отворів 6 мм і ретельним перемішуванням. Ящик, на якому установлюють окремі частини пурки, поміщають на горизонтально установленому столі. До коромисла вагів підвішують із правої сторони мірку з опущеним у неї падаючим вантажем, з лівої - чашку для гир і перевіряють, чи врівноважують вони один одного. При відсутності рівноваги пурка вважається не придатною для роботи. Падаючий вантаж виймають із мірки й установлюють мірку в спеціальному гнізді на кришці ящика.

У щілину мірки вставляють ніж, на який кладуть падаючий вантаж, потім на мірку надягають наповнювач. Зерно, або інші продукти, засипають у циліндр-наповнювач із ковша рівним струменем, без поштовхів, до риски усередині циліндра, що вказує місткість наповнювача. Якщо в циліндрі риска відсутня, то зерно засипають в циліндр не до самого верху, а так, щоб між поверхнею продукту і верхнім краєм циліндра залишався проміжок в 1 см. Третій циліндр закривають лійкою, установлюють на наповнювач лійкою вниз і після висипання зерна в наповнювач циліндр із лійкою знімають. Ніж швидко, без струшування приладу, виймають із щілини і після того, як вантаж і зерно упадуть в мірку, ніж знову обережно вставляють у щілину. Окремі зерна, які наприкінці руху ножа потрапляють між лезом ножа та краями щілини, перерізують ножем. Мірку разом з наповнювачем виймають із гнізда, перевертають, притримуючи ніж і наповнювач, і висипають надлишок зерна, що залишився на ножі. Наповнювач знімають, видаляють зерна, що залишилися на ножі, і виймають ніж із щілини. Мірку із зерном зважують і визначають об'ємну масу (натуру).

При користуванні пуркою, яка має циліндр із незнімною лійкою, зерно насипають у циліндр при закритій заслінці рівним струменем, без поштовхів, до риски усередині циліндра, яка вказує на місткість наповнювача. Циліндр установлюють на наповнювачі, відкривають обережно заслінку і зерно висипають у наповнювач.

Надалі визначення проводять так само, як і при користуванні пуркою зі знімною лійкою.

Розбіжності між двома паралельними дослідями, а також при контрольних і арбітражних визначеннях натури на літровій пурці допускаються для всіх культур (за винятком вівса) не більше 5 г, а для вівса - не більше 10 г.

Зважування зерна або інших сипучих матеріалів при визначенні об'ємної маси на літровій пурці проводять із погрішністю не більше 0,5 г. Результати визначення натури на літровій пурці в документах про якість зерна (сертифікатах і посвідченнях) проставляють об'ємну масу з точністю до ± 1 г.

РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПШЕНИЦІ

3.1. Характеристика асортименту пшениці, що реалізується в торгівельній мережі України

Огляд асортименту пшениці починався з торговельних мереж м. Одеси, проте у ході досліджень було виявлено, що пшениця не наявна на полицях супермаркетів або магазинів. З приводу цього, було вирішено провести характеристику асортименту пшениці в інтернет-магазинах і платформах таких, як «Розетка», «Пром.юа» і «Bigl.ua».

Перелік асортименту пшениці на платформі «Розетка» представлено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 - Асортимент пшениці на платформі «Розетка»

№ з/п	Найменування продукту, Торгова марка	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування
1	Зерно Спельти Органічної	ТОВ «ХІМЕКС ЛТД» 04071, Україна, м.Київ, вул. Набережно-Лугова, 12	1 кг, паперовий пакет
2	Спельта органічна, ТМ "Ахімса"	ТОВ «Двіла», Україна, м. Дніпро, вул. Канатна 12а	1 кг, паперовий пакет
3	Спельта органічна, ТМ «Organic Country»	ТОВ «Органік Лайф», 04112, м. Київ, вул. Оранжерейна 3	400 г, поліетиленовий пакет
4	Спельта органічна, 1 кг	ТзОВ "Земледар-Інфо", Україна, м. Івано-Франківськ, вул. Гординського, 1, 76018	1кг, паперовий пакет
5	Спельта «Антична» пшениця напівдикий сорт, ТМ «Сто пудів»	ТОВ «Сто пудів», Харків, наб. Сабурівська, 3	200г, поліетиленовий пакет

КРМ.ТтаМС.1.804-03-3						
	Прізвище	Підпис	Дата			
Здобувач				Визначення показників безпеки пшениці та її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України		
Керівник						
Зав.кафедри						
				Літ.	Арк.	Акрушів
ОНТУ каф. ТтаМС гр. ТПІ-64						

З таблиці 3.1 видно, що вибір пшениці Спельти в «Розетка» є невеликим. Увесь асортимент представлений українськими виробниками. Крім того, на платформі «Розетка» наявні у продажу борошно зі Спельти, крупи, як подрібнені, так і цільнозернові.

Перелік асортименту пшениці на платформі «Пром.юа» представлено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 - Асортимент пшениці на платформі «Пром.юа»

№ з/п	Найменування продукту, Торгова марка	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування
1	Зерно Спельти Органічної	ТОВ «ХІМЕКС ЛТД» 04071, Україна, м.Київ, вул. Набережно-Лугова, 12	1 кг, паперовий пакет
2	Спельта органічна, ТМ "Ахімса"	ТОВ «Двіла», Україна, м. Дніпро, вул. Канатна 12а	1 кг, паперовий пакет
3	Органічна цільнозернова спельта	Bobs Red Mill, США	680 г ,паперовий пакет

На платформі «Пром.юа» ще менший асортимент пшениці зі Спельти, але чимало виробників продає саме у фасованих мішках або на вагу. Так само як і на платформі «Розетка» наявні у продажу борошно зі Спельти, крупи, як подрібнені, так і цільнозернові.

Перелік асортименту пшениці на платформі «Big1.ua» представлено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 - Асортимент пшениці на платформі «Big1.ua»

№ з/п	Найменування продукту, Торгова марка	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування
1	Зерно Спельти Органічної	ТОВ «ХІМЕКС ЛТД» 04071, Україна, м.Київ, вул. Набережно-Лугова, 12	1 кг, паперовий пакет

2	Спельта органічна, ТМ "Ахімса"	ТОВ «Двіла», Україна, м. Дніпро, вул. Канатна 12а	1 кг, паперовий пакет
3	Спельта органічна, ТМ «Organic Country»	ТОВ «Органік Лайф», 04112, м. Київ, вул. Оранжерейна 3	400 г, поліетиленовий пакет

Асортимент пшениці на платформі «Bigl.ua» налічує 3 позиції від українських виробників. На платформі окрім борошна і круп зі Спельти, ще наявні швидкорозчинні напої з цикорієм, а також пластівці.

Таким чином, асортимент пшениці зі Спельти в Україні невеликий, в основному, вітчизняного виробництва.

3.2. Оцінка стану пакування споживчої тари

Визначення стану пакування споживчої тари проводили згідно вимог ДСТУ 7275:2012 «Пакети з полімерних та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови», ГОСТ 13502-86 - Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия, ГОСТ 33772-2016 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (с Поправкой), ГОСТ 12302-83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия, ГОСТ Р 51760-2011 «Тара потребительская полимерная. Общие технические условия».

Споживча тара, яка виконує функцію збереження якості і кількості упакованого товару, вважається невід'ємною частиною товару. Упаковка повинна виконувати задані функції. Згідно ДСТУ 2887-94 «Упаковка. Терміни та визначення», було визначено тип та вид тари обраної групи товарів.

Відповідно до ДСТУ 7275:2012 «Пакети з полімерних та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови» якість поверхні пакетів, крім швів, має відповідати вимогам нормативних документів на полімерні плівки та комбіновані матеріали, з яких вони виготовлені. Внутрішні поверхні пакета не повинні злипатися.

Паке́ти можуть бути художньо оформлені та містити інформацію щодо розфасованої продукції. Художнє оформлення та поліграфічне виконання пакета має відповідати зразку-еталону, затвердженому у встановленому порядку. Друковане зображення, за наявності, має бути чітке, текст — такий, що можна легко прочитати. Не допустима наявність патьоків фарби, забрудненої не надрукованої ділянки. Допустима нечіткість зображення не більше двох символів (літер), що не спотворюють зміст символів або тексту.

ГОСТ Р 51760-2011 «Тара потребительская полимерная. Общие технические условия» Поверхня тари має бути чистою, гладкою, сухою, без наскрізних отворів, тріщин і сколів і повинна відповідати затвердженому зразку-еталону. Допускаються:

- неглибокі подряпини, а також сліди від конденсату, що не погіршують зовнішнього вигляду тари або знаходяться в області нанесення етикетки;
- тяжки на поверхні тари, якщо це обумовлено конструкцією виробу;
- сторонні включення, що не перевищують половину товщини стінки тари і не погіршують зовнішнього вигляду тари або знаходяться в області нанесення етикетки;
- Сліди перебігу перламутрових барвників.

Не допускаються:

- грат, що порушує герметичність упаковки;
- облії, що впливає стійкість тари;
- Деформація поверхні тари, що погіршує зовнішній вигляд тари.

Декоративне покриття, нанесене на тару, має бути рівним, без здуття, бульбашок та відшаровування.

Перший зразок «Зерно Спельти Органічної» був упакований в білий паперовий крафт пакет ємністю в 1 кг. Упаковка чиста, без пошкоджень, щільна. Дефектів не виявлено.

Другий зразок Спельта органічна, ТМ "Ахімса" був упакований

в коричневий паперовий крафт пакет ємністю в 1 кг. Упаковка чиста, без пошкоджень, щільна. Дефектів не виявлено.

Третій зразок Спельта органічна, ТМ «Organic Country» мав полімерну прозору упаковку, на якій була приклеєна етикетка. Упаковка чиста, без пошкоджень, щільна. Дефектів не мала.

Четвертий зразок Спельта Органічна від ТМ «Земледар» був упакований в коричневий пакет дойпак із зіп-замком, у нижній частині пакету – прозорий отвір у вигляді квітки. Тара чиста, без наявних пошкоджень, більш гнучка порівняно із тарою першого зразку.

П'ятий зразок Спельта «Антична» пшениця напівдикий сорт, ТМ «Сто пудів» мав полімерну прозору упаковку, зверху якої був зціплений картоном. Упаковка чиста, без пошкоджень, щільна. Дефектів не виявлено.

Таким чином, усі зразки пшениці були упаковані в суху, чисту, міцну тару без стороннього запаху, що відповідає вимогам нормативних документів.

3.3. Оцінка повноти маркування споживчої тари

Маркування харчових продуктів та спосіб, яким його виконують, не повинні:

а) вводити в оману споживача стосовно характеристик харчового продукту, зокрема його природи, ідентичності, властивостей, стану, складу, кількості, часових характеристик придатності (зберігання), походження, способу виробництва чи одержання; необґрунтованого зазначення інформації про властивості харчового продукту, яких у нього немає; повідомлення щодо особливих властивостей харчового продукту, хоча всі подібні продукти мають такі самі властивості;

б) містити інформацію щодо наявності у харчовому продукті властивостей, які сприяють профілактиці, загоюванню та лікуванню будь-якого захворювання або посилатися на такі властивості. Результати оцінки якості маркування представлені в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 – Маркування

Дані маркування	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
1	2	3	4	4	5
1. Назва харчового продукту	Зерно Спельти Органічної ТМ «ProOrganica»	Спельта органічна, ТМ "Ахімса"	Спельта органічна, ТМ «Organic Country»	Спельта органічна, ТМ “Земледар”	Спельта «Антична» пшениця напівдикий сорт, ТМ «Сто пудів»
2. Перелік інгредієнтів (категорій інгредієнтів) і допоміжних матеріалів, у т.ч. алергени	100% зерно спельти органічного землеробства	Зерно спельти	100% пшениця натуральна сорту «Спельта» землеробна	Спельта органічна	Органічна спельта
3. Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1 до цього Закону	Пшениця	Пшениця	Пшениця	Пшениця	Пшениця
4. Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	1кг	1кг	400г	1кг	200г
5. Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	12 місяців	12 місяців	12 місяців	12 місяців	12 місяців

1	2	3	4	5	6
6. Особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби)	Умови зберігання в чистих, сухих, добре вентильованих, не заражених шкідниками хлібних запасів приміщень з дотриманням санітарних правил при температурі не більше 20С і відносній вологості повітря не більше 75%.	Зберігати в чистих, сухих, добре вентильованих приміщеннях при температурі до 20С і відносній вологості повітря до 75%.	Зберігати в чистих, сухих, добре вентильованих приміщеннях при температурі до 20С і відносній вологості повітря до 75%.	Зберігати в чистих, сухих, добре вентильованих приміщеннях при температурі до 20С і відносній вологості повітря до 75%.	Зберігати в чистих, сухих, добре вентильованих приміщеннях при температурі до 20С і відносній вологості повітря до 75%.
8. Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів	ТОВ «ХІМЕКС ЛТД» 04071, Україна, м.Київ, вул. Набережно-Лугова, 12	ТОВ «Двіла», Україна, м. Дніпро, вул. Канатна 12а	ТОВ «Органік Лайф», 04112, м. Київ, вул. Оранжевий на 3	ТзОВ "Земледар-Інфо", Україна, м. Івано-Франківськ, вул. Гординського, 1 76018	ТОВ «Сто пудів», Харків, наб. Сабурівська, 3
9. Країна походження або місце походження	-	Україна	Україна	Україна	-

1	2	3	4	5	6
<p>10. Інструкції з використання</p>	<p>зерна спельти використовують для виготовлення борошна, для приготування багатьох страв, для пророщування та вживання у сирому вигляді. Також зерна спельти можна використовувати для фарширування овочів, таких як перець та гриби, додавати в салати, супи і рагу для текстури та поживності.</p>	<p>Можливо використовувати як готову страву, для виготовлення борошна або інших гарнірів</p>	<p>Спосіб приготування: У каструлю покладіть 1 склянку зерна спельти, залийте 3 склянками води і варіть на повільному вогні під кришкою протягом 60-90 хвилин.</p>	<p>Рецепт: “Різотто” з полби з печерицями: Заздалегідь замочити спельту. На оливковій олії обсмажити нарізану білу цибулю та часник до появи інтенсивного запаху. Додати свіжі гриби й продовжувати обсмажувати. Злити воду з полби, пересипати зерна до овочів. Влити бульйон і, готувати на середньому вогні, поки спельта не буде готова. Вимкнути вогонь. Посолити, заправити олією, добре перемішати. Перед подачею посипати зеленою цибулею.</p>	<p>Варити 60-90 хвилин, додати за смаком овочі або приправи.</p>

1	2	3	4	5	6
11. Поживна (харчова) цінність	Поживна (харчова цінність) на 100 g(г) продукту: білки - 14,65 g(г), жири - 2,1 g(г), вуглеводи - 65,8 g (г) Енергетична цінність (калорійність) на 100g(г) продукту: 318 kcal (ккал)	Поживна (харчова цінність) на 100 g(г) продукту: білки - 14 g(г), жири - 2 g(г), вуглеводи - 65 g (г) Енергетична цінність (калорійність) на 100g(г) продукту: 325 kcal (ккал)	Поживна (харчова цінність) на 100 g(г) продукту: білки - 14,65 g(г), жири - 2,1 g(г), вуглеводи - 68 g (г) Енергетична цінність (калорійність) на 100g(г) продукту: 315-320 kcal (ккал)	Поживна (харчова цінність) на 100 g(г) продукту: білки - 15 g(г), жири - 3 g(г), вуглеводи - 65 g (г) Енергетична цінність (калорійність) на 100g(г) продукту: 330 kcal (ккал)	харчова цінність на 100 г продукту: білки - 15 г, жири - 2 г, вуглеводи - 66 г Енергетична цінність (калорійність) на 100 гпродукту: 315 ккал
Додаткова інформація					
Штрих- код	482000641009 4	299930002210 3	482020094122 6	482007924222	482016257006 9
Позначення НД	-	-	ТУ 82.9- 3798210-001- 2016	-	-
Наявність ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО

Як свідчать результати маркування споживчої тари пшениці за вимогами Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» нанесено практично в повному обсязі на всіх дослідних зразках. В зразках №1 і 5 не вказано країну походження, а це є критично важливим для такого продукту як пшениця. Згідно вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» (стаття 20) ця інформація потрібна, якщо неповідомлення цієї інформації може ввести споживача в оману, зокрема, якщо інформація, що супроводжує харчовий продукт, або інформація на маркуванні може навести на думку, що даний харчовий продукт має іншу країну походження або місце походження.

Оскільки на маркуванні зразків пшениці відсутня інформація яка може навести на думку, що даний харчовий продукт має іншу країну походження, можна вважати що позначення цієї інформації не обов'язкове для даних зразків пшениці.

Найбільш зручним, інформативним та привабливим за оформленням вважаємо маркування зразка 1, оскільки інформація надана шрифтом, який зручно зчитувати, важлива інформація розташована на лицьовій стороні, кольорове оформлення зразка привертає увагу і легко впізнається.

Алгоритм перевірки	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
	4820006410094	2999300022103	4820200941226	482007924224	4820162570069
Складання цифр які стоять на парних позиція	$8+0+0+4+0+9=21$	$9+9+0+0+2+0=20$	$8+0+0+9+1+2=20$	$8+0+7+2+2=19$	$8+0+6+5+0+6=25$
Множення результату на 3	$21 \times 3=63$	$20 \times 3=60$	$20 \times 3=60$	$19 \times 3=57$	$25 \times 3=75$
Складання цифр які стоять на непарних позиція	$4+2+0+6+1+0=13$	$2+9+3+0+2+1=17$	$4+2+2+0+4+2=14$	$4+2+0+9+4+2=19$	$4+2+1+2+7+0=16$
Складання результату в 2 та 3 пунктів	$63+13=76$	$60+17=77$	$14+60=74$	$19+57=76$	$75+16=91$
Різниця між кінцевою сумою та найбільшим до неї вищим числом, кратним 10	$80-76=4$	$80-77=3$	$80-74=6$	$80-76=4$	$100-91=9$

При аналізі маркування пшениці було перевірено штрихове кодування всіх трьох обраних зразків, при проведенні розрахунків отримане число та контрольна цифра співпали. Це свідчить про те, що відсутня фальсифікація обраних товарів.

КРМ.ТтаМС.1.804-03-3

Адк.

3.4. Оцінка якості пшениці за органолептичними показниками

Органолептична оцінка зерна проводили згідно методології у ГОСТ 10967-90. Отримані в результаті перевірки дані органолептичних показників пшениці наведені в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Органолептична оцінка якості

Найменування показника	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5	Вимоги ДСТУ 3768-2019
Колір	Золотистий, має блиск, гладенька поверхня	Золотистий, але наявні темно-коричневі зерна, має блиск, гладенька поверхня	Світло-оранжевий, має блиск, гладенька поверхня	Золотистий, має блиск, гладенька поверхня	Світло-коричневий, має блиск, гладенька поверхня	Свіже зерно має гладеньку поверхню, природний блиск і колір, характерний для зерна даної культури
Запах	Властивий зерну	Властивий зерну	Властивий зерну	Властивий зерну	Властивий зерну	Зерно має слабкий специфічний запах
Смак	Властивий зерну, солодкуватий	Властивий зерну, солодкуватий	Властивий зерну, солодкуватий	Властивий зерну, солодкуватий	Властивий зерну, солодкуватий	Нормальне зерно має злегка солодкуватий смак.

Згідно отриманих даних запах і смак усіх 5 зразків відповідають вимогам ДСТУ 3768-2019: зерно пшениці не зіпсоване, не має сторонніх запахів і смаків. За кольором відрізняється зразок №3 і №5. На відміну від зразків №1, 2 і 4, для яких характерний золотисте забарвлення, зразок №3 має світло-оранжевий колір, №5 – світло-коричневий.

Користуючись результатами дегустації зразків пшениці, були побудовані відповідні профілограми кольору, запаху і смаку зразків.

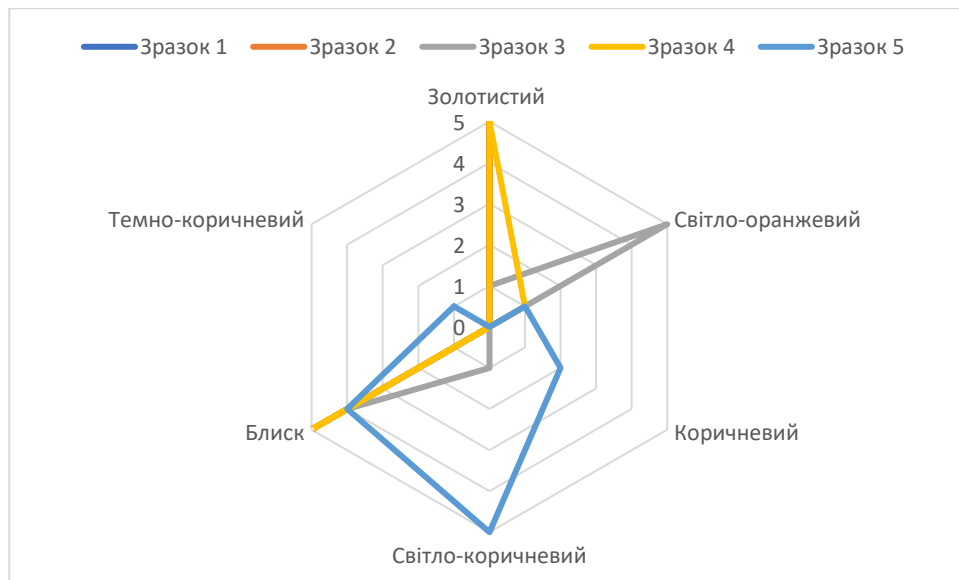


Рис. 3.1– Профілограма кольору зразків пшениці

Відповідно до рис. 3.1., зразки №1, 2 і 4 мають золотисте забарвлення, зразок №3 має світло-оранжевий колір, №5 – світло-коричневий.

Профілограма запаху і смаку пшениці представлена на рис. 3.2.

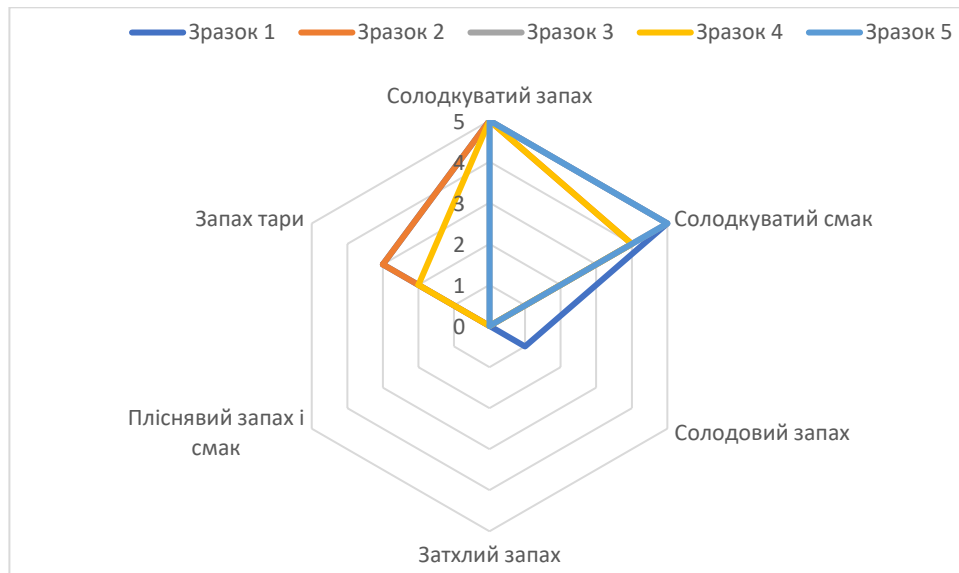


Рис. 3.2 – Профілограма запаху і смаку пшениці

Запах і смак усіх 5 зразків є солодкуватим без плісняви і затхлості, але в зразках №1, 2 і 4 присутній запах картону – тари, з якої вона виготовлена.

3.5. Оцінка якості пшениці за фізико-хімічними показниками

Для визначення якості пшениці проводили досліди по визначенню масової частки вологи, натури, склоподібності зерен, перевіряли зараженість шкідниками та їх личинками, наявність сторонніх домішок. Саме перевірка на зараженість зерна пшениці може свідчити про безпечність зерна. Наявність сторонніх домішок у зерні знижує його цінність, а також погіршує зберігання і переробку. Крім того, домішки можуть містити шкідливі для людини речовини. Результати наведені у Таблиці 3.6.

Таблиця 3.6– Фізико-хімічні показники якості досліджуваних зразків

Найменування показника/клас пшениці	Зразок					Вимоги ДСТУ 3768-2019			
	№1	№2	№3	№4	№5	1	2	3	4
Натура, г/л, не менше ніж	780	785	780	778	782	775	750	730	Не обмежено
Склоподібність, %, не менше ніж	76	85	75	72	79	50	40	Не обмежено	Не обмежено
Вологість, %, не більше ніж	11,5	11,7	10,8	10,5	9,0	14	14	14	14
Зернова домішка, %, не більше ніж	1,0	1,0	1,0	-	1,0	5,0	8,0	8,0	15,0
Сміттєва домішка, %, не більше ніж	-	-	-	-	-	1,0	2,0	2,0	3,0
Сажкове зерно, %, не більше ніж	-	-	-	-	-	5,0	5,0	8,0	10,0
Маса 1000 зерен, г	49,8	52,6	49,0	48,5	51,3	-	-	-	-
Визначення класу пшениці	1	1	1	1	1				

З таблиці 3.6. видно, що зерна пшениці Спельта усіх 5 зразків відносяться до 1 класу пшениці, що відповідають вимогам ДСТУ 3768-2019. Найбільша натура зерна виявлена у зразку №2, а також його склоподібність і маса 1000 зерен, найменші показники – у зразку №4. Однак, зернові домішки не виявлені у цьому зразку, в усіх інших були присутні биті і щуплі зерна. Сажкові зерна не знайдені ні в якому із зразків.

Таким чином, результати фізико-хімічних досліджень показали, що всі зразки відповідають вимогам нормативної документації.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3

Дослідивши асортимент пшениці сорту Спельта можна зробити висновок, що торгових марок, які реалізують даний товар, не великий і відрізняється кількістю представленої продукції на полицях. Даний вид продукції відсутній в торговельних мережах м.Одеси. Найбільший перелік пшениці зі Спельти був знайдений на інтернет-платформі «Розетка».

Провели оцінку відповідності стану пакування, встановили, що упаковка трьох зразків пшениці представлена паперовими пакетами, у зразках № 3 і 5 – з полімерних матеріалів та відповідає вимогам нормативної документації, гарно закриті та немає значних механічних пошкоджень.

Провівши аналіз маркування зразків пшениці дізналися, що всі досліджувані зразки за маркування споживчої тари практично повністю відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Маркування зразків містить всю потрібну інформацію.

Проведені органолептичні дослідження показали, що всі зразки мають відповідні стандарту органолептичні показники. Згідно отриманих даних запах і смак усіх 5 зразків відповідають вимогам ДСТУ 3768-2019: зерно пшениці не зіпсоване, не має сторонніх запахів і смаків. За кольором відрізняється зразок №3 і №5. Зразки №1, 2 і 4 мали золотисте забарвлення, зразок №3 має світло-оранжевий колір, №5 – світло-коричневий.

Проаналізувавши дослідні зразки пшениці за фізико-хімічними показниками можна зробити висновок, всі зразки повністю відповідають вимогам нормативного документу.

РОЗДІЛ 4

МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ СПЕЛЬТИ ОРГАНІЧНОЇ

4.1 Визначення країни походження спельти органічної ТМ «ProOrganica» та застосування преференційних заходів

Країна походження товару визначається з метою оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, застосування до них заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності, заборон або обмежень щодо переміщення через митний кордон України, а також забезпечення обліку цих товарів у статистиці зовнішньої торгівлі [1, ст. 36].

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв, встановлених МКУ. Під країною походження товару можуть розумітися група країн, митні союзи країн, регіон чи частина країни, якщо є необхідність їх виділення з метою визначення походження товару.

Товарами, повністю виробленими у даній країні, вважаються [1, ст. 38]:

- корисні копалини, добуті з надр цієї країни, в її територіальних водах або на її морському дні;
- продукція рослинного походження, вирощена або зібрана в цій країні;
- живі тварини, що народилися та вирощені в цій країні;
- продукція, одержана від живих тварин у цій країні;
- продукція, одержана в результаті мисливського або рибальського промислу в цій країні;

					КРМ.ТтаМС.1.804-03-3		
		Прізвище	Підпис	Дата			
Здобувач					Літ.	Арк.	Акрушів
Керівник					ОНТУ каф. ТтаМС гр. ТТП-64		
Зав.кафедри							

Визначення показників безпеки пшениці та її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України

- продукція морського рибальського промислу та інша продукція морського промислу, одержана судном цієї країни або судном, що орендоване (зафрахтоване) цією країною;
- продукція, одержана на борту переробного судна цієї країни виключно з продукції, зазначеної у пункті 6 [1, ст. 38];
- продукція, одержана з морського дна або з морських надр за межами територіальних вод цієї країни, за умови, що ця країна має виключне право на розробку цього морського дна або цих морських надр;
- брухт та відходи, одержані в результаті виробничих або інших операцій з переробки в цій країні, а також вироби, що були у вжитку, зібрані в цій країні та придатні лише для переробки на сировину (утилізації);
- електроенергія, вироблена в цій країні;
- товари, вироблені в цій країні виключно з продукції, зазначеної у пунктах 1-10 [1, ст. 38].

Якщо у виробництві товару беруть участь дві або більше країн, країною походження товару вважається країна, в якій були здійснені останні операції з переробки, достатні для того, щоб товар отримав основні характерні риси повністю виготовленого товару, що відповідають критеріям достатньої переробки згідно з положеннями ст.40 Митного кодексу України.

Критеріями достатньої переробки є овари, відповідно до [1, ст. 40]:

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

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

3) виконання виробничих або технологічних операцій, які в результаті переробки товару не ведуть до зміни його класифікаційного коду згідно з УКТ ЗЕД або вартості згідно з правилом адвалорної частки, але з дотриманням

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

Критерії достатньої переробки для конкретних товарів встановлюються та застосовуються у порядку, що визначається Кабінетом Міністрів України.

Якщо стосовно конкретного товару такі критерії достатньої переробки, як правило адвалорної частки та виконання виробничих і технологічних операцій, не встановлено, то застосовується правило, згідно з яким товар вважається підданим достатній переробці, якщо в результаті його переробки змінено класифікаційний код товару згідно з УКТ ЗЕД на рівні будь-якого з перших чотирьох знаків [1, ст. 40].

Відповідно до ст. 43 МКУ документами, що підтверджують країну походження товару, є:

– 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.

У разі якщо в документах про походження товару є розбіжності у відомостях про країну походження товару або органом доходів і зборів встановлено інші відомості про країну походження товару, ніж ті, що зазначені у документах, декларант або уповноважена ним особа має право надати органу доходів і зборів для підтвердження відомостей про заявлену країну походження товару додаткові відомості.

Додатковими відомостями про країну походження товару є відомості, що містяться в товарних накладних, пакувальних листах, відвантажувальних специфікаціях, сертифікатах (відповідності, якості, фітосанітарних, ветеринарних тощо), митній декларації країни експорту, паспортах, технічній документації, висновках-експертизах відповідних органів, інших матеріалах, що можуть бути використані для підтвердження країни походження товару

Для підтвердження країни походження товару орган доходів і зборів у передбачених законом випадках має право вимагати та отримувати документи про походження такого товару.

Згідно із ч.1. ст. 48 МКУ орган доходів і зборів відмовляє у випуску товару, якщо цей товар походить з країни, товари якої заборонені до переміщення через митний кордон України згідно із законодавством України.

Товари, походження яких достовірно не встановлено, випускаються органом доходів і зборів у вільний обіг на митній території України за умови сплати ввізного мита за повними ставками Митного тарифу України.

У разі неможливості достовірно встановити країну походження товарів, щодо яких застосовуються особливі види мита (антидемпінгове, компенсаційне або спеціальне), такі товари випускаються у вільний обіг на митній території України за умови сплати особливих видів мита.

Згідно із ч.4 ст.48 МКУ до товарів застосовується (відновлюється) режим найбільшого сприяння за умови одержання органом доходів і зборів не пізніше ніж через 365 днів від дня здійснення митного оформлення цих товарів належним чином оформленого відповідного документа про їх походження [1].

Отже, в дипломній роботі країною походження товару (спельти органічної ТМ «ProOrganica») є Україна, так як спельта є рослинною продукцією, що вирощена в Україні. Тому для експорту до Туреччини, документом, що підтверджує країну походження є сертифікат походження товару форми А, відповідно до положень міждержавної дасть змогу товару українського походження бути більш конкурентоздатним завдяки застосуванню 0% ставки ввізного мита у Туреччині.

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

Нетарифне регулювання займає важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачає обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов'язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національним вимогам.

Заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності - не пов'язані із застосуванням мита до товарів, що переміщуються через митний кордон України, встановлені відповідно до закону заборони та обмеження, спрямовані на захист внутрішнього ринку, громадського порядку та безпеки, суспільної моралі, на охорону здоров'я та життя людей і тварин, охорону навколишнього природного середовища, захист прав споживачів товарів, що ввозяться в Україну, а також на охорону національної культурної та історичної спадщини;

До таких дій відносяться:

- 1) Заходи офіційного контролю;
- 2) Попередній документальний контроль;
- 3) Ліцензування зовнішньоекономічних операцій;
- 4) заборонні заходи щодо експорт у та імпорту окремих видів товарів: антимонопольні засоби регулювання зовнішньоекономічної діяльності;

1. Заходи офіційного контролю - фітосанітарний контроль, ветеринарно-санітарний контроль, державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться згідно із законодавством України.

Заходи офіційного контролю проводяться: у пунктах пропуску (пунктах контролю) через державний кордон України - в обсязі, необхідному для надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України для

їх переміщення до пунктів призначення на території України чи до пункту вивезення (пропуску) за межі митної території України або випуску їх у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну у пункті пропуску (пункті контролю) через державний кордон України та у пунктах призначення на території України - в обсязі, необхідному для надання дозволу на випуск товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну. Заходи офіційного контролю у пунктах пропуску (пунктах контролю) через державний кордон України проводяться митними органами шляхом попереднього документального контролю.

2. Попередній документальний контроль - форма здійснення заходів офіційного контролю, яка полягає у проведенні в пунктах пропуску (пунктах контролю) через державний кордон України посадовими особами митних органів перевірки відповідних документів і відомостей, а в разі потреби, за результатами застосування автоматизованої системи управління ризиками - візуального інспектування товарів, транспортних засобів, які ввозяться на митну територію України або поміщуються в митний режим транзиту.

Попередній документальний контроль розпочинається після пред'явлення митному органу товарів, транспортних засобів комерційного призначення і документів на такі товари в пункті пропуску (пункті контролю) через державний кордон України. Протягом двох годин з моменту пред'явлення товарів, транспортних засобів комерційного призначення посадова особа митного органу під час проведення попереднього документального контролю зобов'язана прийняти одне з таких рішень про:

- надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України за результатами попереднього документального;
- припинення попереднього документального контролю та залучення для проведення заходів офіційного контролю посадової особи відповідного уповноваженого органу;

- внести до єдиної автоматизованої інформаційної системи митних органів України інформацію про прийняте рішення.

Попередній документальний контроль припиняється посадовою особою митного органу у разі: встановленої законом вимоги щодо проведення відповідного заходу офіційного контролю відповідним уповноваженим органом; ввезення на митну територію України живих тварин або живих рослин; проведення у пунктах пропуску через державний кордон України відповідних санітарних заходів у зв'язку із загрозою занесення збудників хвороб тварин на територію України; наявності в єдиній автоматизованій інформаційній системі митних органів України інформації уповноваженого органу про встановлення ним заборони на ввезення відповідних товарів на митну територію України; відсутності документів чи відомостей, необхідних для здійснення попереднього документального контролю.

Протягом двох годин з моменту залучення до проведення заходів офіційного контролю у пункті пропуску через державний кордон України посадова особа відповідного уповноваженого органу зобов'язана прийняти одне або кілька рішень про:

- надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України для переміщення їх до пункту призначення на території України чи до пункту вивезення (пропуску) за межі митної території України;
- надання дозволу на випуск товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну в пункті пропуску (пункті контролю) через державний кордон України;
- заборону ввезення товарів на митну територію України;
- необхідність проведення огляду (інспектування) товарів;
- необхідність взяття проб (зразків) товарів для проведення їх дослідження (аналізу, експертизи);
- необхідність проведення додаткової обробки товарів (фумігації, знезараження, нанесення відповідного маркування тощо);

– внести до єдиного державного інформаційного веб-порталу "Єдине вікно для міжнародної торгівлі" інформацію про прийняте рішення, про посадову особу, яка прийняла таке рішення, та про посадову особу, яка безпосередньо виконуватиме процедури.

Єдиний державний інформаційний веб-портал "Єдине вікно для міжнародної торгівлі" в автоматичному режимі формує та надсилає декларанту (уповноваженій ним особі), митному органу та відповідному уповноваженому державному органу повідомлення про: невнесення протягом встановленого строку до єдиного державного інформаційного веб-порталу "Єдине вікно для міжнародної торгівлі"; невнесення протягом встановленого строку до єдиного державного інформаційного веб-порталу "Єдине вікно для міжнародної торгівлі" інформації про виконання процедур, із зазначенням відомостей про відповідний уповноважений державний орган та посадову особу, яка повинна була виконати такі процедури.

Пропуск через митний кордон України товарів, які в разі ввезення на митну територію України (у тому числі з метою транзиту) підлягають заходам офіційного контролю, здійснюється на підставі інформації, що міститься в єдиній автоматизованій інформаційній системі митних органів, про надання дозволу на: таких товарів через митний кордон України для переміщення їх до пункту призначення на території України чи до пункту вивезення (пропуску) за межі митної території України; або випуск таких товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну в пункті пропуску (пункті контролю) через державний кордон України.

Документи та відомості для проведення заходів офіційного контролю наведені в табл. 4.1.

Таблиця 4.1 - Документи і відомості, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю

Вид контролю	Документи і відомості, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю
Ветеринарно-санітарний контроль	Міжнародний ветеринарний сертифікат в оригіналі, що видається країною-експортером
Фітосанітарний контроль	Фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера та засвідчує Фітосанітарний стан товару фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера, що засвідчує фітосанітарний стан товару, та сертифікат країни-експортера, що засвідчує якість насіння та садивного матеріалу (сертифікат ОЕСР і сертифікат ISTA для насіння і садивного матеріалу)
Контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин	Міжнародний сертифікат та транспортні (перевізні) документи

За результатами аналізу заходів нетарифного регулювання та відповідно до [7] при експорті спельти органічної ТМ «ProOrganica» застосовуються заходи нетарифного регулювання - фітосанітарний сертифікат (Phytosanitary certificate).

Оскільки спельта є об'єктом регулювання у сфері карантину рослин та для цілей експорту підлягає огляду державним фітосанітарним інспектором [8]. Зазначені товари під час оформлення у митні режими експорту або реекспорту повинні відповідати таким вимогам:

- бути вільними від карантинних організмів;

– супроводжуватися оригіналами фітосанітарних сертифікатів [9, ст. 46].

3. Ліцензування зовнішньоекономічних операцій визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання дозволу на здійснення суб'єктом ЗЕД експорту (імпорту) товарів.

Ліцензування експорту (імпорту) товарів здійснюється у формі автоматичного або неавтоматичного ліцензування.

Автоматичне ліцензування визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання суб'єкту ЗЕД дозволу на здійснення протягом визначеного періоду експорту (імпорту) товарів, щодо яких не встановлюються квоти (кількісні або інші обмеження). Автоматичне ліцензування експорту (імпорту) як адміністративна процедура з оформлення та видачі ліцензії не справляє обмежувального впливу на товари, експорт (імпорт) яких підлягає ліцензуванню.

Автоматичне ліцензування імпорту має бути скасовано в разі припинення обставин, що були підставою для його запровадження, а також у разі існування інших процедур, за допомогою яких можна розв'язати завдання, для вирішення яких запроваджується автоматичне ліцензування.

Неавтоматичне ліцензування визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання суб'єкту ЗЕД дозволу на здійснення протягом визначеного періоду експорту (імпорту) товарів, щодо яких встановлюються певні квоти (кількісні або інші обмеження). Неавтоматичне ліцензування експорту (імпорту) як адміністративна процедура з оформлення та видачі ліцензії використовується в разі встановлення квот (кількісних або інших обмежень) на експорт (імпорт) товарів [10, ст. 16].

Відповідно до ст. 16 Закону України «Про зовнішньоекономічну діяльність», ліцензування експорту та імпорту вводиться в Україні самостійно за наявності таких обставин:

- в разі різкого погіршення розрахункового балансу України, якщо його негативне сальдо на відповідну дату перевищує 25% загального обсягу валютних вимог України;
- в разі досягнення встановленого Верховною Радою України, рівня зовнішньої заборгованості;
- в разі істотного порушення балансу певних товарів на внутрішньому ринку України (особливо по сільськогосподарській продукції, рибної продукції, продукції харчової промисловості та промислових товарів народного споживання першої необхідності);
- при необхідності застосування заходів у відповідь на дискримінаційні дії інших держав;
- в порушення суб'єктом ЗЕД правових норм цієї діяльності, встановлених Законом України «Про зовнішньоекономічну діяльність» (в даному випадку режим ліцензування вводиться як санкція);
- відповідно до міжнародних договорів, підписаних Україною.

Відповідно до законодавства в Україні можуть бути введені наступні види ліцензій на експорт:

- Генеральна - Відкритий дозвіл на експортні операції по певній товару або з певної країною (група країн) під час періоду дії режиму ліцензування з певного виду товару;
- Відкрита (індивідуальна) - дозвіл на експорттовару на певний період часу (але не менше ніж один місяць) з визначенням його загального обсягу;
- Разова (індивідуальна) ліцензія - це окремий вид ліцензій, яка є разовим дозволом, що має іменний характер і видається для кожної окремої операції конкретним суб'єктом ЗЕД на період не менше необхідного для здійснення експортної операції. Разова ліцензія - це спеціальна санкція, яка застосовується державою в особі Міністерства економіки України до суб'єкта ЗЕД.

Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України №1424 від 29.12.2021 «Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню та квот на 2022 рік», спельта органічна ТМ «ProOrganica» не підлягає ліцензуванню, оскільки не встановлені квоти та не містить озоноруйнівних речовин [11].

4.3 Трансформація системи тарифного регулювання та порядок визначення митних платежів при переміщенні спельти органічної через МКУ

4.3.1 Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при експорті до Туреччини

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

Відомості про митну вартість товарів використовуються для:

- 1) Нарахування митних платежів;
- 2) Застосування інших заходів державного регулювання зовнішньо економічної діяльності України;
- 3) Ведення митної статистики;
- 4) Розрахунку податкового зобов'язання, визначеного за результатами документальної перевірки.

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

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

- 1) декларація митної вартості та документи, що підтверджують числові значення складових митної вартості, на підставі яких проводився розрахунок митної вартості;

2) зовнішньоекономічний договір (контракт) або документ, який його замінює, та додатки до нього у разі їх наявності;

3) рахунок-фактура (інвойс) або рахунок-проформа (якщо товар не є об'єктом купівлі-продажу);

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

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

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

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

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

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №1 від 01.10.2022 р. між суб'єктом ЗЕД резидентом України - ТОВ «ХІМЕКС ЛТД» (04071, Україна, м.Київ, вул. Набережно-Лугова, 12), та іноземним суб'єктом господарювання - нерезидентом «Anadolu Efes» (Efes Beverage Group, — турецька корпорація, зайнята у галузі харчової промисловості) здійснюється поставка партії спельти органічної ТМ «ProOrganica» та переміщується через пункт пропуску «Одеський морський торговельний порт» Одеської митниці ДМСУ. Навантажувально-розвантажувальні роботи проводяться компанією перевізника ТОВ «LOGISTSC». Спельта органічна ТМ «ProOrganica» розфасована у целюлозну упаковку по 1 кілограму. Дана упаковка розроблена з урахуванням споживчого попиту, і орієнтована на сучасні тенденції. Потім вони розфасовуються в картонні коробки по 10 шт., вага картонного коробка

КРМ.ІтаМС.1.804-03-3

Анк.

складає 0,28 кг. Таким чином транспортна одиниця картонні коробка із спельтою складають вагу брутто – 10,28 кг. Навантаження проводиться за тарифом транспортної компанії за ставкою 50 доларів за операцію. Загальна кількість вантажу 400 картонних коробів по 10 пакетів спельти, загальною вагою брутто вантажу – 4112 кг. Вартість одиниці товару на експорт, заявлено відправником в розмірі 2,0 дол/кг, загальна кількість вантажу - 4000 шт. Умови постачання – FCA.

FCA— термін інкотермс 2020, який означає, що продавець доставить вантаж, який пройшов митне очищення, зазначеному покупцем перевізнику до названого місця. В нашому випадку дане місце є пункт пропуску «Одеський морський торговельний порт» Одеської митниці ДМСУ [14].

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

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

де MB – митна вартість;

B_k – вартість контракту.

Звідси випливає, що вартість контракту буде дорівнювати:

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

де, B_t – вартість товару згідно до преїскуранта експортера;

$B_{зав.}$ – вартість завантажувальних робіт;

$B_{перев}$ – витрати на перевезення згідно з тарифами транспортної компанії ТОВ «LOGISTSC», ставка на перевезення дорівнює – 0,85 дол./км;

$$B_t = 4000 \times 2 = 8000 \text{ дол. США}$$

Курс НБУ на день надання митної декларації дорівнює 40,0 грн./1 дол. США.

$$B_t = 8000 \times 40,00 = 320000 \text{ грн.}$$

$B_{зав.} = 50$ доларів, що відповідно до курсу 2000 грн.

$B_{перев.} = 0,85 \text{ дол.} \times 640 \text{ км} = 544 \text{ дол.}$

КРМ.ТтаМС.1.804-03-3

Анк.

Вперев. = $544 \times 40,00 = 21760$ грн.

$MB = 320000$ грн + 2000 грн + 21760 грн = 343760 грн.

Митна вартість спельти органічної ТМ «ProOrganica» становить 343760 грн.

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

4.3.2 Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при експорті спельти органічної ТМ «ProOrganica»

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

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

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

В Україні застосовуються такі види ставок мита:

1) адвалорні – тарифні ставки, встановлені у відсотках до митної вартості оподатковуваних товарів;

2) специфічні – тарифні ставки, встановлені в залежності від фізичних характеристик товару в натуральному вираженні (кількості, маси, об'єму чи інших характеристик);

3) комбіновані – тарифні ставки, що поєднують специфічний і адвалорний способи розрахунку мита [13].

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

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

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

Виходячи з цього на партію спельти органічної ТМ «ProOrganica», вивізне мито має нульову ставку, так як даний продукт не є об'єктом оподаткування при експорті.

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

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

За нульовою ставкою оподатковуються операції з:

1. вивезення товарів за межі митної території України:

а) у митному режимі експорту;

б) у митному режимі реекспорту, якщо товари поміщені у такий режим відповідно до [1, ст.86, ч.1, п. 5];

- в) у митному режимі безмитної торгівлі;
- г) у митному режимі вільної митної зони [8].

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

Виходячи з цього, можна зробити висновок, що до партії спельти органічної ТМ «ProOrganica» при експорті, ПДВ становить 0%.

Таким чином, загальні платежі у вигляді заходів тарифного регулювання, щодо товару спельта органічна ТМ «ProOrganica» при переміщенні через митний кордон України не застосовуються.

4.4 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення спельти органічної ТМ «ProOrganica»

Одним із напрямів організації митного контролю є розробка і запровадження технологічних схем митного контролю.

Технологічна схема – це встановлена обов'язкова для виконання послідовність операцій митного контролю та митного оформлення, а також дій посадових осіб підрозділів митного органу під час здійснення цих операцій.

У дипломній роботі об'єктом переміщення через МКУ є спельта органічна ТМ «ProOrganica», що виробляється ТОВ «ХІМЕКС ЛТД» (04071, Україна, м.Київ, вул. Набережно-Лугова, 12) та зареєстроване у зоні діяльності Київської митниці ДМСУ.

Суб'єкт ТОВ «ХІМЕКС ЛТД» підписав контракт з Efes Beverage Group, який знаходиться у Туреччині на поставку партії спельти органічної ТМ «ProOrganica» кількості 4000 шт.

З метою полегшення безперешкодної передачі даних про міжнародну торгівлю і організації обміну розвідувальними даними щодо можливих ризиків, як на національному, так і на міжнародному рівні, урядам слід

розробляти угоди про співпрацю між митними службами та іншими державними відомствами, пов'язаними з міжнародною торгівлею.

В українському законодавстві відповідно до Постанови КМУ від від 21 жовтня 2020 р. № 971 затверджено «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”.

З моменту, коли розпочато завантаження транспортного засобу для вивезення товару за межі митної території України, декларант надсилає до Відділу митного оформлення №1 митного поста «Димитрово» (UA125240), що знаходиться у зоні діяльності Київської митниці, електронне повідомлення та скановані копії документів з електронним цифровим підписом.

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

1. Митна декларація МД-2;
2. Контракт ЗЕД;
3. Рахунок-фактура;
4. Товаро-транспортна накладна CMR;
5. Міжнародний фітосанітарний сертифікат;

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

особи за місцезнаходженням митниці відправлення.

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

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

Після чого перевізник направляє до пункту пропуску на кордоні з «Одеський морський торговельний порт», в якому забезпечено функціонування комплексів автоматизованого контролю за переміщенням радіоактивних речовин та ядерних матеріалів, радіологічний контроль вважається завершеним, якщо товари випущені з пункту пропуску через державний кордон України для вивезення їх за межі митної території України. У такому разі інформаційна система на підставі відмітки посадової особи органу доходів і зборів про пропуск товарів автоматично формує дані про здійснення радіологічного контролю [12].

Висновки до розділу 4

1. Країна походження товару визначається з метою оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, застосування до них заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Було встановлено країну походження спельти органічної ТМ «ProOrganica», це Україна, так як це рослинна продукція, що зібрана в Україні. Для підтвердження країни походження експортеру необхідно надати сертифікат походження товару форми А.

2. Нетарифне регулювання займає важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачає обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов'язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національним вимогам, так у зв'язку з експортом спельти органічної ТМ «ProOrganica» за принципом «Єдине вікно» застосовуються заходи нетарифного регулювання – у вигляді фітосанітарного контролю та надання Міжнародного фітосанітарного сертифікату країні-імпортеру (Туреччині). Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари та є базою для оподаткування митними платежами. Митна вартість партії спельти складає 343760 грн.

3. Нарахування, що стягуються при експорті спельти органічної ТМ «ProOrganica» дорівнюють нульовим ставкам експортного мита та ПДВ.

4. Експортером є ТОВ «ХІМЕКС ЛТД» (04071, Україна, м.Київ, вул. Набережно-Лугова, 12), що зареєстрован у зоні діяльності Київської митниці ДМСУ здійснює митне оформлення партії товару у №1 митного поста «Димитрово» (UA125240) за принципом «Єдине вікно» після чого товар під митним контролем переміщується до пункту пропуску на кордоні з «Одеський морський торговельний порт» Одеської митниці ДМСУ.

РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ

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

Для організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібною торгівлі дуже важливу роль відіграє охорона праці на робочому місці для забезпечення здорових умов праці [11].

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

Згідно НПАОП 52.0-1.01-96 на підприємстві роздрібною торгівлі, де знаходиться робоче місце товарознавця, на працюючого можуть діяти наступні потенційно небезпечні та шкідливі виробничі фактори [12, 13]:

1) Фізичні:

- підвищена або знижена температура повітря робочої зони: оптимальна температура повітря у холодну пору року 22-24 °С; у теплу пору року 23-25 °С, згідно ДСН 3.3.6.042-99;
- підвищена або знижена вологість повітря: оптимальна відносна волога 40-60%, згідно ДСН 3.3.6.042-99;
- підвищена швидкість руху повітря (місцевий вентилятор, кондиціонер): оптимальна швидкість руху повітря у холодну пору року більше 0,1 м/с; у теплу пору року від 0,1 до 0,2 м/с, згідно ДСН 3.3.6.042-99;
- недостатня освітленість робочої зони; $E = 300-200$ лк, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [13];
- недостача природного світла; КПО = 1,2 %, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [14];
- підвищений рівень шуму на робочому місці (вентилятор, кондиціонер, струйні принтери) не повинен перевищувати 65 дБА, згідно ДСН 3.3.6.037-99 [15];

					КРМ.ТтаМС.1.804-03-3			
		Прізвище	Підпис	Дата	Визначення показників безпечності пшениці та її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України	Літ.	Арк.	Акрушів
Здобувач								
Керівник						ОНТУ каф. ТтаМС гр. ТП-64		
Зав.кафедри								

- підвищений рівень напруги в електричному ланцюгу, замикання якого може відбутися через тіло людини: напруга живлення 220В, згідно ДНАОП 0.00-1.32.01 [16];

- підвищений рівень статичної електрики.

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

3) Біологічні:

- патогенні мікроорганізми (бактерії, віруси ,гриби, найпростіші);

- макроорганізми миші, пацюки, мухи, таргани (клавіатура, кондиціонер).

4) Психофізіологічні:

- фізичні перевантаження (гіподинамія статичного характеру);

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

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

5.2.1 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря

Згідно «Правил охорони праці під час експлуатації електроннообчислювальних машин» нормативні показники мікроклімату і чистоти повітря у робочій зоні буде забезпечуватися організаційними та технічними засобами [17].

Технічні засоби: - раціональна фільтруюча вентиляція (кондиціонер);

- опалення (центральне електричне), яке використовується в холодну пору року;

- кондиціонування повітря (кондиціонер), яке використовується в теплу пору року;

- зволожувачі повітря, що заправляють щодня дистильованою або кип'яченою питною водою. Організаційні засоби:

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

5.2.2 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації

Нормоване значення шуму в нашому приміщенні не перевищує 60 Дб, згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98, ДСН 3.3.6-037-99 і підтримується завдяки наступним заходам [15, 19]:

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

5.2.3 Забезпечення нормованих показників освітлення

На робочому місці товарознавця передбачене суміщене: природне (бокове одностороннє) із штучним освітлення. Застосовані віконні блоки з внутрішнім відкриванням стулок, жалюзі та штори з напівпрозорої тканини. Проектом заплановано робоче загальне рівномірне освітлення, додатково використовуються світильники з люмінесцентними лампами типу: ЛБ 40-1. Також на робочих місцях використовується місцеве освітлення (лампи розжарювання). Відповідно до ДБН В.2.5-28-2006 до розряду і підрозряду зорової роботи Б-1- штучне освітлення робочих поверхонь при загальному освітленні становить – 300 лк, а коефіцієнт природного освітлення складає 1,2 %. Підтримування запроєктованого освітлення забезпечується очищенням (миттям) віконних блоків і світильників не менше ніж 1 раз у квартал за графіком чищення від пилу прилади освітлення.

5.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця

Розміщення виробничого устаткування і його обслуговування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі Основним обладнанням робочого місця товарознавця є монітор, клавіатура, принтер, робочий стіл, стілець (крісло); допоміжним - шафи, та інше. Загальна площа приміщення становить 36 , висота – 3,4 м, приміщення має два вікна. Кількість працюючих у приміщенні - 4 чоловіка. Отже, на одного працюючого в приміщенні припадає: $36 : 4 = 9$ (/чол.) робочої площі. Згідно із ГОСТ 12.2.032-78 «ССБТ. Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования» на кожного працюючого в управлінських приміщеннях повинно припадати не менше 6 (/чол.) робочої площі. Проходи між столами 1,2 м, відстань від радіатора та до самого робочого місця дорівнює 1 м. Тому нормативи розмірів та забезпечення працюючих робочою площею у відділі дотримано. Приміщення має природне і штучне освітлення, так як при незадовільному освітленні знижується продуктивність праці працюючого, 58% можливі короткозорість, швидка втомленість. Надто низький рівень освітленості погіршує сприймання інформації при читанні документів, а надто високий призводить до зменшення контрасту зображення знаків на екрані. Виключено можливість прямого засвічування екрана джерелом природного освітлення (встановлено вертикальні жалюзі). Згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98 відстань до екрану - 700 мм, що забезпечує зручність зорового спостереження, екран монітору знаходиться у вертикальній площині під кутом +30 град. до нормального лінії погляду товарознавця. Клавіатура розташована на робочій поверхні окремо від столу на відстані до екрану 100 мм від краю, більш близькому для працівника. Кут нахилу клавіатури знаходиться приблизно в межах 10 градусів.

Приміщення, де знаходиться робоче місце товарознавця, відноситься за небезпекою електричних травм до приміщень без підвищеної небезпеки відповідно до ДНАОП 0.00-1.32.01 - це приміщення, у яких відсутні умови, що створюють підвищену або особливу небезпеку [20].

ураження електричним струмом здійснюється наступними заходами та засобами : - недоступність струмоведучих частин; - аварійне відключення (пакетні аварійні вимикачі) - розділення електричних мереж (силові мережі і мережі освітлення); - використання справних штепсельних з'єднань і електророзеток тільки заводського виготовлення; - заборона використання перехідних пристроїв; - проведення інструктажу серед співробітників в разі виникнення проблем з електрикою і надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

Відповідно до «Правил охорони праці під час експлуатації електроннообчислювальних машин» необхідно дотримуватися вимог безпеки під час роботи з ПК [19]. Щодня перед початком роботи необхідно очищати екран ПК від пилу та інших забруднень. Після закінчення роботи ПК повинні бути відключені від електричної мережі. У разі виникнення аварійної ситуації необхідно негайно відключити ПК від електричної мережі. Не допускається:

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

5.4 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів

Категорія робочого приміщення з пожежовибухонебезпеки – В відповідно до НАПБ Б.03.002-2007 (легкозаймисті, горючі й важкогорючі рідини, тверді горючі й важкогорючі речовини й матеріали, здатні при взаємодії з водою, киснем повітря або одні з іншим тільки горіти за умови, що приміщення, у яких вони перебувають, або використовуються, не відносяться до категорій А або Б) [20-22]. Згідно ГОСТ 27331-87 виділяють класи можливих пожеж – А (звичайні тверді горючі матеріали

(дерево, вугілля, папір, гума, текстильні матеріали тощо), горіння яких супроводжується (підклас А1) або не супроводжується (підклас А2) тлінням); Е (електроустаткування під напругою. Пожежна безпека на робочому місці забезпечується наступними заходами та засобами: - захист електричних мереж у виробничих приміщеннях від короткого замикання і перевантажень; - передбачення пожежних сповіщувачів(ручний – кнопка); - використовуються два порошкові вогнегасники, місткістю бкг – 2 штуки згідно ГОСТ 27331-87; - застосування внутрішньої системи пожежогасіння:

- від пожежних гідрантів, установлених на внутрішній мережі протипожежного водопостачання;

- встановлена система пожежної сигналізації, яка автоматично включає спринклерні системи пожежогасіння, тобто якщо є загроза виникнення пожежі, датчики в кімнаті виявляють дим або підвищення температури вище норми, вони передають сигнал на блок управління. Останній, у свою чергу, активізує спринклерну протипожежну систему, яка за допомогою тонкорозпиленою води ліквідує пожежу.

Відповідно до НАПБ А.01.001-2004 в приміщенні, де розташоване робоче місце товарознавця, евакуаційні шляхи з будівлі забезпечують безпечну евакуацію усіх людей, що знаходяться в приміщеннях будівлі через евакуаційні виходи. В адміністративній будівлі, де розташоване робоче місце товарознавця, працівників менше ніж 50 осіб, тому евакуаційний вихід тільки один. Ширина шляхів евакуації — 1 м, дверей — 0,8 м. Двері з одnobічним розташуванням відчиняються з приміщень до загального коридору. Ширина б1 евакуаційного шляху коридором є ширина коридору, зменшена на половину ширини полотна дверей. Висота проходу на шляхах евакуації проектується 2 м. Двері на шляхах евакуації будуть відкриватись у напрямку виходу з будівлі. Висота дверей на шляхах евакуації 2 м. Евакуаційні шляхи втримуються вільними - нічим не загромождаються. Евакуаційні виходи ведуть з приміщень назовні через коридор. Евакуація з будівлі також можлива через вікна, тому що в кабінеті є одне вікно. Шляхи евакуації забезпечуються

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

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 5

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

Потенційно небезпечні та шкідливі фактори на підприємстві, в організації чи установі підрозділяються на фізичні, хімічні, біологічні, психофізіологічні.

Згідно із ГОСТ 12.2.032-78 «ССБТ. Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования» на кожного працюючого в управлінських приміщеннях повинно припадати не менше 6 (/чол.) робочої площі.

Нормоване значення шуму в приміщенні не повинне перевищувати 60 Дб, згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98, ДСН 3.3.6-037-99.

На робочому місці товарознавця передбачене суміщене освітлення: природне (бокове одностороннє) із штучним освітленням.

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

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Проаналізувавши стан ринку пшениці в Україні встановили, що в даний час дана галузь України перебуває в нестабільному положенні, спостерігається зниження виробництва через військові дії. Внутрішні потреби в пшениці повністю задовольняються вітчизняними виробниками, в основному пшениця експортується.

Кліматичні умови, добрива, посів пшениці, збір врожаю, обробка пшениці, зберігання пшениці є факторами, що впливають на споживні властивості пшениці.

Розрізняють два види пшениці – м'яка та тверда. Для першого виділено лише чотири класи, для другого – п'ять, і між ними є досить суттєва різниця за показниками якості.

В Україні діє новий стандарт розподілу за класністю (класифікація пшениці за класами), тобто за вмістом білка та клейковини – ДСТУ 3768:2019 «Пшениця. Технічні умови». Якість зерна визначається низкою параметрів, серед яких технологічні та хлібопекарські показники, що характеризують споживні властивості пшениці: натурна маса, склоподібність, вміст клейковини, кількість падіння, сила борошна, обсяг хліба, хлібопекарська оцінка та інші.

Дослідивши асортимент пшениці сорту Спельта можна зробити висновок, що торгових марок, які реалізують даний товар, не великий і відрізняється кількістю представленої продукції на полицях. Даний вид продукції відсутній в торговельних мережах м.Одеси. Найбільший перелік пшениці зі Спельти був знайдений на інтернет-платформі «Розетка».

Провели оцінку відповідності стану пакування, встановили, що упаковка трьох зразків пшениці представлена паперовими пакетами, у зразках № 3 і 5 – з полімерних матеріалів та відповідає вимогам нормативної документації, гарно закриті та немає значних механічних пошкоджень.

Провівши аналіз маркування зразків пшениці дізналися, що всі досліджувані зразки за маркування споживчої тари практично повністю відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Маркування зразків містить всю потрібну інформацію.

Проведені органолептичні дослідження показали, що всі зразки мають відповідні стандарту органолептичні показники. Згідно отриманих даних запах і смак усіх 5 зразків відповідають вимогам ДСТУ 3768-2019: зерно пшениці не зіпсоване, не має сторонніх запахів і смаків. За кольором відрізняється зразок №3 і №5. Зразки №1, 2 і 4 мали золотисте забарвлення, зразок №3 має світло-оранжевий колір, №5 – світло-коричневий.

Проаналізувавши дослідні зразки пшениці за фізико-хімічними показниками можна зробити висновок, всі зразки повністю відповідають вимогам нормативного документу.

РЕКОМЕНДАЦІЇ:

1. Торговельним мережам м.Одеси слід розширювати асортимент пшениці, зокрема, пшеницею сорту Спельта.
2. Паперова упаковка пшениці мнеться і втрачає свій товарний вигляд, тому можна рекомендувати вдосконалювати види упаковки, робити їх більш надійними та зручними для транспортування та використання.
3. За результатами органолептичних дослідження якості пшениці можна рекомендувати розширити вимоги нормативних документів щодо органолептичних показників якості пшениці сорту Спельта, прописувати не загальні вимоги, а більш специфічні для даного сорту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Пшениця спельта [Г. М. Господаренко, П. В. Костогриз, В. В. Любич та ін.]. - К: ТОВ «СІК ГРУП УКРАЇНА», 2016. - 312 с.
2. Єщенко В. О. Основи наукових досліджень в агрономії / В. О. Єщенко, П. Г. Копитко, В. П. Опришко, П. В. Костогриз. - Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К». 2014. - 332 с.
3. Маркіна І. А. Аналіз стану та передумов розвитку підприємств зернопереробної галузі України [Текст] / І. А. Маркіна // Науковий вісник Ужгородського національного університету.-2018.-№21.-с.14-17
4. Кудренко Н.В., Стан та перспективи розвитку борошномельно-круп'яної галузі України [Текст] / Н.В.Кудренко // Інтелект ХХІ.-2017.-№6.-с.22-27.
5. Украинский рынок пшеничной муки в 2016/17 МГ: ренессанс отрасли // Хранение и переработка зерна. 2017. № 6. С. 11-14.
6. Аналіз конкурентного середовища аграрних підприємств . [Електронний ресурс]. Режим доступу: [file:///C:/Users/%D0%9B%D0%B5%D0%BD%D0%B0/Downloads/znptda_u_2013_2\(6\)__7.pdf](file:///C:/Users/%D0%9B%D0%B5%D0%BD%D0%B0/Downloads/znptda_u_2013_2(6)__7.pdf)
7. Обзор рынка зерновых культур 2021: экспорт, производство, тенденции. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://latifundist.com/analytics/23-obzor-rynka-zernovyh-kultur-2021-eksport-proizvodstvo-tendentsii>
8. Зернову угоду продовжили: що вже дає Україні і світу аграрний експорт. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.bbc.com/ukrainian/features-63573031>
9. Спельта – пришло ее время. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.fadeevagro.com/spelta/>
10. ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета (Зерно. Методы визначання запаху і кольору)

- 13.ГОСТ 10987-76 Зерно. Методы определения стекловидности (Зерно. Методи визначання склоподібності)
- 14.ГОСТ 13586.5-93 Зерно. Метод определения влажности (Зерно. Метод визначання вологості)
- 15.ГОСТ 10840-64 Зерно. Методы определения природы (Зерно. Методи визначання природи)
- 16.ГОСТ 30483-97 Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси (Зерно. Методи визначання загального і фракційного вмісту сміттевої і зернової домішок; вмісту дрібних зерен і крупності; вмісту зерен пшениці, пошкоджених клопом-черепашкою; вмісту металломагнітної домішки)
- 17.ГОСТ 10842-89. Зерно зерновых и бобовых культур и семена масличных культур. Метод определения массы 1000 зерен или 1000 семян
- 18.ГОСТ 13586.4-83 Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями (Зерно. Методи визначання зараженості та пошкодженості шкідниками)
- 19.ДСТУ 7275:2012 «Пакеты з полімерних та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови»
- 20.ГОСТ 13502-86 - Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия
- 21.ГОСТ Р 51760-2011 «Тара потребительская полимерная. Общие технические условия»
- 22.Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» - [Чинний від 06.12.2018] Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>.
- 23.Митний кодекс України [Текст]: Документ 4495-17, чинний від 13 березня 2012 року , поточна редакція - від 19.04.2018, підстава 2375-19

24. 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.
25. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті :[Електронний ресурс]/ Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності// Режим доступу до журн.: <https://uk.wikipedia.org/>
26. Закон України «Про Митний тариф України» [Текст]: Документ 584-18, чинний від 19 вересня 2013 року, поточна редакція - від 01.01.2018, підстава 2245-19
27. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті :[Електронний ресурс]/ Історія виникнення УКТ ЗЕД// Режим доступу до журн.: www.proagro.com.ua
28. 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>
29. 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>

- 30.Постанова КМУ від 15.11.2019 № 1177 «Деякі питання реалізації Закону України "Про карантин рослин»
- 31.[Закон України від 30.06.1993 № 3348-ХІІ](#) «Про карантин рослин»
- 32.Закону України «Про зовнішньоекономічну діяльність» [Текст]: Документ №959-12 чинний від 16 квітня 1991 року, поточна редакція — від 03.01.2017, підстава 1724-19
- 33.Постанова КМ України "Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2022 рік" [Текст]: Документ № 1424, чинний, поточна редакція — прийняття від 29.12.2021
- 34.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
- 35.Податковий кодекс України [Текст]: Документ 2755-17, чинний від 02.12.2010, поточна редакція — від 19.04.2018, підстава 2374-19
- 36.Наказ Міністерства фінансів України «Порядку заповнення митних декларацій на бланку єдиного адміністративного документа» [Текст]: Документ № 651 чинний, поточна редакція — прийняття від 30.05.2012
- 37.Система стандартів безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация [Текст]: ГОСТ 12.0.003-74-действующий 1-04-74.- Министерство здравоохранения Украины.-18 с.
- 38.15. Санитарные нормы микроклимата производственных помещений [Текст]: ГСН 3.3.6.042-99.- действующий 1-01-99.- Министерство здравоохранения Украины.-12 с.
- 39.16. Санитарные нормы производственного шума, ультразвука и инфразвука [Текст]: ГСН 3.3.6.037-99.- действующий 1-01-99.- Министерство здравоохранения Украины.-20 с.
- 40.17. Естественное и искусственное освещение [Текст]: ДБН В.2.5-28-2006.- действующий 1-03-06.- МЧС Украины.-11 с.

- 41.18. Правила устройства электроустановок. Электрооборудование Специальных установок [Текст]: ДНАОП 0.00-1.32.01.- действующий 21-06-01.- Министерство здравоохранения Украины.-16 с.
- 42.19. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности [Текст]: НАПБ Б.03.002-2007.- действующий 3-12-07.- Министерство здравоохранения Украины. - 27 с.
- 43.20. Типовые нормы принадлежности огнетушителей [Текст]: НАПБ Б.03.001-2004.- действующий 2-04-14.- МЧС Украины. - 6 с.

Додатки

Додаток А



Зразок №1



Зразок №2



Зразок №3

Додаток Г



Зразок №4

Додаток Д



Зразок №5

ЗАЯВА

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

Взяття на облік Внесення змін

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

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

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

1 Найменування (власне ім'я, прізвище) особи

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ХІМЕКС ЛТД»

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

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

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

ЛУКАШЕНКО СЕРГІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ

(за наявності зазначається РНОКПП)

4 Номер EORI** (заповнюється за наявності)

5 Контактні дані особи (заповнюється за бажанням)

Телефон: 066-58-347-99

Факс:

Електронна пошта***: Himex.LTD@gmail.com_

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

№ з/п	Власне ім'я, прізвище уповноваженої особи	Реєстраційний номер облікової картки /	Телефон	Відмітка «надане право» / «відкликане право»
		КРМ.ТтаМС.1.804-03-3		Арк.

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

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

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

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

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

1

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

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ХІМЕКС ЛТД»

05 серпня 2019 року взято на централізований облік у Державній митній службі України з присвоєнням облікового номера:

U

A

UA10030090866

2

Митні формальності з обліку здійснено:

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

Київська митниця ДМСУ

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

05 серпня 2019 року

(дата)