

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального
закладу Укоопспілки
«Полтавський університет
економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н
Форма № П-4.04

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Форма навчання денна

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ проф. Г. О. Бірта
«___» _____ 2024 р.

ДИПЛОМНА РОБОТА

на тему:

«ЕКСПЕРТИЗА НЕТРАДИЦІЙНИХ ОЛІЙ»

за освітньою програмою «Товарознавство та експертиза в митній справі»

ступеня «магістр»

Виконавець роботи **Чернуха О. П.**

_____.

Науковий керівник **к.т.н., доц. А. Ткаченко**

_____.

Полтава – 2024

ЗМІСТ

	ст.
ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНИЙ АНАЛІЗ РИНКУ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ НЕТРАДИЦІЙНИХ ОЛІЙ	6
1.1. Класифікація та асортимент рослинних олій, які представлені на ринку України	6
1.2. Аналіз ринку нетрадиційних олій	9
1.3. Аналіз технології виробництва нетрадиційних олій	15
1.4. Вимоги до якості рослинних олій	22
Висновки до розділу 1	28
РОЗДІЛ 2. ОБ’ЄКТ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ	29
РОЗДІЛ 3. ЕКСПЕРТИЗА НЕТРАДИЦІЙНИХ ОЛІЙ	36
3.1 Аналіз маркування нетрадиційних олій	36
3.2. Аналіз олії за органолептичними показниками	39
3.3 Експрес-методи дослідження безпечності та виявлення фальсифікації олій	42
3.4 Класифікаційна експертиза олій за УКТЗЕД	49
Висновки до розділу 3	54
РОЗДІЛ 4. МИТНЕ ОФОРМЛЕННЯ ОЛІЇ Ї У РЕЖИМІ ЕКСПОРТУ	55
4.1 Аналіз нормативно-правових актів в яких обумовлено порядок переміщення кукурудзяної олії через митний кордон України	55
4.2. Підготовка пакету документів для митного оформлення та декларування кукурудзяної олії в режимі експорту	58
4.3 Заповнення митної декларації на експорт партії кукурудзяної олії з використанням програмного забезпечення MD-DECLARATION	65
Висновки до розділу 4	74
Висновки	75
Додатки	85

ВСТУП

Актуальність теми. На сьогодні доведено ряд переваг використання в раціоні рослинних олій над іншими жировими продуктами. В першу чергу через забезпечення організму людини поліненасиченими жирними кислотами (далі – ПНЖК), а також і цінними жиророзчинними вітамінами. Це також актуально через те, що рослинні олії є відносно недорогими. З іншого боку вони здавна є традиційними продуктами харчування для українців. В останньому столітті населення України в основному перейшло на споживання продуктів, які багаті ПНЖК групи ω -6. Це в першу чергу соняшникова, і дещо менше – кукурудзяна олії. Інші рослинні олії ж, які також багаті на ПНЖК групи ω -3, а це льняна, як домінуюча, і соєва, гарбузова, конопляна, ріжикова, то вони споживаються в досить обмеженій кількості або 9 виключені з раціону харчування взагалі. Виходячи із сказаного вище, населенню України для заповнення дефіциту в організмі ПНЖК родини ω -3, необхідно змістити акцент на споживання олій, які багаті на ω -3 поліненасичені жирні кислоти. Виходячи з цього актуальним, науково-обґрунтованим і реальним у виконанні є завдання у дослідженні жирнокислотного складу нетрадиційних олій і популяризація їх як функціональних харчових продуктів [1,2].

Уже декілька десятиліть вчені з усього світу займаються створенням функціональних харчових продуктів, збагачених, зокрема, і оліями з рослинної сировини. Найбільш широке застосування ці види жирів отримали у кондитерській, хлібопекарській, молочній та м'ясній промисловості. Останнім часом в нашій країні збільшується часта виробництва рослинних олій з різної сировини, в якості якої можуть виступати плоди, овочі, фрукти, кісточки, зародки, насіння. Зокрема, особливої популярності набирають – олія плодів волоського горіха, насіння льону, насіння гарбуза, зародків пшениці.

Метою дослідження є експертиза нетрадиційних олій. Для досягнення поставленої мети визначені задачі:

- проаналізувати ринок нетрадиційних олій, технологію їх виробництва, вимоги до споживних властивостей;
- дослідити маркування олій на відповідність Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів;
- проаналізувати органолептичні властивості олій;
- визначити показники безпечності олій;
- провести дослідження на виявлення фальсифікації олій;
- провести класифікаційну експертизу та здійснити митне оформлення нетрадиційних олій.

Об'єкт та предмет дослідження: олія De Luxe Foods&Goods Selected гарбузова першого холодного віджиму, олія з насіння льону Akura холодного віджиму, олія Anri кукурудзяна рафінована дезодорована. Предмет дослідження – споживні властивості нетрадиційних олій.

Методи досліджень органолептичні (визначення смаку, запаху, кольору та прозорості олій), фізико-хімічні (експрес-метод дослідження вмісту солей важких металів YOCHEM), експрес-методи визначення фальсифікат олій за допомогою води, солі та йоду, аналітичні (дослідження маркування відповідно до законодавства України, дослідження коду товару за УКТЗЕД, формування аналітичної довідки по товару за допомогою програми MD Office).

Інформаційна база роботи. Під час виконання дипломної роботи були використанні інформаційні системи із застосуванням комп'ютерних технологій, а саме: сайти Internet, система «Леонорм-фонд-старт», програмний комплекс «MDOffice», програмний комплекс «QDPro»; електронні статистичні довідники, інформаційна платформа «ЛІГА: ЗАКОН»; статті у фахових виданнях, опубліковані матеріали конференцій, опубліковані стандарти.

Апробація результатів дослідження: за результатами дослідження опубліковано статтю «Дослідження споживних властивостей нетрадиційних олій» у журналі «InterConf+» (ISSN 2709-4685), за матеріалами V International Scientific and Practical Conference «CONCEPTS FOR THE DEVELOPMENT OF

SOCIETY'S SCIENTIFIC POTENTIAL» (січень 19-20, 2024; Прага, Чеська Республіка). Сертифікат за участь у конференції подано у додатку А.

Структура та обсяг роботи: робота викладена на 85 сторінках основного тексту, містить 30 рисунків, 12 таблиць, 10 додатків. Перелік посилань складає 62 джерела.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНИЙ АНАЛІЗ РИНКУ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ НЕТРАДИЦІЙНИХ ОЛІЙ

1.1. Класифікація та асортимент рослинних олій, які представлені на ринку України

Класифікація рослинних олій ґрунтується на двох ознаках: використаної сировини – соняшник, оливки, соя, рапс та ін; способах очищення (рафінації) – фільтрація, гідратація, знебарвлення, дезодорація та ін

Отримують рослинні олії двома способами: пресуванням (методом віджимання масла під високим тиском) і екстрагування (методом витіснення масла з клітин насіння хімічними розчинниками) [3].

Залежно від способу очищення олії поділяють на нерафіновані, що пройшли тільки механічну очистку, гідратованих, піддані ще й гідратації, і рафіновані, що пройшли, крім механічного очищення і гідратації, нейтралізацію або нейтралізацію і дезодорацію.

Залежно від способу очищення рослинні олії виробляють:

- нерафінована олія – очищена тільки від механічних домішок шляхом фільтрування, центрифугування або відстоювання. Олія має інтенсивне її забарвлення, яскраво вираженим смаком і запахом насіння, з яких її було отримано. Має осад, над яким може бути легке помутніння.
- гідратована олія – очищена гарячою водою (70°C), пропущеної в розпиленому стані через гаряче масло (60°C). Масло на відміну від нерафінованої має менш виражені смак і запах, менш інтенсивне забарвлення, без помутніння та відстою;

- рафінована олія – очищена від механічних домішок і минув нейтралізацію, тобто лужну обробку, Олія прозоре, без осаду та відстою, має забарвлення слабкої інтенсивності, досить виражені смак і запах.

- дезодорована олія – оброблене гарячим сухим паром при температурі 170-230 °С в умовах вакууму. Масло прозоре, без осаду, забарвлення слабкої інтенсивності, слабо виражений смак і запах [4].

Найбільш поширеними видами рослинних олій є соняшникова, бавовняна, соєва, арахісова, гірчична та ін.

Соняшкову олію виробляють рафінованою, нерафінованою і гідратованою.

Рафіновану олію на сорти не ділять. Виробляють недезодоровану і дезодоровану. Масло прозоре, без відстою, майже безбарвне, смак і запах слабо виражені (недезодороване).

Нерафіновану і гідратовану олії виробляють вищого, першого і другого сортів. Нерафінована і гідратована олії вищої та першого сорту повинні мати смак і запах соняшnikової олії, безсторонніх запахів, присмаку та гіркоти.

У гідратованій і нерафінованій олії другого сорту допускаються злегка затхлий запах і присмак легкої гіркоти, може бути осад; легке помутніння в гідратованих оліях [5].

Кукурудзяну олію виробляють із зародків кукурудзи (зародки містять жиру до 50%). У продаж надходить рафінована олія прозоре, без осаду, золотисто-жовтого кольору, смак і запах слабо виражені.

Соєва олія виробляється із бобів сої. У продаж надходить рафінована дезодорована (колір світло-жовтий) і гідратована першого сорту (з легким помутнінням). Використовується для тушкування, смаження, так як при нагріванні не втрачає своїх початкових оздоровчих властивостей. гірчичну олію випускають нерафінованою вищого, першого і другого сортів. Олія має коричнево-жовтий або зеленувато-жовтий колір, прозоре, смак і запах – приємні, властиві гірчичній олії. Використовують в хлібопеченні та консервної промисловості.

Рапсова олія у продаж надходить тільки рафінованою, має специфічний смак і запах, темно-коричневий колір з зеленуватим відтінком.

Бавовняну олію отримують з насіння бавовнику. У продаж надходить тільки рафінована олія вищого, першого і другого сортів, отримане пресуванням. При кімнатній температурі олія прозора, не дає відстою, а при 0 °С – застигає. Використовується так само, як соняшникова [6-9].

Оливкову олію одержують з плодів оливкового дерева. Основними постачальниками до України є Іспанія, Італія, Греція та ін. Кращі сорти олії мають колір від світло-жовтого до золотисто-жовтого, нижчі сорти – зеленуватого відтінку. Вищі сорти олії отримують холодним пресуванням з м'якоті недостиглі плодів, і таке масло називають прованських (золотисто-жовтого кольору). Їх використовують безпосередньо в їжу і для лікувальних цілей. Греція вирощує оливкові дерева на 60% своїх сільськогосподарських земель. Ця країна – найбільший у світі виробник чорних олив. Вона вирощує більше сортів олив, ніж будь-яка інша країна. Греція – третій за величиною виробник оливкової олії в світі. Її плантації налічують більше 132 мільйонів дерев, з урожаю яких виробляється близько 350 000 тон оливкової олії щороку, 82% з цієї кількості – оливкова олія екстра класу (Extra Virgin Olive Oil). Приблизно половина виробленої в Греції оливкової олії експортується, але лише 5% цього експорту можуть бути ідентифіковані за походженням після того, як олія опиняється в пляшках. Основний експорт оливкової олії з Греції припадає на країни Євросоюзу, зокрема на Італію, куди вивозиться майже три чверті експортованої з Греції оливкової олії. В основному оливки, з яких виробляється олія, вирощуються на континентальній частині Греції, при цьому півострів Пелопонес дає близько 65% виробництва. Важливими регіонами у виробництві олії є також острів Крит та інші острови Єгейського та Іонічного морів. Споживання оливкової олії на душу населення (кг): Греція (23,7), Іспанія (13,62), Італія (12,35), Португалія (7,1), Франція (1,34). [10]

1.2. Аналіз ринку нетрадиційних олій

Світове виробництво основних олійних культур, за останні 10 років порівняно з 2012 р. зросло на 20%, досягнувши 516 млн. т. Постійно зростаючий попит на білкові корми став вирішальним фактором, який зумовив розширення виробництва олійних культур в останні роки. У структурі світового виробництва олій частка пальмової олії становить понад третину, тоді як соєвої – 29%, ріпакової – 15%, соняшnikової – 9%. На інші види олій припадає 13% світового виробництва цього продукту [11-15]. Основне виробництво олій зосереджене в Індонезії. Так, в сезон 2018 року ця країна виробила 41 млн. т. олії, що становить 21% від світового виробництва. Серед лідерів у світі можна виділити Китай та Малайзія. У цих країнах прогнозоване виробництво олії становить, відповідно, 28,7 млн та 23,5 млн т. До провідних виробників олії також належать країни ЄС, США, Аргентина та Бразилія.

Виробництво рослинної олії у світі зростає меншими в порівнянні з виробництвом олійних культур темпами. Така ситуація була зумовлена зниженням вироблення пальмового масла в Південно-Східній Азії, а також зростанням зборів сої, яка в процесі переробки дає менше олії в порівнянні з іншими олійними культурами. Крім того, зростання попиту на рослинні олії останнім часом сповільнилося через скорочення виробництва біодизелю в ряді розвинених і країнах, що розвиваються [16-20]. Найбільшим попитом у світі користуються такі культури, як соя і соняшник, які вирощуються і в державах-членах ЄС. Лідерами серед споживання саме цих олій є традиційно Китай, ЄС та Індія. Так, за сезон споживання олії у Китаї виходить на рівні 36-40 млн. т., що становить біля 20% від загальносвітового рівня і цей показник продовжує рости. За п'ять кілька років споживання олії у Китаї зросло на 5 млн т. У Індії цей показник також зростає на 1 млн т. в останній рік. При цьому населення країн ЄС споживає дані олії традиційно на одному рівні кожного сезону, що становить біля 26 млн т. До провідних споживачів олій у світі також належать також США та Індонезія, яких щорічно використовуються понад 10 млн. т. олій

кожна. Вагомим світовим споживачем олій є також Бразилія, Малайзія і Пакистан. У цих країнах кожного року використання олії перевищує 4 млн т. [21-25].

На сьогодні в Україні трендом сільського господарства стало виробництво нішевих культур. У цьому сегменті прагнуть проявити себе як великі агрохолдинги, так і фермерські господарства. Головними характеристиками вирощування нішевих культур є низький рівень конкуренції, можливість диверсифікувати ризики виробництва, висока рентабельність та експортоорієнтованість.

Українські аграрії, наслідуючи сучасний світовий тренд і попит на альтернативну рослинну олію, що росте, в останні кілька років стали приділяти більшу увагу виробництву, особливо з метою експорту. Ринок нішевих видів олії є нерозвиненим. Це пов'язано з низькою культурою споживання та високою ціною за одиницю продукції порівняно з традиційною олією. Більше того, незважаючи на те, що деякі види альтернативного соняшниковому маслу виробляються в Україні в промислових масштабах, вони, як правило, експортуються або використовуються для промислових потреб. Лише незначна частина випускається роздрібної торгівлі. Нетрадиційним олійним культурам приділяється незначну увагу, хоча вони можуть бути джерелами біологічно активних речовин, зокрема і жирів, оскільки з них відрізняються високим їх змістом. Олію з них використовують для харчових та технічних цілей. В Україні можна успішно розвивати виробництво масел з нетрадиційної сировини, таких як: волоський горіх, гарбузове та томатне насіння, гірчиця, кісточки плодових дерев, зародки пшениці, рису та кукурудзи [26-28].

Виробники більше зацікавлені в експортному (промисловому) продажу, ніж у роздрібній торгівлі, через високий вхід у роздріб та високі вартості рекламних заходів для покупців. Ще одним важливим фактором, що стимулює попит на харчову олію, є кулінарні телевізійні реаліті-програми, в яких

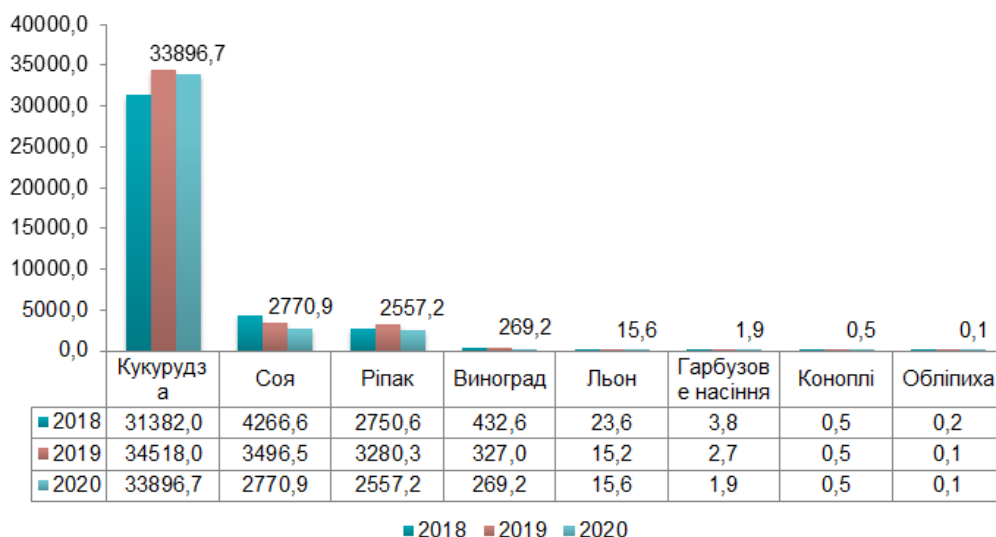
використовується широкий вибір продуктів. Широкий асортимент масел, включаючи арахісове масло, масло кедрового горіха та лляне масло.

оловні фактори впливу на досліджуваний ринок:

- рівень купівельної спроможності населення;
- рівень витрат на співпрацю із роздрібними торговцями;
- митні ставки;
- зростання ринку біопалива;
- забезпеченість сировиною;

Виробництво сировини для деяких видів досліджуваної олії в Україні знизився за три останні роки, однак потенціал вирощування нішевих олійних культур в Україні високий через сприятливі кліматичні умови. Негативна тенденція виробництва деяких досліджуваних олійних культур пов'язана зі зниженням урожаю через несприятливі погодні умови. Ще одним фактором є скорочення посівних площ досліджуваних культур є тренд на ведення здорового способу життя українцями. На рис. 1.1 представлена динаміка обсягів виробництва олійних культур за 2019-2020 роки [29].

Динаміка обсягів виробництва культур, необхідних для деяких видів олії в Україні за 2018-9 міс. 2021 р.



Джерело: за даними Державної служби статистики України

Рисунок 1.1 – Динаміка обсягів виробництва культур для нетрадиційної олії [30]

Отже, найбільше виробляється в Україні кукурудзи, а на дуже низькому рівні виробництво обліпихи, коноплі, гарбузового насіння і льону.

У супермаркетах м. Полтави представлені різні види нетрадиційних олій. Так, у онлайн-магазині «АТБ» серед нетрадиційних олій продаються кукурудзяна, лляна, гарбузова марок Anri та марки De Luxe (власна марка АТБ) (рис. 1.2.)

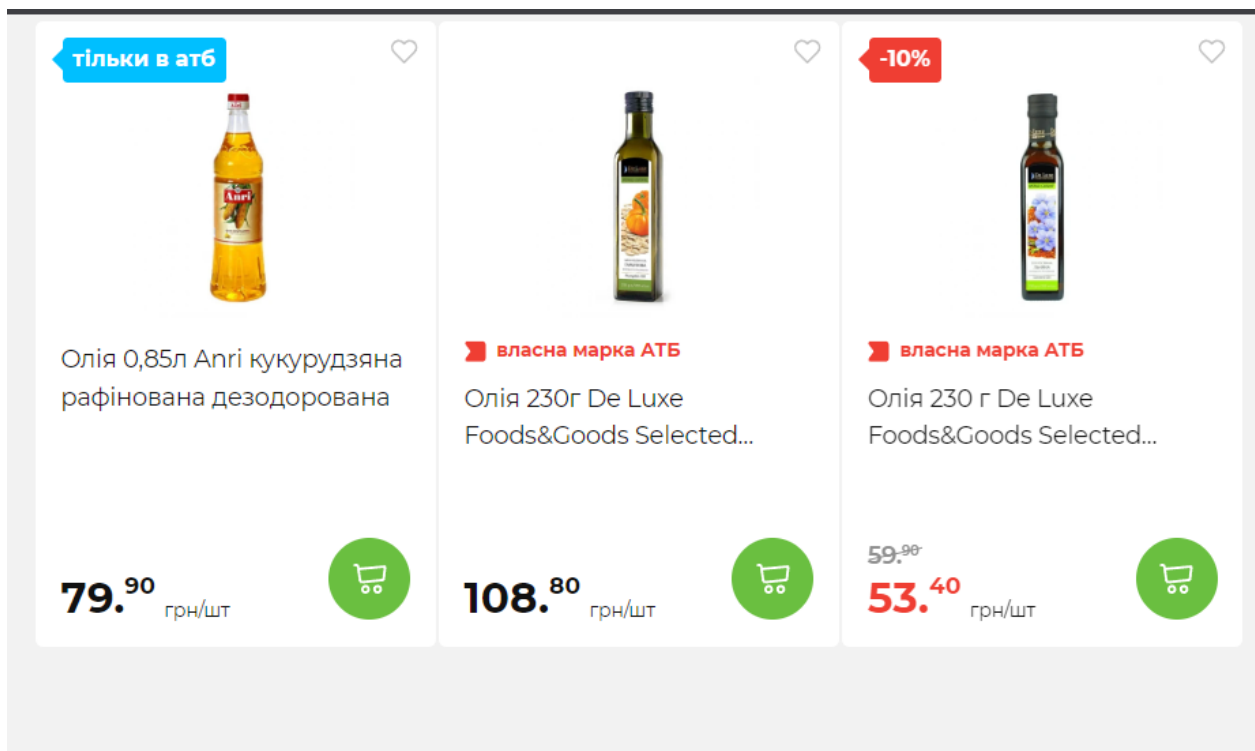


Рисунок 1.2. – Нетрадиційні олії, що реалізуються в «АТБ»

Як видно з рис. 1.2, вартість олій становить від 53,40 до 108,80 грн, найдорожчою є гарбузова олія.

У онлайн-магазині «Сільпо» асортимент нетрадиційних олій є набагато ширшим та включає олії з: шипшини, обліпихи, чорного кунжуту, вишневих кісточок, насіння гірчиці, коноплі, кукурудзи, розторопші, виноградних кісточок, волоського горіха, насіння перцю та гарбуза (рис. 1.3.).

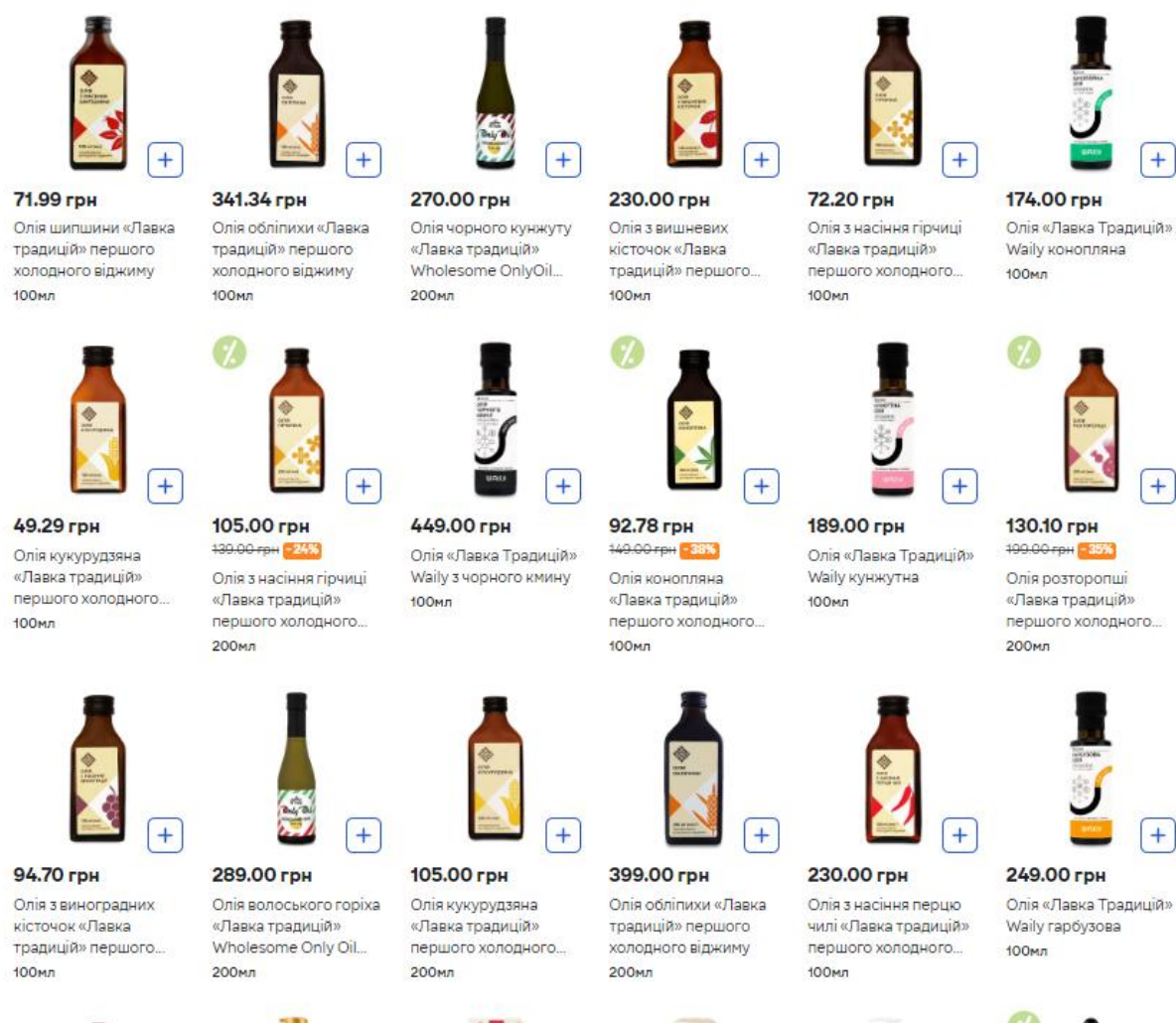


Рисунок 1.3 – Асортимент нетрадиційних рослинних олій у магазині «Сільпо»

Як видно з рис. 1.3, вартість олій є вищою і становить від 49,29 грн за пляшку 100 мл – кукурудзяна олій, а найдорожчою є олія з чорного кмину – 449,00 грн за пляшку 100 мл.

В онлайн-магазині «Метро» представлені рисова, кокосова, та олія з авокадо, але на момент дослідження товару не було у наявності, проте в наявності були олія кунжутна органічна (500 мл), олія з виноградних кісточок (500 мл) та олія з виноградних кісточок (200 мл) (рис. 1.4).

500 мл	500 мл	200 мл
		
274.43 грн	222.49 грн	190.69 грн
Олія кунжутна Mantova органічна 500мл	Олія з виноградних кісточок Mantova 500мл	Олія з виноградних кісточок Mantova 200мл
500 мл	500 мл	200 мл

Рисунок 1.4 – Асортимент нетрадиційних рослинних олій у магазині «Метро»

Як видно з рис. 1.4., вартість олій у магазині «Метро» коливається від 190,69 до 274,43 грн за пляшку. Ціна також залежить і від обсягу пляшки.

Найбільшим асортиментом нетрадиційних олій відзначається онлайн-гіпермаркет «Rozetka». На рис 1.5 представлена лише частина наявних у асортименті олій. Загальна ж їх кількість становить 139. Класифікація за сировиною налічує 19 видів олій: з абрикосових кісточок, амарантова, арахісова, виноградна, гірчична, з волоського горіха, кедрова, кокосова, конопляна, кунжутна, лляна, макова, мигдалева, обліпихова, розторопші, рижикова, гарбузова, з чорного кмину, шипшинова. За кількістю виробників гіпермаркет також відрізняється широким асортиментом і представляє олію від 356 брендів.

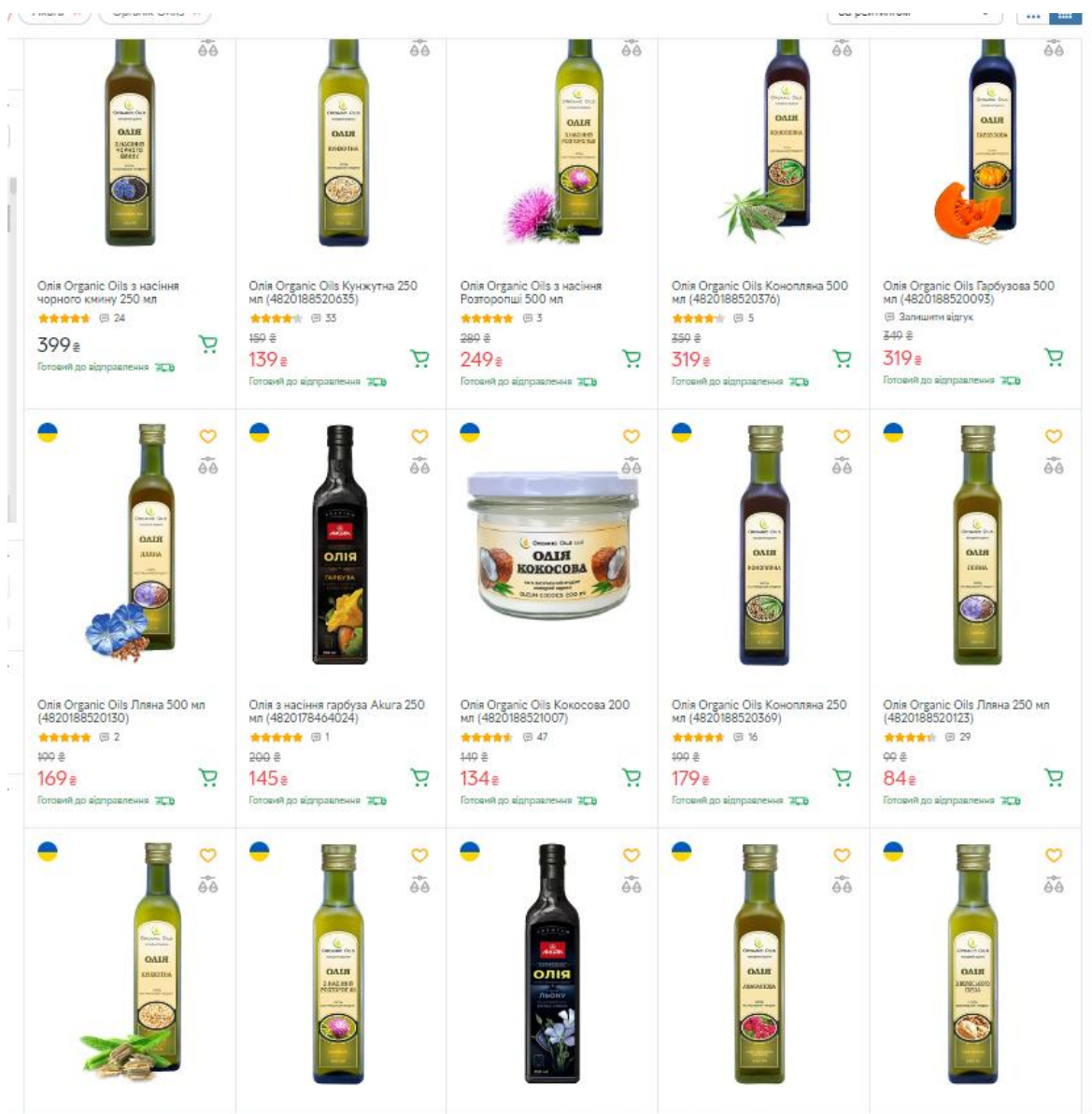


Рисунок 1.5 – Асортимент нетрадиційних олій у магазині «Rozetka»

Аналіз даних рис. 1.5 дає підстави вважати, що асортимент олій є досить широким. Найдорожча олія – олія з чорного кмину (399 грн /50 мл).

Отже, нетрадиційні олії виробляються у багатьох країнах, але в Україні найбільше вирощують кукурудзу, на дуже низькому рівні виробництво обліпихи, коноплі, гарбузового насіння і льону. У вітчизняних супермаркетах різний асортимент нетрадиційних олій, але найширше вони представлені у магазині «Rozetka», де продається понад 300 брендів олії та 139 найменувань нетрадиційних олій. Найдорожча олія – олія з чорного кмину.

1.3. Аналіз технології виробництва нетрадиційних олій

У виробництві рослинних олій важливе значення мають не тільки їх фізико-хімічні показники, але і їх товарний вигляд. В останні роки у зв'язку з переробкою насіння олійних культур масложирова галузь харчової промисловості зіткнулася з труднощами при отриманні олій із заданим ступенем прозорості. Технологія отримання олії передбачає в якості обов'язкової операцію відділення покривних тканин від ядра насіння. Існуюча технологія обрушення насіння не гарантує повного відділення покривних тканин, і ядро, яке надходить на вологотеплову обробку, завжди містить значний відсоток плодової оболонки. Неможливість чіткого поділу ядра і лушпиння веде до втрат олії у виробництві, до того ж лузга потрапляє в шрот, що негативно впливає на якість готової олії і шроту [31]. Іншим важливим компонентом, що впливає на товарні властивості олії, є воскові та стеринові комплекси, що здатні до коагуляції та випадіння в осад. Внаслідок низької температури плавлення (32-98°C) насичені воскові ефіри утворюють в олії при її охолодженні тонку і дуже стійку суспензію кристалів, так звану «сітку», що істотно погіршує товарний вигляд олії. Жодна зі стадій рафінації олії (гідратація, лужна нейтралізація, відбілювати, дезодорація) практично не призводить до виведення воскових речовин. У зв'язку з цим наявність їх в олії (в кількості 0,02-0,3%) не тільки не дозволяє отримати олію з хорошим товарним, але й викликає труднощі при її переробці і зберіганні [32]. Тому виникає потреба у методах та засобах контролю показників якості олії, а також присутніх в ній супутніх речовин. Схему виробництва олії можна представити, як на рис. 1.6.

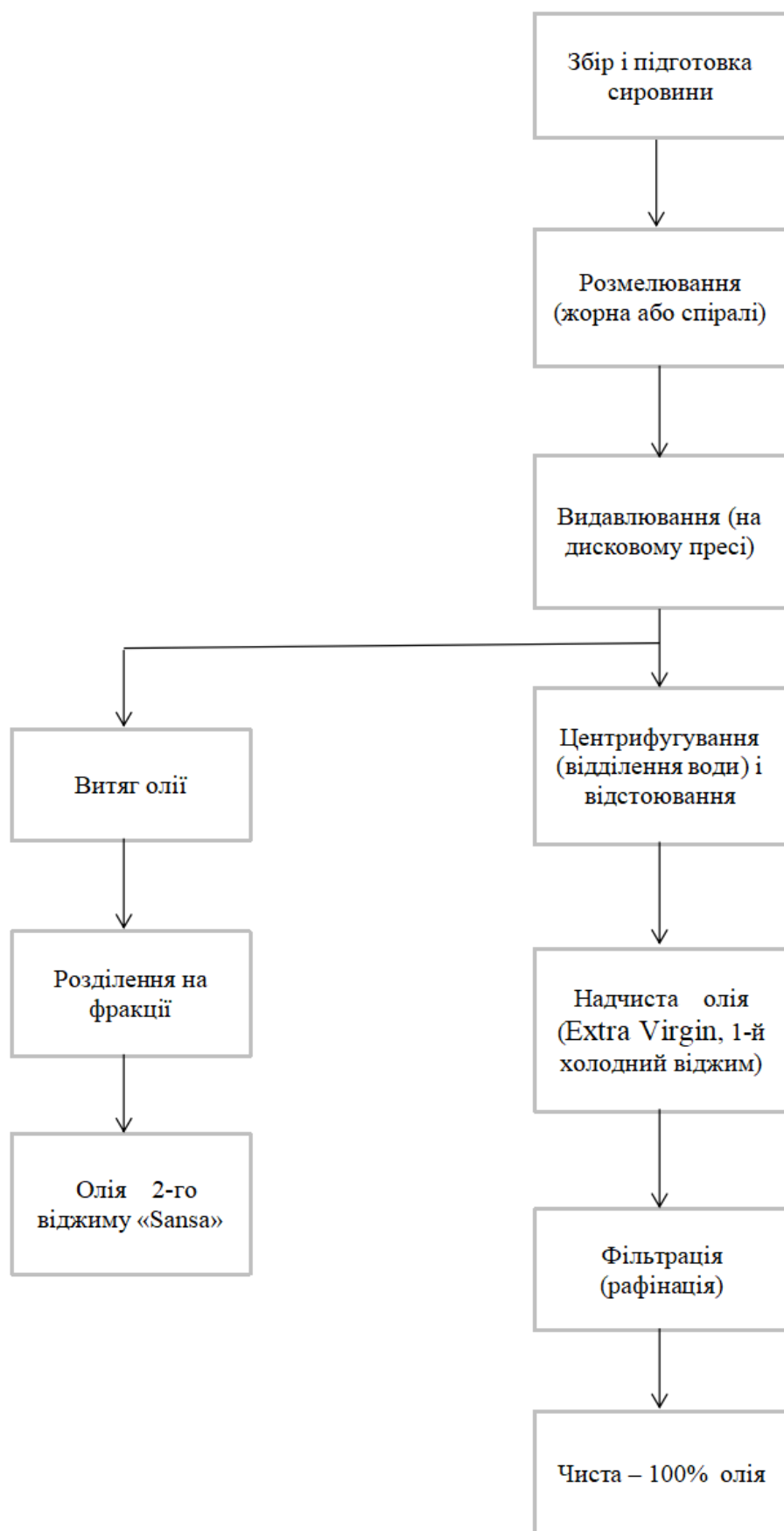


Рисунок 1.6 – Схема виробництва олії

Аналізуючи більш детально рис. 1.6., слід сказати, що основними способами виготовлення такої продукції, що застосовуються у світовій практиці, є:

- механічний (пресування);
- метод розчинення у розчинниках органічного походження (екстракція) [33].

Перш ніж робити пресування або екстракцію, проводиться очищення насіння від мінеральних та органічних домішок за допомогою сепараторів, його кондиціювання по вологості шляхом висушування на різних видах сушарок.

Насіння олійних культур типу сої, льону чи касторки вкрите лише насінневою оболонкою, а соняшник має ще й плодову. Обидва види цих оболонок називають лущинням. Їх відокремлення від ядра здійснюється методом шеретування з використанням насіннерушальних і відцентрових машин. Отримана в результаті його застосування суміш називається рушанкою [34-35].

На наступному етапі обробки вона піддається сепарації на віяльних аспіраційних агрегатах. Підготовлене таким чином насіння соняшника та інших олійних культур при пресовому методі одержання олії направляється в шнекові преси. В них здійснюється подрібнення сировини, віджимається з неї олія. За призначенням агрегати поділяються на:

- форпреси (для попереднього відділення олії);
- експелери (кінцевого глибокого відділення продукту).

Виробники пропонують також преси подвійної дії, що дозволяють в одному агрегаті здійснювати первинне та кінцеве віджимання олії.

Одержання олії методом екстракції засноване на здатності цього продукту розчинятися в розчинниках органічного походження. У процесі змішування олійної мезги (отриманої в результаті смаження форпресової макухи або м'ятки) з розчинником відбувається розчинення в ньому олії. Отриманий розчин називають місцеллою. Процес вилучення з неї олії може здійснюватися одним із трьох способів:

- відстоюванням;

- центрифугуванням;
- фільтруванням.

Найбільш популярним є останній метод. Він полягає у використанні пористих перегородок-фільтрів, що знаходяться у фільтпресах камерного або рамного типу, які затримують тверді домішки та пропускають рідку складову місцели. Одержання олії з місцели після її очищення від твердих домішок здійснюється методом дистиляції — нагрівання розчину до температури випаровування розчинника, що використовується, в спеціальних апаратах.

На олійно-переробних заводах України частіше використовують метод екстракції, оскільки він забезпечує вихід олії більший, ніж при пресовому методі.

Види рафінації рослинних олій:

- гідратація (очищення підігрітою до 70°C водою);
- нейтралізація (виділення жирних вільних кислот, що допомагає позбутися неприємного запаху, який з'являється в процесі смаження продуктів на олії);
- відбілювання (обробка олії спеціальною глиною для її звільнення від фарбувальних пігментів, що провокують окислення продукту, його швидке псування);
- виморожування (охолодження до певної температури, за якої відбувається затвердіння наявних в олії воскоподібних сполук з можливістю їх подальшого видалення);
- дезодорація (обробка сухою парою для позбавлення олії ароматичних речовин та залишків жирних кислот, наявність яких прискорює процес окиснення олії) [36-40].

На рис. 1.7-1.9 зазначені основні стадії виробництва олії: охолодження макухи, лінія відбілювання (адсорбції) рослинних олій, лінія рафінації-дезодорації рослинної олії.



Рисунок 1.7 – Охолоджувачі макухи



Рисунок 1. 8 – Лінія адсорбції рослинних олій



Рисунок 1. 9 – Лінія рафінації-дезодорації рослинної олії

Важливо зазначити, що під час виробництва олії можуть бути наявні домішки, що негативно впливають на якість олії. Їх характеристика наведена у табл.1.1

Таблиця 1.1 – Характеристика домішок нетрадиційних олій [41]

Види домішок	Назва домішок	Склад домішок
Домішки рослинного походження в процесі отримання олії	Залишки плодової оболонки, тканинні частинки та інші відходи рослинного походження	Клітковина, целюлозата і ін
Домішки не рослинного походження	Частки металу, пил, вода, атмосферний кисень і ін.	Основні види металевих включень: Fe, Co, Zn і їх сплави; Ca і його похідні; H ₂ O - вода; O ₂ - атмосферний кисень та ін.
Хімічні та біологічні препарати при переробці насіннєвого матеріалу	Різні хімічні та біологічні препарати, біодобавки та ін.	Нітрати, фосфати, аміносполуки та ін.
Речовини що входять до складу олії	Фосфатиди, воски, стерини, мила та ін.	Вільні жирні кислоти, фосфоліпіди, воски, стерини, каротиноїди, одно- і двоосновні ненасичені жирні кислоти та ін

Як видно з даних таблиці 1.1, основні домішки при виробництві рослинних олій: домішки рослинного походження в процесі отримання олії, домішки не рослинного походження, хімічні та біологічні препарати при переробці насіннєвого матеріалу, речовини що входять до складу олії.

Дефекти олії виникають головним чином внаслідок недотримання умов або термінів їх зберігання і визначаються хімічними або біохімічними процесами псування. Якість олії залежить також від ступеня свіжості вихідної сировини, дотримання технологічних режимів виробництва і рафінації олії.

Затхлий запах має олія, отримана із дефектного насіння.

Сторонній або неприємний присмак і запах – це наслідок недотримання товарного сусідства при зберіганні.

Прогірклий смак, відчуття дертя в горлі при дегустації або смак і запах оліфи викликають хімічні і біохімічні процеси, які протікають при зберіганні

олії при підвищеній температурі, вологості, на світлі, внаслідок контакту з повітрям або тривалим зберіганням.

Інтенсивне помутніння або випадіння осаду в рафінованих оліях – результат попадання води в олію, сильного охолодження, яке може викликати випадіння восків або твердих тригліцеридів [42-43].

Отже, у практиці виробництва рослинних олій є два принципово різних способи видалення олії із рослинної сировини: механічний віджим, віджим олії пресуванням та розчиненням олії в органічних розчинниках - екстракція. Ці два способи виробництва використовують окремо або разом. Традиційним способом добування олії є пресування, який застосовується в промисловості вже кілька тисяч років. Екстракційний спосіб почали застосовувати у виробництві олій лише в XIX, а широкого розвитку він набув у XX столітті. Відомо, що майже в кожній насіninі є хоч невелика кількість олії (особливо в зародку), але деякі рослини, такі, як соняшник, льон, коноплі, горіх та ін., нагромаджують в ендоспермі таку кількість олії, що вона становить основну (за вагою) частину насіння, їх називають олійними. В оболонках насіння більшості олійних культур олії майже немає. Проте під час добування з ендосперму вона легко просякає оболонки і внаслідок цього зменшується вихід добутої олії за рахунок збільшення відсоткового вмісту її в макусі. Тому насіння в більшості випадків обрушують і оболонки відвіують. Обрушення та відвіювання оболонок полегшується, якщо зерно добре висушене.

1.4. Вимоги до якості рослинних олій

Якість продукту перш за все характеризується його хімічним складом та поживною і харчовою цінністю. Її характеризує склад білків, жирів та вуглеводів у продукті. До того ж, важливе значення має якісний склад жирів, а саме співвідношення насичених до ненасичених жирних кислот. Аналіз харчової цінності рослинних олій надано у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Харчова цінність олії , г/ продукту [44]

Назва поживних речовин	Місткість на 100 г
Білки	0,00
Жири	99,80
Вуглеводи	0,00
Енергетична цінність, ккал	898,00

Як свідчать дані таблиці 1.2, найбільше міститься в оліях жирів – 99,80 г/100 г. білки та вуглеводи в оліях відсутні. Також олії відрізняються високою енергетичною цінністю – 898,00 ккал/100 г.

Жир, приблизно 9 кал / г, є калорійно щільним порівняно з білками та вуглеводами приблизно 4 кал / г. Близько 95% харчового жиру складається з тригліцеридів. Частина жиру, що залишилася в нашому раціоні, складається з інших ліпідів, таких як холестерин та фосфоліпіди. Жирні кислоти - це будівельний матеріал більшості цих ліпідів. Останнім часом великий інтерес зосереджується на типах жирних кислот у нашому раціоні, включаючи насичені, мононенасичені та поліненасичені жирні кислоти (включаючи як ω -6, так і ω -3). У харчовому відношенні єдиними незамінними ліпідами в нашому раціоні є так звані незамінні жирні кислоти, лінолева кислота (ω -6) та деякі ω -3 (ліноленова кислота та / або докозагексаєнова кислота). Поява гідрування для отримання таких продуктів, як маргарин, привело до неприродних трансжирних кислот. Через стурбованість споживанням жиру, розвиток замінників жиру для харчових продуктів є активною сферою досліджень. Тригліцериди середньої ланцюга використовувались як альтернативне джерело жирової енергії для тих людей, які не можуть засвоювати нормальні жири в раціоні [45-46].

Вимоги до якості кожного виду олій регламентуються чинними нормативними документами (ТУ або ДСТУ), вимоги яких є обов'язковими для всіх суб'єктів ринку.

У кожному стандарті наведено вимоги до різновидів, сортів та марок олії певного виду за органолептичними та фізико-хімічними показниками якості.

До органолептичних показників якості олій відносять прозорість, наявність (відсутність) осаду, колір, запах, смак.

До фізико-хімічних показників якості олій відносять масову частку води і летких речовин, кольорове число, кислотне число, перекисне число, показник заломлення та густину.

Органолептичні показники якості олій одного виду тісно пов'язані зі ступенем їх очищення.

Нерафіновані олії мають інтенсивне забарвлення, чітко виражений смак і запах, допускається наявність відстою та легке помутніння. Фізико-хімічні показники більш об'єктивні, ніж органолептичні, тому що виражаються конкретними числовими величинами, які можуть бути відтворені різними методами.

Рафіновані олії мають бути прозорими, мати слабе характерне забарвлення, слабо виражені смак і запах та не мати відстою. Рафіновані дезодоровані олії не повинні мати запаху [45-49].

У рафінованих та нерафінованих оліях не допускаються сторонні присмаки, запахи, гіркота.

Фізико-хімічні показники олій мають бути наступними:

- масова доля не жирних домішок: в рафінованих оліях – відсутні, у більшості нерафінованих олій – в межах 0,03 – 0,2%, в кукурудзяній олії не визначається;
- масова частка речовин, що не омилюються в оліях не повинна перевищувати: 0,8% – у соєвій та арахісовій рафінованих оліях; 1,0% – у бавовниковій, соєвій гідратованій, гірчичній, кукурудзяній та арахісовій рафінованих оліях; 1,2% – у соняшниковій олії; 1,5% – у ріпаковій нерафінованій олії;
- у бавовниковій, кукурудзяній, арахісовій, рапсовій, соєвій оліях визначають наявність мила за якісною пробою – воно повинно бути відсутнім;
- температура спалаху арахісової, кукурудзяної дезодорованих олій, отриманих екстракційним способом, має бути не нижче 234⁰С; соєвої

гідратованої, арахісової та кукурудзяної нерафінованих олій – не нижче 225⁰С; бавовняної олії – не нижче 232⁰С; ріпакової олії – не нижче 230⁰С.

У табл. 1.3 наведено основні фізико-хімічні показники якості кукурудзяної та олії.

Таблиця 1.3 . – Основні фізико-хімічні показники якості кукурудзяної олії [58]

Найменування олії	Сорт, марка	Кольорове число, мг, не більше	Кислотне число, мг КОН, не більше	Вологи та летких речовин, % не більше	Густина при 15 ⁰ С кг/м ³	Показник заломлення при 20 ⁰ С
Кукурудзяна	Д	18	0,35	0,10	924-926	1,471-1,474
Рафінована	П	20	0,40	0,10		
-дезодорована	-	20	0,40	0,10		
-дезодорована						
-недезодорована						

З таблиці 1.3 видно, що основними показниками якості є: кольорове число, кислотне число, відсоток води та летких речовин, густина, показник заломлення.

Число омилення – кількість міліграмів їдкого калі КОН, необхідна для нейтралізації вільних і зв'язаних з гліцерином жирних кислот, одержаних при омиленні 1 г жиру.

Кислотне число – кількість міліграмів їдкого калі КОН, необхідна для нейтралізації вільних жирних кислот, що містяться в 1 г жиру. Це важливий показник властивостей і стану жиру, оскільки може легко збільшуватися при зберіганні як жиру, так і багатих на жирхарчових продуктів.

Йодне число – кількість грамів йоду, яка зв'язується із 100 г жиру. Воно дає змогу оцінити якість олії, придатність її для використання. Оскільки приєднання йоду відбувається у місці подвійних зв'язків у молекулах ненасичених жирних кислот, йодне число дає уявлення про вміст цих кислот у жирі. Чим вище йодне число, тим легше окислюється жир, тому він більш

придатний для виготовлення лаків, фарб, оліфи і менш придатний для вживання в їжу.

За можливістю ненасичених жирних кислот швидко окислюватися визначають здатність олії до висихання. За цією ознакою олії поділяють на: швидковисихаючі, напіввисихаючі та невисихаючі. Швидковисихаючі олії – лляна, конопляна, йодне число яких 130 -295. До їх складу входять гліцерин, ліолева (50 — 60 %) та ліоленова (17 - 45 %) кислоти. Напіввисихаючі і слабковисихаючі — соняшникова, соєва, кукурудзяна з йодним числом від 85 до 130. У їх складі переважають гліцериди ліолевої (40 - 57 %) та олеїнової (28 - 50 %) кислот. Невисихаючі олії — арахісова, рицинова з йодним числом до 85. У них переважає олеїнова кислота (до 83 %) [50-55].

Не менш важливими є показники безпечності олій. Вимоги до них наведено у табл. 1.4.

Таблиця 1.4 – Вимоги до показників безпечності рослинних олій

Показники	Максимально допустимий рівень вмісту в оліях
1. Токсичні елементи, мг/кг, не більше: свинець миш'як кадмій ртуть мідь залізо цинк	0,1; для арахісової олії – 0,2 0,1 0,05 0,03 0,5; для арахісової олії – 10,0 5,0 5,0
2. Мікотоксини, мкг/кг, не більше: афлатоксин В1 зеараленон	0,005 в нерафінованих оліях 1,0
3. Пестициди, мг/кг, не більше: гексахлорциклогексан ДДТ і його метаболіти	0,2 0,2
4. Радіонукліди, Бк/кг: цезій-137 стронцій-90	60 80

До дефектів смаку, запаху та прозорості відносять:

- затхлий, пліснявий запах олії, якого набуває олія, отримана з дефектного насіння;
- згірклий смак і запах з'являється в окисленій олії, що зберігалася тривалий час;
- сторонні або неприємні присмаки та запахи в рослинних оліях виникають внаслідок недотримання правил товарного сусідства при зберіганні;
- помутніння олії може бути викликано підвищеним вмістом води, восків, що утворили “сітку”, або фосфатидів, що втратили розчинність при зниженні температури олії;
- присмак бензину в екстракційній олії може виникнути при порушенні режимів її рафінації.

До дефектів кольору олій відносять:

- дуже темний колір олії, що може бути наслідком використання занадто високих температур в процесі виробництва;
- втрата кольору олії під дією сонячних променів.

Отже, якість олій характеризують такі показники: органолептичні – прозорість, наявність (відсутність) осаду, колір, запах, смак. До фізико-хімічних показників якості олій відносять масову частку води і летких речовин, кольорове число, кислотне число, перекисне число, показник заломлення та густину. До показників безпеки належить: уміст токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, радіонуклідів [59].

Висновки до розділу 1

1. До нетрадиційних олій належать олії, що виробляються з різних видів сировини, таких як кукурудза, рапс, гарбузове насіння, льон, виноградні кісточки, насіння чорного перцю тощо.

2. Нетрадиційні олії виробляються у багатьох країнах, але в Україні найбільше вирощують кукурудзу, на дуже низькому рівні виробництво обліпихи, коноплі, гарбузового насіння і льону. У вітчизняних супермаркетах різний асортимент нетрадиційних олій, але найширше вони представлені у магазині «Rozetka», де продається понад 300 брендів олій та 139 найменувань нетрадиційних олій. Найдорожча олія – олія з чорного кмину

3. У практиці виробництва рослинних олій є два принципово різних способи видалення олій із рослинної сировини: механічний віджим, віджим олій пресуванням та розчиненням олій в органічних розчинниках - екстракція. Ці два способи виробництва використовують окремо або разом. Традиційним способом добування олій є пресування, який застосовується в промисловості вже кілька тисяч років.

4. Якість олій характеризують такі показники: органолептичні – прозорість, наявність (відсутність) осаду, колір, запах, смак. До фізико-хімічних показників якості олій відносять масову частку вологи і летких речовин, кольорове число, кислотне число, перекисне число, показник заломлення та густину. До показників безпеки належить: уміст токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, радіонуклідів

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Для дослідження споживних властивостей нами були обрані три зразка олій: олія De Luxe Foods&Goods Selected гарбузова першого холодного віджиму (рис.2.1), олія з насіння льону Аккура холодного віджиму (рис. 2.2), олія Ангі кукурудзяна рафінована дезодорована (рис.2.3.).



Рис. 2.1. Олія De Luxe Foods&Goods Selected гарбузова (перший холодний віджим), 230г



Рис. 2.2. Олія з насіння льону Аккура холодного віджиму, 250 мл



Рис. 2.3. Олія Anri кукурудзяна рафінована дезодорована, 0,85л

Усі олії реалізуються в роздрібній мережі м. Полтави. Вартість за пляшку становить: олія De Luxe Foods&Goods Selected гарбузова (перший холодний віджим) – 108, 80 грн за пляшку; олія з насіння льону Akura холодного віджиму – 130 грн за пляшку; олія Anri кукурудзяна рафінована дезодорована – 79,90 грн за пляшку.

Для оцінки органолептичних показників олії використано такі методи:

1. Визначення запаху. Олію наносять тонким шаром на скляну пластинку або розтирають на тильній поверхні руки. Для виконання цього методу було залучено 5 експертів, адже сприйняття запаху залежить від індивідуальних особливостей кожної особи.

2. Визначення кольору. Олію наливають у склянку шаром не менше 50 мм і розглядають у прохідному і відбитому світлі на білому фоні. При дослідженні встановлюється колір і відтінки олії (жовтий із зеленуватим відтінком, темно-зелений і т.д.).

3. Визначення прозорості. 100 см³ олії наливають у циліндр і відстоюють при температурі 20° С 24 год. Відстояну олію розглядають у відбитому світлі на білому фоні. Олія вважається прозорою, якщо вона не має каламуті або завислих пластівців. 4. Виявлення осаду. Беруть 100 см³ олії, перемішують і наливають у мірний циліндр. Відстоюють протягом 24 год при +15-20° С, потім відзначають кількість поділок у нижній частині циліндра, зайнятих осадом олії.

Кількість осаду в процентах до об'єму нерафінованої соняшникової олії складає не більш 2%, рафінована олію не повинна мати осаду.

Відповідність маркування була визначена згідно критеріїв статті 6 Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [57].

Усі харчові продукти, що продаються в ЄС, повинні відповідати правилам маркування ЄС, які спрямовані на забезпечення наявності у споживача всієї необхідної інформації для усвідомленого вибору при покупці продуктів харчування.

Маркування не повинно ані вводити покупця в оману щодо характеристик або впливу харчових продуктів, ані приписувати продуктам особливі властивості з профілактики, лікування людських хвороб. Інформація на етикетках повинна бути зрозумілою, легко видимою, розбірливою і незмивною.

Маркування має бути офіційною мовою (мовами) держави-члена, де продукт продається. Втім, використання іноземних термінів або виразів, добре зрозумілих покупцям, може бути дозволено.

До харчових продуктів застосовують два типи вимог щодо маркування:

1. Загальні правила маркування харчових продуктів
2. Специфічні положення для окремих груп продуктів:
 - Маркування генетично модифікованих продуктів харчування й нових харчових продуктів
 - Маркування продуктів харчування для конкретних харчових цілей
 - Маркування харчових домішок та ароматизаторів
 - Маркування матеріалів, призначених для контакту з харчовими продуктами
 - Маркування окремих харчових продуктів.

Загальні та спеціальні правила маркування харчових продуктів визначені Регламентом (ЄС) №1169/2011.

Загальні правила маркування харчових продуктів

- Обов'язкова інформація щодо поживної цінності продуктів харчування
- Обов'язкове маркування походження непереробленого м'яса свиней, овець та птиці
- Виділення алергенів у списку інгредієнтів
- Краща читабельність, тобто вимоги щодо мінімального розміру тексту
- Вимоги щодо інформації про алергени також розповсюджуються на нерозфасовану продукцію, включно з реалізованою в ресторанах та кафе.

Обов'язковою також є наявність харчової декларації (nutrition declaration), що має входити до етикетки та містити наступну інформацію:

- Енергетична цінність
- Вміст жирів, насичених вуглеводнів, карбогідратів, цукру, білків та солей
- Зміст обов'язкової декларації може доповнюватись інформацією про вміст мононенасичених жирів, поліненасичених жирів, поліолей, крохмалю або волокон
- Домішки й ароматизатори мають завжди зазначатись на упаковці продуктів харчування за категоріями (антиоксиданти, консерванти, барвники, тощо) з їхньою назвою або Е-номером.

У табл. 2.1. зазначено вимоги до маркування відповідно до Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [57].

Таблиця 2.1 – Вимоги до маркування харчових продуктів [57]

Обов'язкова інформація	Опис
Назва харчового продукту	Назвою харчового продукту є його офіційна назва. Її не можна замінити ім'ям, що охороняється як інтелектуальна власність, торговою маркою або химерною назвою. Конкретні положення стосовно назви харчового продукту та відомості, які повинні його супроводжувати, визначено в Додатку VI до Регламенту (ЄС) №1169/2011 .
Перелік інгредієнтів	Переліку інгредієнтів передуює слово «Склад». Перелік повинен включати всі інгредієнти (разом з добавками та ферментами), позначені їхніми специфічними назвами, у порядку зменшення їхньої масової частини, яка була використана в процесі виробництва. Всі інгредієнти у формі створених наноматеріалів, повинні бути позначені в переліку інгредієнтів. За назвами таких інгредієнтів слід поставити в дужках слово «нано». Кожний інгредієнт або допоміжний матеріал для переробки, згаданий в Додатку II до Регламенту (ЄС) №1169/2011 , що спричиняє алергічні реакції або нестерпність організму, навіть присутній в готовому продукті в змінній формі, слід позначати в переліку інгредієнтів і виділяти друком, який чітко виокремлює його назву з інших інгредієнтів (з допомогою шрифту, стилю або кольору фону
Маса нетто харчового продукту	Для рідких продуктів може бути виражений в одиницях вимірювання об'єму (літр, мілілітр), а для інших продуктів – в одиницях вимірювання маси (кілограм, грам). На харчах, які продаються в рідкому середовищі, слід також позначати масу нетто самого продукту, без рідини. Для заморожених в «глазурі» продуктів маса нетто не повинна включати масу льодової глазури.
Термін зберігання	Це має бути дата, до якої харчовий продукт зберігає свої специфічні властивості за умови належного зберігання. Дата повинна складатися з зазначень дня, місяця та року в такій послідовності, а їй повинні передувати слова «придатний до» або «придатний до кінця».
Умови зберігання або умови використання	За потреби слід зазначати спеціальні умови зберігання та/або використання. Також за потреби слід зазначати умови зберігання та кінцевий термін споживання продукту після розкривання упаковки, щоб забезпечити належне зберігання чи споживання.
Країна або місце походження	Позначення країни походження або місця походження є обов'язковим у таких випадках: якщо брак такої інформації може ввести споживача в оману стосовно фактичної країни походження або місця походження харчового продукту; для м'ясних продуктів, якщо вони охоплені кодами Комбінованої номенклатури, вказаними в Додатку XI. Якщо країна походження або місце походження харчового продукту не збігається з країною або місцем походження основного інгредієнту харчового продукту, то про останній також треба вказати або зазначити, що він відрізняється від країни або місця походження харчового продукту.
Інструкція	Якщо є специфічні вимоги до використання, то їх необхідно зазначити.

Обов'язкова інформація	Опис
Вміст алкоголю	Правила стосовно позначення вмісту спирту за об'ємом, у випадку продуктів внесених до Комбінованої номенклатури під кодом 2204, мають бути встановлені в положеннях нормативно-правових актів, що застосовуються до таких продуктів.
Номер партії виробництва	Відповідно до даних виробника.
Заява про поживну цінність	Вказується інформація про білки, жири, вуглеводи, вітаміни і мінеральні елементи.

Вміст токсичних елементів визначали за допомогою експрес тесту експрес-тесту на важкі метали YOCHEM – сучасного аналізу, який адаптований під просте використання. Тест дуже , швидкий у часі та не потребує професійних навичок під час використання.

Тест призначений для сумарного визначення ряду важких металів: Ртуть, Кадмій, Цинк, Нікель, Кобальт. Важкі метали в рідинних продуктах з'являються через використання низькоякісної вихідної сировини (зокрема води) та недостатню попередню її очистку. Високий рівень важких металів у рослинних і тваринних продуктах свідчить про ймовірність вирощування їх у високозабруднених зонах (промислових або дорожньо-транспортних).

Тест застосовується для самостійного визначення рівня важких металів у продуктах харчування:

- рідинні зразки (питна вода, ґрунтова вода, мінеральна вода).
- рослинні зразки (фрукти й овочі).
- м'ясні продукти (курятина, телятина, свинина).

Тест має висновок Державної служби з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів на відповідність діючого санітарного законодавства. Розробник тесту – ТОВ «Українські лабораторії». Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи наведено на рис. 2.4.



**ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З ПИТАНЬ
БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ**
вул. Б. Грінченка, 1, м. Київ, 01001, тел. 279-12-70, 279-75-58, факс 279-48-83,
e-mail: info@dpss.gov.ua

ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова Держродспоживслужби
Магалецька В.В.
(підпис)
М.П.

ВИСНОВОК
державної санітарно-епідеміологічної експертизи

від " 12 " 02 2021 року № 12.2-18-21 2201

Об'єкт експертизи: ТУ У 20.1-42046095-001:2020 «СМУЖКИ ТЕСТОВІ ДЛЯ АНАЛІЗУ НА ЗАБРУДНЮЮЧІ РЕЧОВИНИ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ»
(назва об'єкта експертизи)

Код за ДКПП 20.1

Сфера застосування та реалізації об'єкта експертизи нормативна документація на смужки для аналізу на забруднюючі речовини

Розробник ТОВ «Українські лабораторії», Україна, 03143, м. Київ, вул. Заболотного Академіка, буд. 150, група нежилых приміщень 204; Код за ЄДРПОУ 42046095
(адреса, місцезнаходження, телефон, факс, E-mail, веб-сайт)

Заявник експертизи ТОВ «Українські лабораторії», Україна, 03143, м. Київ, вул. Заболотного Академіка, буд. 150, група нежилых приміщень 204; Код за ЄДРПОУ 42046095
(адреса, місцезнаходження, телефон, факс, E-mail, веб-сайт)

За результатами державної санітарно-епідеміологічної експертизи: ТУ У 20.1-42046095-001:2020 «СМУЖКИ ТЕСТОВІ ДЛЯ АНАЛІЗУ НА ЗАБРУДНЮЮЧІ РЕЧОВИНИ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ» відповідають вимогам діючого санітарного законодавства України і можуть бути погоджені (затверджені)

Висновок дійсний на термін дії ТУ У 20.1-42046095-001:2020 «СМУЖКИ ТЕСТОВІ ДЛЯ АНАЛІЗУ НА ЗАБРУДНЮЮЧІ РЕЧОВИНИ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ» або внесення змін до ТУ У 20.1-42046095-001:2020 «СМУЖКИ ТЕСТОВІ ДЛЯ АНАЛІЗУ НА ЗАБРУДНЮЮЧІ РЕЧОВИНИ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ»

Відповідальність за дотримання вимог цього висновку несе заявник. При внесенні змін до нормативного документа щодо сфери застосування, умов застосування об'єкта експертизи даний висновок втрачає силу.

Комісія з питань державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центру превентивної медицини Державного Управління санітарно-епідеміологічної експертизи

Протокол експертизи № 403 від 26.01.2021 р
(№ протоколу, дата його затвердження)

Голова комісії М.П. (підпис) О. Г. Гаврильченко
(ініціали та прізвище)

Рисунок 2.4 – Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи

Для класифікаційної експертизи за УКТЗЕД нами було використано метод відповідей на 5 послідовних питань:

- що це?
- з якого матеріалу виготовлено?
- для чого використовуються?
- у якому вигляді використовується?
- чи єдине це угруповання в якому він описаний?

РОЗДІЛ 3

ЕКСПЕРТИЗА НЕТРАДИЦІЙНИХ ОЛІЙ

3.1 Аналіз маркування нетрадиційних олій

Для дослідження маркування були обрані критерії статті 6 Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [6]. Аналіз відповідності маркування наведено у таблиці 3. 1.

Таблиця 3. 1 – Відповідність маркування Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII

Обов'язкова інформація	Назва зразка		
	Олія 230г De Luxe Foods&Goods Selected гарбузова перший холодний віджим	Олія з насіння льону Akura 250 мл холодного віджиму	Олія 0,85л Anri кукурудзяна рафінована дезодорована
Назва харчового продукту	Олія гарбузова перший холодний віджим	Олія з насіння льону холодного віджиму	Олія кукурудзяна рафінована дезодорована
Перелік інгредієнтів	Однокомпонентний продукт	Однокомпонентний продукт	Однокомпонентний продукт
Маса нетто харчового продукту	230 г	250 мл	0,85 л
Термін зберігання	24 місяців	18 місяців	24 місяців
Умови зберігання або умови використання	0..+25 °C	0..+25 °C	0..+25 °C
Країна або місце походження	Україна	Україна	Україна
Інструкції з використання	Продукт готовий до споживання	Продукт готовий до споживання	Продукт готовий до споживання
Інформація про поживну цінність	- Поживна (харчова) цінність 100 г: жирів - 99.9 г - Енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту: 3764 кДж / 899 ккал	- Поживна (харчова) цінність 100 г: жирів - 99.9 г - Енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту: 3764 кДж / 899 ккал	- Поживна (харчова) цінність 100 г: жирів - 99.9 г - Енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту: 3764 кДж / 899 ккал

На рис. 3.1-3.2 наведено приклад маркування кукурудзяної олії «Anri».



Рисунок 3.1 – Олія «Anri»



Рисунок 3.2 – Олія «Anri»

На рис. 3.3. наведено маркування олії «De Luxe».



Рисунок 3.3 – Олія De Luxe

Додатково нами перевірено штрихове кодування олії гарбузової (рис. 3.4).

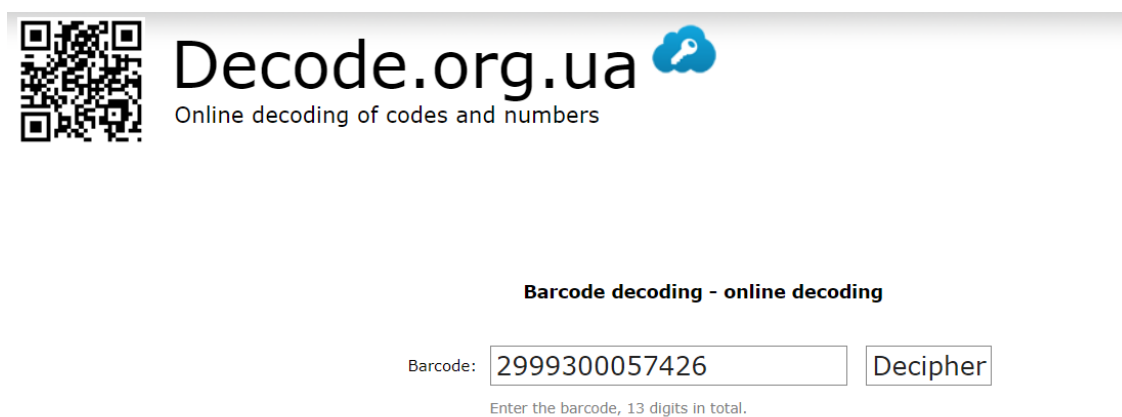


Рисунок 3.4 – Перевірка штрих-коду на порталі Decode.org.ua

Перевірки штрихового кодування показала, що товар є справжнім і штрихове кодування співпало з даними бази.

Отже, виходячи з даних таблиці можна зробити висновок, що всі види олій походять з України. Термін зберігання залежить від виду олії і становить від 18 до 24 місяців. Загалом, всі зразки відповідають маркуванню за законодавчими вимогами.

3.2. Аналіз олії за органолептичними показниками

Органолептична оцінка – найзагальніша оцінка якості, виконувана за допомогою органів чуттів людини. За допомогою органолептичного методу можна визначити такі характеристики харчових продуктів, як смак, аромат, забарвлення, форма, звучання, температура, консистенція, а також фальсифікація продукту. Класифікація органолептичних показників, які визначають за допомогою органів почуття наведена на рис. 3. 5.

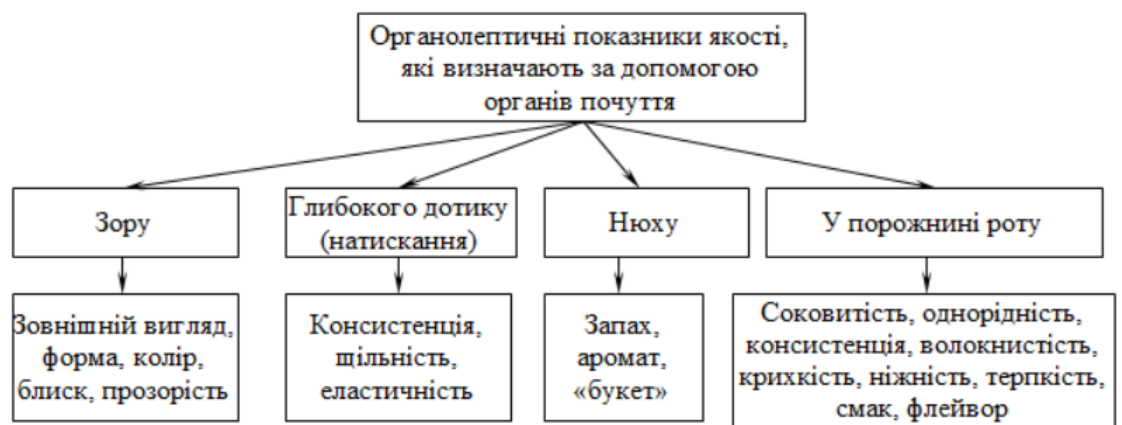


Рисунок 3.5 – Класифікація органолептичних показників якості, які визначають за допомогою органів почуття [58]

Зовнішній вигляд оцінюють за допомогою зору. Для правильного визначення зовнішнього вигляду необхідно мати досвід та знати критерії оцінки. Колір – головний елемент естетичного оформлення. Він сприяє привертанню уваги та є показником доброякісності. Смак та запах – показники якості, від яких залежать споживні властивості продукту. Смак сприймається

смаковим апаратом організму людини у ротовій порожнині. Запах – відчуття, яке виникає під впливом пахучих речовин на рецепторі носа. Консистенція – визначається сумою властивостей виробу, які сприймаються органами нюху, зору та дотику. Форма зумовлена виглядом продукту, зручністю зберігання, технологією виробництва та призначенням.

Якість олії характеризують її смак, запах, колір і прозорість. Харчова олія повинна бути цілком прозорою, мати світло-жовтий колір та характерний запах. Однією з ознак якості олії є кількість відстою (нежирних домішок) [7,8].

Органолептичні показники якості рослинних олій - смак, запах, прозорість та колір – дають можливість визначити вид олії та ступінь її свіжості. Винятком є складають рафінована дезодорована олія, яка не має характерних властивостей. Органолептичні показники якості рослинних олій визначають при температурі 20°C. Дослідження проводять за температури продукту 20°C.

Прозорість - показник, який характеризує відсутність в олії (температура якої 20°C) каламуті чи зважених частинок, які помітні неозброєним оком. Для визначення прозорості 100 мл олії наливають в мірний циліндр і залишають в спокої на 24 год. (температура в приміщенні – близько 20°C). Прозорість визначають у відстояній олії на білому фоні. Олія вважається прозорою за відсутності зважених пластівців, а також «сітки» («сітка» зумовлена наявністю в олії м'яких віскоподібних речовин, які надають їй каламуті). Після відстоювання олії відмічають в ній наявність відстою.

Колір - показник, який характеризує забарвлення олії, яка проглядається неозброєним оком. Для визначення кольору 50 мл олії заливають в хімічну склянку й розглядають в прохідному та розсіяному світлі на білому фоні.

Запах оцінюють у олії, нанесеної тонким шаром на скляну пластинку або коли невелику кількість олії розтирають на тильній поверхні долоні. Для більш чіткого розпізнавання запаху олію нагрівають на водяній бані температурою 50°C.

Аналіз органолептичних показників олій подано у таблиці 3.2.

Таблиця 3. 2 – Аналіз органолептичних показників нетрадиційних олій

Характеристика показника	Назва зразка		
	Олія 230г De Luxe Foods&Goods Selected гарбузова перший холодний віджим	Олія з насіння льону Akura 250мл холодного віджиму	Олія 0,85л Anri кукурудзяна рафінована дезодорована
Смак	Смак знеособленої олії	Смак знеособленої олії	Смак знеособленої олії
Запах	З характерним відтінком гарбуза	З характерним відтінком льону	Без запаху
Колір	Темно-зелений	Золотистий	Золотистий
Прозорість	Прозора без осаду	Прозора без осаду	Прозора без осаду

За даними дослідження, викладеного у таблиці 3.2, всі види олій мають притаманні виду органолептичні показники. Для більш детальної оцінки органолептичних показників було здійснене оцінювання кожного показника за 5-бальною шкалою. Профілограма якості органолептичних показників олій наведена на рис. 3.5.

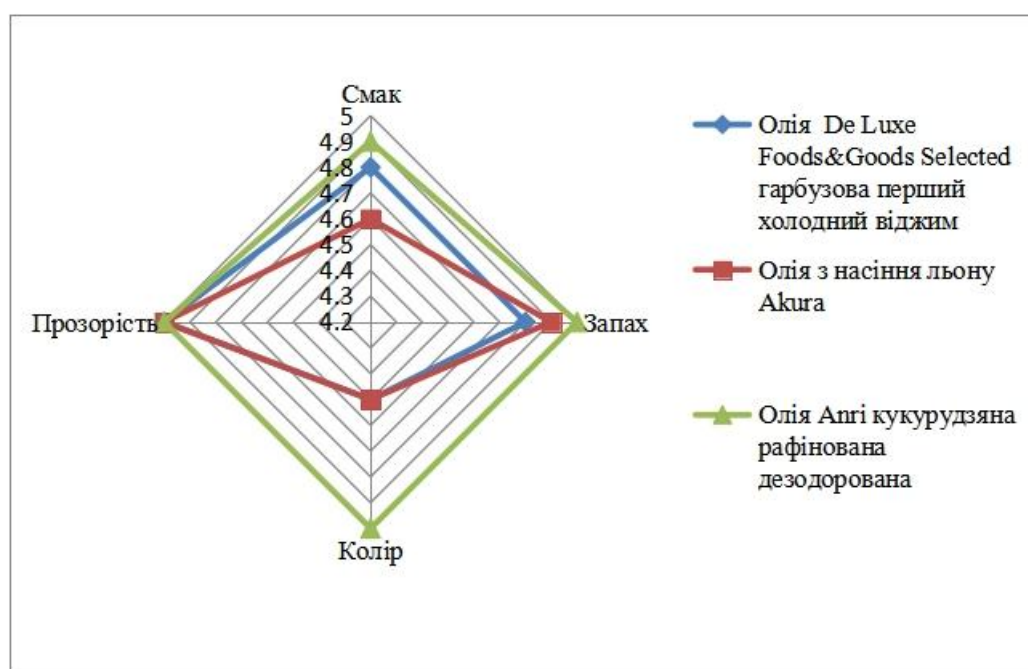


Рисунок 3.5 – Профілограма органолептичних показників якості нетрадиційних олій

З даних рис. 3.5 можна зробити висновок, що всі олії мають досить високі органолептичні показники. Показник «прозорість» було оцінено найвищим рівнем у всіх зразків. Олія Anri кукурудзяна рафінована дезодорована мала найвищі бали серед інших олій за показниками колір, запах і смак.

3.3 Експрес-методи дослідження безпечності та виявлення фальсифікації олій

У природі існує близько сорока хімічних елементів, які називаються важкими металами. Вони оточують нас всюди: містяться в ґрунті, воді, повітрі, застосовуються у побуті. Деякі з них у вигляді мікроелементів присутні в живих організмах і рослинах, беруть участь у всіх обмінних процесах. Ці елементи, як вітаміни, потрібні людському організму для його нормального функціонування. Нестача мікроелементів в організмі, зокрема і важких металів, спричинює різні захворювання.

У невеликих кількостях і при правильному використанні важкі метали приносять користь. Але при надмірному їх накопиченні в тканинах з'являються симптоми отруєння важкими металами.

Відомо понад сорок таких елементів. Найчастіше зустрічаються: мідь, ртуть, марганець, кобальт, хром, нікель, золото, залізо, кадмій, свинець, сурма, талій, вісмут та інші.

Якщо контакт з подібними шкідливими речовинами постійний, то, безумовно, ризик отримати отруєння організму значно зростає. При цьому послаблюється імунітет організму, зростає небезпека хронічних захворювань.

Містяться важкі метали в лікарських препаратах; тютюновому димі; фарбах; вихлопних газах; нафтопродуктах; в деяких видах посуду і тари (бляшані банки); зараженими можуть виявитися продукти харчування. Окреме місце серед відомих хронічних отруєнь належить отруєнням солями важких металів, котрі найчастіше відбуваються на промислових підприємствах в

аварійних ситуаціях. Також причиною інтоксикації можуть бути речовини, які використовуються для знищення гризунів, комах, бур'янів.

Шляхи надходження солей важких металів в організм — це споживання харчових продуктів, що містять ці шкідливі речовини, при вдиханні парів, через слизові і шкірний покриви. Найбільш серйозна токсична дія іонів металів виникає під час вдихання пилу, особливо на території промислових зон та автострад [59].

Уражається нервова система, нирки, кишечник, печінку, ендокринні органи, серце і судини. Крім токсичного впливу важкі метали мають місцеву припікаючу і подразнюючу дію. Вони здатні накопичуватися в нирках, печінці, а свинець — в кістках. Тому вони довгий час циркулюють в організмі, поступово виділяючись у кров зі своїх депо, спричиняючи хронічні процеси.

Виявити хронічні отруєння на початковій стадії дуже важко. Оскільки слабкість, зниження працездатності, стомлюваність (перші прояви отруєнь) мають багато інших захворювань. А тим часом, вони є свідченням поступового надходження в організм малих доз важких металів. Якщо токсичні речовини постійно в невеликих кількостях надходять в організм, з'являються вже більш чіткі ознаки, які можуть змінюватися в залежності від того, яким металом отруєна людина. Найчастіше отруєння позначається, насамперед, на нирках, шлунково-кишковому тракті і нервовій системі.

Якщо людина відчула перші ознаки отруєння, потрібно негайно звернутись до лікаря і пройти відповідне обстеження.

Для того щоб уникнути попаданню в організм солей важких металів потрібно дотримуватись простих правил: не купувати продукти на стихійних ринках, вимагати від продавців відповідних документів якості товару. Не бажано купувати ділянки для проживання, облаштовувати свердловини для питної води, випасати худобу, збирати ягоди та гриби поблизу великих діючих промислових підприємств, автомобільних доріг з інтенсивним рухом.

У табл. 3.1 наведена характеристика важких металів, які впливають на безпечність олій.

Таблиця 3.3 – Характеристика важких металів [61-63]

Назва елемента	Роль в організмі людини	Наслідки впливу від надлишку нестачі
Кадмій, (Cd)	Входить до складу білкового комплексу, регулює вміст цукру в крові, підвищує кров'яний тиск.	Захворювання центральної нервової системи, всі форми раку, цироз печінки, нефрит нирок, розпад кісткових тканин, емфізема легенів, інсульт, гіпертонія, хвороба «ітай- ітай». Доза 30—40 мг може бути смертельною, в продуктах кадмію міститься від 2—23 мг/кг. Доросла людина щодобово отримує до 30—15 мг Cd.
Кобальт, (Co)	Входить до складу вітаміну В 12. Активатор ферментів карбоангідрази, карбоксипептидази, бере участь в утворенні еритроцитів, гемоглобіну.	Пригнічує синтез вітаміну В 12 (нижче 30 мг/кг), спричинює злоякісне малокрів'я. При вмісті кобальту менше 7 мг/кг виникають анемія, м'язова дистрофія, екдомічний зуб.
Мідь, (Cu)	Входить до складу 30 білків і ферментів, бере участь у процесах кровотворення, впливає на формування скелета.	Ураження печінки (хвороба Боткіна), порушення функції мозку, шизофренія, епілепсія, розвиток злоякісних утворень. Порогове значення 60 мг/кг. Анемія, остеопороз, порушення діяльності центральної нервової системи. Впливає на еластичність кровоносних судин, рак шлунково- кишкового тракту.
Нікель, (Ni)	Зберігає конфігурацію молекул РНК, активує ферменти, бере участь у кровотворенні.	Рак порожнини рота, товстої кишки, нефрит нирок, хвороби очей. Поганий апетит.
Свинець, (Pb), 0,35	Добова потреба - 0,5 мг. При дозі 155 — 456 мг на кг ваги людини настає смерть. Період напів виведення з організму людини становить 5 років.	Загальна токсикація, захворювання центральної нервової системи, нирок, печінки, гостра енцефалопатія, лейкемія, розсіяний склероз (при вмісті в крові приблизно 80 мкг/ /100 мл). Накопичується в кісткових тканинах.

Аналіз даних табл. 3.3 свідчить про те, що солі важких металів можуть мати значний токсичний ефект на організм людини. У таблиці 3.4. представлені вимоги до вмісту показників безпечності рослинних олій.

Таблиця 3.4. – Вимоги до вмісту токсичних елементів рослинних олій

Назва токсичного елементу	Допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Методи контролювання
Свинець	0,1	Згідно з ГОСТ 30178 і ДСТУ ISO 12193
Миш'як	0,1	Згідно з ГОСТ 26930
Кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 30178 і ДСТУ ISO 15774
Ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	0,5	Згідно з ГОСТ 30178 і ДСТУ ISO 8294
Залізо	5,0	Згідно з ГОСТ 30178 і ДСТУ ISO 8294
Цинк	5,0	Згідно з ГОСТ 30178
Афлатоксин В ₁	0,005	Згідно з МР 2273 [24], МУ 4082 [26] і ДСТУ EN 12955
Зеараленон	1,0	Згідно з МР 2964 [25]

Отже, у оліях нормуються такі токсичні елементи: свинець, миш'як, кадмій, ртуть, мідь, залізо і цинк.

Експрес-тест на важкі метали - сучасний аналіз, адаптований під домашнє використання. Тест простий у використанні, швидкий і не вимагає професійних навичок при використанні. Інструкція наведена на рис. 3.6.

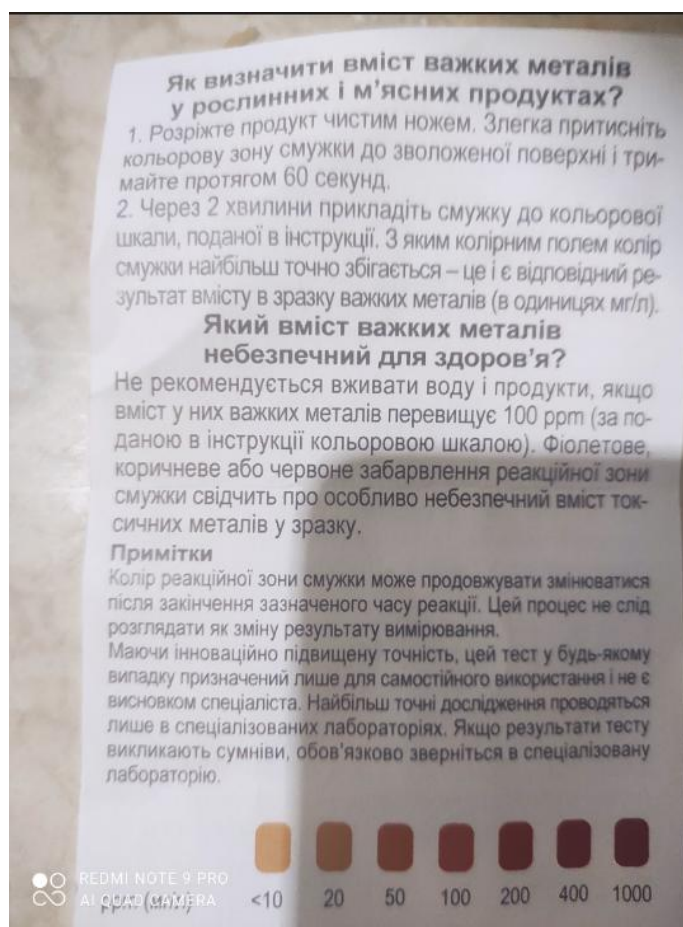


Рисунок 3.6 – Інструкція тесту YOCHEM

Тест призначений для сумарного визначення ряду важких металів: Ртуть, Кадмій, Цинк, Нікель, Кобальт і ін.. За результатами тестування було встановлено, що олії мають вміст солей важких металів у межах норми (рис. 3.7, 3.8, 3.9, 3.10).



Рисунок 3.7 – Тестування олії льняної



Рисунок 3.8 – Результат тестування олії льняної



Рисунок 3.9 – Тестування олії кукурудзяної

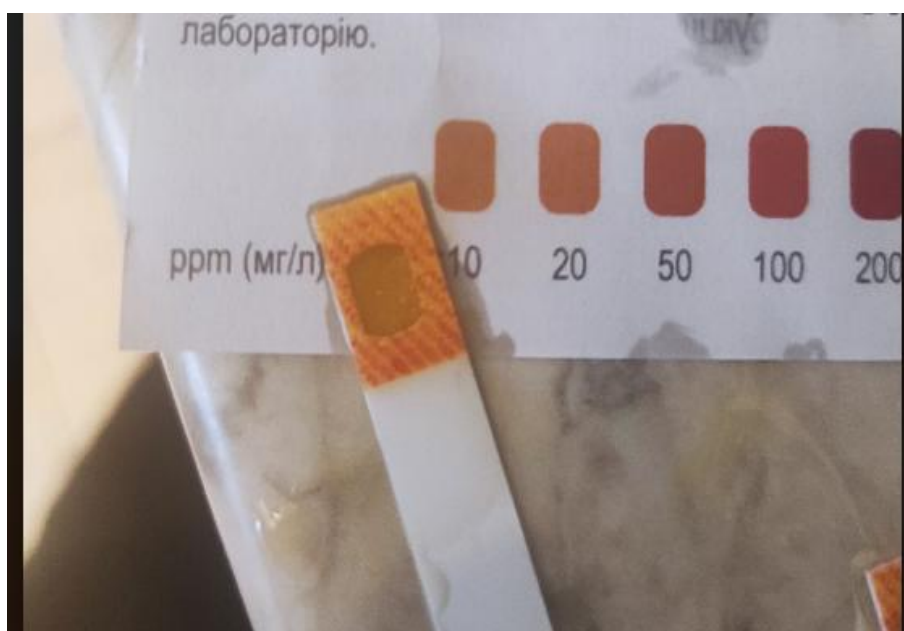


Рисунок 3.10 – Результат тестування олії кукурудзяної

Отже, в оліях нормуються такі токсичні елементи: свинець, миш'як, кадмій, ртуть, мідь, залізо і цинк. Експрес-тестом YOSHEM було визначено, що вміст солей важких металів у оліях є у межах норми.

До експрес методів перевірки фальсифікації рослинних олій належать наступні:

1. Перевірка за допомогою солі. У 50 мл олії розчиняють чайну ложку солі без гірки. . Якщо олія якісна і без домішок - сіль не повинна розчинитися. Якщо сіль хоча б частково розчинилася, то в олії є надлишок води.

2. Перевірка за допомогою йоду. Наливають неповну склянку олії і капають одну краплю йоду. Крапля йоду повинна зберігати свою форму і знаходитися на поверхні довгий час. Якщо вона розтікається або відразу йде на дно, то продукт виготовлений неправильно і має шкідливі домішки.

3. Визначення якості олії за допомогою серветки. Наливають трохи олії на дно склянки. Зверху накривають серветкою і ненадовго перевернуть догори дном. На серветці з'явиться круглий масний слід. Якщо він зберігає круглу форму, то продукт якісний, а якщо розтікається за межі кола - олію розбавили водою.

4. Перевірити якість олії можна ще в магазині до її покупки. Необхідно перевернути пляшку з олією догори дном і злегка потрясти. Якщо в олії з'явилися дрібні бульбашки, то її можна купувати. Якщо ж залишається густою і однорідною - вона, швидше за все, зіпсована.

За результатами дослідження, фальсифікованих олій не виявлено.

3.4. Класифікаційна експертиза олій за УКТЗЕД

Класифікаційні експертизи це одна з найбільш складних і відповідальних митних експертиз. Складність її полягає в тому, що як правило необхідно ідентифікувати товар, а для деяких товарів проводити матеріалознавчу експертизу. Разом із тим необхідна кропітка робота з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) у відповідності з певними правилами [64].

Основним завданням класифікаційної експертизи є визначення товарної позиції, підпозиції, категорії та підкатегорії, тобто визначається десятизначний код за УКТЗЕД.

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 з Гармонізованою системою опису та кодування товарів. Товарні категорії – уніфіковано з Комбінованою номенклатурою європейського союзу. Специфіка класифікації товарів на національному рівні у УКТЗЕД відображена у дев'ятому та десятому розрядах коду.

Кожний конкретний товар повинен бути однозначно визначений тільки одним кодом УКТЗЕД. Для забезпечення визначення коду товару тільки одним кодом в УКТЗЕД:

- групи товарів не повторюються по змісту;
- перелічені всі товари, що можуть перетинати кордон;
- для виключення можливості присвоєння декількох кодів товару залежно від застосування критерію матеріалу, з якого він виготовлений, або призначення, класифікація товарів здійснюється відповідно до вимог «Основних правил інтерпретації класифікації товарів».

Таким чином, система кодування забезпечує високий ступінь деталізації номенклатури товарів. Це має особливе значення для її застосування в

національних товарних номенклатурах: держави, не порушуючи відповідних міжнародно-правових норм, що закріплюють основи системи кодування, одержують можливість у відомих межах змінювати рівень деталізації виходячи з національних інтересів. Розроблена система кодування дозволяє за необхідності провести подальше розширення номенклатури товарів без порушення системи класифікації.

Таблиця 3.5 – Ознаки для визначення митного найменування об'єкта дослідження

Питання, на які необхідно дати відповіді під час визначення класифікаційних угруповань товару за УКТЗЕД	Відповіді на питання
1. Що це?	Олія кукурудзяна
2. Із якого матеріалу (чи речовини) виготовлено?	Кукурудза
3. Для чого використовується?	Харчовий продукт
4. В якому вигляді використовується?	В готовому
5. Чи єдине це угруповання, в якому він описаний?	Відповідь отримуємо за результатами проведення класифікаційної експертизи

На рис. 3.10 наведено структуру коду УКТЗЕД кукурудзяної олії.

УКТЗЕД

(група 15) Жири та олії тваринного, рослинного або мікробного походження та продукти їх розщеплення; приготовлені харчові жири; воски тваринного або рослинного походження

Жири та олії тваринного, рослинного або мікробного походження та продукти їх розщеплення; приготовлені харчові жири; воски тваринного або рослинного походження

Інші нелеткі жири і олії рослинного або мікробного походження (включаючи джоджобову олію) та їх фракції, рафіновані або нерафіновані, але без зміни їх хімічного складу:

- олія з кукурудзи та її фракції:

-- інші:

Код	Найменування товару
151529	--- для технічного або промислового використання, крім виробництва
1000	продуктів харчування
151529	--- інші
9000	

Рисунок 3.10 – Структура коду кукурудзяної олії за УКТЗЕД

У таблиці 3.6 наведено детальний опис структури коду товару «кукурудзяна олія».

Таблиця 3.6. – Характеристика рівнів класифікації об'єкту дослідження

Найменування рівня класифікації	Код згідно УКТЗЕД	Назва товарів
1	2	3
Розділ	III	Жири та олії тваринного, рослинного або мікробного походження та продукти їх розщеплення; приготовлені харчові жири; воски тваринного або рослинного походження
Група	15	Жири та олії тваринного, рослинного або мікробного походження та продукти їх розщеплення; приготовлені харчові жири; воски тваринного або рослинного походження
Товарна позиція	1515	Інші нелеткі жири і олії рослинного або мікробного походження (включаючи джоджобову олію) та їх фракції, рафіновані або нерафіновані, але без зміни їх хімічного складу:
Товарна підпозиція	1515 21	Олія сира
Товарна категорія	-	Не деталізована
Товарна підкатегорія	1515219000	інша

Враховуючі дані та аналізуючи результати класифікації, згідно з УКТЗЕД табл.3.6, сформовано класифікаційне рішення (табл. 3.7.)

Таблиця 3.7. – Класифікаційне рішення стосовно класифікації та кодування товарів в УКТЗЕД

Код товару згідно з УКТЗЕД	Опис товару
1515219000	Кукурудзяна олія

Дане класифікаційне рішення буде використане під час:

- формування інформаційно-аналітичної довідки;
- встановлення тарифних та нетарифних методів регулювання імпорту винограду столового ;
- при заповненні граф 31 та 33 МД.

Висновки до розділу 3

1. Всі зразки олій відповідають Закону України «Про інформації для споживачів харчових продуктів». Всі види олій походять з України. Термін зберігання залежить від виду олії і становить від 18 до 24 місяців. На маркуванні всіх зразків нанесена інформація про виробника, харчову цінність, термін придатності, термін зберігання. Перевірка штрихового кодування на порталі Decode. org. ua підтвердила справжність товару «олія гарбузова».

2. Органолептичні показники, що характеризують якість олій: смак, запах, колір і прозорість. Всі олії мають досить високі органолептичні показники за результатами дегустаційного оцінювання. Показник «прозорість» було оцінено найвищим рівнем у всіх зразків. Олія «Anri» кукурудзяна рафінована дезодорована мала найвищі бали серед інших олій за показниками колір, запах і смак.

3. Експрес-методами класифікації було встановлено, що досліджувані зразки олій не були фальсифіковані водою та сторонніми домішками.

4. В оліях нормуються такі токсичні елементи: свинець, миш'як, кадмій, ртуть, мідь, залізо і цинк. Експрес-тестом YOCHEM було визначено, що вміст солей важких металів у оліях є у межах норми.

5. Визначено код товару «олія кукурудзяна» за допомогою класифікаційної експертизи відповідно до УКТЗЕД. Він становить 1515219000. Товар класифікується у розділі 3 «Жири та олії тваринного, рослинного або мікробного походження та продукти їх розщеплення; приготовлені харчові жири; воски тваринного або рослинного походження», група – 15.

РОЗДІЛ 4

МИТНЕ ОФОРМЛЕННЯ ОЛІЇ Ї У РЕЖИМІ ЕКСПОРТУ

4.1 Аналіз нормативно-правових актів в яких обумовлено порядок переміщення кукурудзяної олії через митний кордон України.

Відповідно до визначеного у розділі 3 коду товару кукурудзяної олії 1515219000 сформовано довідку по товару на онлайн-порталі QDPRO (додаток Б).

Згідно законодавства України під час імпорту товарів сплачуються такі митні платежі:

- ввізне (імпортне) мито;
- податок на додану вартість (ПДВ);
- єдиний збір у пунктах пропуску.

Ввізне (імпортне) мито - мито, що стягується митницею, являє собою податок на товари та інші предмети, які переміщуються через митний кордон України. Ввізне мито нараховується на товари та інші предмети при їх ввезенні на митну територію України. Згідно Закону України № 584-VII від 19.09.2013 «Про митний тариф України» ставка ввізного мита при ввезенні оливкової олії з Туреччина складає - 10 %. [65]

Наступною умовою ввезення оливкової олії на митну територію України є сплата ПДВ. ПДВ(податок на додану вартість) - непрямий податок на товари й послуги. Об'єктом оподаткування є операції платників податку з ввезення товарів на митну територію України . З метою оподаткування цим податком до операцій з ввезення товарів на митну територію України прирівнюється поміщення товарів у будь-який митний режим, визначений Митним кодексом України. Датою виникнення податкових зобов'язань у разі ввезення товарів на митну територію України є дата подання митної декларації для митного оформлення. База оподаткування операцій з постачання товарів, ввезених платником на митну територію України, визначається виходячи з їх договірної

(контрактної) вартості, але не нижче митної вартості товарів, з якої були визначені податки і збори, що справляються під час їх митного оформлення, з урахуванням акцизного податку та ввізного мита.

Згідно закону України № 713-VII від 19.12.2013 «Про внесення змін до Податкового кодексу України щодо ставок окремих податків» ставка ПДВ при ввезенні оливкової олії на територію України з Туреччина складає – 20%.

Згідно Закону України № 1212- XIV від 04.11.1999 «Про єдиний збір, який справляється у пунктах пропуску через державний кордон України» єдиний збір у пунктах пропуску справляється одноразово залежно від режиму переміщення (ввезення, транзит) за єдиним платіжним документом в залежності від виду, місткості або загальної маси транспортних засобів, визначених у статті 5 цього Закону, і справляється за здійснення санітарного, ветеринарного, фітосанітарного, радіологічного та екологічного контролю вантажів і транспортних засобів, за проїзд транспортних засобів автомобільними дорогами України та за проїзд автомобільних транспортних засобів з перевищенням встановлених розмірів загальної маси, осьових навантажень та (або) габаритних параметрів.

Єдиний збір складається з:

- плати за проїзд транспортного засобу автомобільними дорогами;
- плати за здійснення передбачених Законом видів контролю вантажу і транспортного засобу;
- додаткової плати за проїзд автомобільного транспортного засобу з перевищенням встановлених загальної маси, осьових навантажень та (або) габаритних параметрів.

Єдиний збір не справляється:

- у разі перетинання державного кордону України залізничними вагонами без вантажів;
- з транспортних засобів, якими перевозяться вантажі гуманітарної допомоги, якщо товаросупровідні документи оформлені на отримувачів гуманітарної допомоги в Україні, що внесені до Єдиного реєстру

отримувачів гуманітарної допомоги.

- у випадку транзиту вантажу, що не підлягає пропуску через митний кордон України та перевантажується на інший транспортний засіб у зоні митного контролю пункту пропуску, який є одночасно пунктом в'їзду та виїзду цього вантажу.

Нетарифне регулювання імпорту олії в Україну включає:

- радіологічний контроль;
- державний контроль харчових продуктів;
- фітосанітарний контроль;
- санітарно-епідеміологічний контроль.

Радіологічний контроль проводиться безпосередньо на кордоні посадовими особами Державної екологічної інспекції Міністерства екології та природних ресурсів України. Під час вивезення вантажів і транспортних засобів за межі митної території України контроль здійснюється на митній території України. Підтвердженням проведення радіологічного контролю є наявність у товаросупровідних документах відмітки «Радіологічний контроль» або відмітки «Екологічний контроль». Штамп "Радіологічний контроль" застосовується для вантажів, що не підлягають екологічному контролю

Інформація про проведення державного контролю харчових продуктів зазначається для харчових продуктів, які підлягають санітарно-епідеміологічному контролю.

Митний контроль і митне оформлення здійснюються після проведення фітосанітарного контролю. На товаросупровідних (товарно-транспортних) документах проставляється відбиток штампа «Ввезення в Україну дозволено». Фітосанітарний сертифікат, який видано країною експортером повинен супроводжувати товари, що підлягають цьому виду контролю. На митні органи покладено повноваження зі здійснення в пунктах пропуску через державний кордон України державного фітосанітарного контролю та санітарно-епідеміологічного контролю окремих товарів, що ввозяться на митну територію України, у формі попереднього документального контролю.

4.2.Підготовка пакету документів для митного оформлення та декларування кукурудзяної олії в режимі експорту

Для митного оформлення кукурудзяної олії було надано такий пакет документів:

- договір на митно-брокерське обслуговування;
- контракт № 25 від 16.03.2023 р.;
- специфікація № 5 від 17.03.2023 р.;
- пакувальний аркуш № 7 від 17.03.2023 р.;
- міжнародна товарно-транспортна накладна (CMR).
- рахунок-фактура № 7 від 18.03.2023 р.;
- сертифікат про переміщення форми EUR 1 № 127809457;

Договір на митно-брокерське обслуговування (додаток В) містить такі розділи:

- предмет договору;
- права та обов'язки сторін;
- термін виконання робіт;
- умови сплати митних платежів;
- розрахунки і умови оплати послуг виконавця;
- особливі умови і відповідальність сторін;
- згода-повідомлення;
- форс - мажорні обставини;
- арбітраж;
- термін дії, внесення змін і дострокове припинення договору;
- місцезнаходження та реквізити сторін.

Згідно договору на митно-брокерське Замовник доручає, а Виконавець зобов'язується:

- за обумовлену плату і в обумовлений термін надавати послуги по декларуванню товарів, майна, транспортних засобів та інших предметів

Замовника, що переміщуються через митний кордон Туреччини, та їх оформленню на Стамбульській митниці, а також надавати інші, пов'язані із зовнішньоекономічною діяльністю Замовника, послуги;

- дії, пов'язані з декларуванням і митним оформленням товарів Замовника, здійснювати самостійно від свого імені за рахунок і за дорученням Замовника в порядку, передбаченому цим Договором та чинним законодавством Туреччини.

Для надання послуг по договору Виконавець має право використовувати всю необхідну інформацію та документацію Замовника, залучати третіх осіб, залишаючи за собою відповідальність за виконання умов даного Договору.

Обов'язки Виконавця:

- подавати на ознайомлення Замовника на його вимогу договір про визнання Виконавця декларантом;

- здійснювати декларування та митне оформлення товарів у встановленому чинними законодавчими та нормативними актами і документами порядку;

- надавати консультації Замовнику щодо вимог митного законодавства України, знайомити його при необхідності з цими документами, попереджувати Замовника про встановлені заборони чи обмеження щодо розпорядження товарами у випадках, якщо митне оформлення не завершено;

- здійснювати підготовку, оформлення документів для митного контролю (оформлення),

- правильно нараховувати митні платежі;

- зберігати комерційну таємницю і конфіденційну інформацію, яка міститься в документах Замовника;

- надавати передбачені тарифом послуги по декларуванню та митному оформленню товарів, а також, за попередньою домовленістю, додаткові послуги згідно з тарифом Виконавця;

- за 7 діб інформувати Замовника про зміну розміру тарифу на

послуги.

Виконавець має право:

- списувати з свого рахунку кошти за послуги з карантину рослин на вантаж Замовника;
- перевіряти повноваження Замовника щодо приналежності йому товарів та дійсність документів, необхідних для митного оформлення, переданих ним;
- за попереднім погодженням Замовника, та в його присутності, в разі необхідності, здійснювати "ідентифікаційний огляд товарів";
- здійснювати контроль за своєчасною і повною сплатою митних платежів Замовником.
- притримувати митні та товаросупровідні документи до моменту оплати рахунку Замовником Виконавцю за виконані роботи
- оплачувати від імені клієнта зі свого рахунку митні платежі, послуги митного терміналу, послуги за оформлення дозвільних документів, послуги карантинного контролю;
- завіряти документи, що мають відношення до митного оформлення товарів своєю печаткою.
- запитувати у Замовника документи, необхідні для митного оформлення товарів;

Зовнішньоекономічний контракт - матеріально оформлена угода двох чи більше суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності та їхніх іноземних контрагентів, спрямована на встановлення, зміну або припинення їхніх взаємних прав та обов'язків у зовнішньоекономічній діяльності.

До поданого пакету документів було прикладено контракт № 56 від 23.06.2023 р. (додаток В), який містить наступну інформацію:

- відправник (далі по тексту – Продавець): ТОВ «Кама», м. Полтава, вул. П. Дорошенка, 3.
- отримувач (далі по тексту – Покупець): KESKINOGLU IC VE DIS» м. Аніса, вул. Акхісар, 72, 45200 умови поставки – CIF Київ;

- загальна кількість місць: 20;
- загальна маса брутто: 21701,5 кг;
- загальна маса нетто: 16615,44 кг;
- загальна сума: 45802,5 EUR;
- країна походження: Туреччина;
- банк отримувача: р/р 7490185544180970 в Приватбанк, Україна;
- банк-кореспондент: р/р 8534254789412556 в Brander, Туреччина.

Предметом поставки є такий товар: олія кукурудзяна очищена нерафінована першого холодного віджиму без зміни хімічного складу для продуктів харчування розлита в скляні пляшки в комбінованій упаковці ємністю 0,750л., 0,500л., 0,250 л.. Товар, поставляється Покупцю однією партією. Партія товару визначається специфікацією, в якій зазначається: найменування товару, кількість товару, що повинна постачатися в партії, часткове співвідношення (асортимент, номенклатура) за сортами тощо. Якість товару, що поставляється, повинна відповідати стандарту ДСТУ 5065:2008 Олія кукурудзяна. Технічні умови постачання .

Партія товару, що узгоджена відповідною специфікацією повинна бути поставлена Покупцю не пізніше 30 червня 2023 року. Постачання здійснюється на умовах поставки CIF (Інкотермс-2010). Перехід права власності відбувається в момент поставки партії товару. Пунктом постачання товару за цим Договором є м. Київ.

-Обов'язки Постачальника згідно договору постачання: попередити Покупця про всі права третіх осіб на товар, що постачається.

- постачати Покупцеві товар, за умов даного Договору.

- у разі якщо Покупець відмовився від прийняття товару, який не відповідає за якістю стандартам зазначеним в п. 2.3 або умовам Договору розпорядитися товарами у десятиденний строк (для товарів, що швидко псуються протягом 24 годин з моменту одержання повідомлення від Покупця).

Обов'язки Покупця згідно договору постачання:

- прийняти товар, крім випадків, коли він має право вимагати заміни товару або право відмови від договору.

- оплачувати товар згідно з умовами визначеними у цьому Договорі та в специфікації.

Права Постачальника згідно договору почтавання:

- вимагати від Покупця прийняття товару, що відповідає умовам визначеним в Договорі та в специфікації.

- припинити постачання чергової партії товару, якщо Покупець не повністю сплатив вартість попередньої партії товару.

Права Покупця згідно договору постачання:

- вимагати від Постачальника постачання товару.

- разі поставки товару більш низької якості, ніж вимагається стандартом, відмовитися від прийняття та оплати товару, а якщо товар уже оплачений, вимагати повернення сплаченої суми.

Специфікація № 5 від 25.06.2023 р. (додаток Г) – це невід'ємна частина договору № 25 від 26.06.2023 р, в якій було обумовлено загальна кількість партії кукурудзяної олії. Вона містить в своєму складі такі пункти:

- найменування та опис товару – кукурудзяна олія;
- кількість – 200 ящиків;
- ціна за одиницю – різна, залежно від кількості;
- вартість – 48129 гривень.

Пакувальний аркуш - документ, у якому відображаються всі види й сорти товару, наявного в кожному товарному місці (наприклад, у контейнері, ящику, коробці), тобто він дає інформацію про кількість виду тари (число одиниць в упаковці) і номер упаковки (місця). Зазвичай його використовують тоді, коли одна упаковка містить різні за асортиментом товари. Цей лист може застосовуватись і як доповнення до рахунка-фактури. Це трапляється в разі відправлення великої кількості найменувань товарів, незбігу кількості, ваги або вмісту кожного індивідуального місця. Фактично вміст пакувального аркуша і рахунка-фактури є однаковим; відмінність полягає в тому, що в пакувальному

листі відсутні ціни. Пакувальний аркуш № 10 від 23.06.2023 р. містить відомості про:

- назва товару – олія кукурудзяна;
- кількість пакувальних місць – 20;
- вид пакування – скляні пляшки в комбінованій упаковці;
- маса нетто – 16615,44 кг;
- маса брутто – 21701,44 кг.

Рахунок-фактура - документ, що надається продавцем покупцеві і вміщує перелік товарів, їх кількість і ціну, по якій вони будуть поставлені покупцеві, формальні особливості товару, умови постачання і відомості про відправника і одержувача. Рахунок-фактура є основним документом, згідно з яким оплачуються отримані товари чи послуги відповідно до вказаних умов. В міжнародній практиці використовується інвойс, який є аналогом рахунку-фактури. Рахунок-фактура № 10 від 25.06.2023 р (додаток Д) містить в своєму складі інформацію про: продавця, покупця, вантажоотримувача, умови поставки, країну походження, найменування товару, одиницю виміру, ціну за одиницю, вартість, масу нетто.

CMR (додаток Е) - міжнародна товарно-транспортна накладна. Цей документ підтверджує укладення договору міжнародного автомобільного перевезення вантажу. Накладна CMR діє на підставі Конвенції про договір міжнародного дорожнього перевезення вантажів (КДПВ). Дана конвенція регулює відносини, які виникають у процесі міжнародних перевезень вантажів автомобільним транспортом. Заповнює накладну CMR відправник вантажу.

Міжнародна товарно-транспортна накладна № 10 від 26.06.2023 р. містить в своєму складі інформацію про:

- відправника;
- отримувача;
- місце завантаження – м. Полтава, ТОВ «КАМА»;
- асортиментний перелік товарів, що перевозяться;
- перевізника - «ANGELA» Туреччина, м. Аніса, вул. Саріс, 17

Сертифікат про походження товару – це документ, який однозначно свідчить про країну походження товару і виданий органом держави-експортера, уповноваженим відповідно до національного законодавства. Він є підставою для надання суб'єкту зовнішньоекономічної діяльності преференції та пільг щодо сплати митних зборів у межах режиму найбільшого сприяння або іншого правового режиму. Відомості про сертифікат походження товару зазначають у графі 44 митної декларації «Додаткова інформація/подані документи».

Країною походження товарів вважається країна, де товари було повністю вироблено або піддано достатній переробці чи обробці.

Сертифікат переміщення товару оформляється на кожну поставку товару, що здійснюється одночасно одним або кількома транспортними засобами одному й тому ж вантажоодержувачу від одного й того ж вантажопостачальника (якщо інше не передбачено міжнародними угодами). За заявкою замовника можливе оформлення сертифікатів походження на кожний транспортний засіб.

-

4.3.Заповнення митної декларації на експорт партії кукурудзяної олії з використанням програмного забезпечення MD-DECLARATION

Митна декларація — заява встановленої форми, в якій зазначена митна процедура, що підлягає застосуванню до товарів, та передбачені законодавством відомості про товари, умови та способи їх переміщення через митний кордон України та щодо нарахування митних платежів, необхідних для застосування цієї процедури.

Митна декларація для переміщення товарів через митний кордон України була сформована за допомогою програмного забезпечення Md-Declaration.

Графа 1 «Декларація» У графі зазначається тип ВМД, який формується за схемою:
2-значний літерний код відповідного напрямку переміщення товарів,
транспортних засобів та інших предметів (далі - товари):

ІМ - увезення в Україну;

ЕК - вивезення з України;

ТР - транзит через митну територію України; 2-значний код митного режиму відповідно до Класифікатора процедур переміщення товарів через митний кордон України:

40 – імпорт в Україну;

10 – експорт з України;

80 - транзит через митну територію України;

3-літерний код особливості операції

02 - Переміщення товарів як гуманітарної допомоги

28 - Переміщення фізичними особами товарів, не призначених для виробничої або іншої комерційної діяльності, понад встановлені вартісні та кількісні квоти

Графа 2 «Відправник/Експортер»

містить відомості про відправника – «KESKINOGLU IC VE DIS» м. Аніса, вул. Акхісар, 72, 45200 (рис. 3).

Графа 5 «Всього товарів», в якій зазначається загальна кількість задекларованих у митній декларації товарів. Кількість товарів повинна відповідати кількості граф 31 митної декларації, що заповнюються.

Графа 6 «Всього місць», графа заповнюється, якщо здійснюється міжнародне перевезення. Зазначається загальна кількість вантажних місць задекларованих у митній декларації, що складає 21 місце (рис. 4.1).

5. Всього т-ів	6. К-ть місць
2	20

Рисунок 4.1 – Діалогове вікно програми MD Declaration – графи 5 та 6

У графі 8 «Одержувач» і зазначаються відомості про одержувача товарів відповідно до умов зовнішньоекономічного договору (контракту):

1. ідентифікаційний код платника податків за **ЄДРПОУ** або ідентифікаційний номер платника податків за **ДРФО** (за наявності) - у правому верхньому кутку;

2. найменування та місцезнаходження юридичної особи або прізвище, ім'я та по батькові фізичної особи, її місце проживання й відомості про документ, що посвідчує особу; у нижній частині графи після знака "**N**" проставляється ідентифікаційний номер одержувача присвоєний митницею.

У нашому випадку: KESKINOGLU IC VE DIS» м. Аніса, вул. Акхісар, 72

Особа, відповідальна за фінансове врегулювання вказується в графі 9. Якщо описом цієї графи не передбачено інше, у графі зазначаються відомості про резидента, що уклав зовнішньоекономічний договір (контракт) або інший документ, що використовується в міжнародній практиці замість договору (контракту) - . ТОВ «КЕРНЕЛ-ТРЕЙД» м. Київ, вул. Шевченка Тараса, 3, 01001(рис. 5).

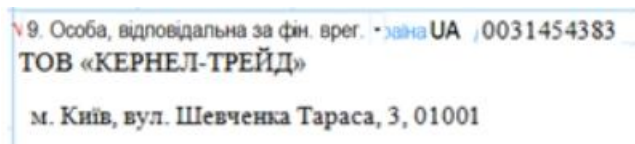


Рисунок 4.2 – Діалогове вікно програми MD Declaration графа 9 «Особа, відповідальна за фінансове врегулювання»

Графа 11 «Торговельна країна / Країна виробництва». Містить інформацію про літерний код альфа-2 відповідно до класифікації країн світу країни місцезнаходження особи, відомості про яку зазначені в графі 8 митної декларації – Україна.

Відомості про вартість заповнюється у графі 12 у разі сплати вивізного мита або застосування заходів забезпечення його сплати відповідно до розділу X Митного кодексу України і становить 175898,25 гривень.

Графа митної декларації 12 представлені на рисунку 4.2



Рисунок 4. 2– Діалогове вікно програми MD Declaration графа 12.

Відомості про уповноважену особу, яка здійснила декларування партії кукурудзяної ї олії зазначені у графі 14 «Декларант/представник», в даному випадку декларантом виступає резидент України – ТОВ «КЕРНЕЛ-ТРЕЙД» (рис. 4.3).



Рисунок 4.3 – Діалогове вікно програми MD Declaration – графа 14 «Декларант/представник»

Графа 18 «Ідентифікація і країна реєстрації транспортного засобу при відправленні/прибутті» заповнюється, якщо здійснюється переміщення митною територією України. У графі зазначаються відомості про транспортний засіб

(транспортні засоби), на якому (яких) безпосередньо перебувають товари при пред'явленні митниці відправлення.

Згідно з умовами контракту поставка товару відбувається на умовах поставки – CIF Київ. Умови поставки зазначено у графі 20 «Умови поставки» (рис. 4.4).

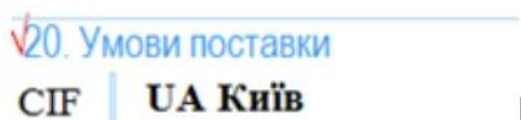


Рисунок 4.4 – Діалогове вікно програми MD Declaration – графа 20 «Умови поставки»

Графа 21 «Ідентифікація і країна реєстрації активного транспортного засобу на кордоні» заповнюється, якщо здійснюється міжнародне перевезення. У графі зазначаються відомості про транспортний засіб (транспортні засоби), на якому (яких) здійснюватиметься перетин митного кордону при вивезенні товарів за межі митної території України. При використанні комбінації з декількох транспортних засобів зазначаються відомості про активний транспортний засіб. У лівому підрозділі графи зазначаються ідентифікаційні відомості про транспортний засіб.

Валюта та загальна сума за рахунком зазначається у графі 22 у лівому підрозділі наводиться відповідно до класифікації валют літерний код валюти, у якій складено рахунки-фактури (інвойси) або інші документи, що визначають вартість товару – EUR (євро).

Офіційний курс гривні до іноземної валюти, зазначеної в лівому підрозділі графи 22 МД, установлений Національним банком України на дату подання декларації до оформлення складав 17,941995 гривень за 1 євро.

Згідно графи 24 «Характер угоди» переміщення товарів здійснюється у вільно конвертованій валюті.

Графи митної декларації 22, 23 та 24 представлені на рисунку 9.



Рисунок 4.5 – Діалогове вікно програми MD Declaration – графи 22, 23 та 24 митної декларації

Графа 25 «Вид транспорту на кордоні» заповнюється, якщо здійснюється міжнародне перевезення. У лівому підрозділі графи проставляється код згідно з класифікатором видів транспорту виду транспорту транспортного (транспортних) засобу (засобів), на якому (яких) здійснюватиметься перетин митного кордону при вивезенні товарів за межі митної території України, або відповідної комбінації транспортних засобів, в нашому випадку це вантажний автомобіль, код 11.

Вид транспорту в межах країни заповнюється, якщо здійснюється переміщення митною територією України. У лівому підрозділі графи проставляється код згідно з класифікатором видів транспорту виду транспорту транспортного (транспортних) засобу (засобів), на якому (яких) безпосередньо перебувають товари при пред'явленні митниці відправлення, або відповідної комбінації транспортних засобів, а саме вантажний автомобіль код 31.

Графи митної декларації 25 та 26 представлені на рисунку 4.6.



Рисунок 4.6 – Діалогове вікно програми MD Declaration – графи 25 та 26

Графа 28 «Фінансові та банківські відомості». Графа заповнюється у разі здійснення грошових розрахунків за товар. У графі наводяться відповідно до умов зовнішньоекономічного договору (контракту) окремими рядками відомості про уповноважені банки особи, яка здійснює розрахунки за зовнішньоекономічним договором (контрактом) (рис. 4.7).

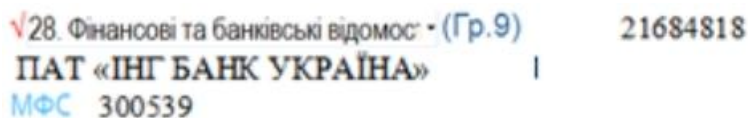


Рисунок 4.7 – Діалогове вікно програми MD Declaration – графа Графа 28 «Фінансові та банківські відомості»

Графа 30 «Місце знаходження товарів» заповнюється, якщо здійснюється переміщення митною територією України. Зоною митного контролю, в якій знаходяться задекларовані товари є 806-001-1-1, Одеська митниця ДФС (рис. 4.8).

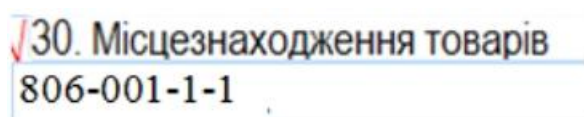


Рисунок 4.8– Діалогове вікно програми MD Declaration – графа 30 «Місце знаходження товарів»

В окремих графах 31 митної декларації зазначаються відомості про:

- товари, обсяги яких визначені в різних ліцензіях або інших документах (що встановлюють кількість товарів), виданих державними органами відповідно до законодавчих актів для митного оформлення цих товарів;
- складові комплектних об'єктів, зазначені в різних позиціях контрольного списку;
- товари, переміщені стаціонарними засобами транспортування за різними актами приймання-передавання;
- товари з однаковим кодом згідно з УКТ ЗЕД, які мають різні країну походження, ознаки та характеристики, що впливають на застосування ставок вивізного мита;
- товари, які декларувались за різними тимчасовими чи періодичними МД, оформленими одним митним органом в межах одного зовнішньоекономічного договору й одного митного режиму, на які згідно з частиною п'ятою статті 261 Митного кодексу України подається одна

додаткова декларація (рис 4.9).

Рисунок 4.9 – Діалогове вікно програми MD Declaration – графа 31 «Вантажні місця та опис товару»

Графа 33 «Код товару». Якщо не передбачено інше, то в першому підрозділі графі зазначаються перші 8 знаків коду товару згідно з УКТ ЗЕД. У другому підрозділі графі зазначаються дев'ятий та десятий знаки коду товару згідно з УКТ ЗЕД.

Код країни походження зазначають у лівому підрозділі "а" графі 34 зазначається відповідно до класифікації країн світу літерний код альфа-2 країни походження товару – TR (Туреччина).

У графі 35 зазначається вага брутто (у кілограмах) товару, описаного в графі 31 митної декларації, згідно з товаросупровідними документами. Маса брутто становить 21701,5 кг. (рис. 4.10).

Рисунок 4.9– Діалогове вікно програми MD Declaration – графі 35

У графі 38 зазначається в кілограмах вага товару, описаного в графі 31 митної декларації, без будь-якої упаковки (якщо описом цієї графі не передбачено інше) згідно з товаросупровідними документами. Вага нетто товару становить 16615,44 кг (рис. 4.10).



Рисунок 4.10 – Діалогове вікно програми MD Declaration – графа 38 «Вага нетто»

У графі 42 наводиться фактурна вартість товару у валюті, в якій складені рахунки або інші документи, що визначають вартість товару. Фактурна вартість товару складає 45802,5 євро (рис. 4.11).

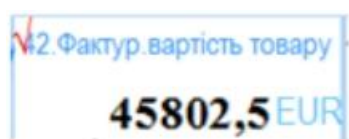


Рисунок 4.11 – Діалогове вікно програми MD Declaration – графа 42 «Фактурна вартість товару»

У графі 44 зазначаються відомості про необхідні для здійснення митного контролю та митного оформлення товарів, транспортних засобів комерційного призначення документи.

Для здійснення митного оформлення потрібно мати такі документи:

- договір на митно-брокерське обслуговування;
- контракт № 25 від 16.03.2023 р.;
- специфікація № 5 від 17.03.2023 р.;
- пакувальний аркуш № 7 від 17.03.2023 р.;
- міжнародна товарно-транспортна накладна (CMR);
- рахунок-фактура № 7 від 18.03.2023 р.;
- сертифікат про переміщення форми EUR 1 № 127809457 (рис. 4.12).

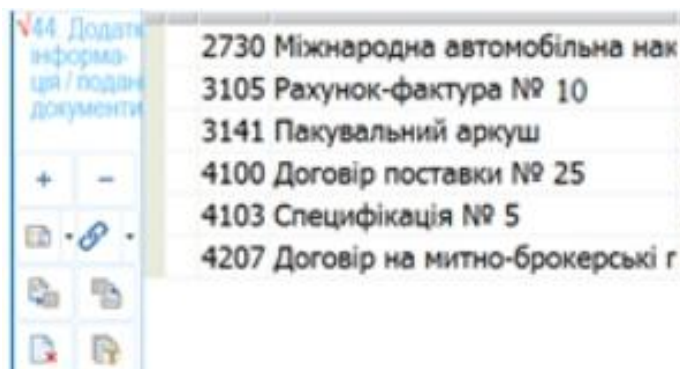


Рисунок 4.12– Діалогове вікно програми MD Declaration – графа 44 «Додаткова інформація (подані документи)»

Графа 45 «Митна вартість товару» заповнюється у разі сплати вивізного мита або застосування заходів забезпечення його сплати відповідно до розділу X Митного кодексу України. Митна вартість партії оливкової олії складає 888767,69 гривень (рис. 4.13).

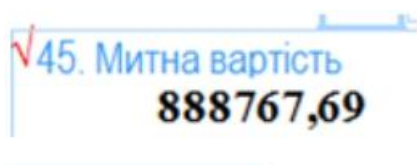


Рисунок 4.13– Діалогове вікно програми MD Declaration – графа 45 «Митна вартість товару»

У графі 54 «Місце та дата» зазначаються відомості про фізичну особу, яка безпосередньо склала митну декларацію.

Митна була сформована за допомогою програмного забезпечення MD-DECLARATION. Заповнення митної декларації здійснюється відповідно до вимог установленого порядку. Форми декларацій затверджено Постановою КМУ №450 від 21.05.2012р

Висновки до розділу 4

1. Проаналізувавши нормативно-правові акти, що стосуються експорту та імпорту партії олії оливкової було встановлено, що згідно законодавства України під час імпорту оливкової олії сплачуються такі митні платежі: ввізне (імпортне) мито; податок на додану вартість (ПДВ); єдиний збір у пунктах пропуску. Нетарифне регулювання експорту олії включає: радіологічний контроль; державний контроль харчових продуктів; фітосанітарний контроль; санітарно-епідеміологічний контроль.

2. Для митного оформлення партії кукурудзяної олії було надано такий пакет документів: контракт № 25 від 26.06.2023 р.; митна декларація; договір на митно-брокерське обслуговування; специфікація № 5 від 15.06.2023 р.; пакувальний аркуш № 7 від 25.06.2023р.; рахунок-фактура № 10 від 27.06.2023 р; міжнародна товарно-транспортна накладна (CMR).

3. Митна була сформована за допомогою програмного забезпечення MD-DECLARATION. Заповнення митної декларації здійснюється відповідно до вимог установленого порядку.

ВИСНОВКИ

1. До нетрадиційних олій належать олії, що виробляються з різних видів сировини, таких як кукурудза, рапс, гарбузове насіння, льон, виноградні кісточки, насіння чорного перцю тощо. Нетрадиційні олії виробляються у багатьох країнах, але в Україні найбільше вирощують кукурудзу, на дуже низькому рівні виробництво обліпихи, коноплі, гарбузового насіння і льону. У вітчизняних супермаркетах різний асортимент нетрадиційних олій, але найширше вони представлені у магазині «Rozetka», де продається понад 300 брендів олій та 139 найменувань нетрадиційних олій. Найдорожча олія – олія з чорного кмину.

2. Всі зразки досліджених олій відповідають Закону України «Про інформації для споживачів харчових продуктів». Всі види олій походять з України. Термін зберігання залежить від виду олії і становить від 18 до 24 місяців. На маркування всіх зразків нанесена інформація про виробника, харчову цінність, термін придатності, термін зберігання. Перевірка штрихового кодування на порталі Decode. org. ua підтвердила справжність товару «олія гарбузова».

3. Органолептичні показники, що характеризують якість олій: смак, запах, колір і прозорість. Всі олії мають досить високі органолептичні показники за результатами дегустаційного оцінювання. Показник «прозорість» було оцінено найвищим рівнем у всіх зразків. Олія «Anri» кукурудзяна рафінована дезодорована мала найвищі бали серед інших олій за показниками колір, запах і смак. Експрес-методами класифікації було встановлено, що досліджувані зразки олій не були фальсифіковані водою та сторонніми домішками.

4. В оліях нормуються такі токсичні елементи: свинець, миш'як, кадмій, ртуть, мідь, залізо і цинк. Експрес-тестом YOCHEM було визначено, що вміст солей важких металів у оліях є у межах норми.

5. Визначено код товару «олія кукурудзяна» за допомогою класифікаційної експертизи відповідно до УКТЗЕД. Він становить 1515219000. Товар класифікується у розділі 3 «Жири та олії тваринного, рослинного або мікробного походження та продукти їх розщеплення; приготовлені харчові жири; воски тваринного або рослинного походження», група – 15.

6. Проаналізувавши нормативно-правові акти, що стосуються експорту та імпорту партії олії оливкової було встановлено, що згідно законодавства України під час імпорту оливкової олії сплачуються такі митні платежі: ввізне (імпортне) мито; податок на додану вартість (ПДВ); єдиний збір у пунктах пропуску. Нетарифне регулювання експорту олії включає: радіологічний контроль; державний контроль харчових продуктів; фітосанітарний контроль; санітарно-епідеміологічний контроль.

7. Для митного оформлення партії кукурудзяної олії було надано такий пакет документів: контракт № 25 від 26.06.2023 р.; митна декларація; договір на митно-брокерське обслуговування; специфікація № 5 від 15.06.2023 р.; пакувальний аркуш № 7 від 25.06.2023р.; рахунок-фактура № 10 від 27.06.2023 р; міжнародна товарно-транспортна накладна (CMR). Митна була сформована за допомогою програмного забезпечення MD-DECLARATION. Заповнення митної декларації здійснюється відповідно до вимог установленого порядку.

СПИСОК ВИКОРИСТНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Canfield L.M. Sesame seed is a rich source of dietary lignans // J. Amer. Oil Chem. Soc. – 2006. – 8. - №8. - с. 718-723.
2. Dietary defatted sesame flour decreases susceptibility to oxidative stress in hypercholesterolemic rabbits / M. H Kang, Y. Kawai, M. Naito, T. Osawa // J. Nutr. - 1999. - Vol. 129. - P. 1885-1890.
3. Evans J.C. Optimal Tocopherol Concentrations to Inhibit Soybean Oil Oxidation //JAOCS. – 2002. – V. 79, №1.– P.47-51.
4. Free Radical Reactions and Antioxidant Activities of Sesamol: Pulse Radiolytic and Biochemical Studies / Ravi Joshi, M. Sudheer Kumar, K. Satyamoorthy et al. — Режим доступу: <http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf0489769>.
5. Heller A. Omega-3-Fettsauren als adjuvante Therapie bei inflammatorischen Reaktionen / A. Heller, T. Koch // Anaesthesiologie & Intensivmedizin. – 1996. – V. 10(37). – P. 517-529.
6. Kelly G.S. Squalene and its potential clinical uses. Altern Med Rev 1999; 4(1): P. 29-36.
7. Knapp H. R. Physiological and biochemical effects of ω -3 fatty acids in man / H. R. Knapp / Essential Fatty Acids and Eicosanoids; ed. A. Sinclair, R. Gibson. — Champaign : AOCS Publications, 1993. — P. 330—333.
8. Kochhar S.P. Stabilization of Frying Oils with Natural Antioxidative Components. Eur. J. Lipid. Sc. Technol., 2000, v.102, N 8/9.
9. Lipids in modern nutrition / Ed. By M.Horisberger and U. Bracco. Nestle nutrition. –N. –Y.: Raven Press, 1987. – 248 p.
10. Martin-Moreno J. M. The role of olive oil in lowering cancer risk : Is this real gold or simply pinchbeck? / J. M. Martin-Moreno // J. Epidemiologic and Community Health. — 2000. — Vol. 54, N 10. — P. 726—727. 70
11. Potter D. Positive Nutrition – Making and Happen / D. Potter // Food Ingredients Europe. Conference Processing.–1995. – P. 180.

12. Valentova O. Influence of microwave treatment on the quality of rapeseed oil / O. Valentova, Z. Hovotna, Z. Zvoboda // Journal of American oils chemists Society. 2002. – № 79. – P. 1271-1272.

13. What is the optimum w-3 to w-6 fattyacid (FA) ratio of parenteral lipid emulsions in postoperative trauma? / B.J. Morlion [etc.] // Clinical Nutrition. — 1997. — Vol. 16 (Suppl. 2). — P. 49.

14. Chakradhari S., Perkons I., Mišina I., Sipeniece E., Radziejewska-Kubzdela E., Grygier A., Rudzińska M., Patel K.S., Radzimirska-Graczyk M., Górnaś P. Profiling of the bioactive components of safflower seeds and seed oil: cultivated (*Carthamus tinctorius* L.) vs. wild (*Carthamus oxyacantha* M. Bieb.). Europe Food Research and Technology. 2020. Vol. 246. PP. 449–459.

15. Matthauss B., Özcan M.M., Al Juhaimi, F.Y. Fatty acid composition and tocopherol profiles of safflower (*Carthamus tinctorius* L.) seed oils. Natural Product Research. 2014. Vol. 29, Issues 2. PP. 193–196.

16. Мироненко Л.С., Перевалов Л.І., Тимченко В.К., Арутюнян Т.В. Аналіз структурних показників олії з насіння сафлору, адаптованого в умовах східного лісостепу. Вчені записки Таврійського національного університету ім. В.І. Вернадського. Сер.: Технічні науки. 2019. Т. 30 (69). № 5, ч. 2. С. 98–103.

17. Fernández-Cuesta Á., Velasco L., Ruiz-Méndez M.V. Novel safflower oil with high γ -tocopherol content has a high oxidative stability. European Journal of Lipid Science and Technology. 2014. Vol. 116. PP. 832–836.

18. Salaberria F., Constenla D., Carelli A.A., Carrin M.E. Chemical Composition and Physical Properties of High Oleic Safflower Oils (*Carthamus tinctorius*, Var. CW88- OL and CW99-OL). Journal of the American Oil Chemists' Society. 2016. Vol. 93. PP. 1383–1391.

19. Katkade M.B., Syed H.M., Andhale R.R., Sontakke M.D. Fatty acid profile and quality assessment of safflower (*Carthamus tinctorius*) oil. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry. 2018. Vol. 7, Issue 2. PP. 3581–3585.

20. Kostik V., Memeti S., Bauer B. Fatty acid composition of edible oils and fats. Journal of Hygienic Engineering and Design. 2013. Vol. 4. PP. 112–116.

21. Aydeniz B., Güneşer O., Yılmaz E. Physico-chemical, Sensory and Aromatic Properties of Cold Press Produced Safflower Oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 2013. Vol. 91, Issue 1. PP. 99–110.

22. Ergönül P.G., Özbek Z.A. Chapter 29 – Cold pressed safflower (*Carthamus tinctorius* L.) seed oil. *Cold Pressed Oils: Green Technology, Bioactive Compounds, 69 Functionality, and Applications*: book / ed. Ramadan M.F. Academic Press, 2020. PP. 323–333.

23. Гамаюнова В.В. Москва І.С. Складові структури та врожайність насіння рижю ярого на Півдні Степу України. *Вісник ЖНАЕУ*. 2017. Вип. № 2 (61). С. 29– 34.

24 Sydor M., Kurasiak-Popowska D., Stuper-Szablewska K., Rogoziński T. *Camelina sativa*. Status quo and future perspectives. *Industrial Crops and Products*. 2022. Vol. 187, Part B.

25. Mondor M., Hernández-Álvarez A.J. *Camelina sativa* composition, attributes and applications: a review. *European Journal of Lipid Science and Technology*. 2022. Vol. 124, Issue 3. PP. 3–52.

26. Zubr J. Carbohydrates, vitamins and minerals of *Camelina sativa* seed. *Nutrition & Food Science*. 2010. Vol. 40, no. 5. PP. 523–531. 22. Кобець, О.С., Арпуль О.В., Доценко В.Ф. Рослинні олії, як джерела функціональних інгредієнтів. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. Київ, 2016. Т. 22, № 2. С. 204–212.

27. Puzio I., Graboś D., Bieńko M., Radzki R.P., Nowakiewicz A., KosiorKorzecka U. *Camelina* Oil Supplementation Improves Bone Parameters in Ovariectomized Rats. *Animals*. 2021. Vol. 11, Issue 5. PP. 1–13. 24. Rodríguez-Rodríguez M.F., Sánchez-García A., Salas J.J., Garcés R., MartínezForce E. Characterization of the morphological changes and fatty acid profile of developing *Camelina sativa* seeds. *Industrial Crops and Products*. 2013. Vol. 50. PP. 673–679.

28. Waraich E.A., Ahmed Z., Ahmad R., Ashraf M.Y., Naeem M.S., Rengel Z. (2013). «*Camelina sativa*», a climate proof crop, has high nutritive value and multipleuses: A review. *Australian Journal of Crop Science*. 2013. Vol. 7. PP. 1551–

1559.

29. Singh S.K., Rajpurohit B., Singha, P. Camelina (*Camelina sativa*) seed. Oilseeds: Health Attributes and Food Applications / ed. Tanwar B., Goyal A. Singapore: Springer. 2021. PP. 355–371.

30. Кобець, О.С., Олійник С.С., Арпуль О.В., Доценко В.Ф. Досвід використання рослинних олій з нетрадиційної сировини і харчовій промисловості. Научний взгляд в будущее. 2016. Вип. 2(2), Том 2. С. 56–63.

31. Katare C., Saxena S., Agrawal S., Prasad G.B.K.S., Bisen P.S. Flax seed: a potential medicinal food. Journal of Nutrition and Food Science. 2012. Vol. 2, Issue 1.

32. Vereshchahin I.V., Kandyba N.M., Stashko M.R., Nedohybchenko A.S. Flax seeds (*Linum usitatissimum* L.) as a valuable food resource. Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Agronomy and Biology. 2022. Vol. 45, no. 3. PP. 18–26.

33. Goyal A., Sharma V., Upadhyay N., Gill S., Sihag M. Flax and flaxseed oil: an ancient medicine & modern functional food. Journal of Food Science and Technology. 2014. Vol. 51. PP. 1633–1653.

34. Bernacchia R., Preti R., Vinci G. Chemical composition and health benefits of flaxseed. Austin Journal of Nutrition and Food Sciences. 2014. Vol. 2, Issue 8. PP. 1045–1054.

35. Mueed A., Sahar S., Sameh A.K, Philippe M., Tuba E., Zeyuan D. Flaxseed bioactive compounds: chemical composition, functional properties, food applications and health benefits-related gut microbes. Foods. 2022. Vol. 11, no. 20. PP. 3307-3332.

36. Слободянюк Н.М., Сухенко Ю.Г., Веретинська І.А. Харчова та біологічна цінність насіння льону. Наукові праці ОНАХТ. 2014. Т. 1, вип. 46 С. 91–94. 34. Hall L.M., Booker H., Siloto R.M.P., Jhala A.J., Weselake R.J. Chapter 6 – Flax (*Linum usitatissimum* L.). Industrial Oil Crops / ed.: McKeon T.A., Hayes D.G., Hildebrand D.F., Weselake R.J. AOCS Press. 2016. PP. 157–194.

37. Shahbazi E., Safipor B., Saeidi K., Golkar P. Responses of *Nigella*

damascena L. and *Nigella sativa* L. to drought stress: yield, fatty acid composition and antioxidant activity. *Journal of Agricultural Science and Technology*. 2022. Vol. 24, Issue 3. PP. 693– 705.

38. Бойко М., Подобій О., Житнецький І. Розробка технології харчової добавки на основі кмину чорного. Актуальні проблеми хімії та хімічної технології: 71 зб. матеріалів доп. учасн. III Міжнар. наук.-практ. конф., 21–22 листопада. 2018 р. К: НУХТ, 2018. С. 192–193.

39. Савчук, Ю.Ю., Усатюк С.І. Методи виявлення фальсифікації олії чорного кмину. Якість і безпека харчових продуктів: міжнар. наук.-практ. конф., 14–15 листопада 2013 р. К.: НУХТ, 2013. С. 82–83.

40. Matthaus B., Özcan M.M. Fatty acids, tocopherol, and sterol contents of some *Nigella* species seed oil. *Czech Journal of Food Sciences*. 2011. Vol. 29, no. 2. PP. 145– 150.

41. Margout D., Kelly M.T., Meunier S., Auinger D., Pelissier Y., Larroque M. Morphological, microscopic and chemical comparison between *Nigella sativa* L. cv. (black cumin) and *Nigella damascena* L. cv. *Journal of Food, Agriculture & Environment*. 2013. Vol.11. PP. 165–171.

42. Toma C.-C., Olah N.-K., Vlase L., Mogoşan C., Mocan A. Comparative studies on polyphenolic composition, antioxidant and diuretic effects of *Nigella sativa* L. (black cumin) and *Nigella damascena* L. (lady-in-a-mist) seeds. *Molecules*. 2015. Vol. 20. PP. 9560–9574.

43. Cheikh-Rouhou S., Besbes S., Hentati B., Blecker Ch., Deroanne C., Attia H. *Nigella sativa* L.: chemical composition and physicochemical characteristics of lipid fraction. *Food Chemistry*. 2007. Vol. 101, no. 2. PP. 673–681.

44. Dinakaran S., Sridhar S., Eganathan P. Chemical composition and antioxidant activities of black seed oil (*Nigella sativa* L.). *International Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*. 2016. Vol. 7, Issue 11. PP. 4473–4479.

45. Ніколова Н.С., Данилів С.І. Аналіз жирної олії *Nigella sativa* L. виробництва України та Болгарії. Вісник медичних і біологічних досліджень. 2022. №1. С. 80–83.

46. Asdadi A., Harhar H., Gharby S., Bouzoubaâ Z., El Yadini A., Moutaj R., El Hadek M., Chebli B., Hassani L.M.I. Chemical composition and antifungal activity of *Nigella sativa* L. Oil seed cultivated in Morocco. *International Journal of Pharmaceutical Science Invention*. 2014. Vol. 3, Issue 11. PP.9–15. 72
47. Salehi B., Quispe C., Imran M., Ul-Haq I., Živković J., Abu-Reidah I.M., Sen S., Taheri Y., Acharya K., Azadi H., del Mar Contreras M., Segura-Carretero A., Mnayer D., Sethi G., Martorell M., Abdull R.A.F., Sunusi U., Kamal R.M., Rasul S.H.A., SharifiRad J. *Nigella* plants – Traditional Uses, Bioactive Phytoconstituents, Preclinical and Clinical Studies. *Frontiers in Pharmacology*. 2021. Vol. 12. PP. 3–26.
48. Радзієвська І.Г., Мельник О.П., Пушнова А.О. Використання олії чорного кмину у складі засобу для волосся. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2019. Т. 25. № 6. С. 164–171.
49. Осадчук П.І., Жук П.В. Отримання олії амаранту з урахуванням ступеню подрібнення зерна. *Аграрний вісник Причорномор'я*. 2017. Вип. 85.
50. Черства А.О., Ластовецька А.В., Носенко Т.Т. Вплив обробки насіння ріпака ферментними препаратами на вихід пресової олії. *Актуальні задачі сучасних технологій : зб. матеріалів IV міжнар. наук.-техн. конф., м. Тернопіль, 25–26 лист. 2015 р. Тернопіль, 2015. С. 158.*
51. Azadmard-Damirchi S., Habibi-Nodeh F., Hesari J., Nemati M., Achachlouei B.F. Effect of pretreatment with microwaves on oxidative stability and nutraceuticals content of oil from rapeseed. *Food Chemistry*. 2010. Vol. 121, Issue 4. PP. 1211–1215.
52. Valentova O. Influence of microwave treatment on the quality of rapeseed oil / O. Valentova, Z. Hovotna, Z. Zvoboda // *Journal of American oils chemists Society*. 2002. – № 79. – P. 1271-1272.
53. Аналіз ринку нетрадиційних олій 2021 рік – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-alternativnogo-masla-v-ukraine-2021-god> (дата звернення: 24.12.2023). – Назва з екрана
54. Ткаченко А. С. Науково-практичне обґрунтування використання

органічних олій для покращення жирно кислотного складу печива / А. С. Ткаченко // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». 2022. – № 71. – с. 30-34. <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2021-1-5>

55. Довгаль О. В. Стан і перспективи розвитку олійно-продуктового підкомплексу АПК України / О. В. Довгаль // Український журнал прикладної економіки. 2020. Т. 5. № 1. С. 359–370. <https://doi.org/10.36887/2415-8453-2020-1-42>

56. Стабілізація поліненасичених жирних кислот і каротину в функціональних продуктах харчування / А.П. Белінська, Л.В. Кричківська, С.В. Жирнова, С.О. Петров // Вісник НТУ «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Х: НТУ «ХПІ», – 2013. - № 4 (978). – С. 138-141.

57. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів Закон України № 2639-VIII від 06.12.2018 URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (дата звернення: 24.07.2022).

58. [Генчева В. І.](#) Фізико-хімічні показники якості рослинної олії / В. І. Генчева, С. Ю. Влодова // [Актуальні питання біології, екології та хімії](#). - 2018. - Т. 16, № 2. - С. 108-116. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/apd_2018_16_2_12.

59. Zashchepkina N. Quality control of frying oils by selected optical methods of analysis Actual problems of modern science/ Zashchepkina N, Taranov V, Nakonechnyi O.// Monograph: edited by Skyba M., Topolinski T., Musial. J., Polishchuk O. – Khmelnytskyi National University, 2019, pp. 291-292

60. [Давидович Оксана Ярославівна](#). Формування споживних властивостей печива цукрового з природними антиоксидантними добавками [Текст] : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Давидович Оксана Ярославівна ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К., 2010. - 308 арк. : рис., табл. - Бібліогр.: арк. 278-308.

61. Сільськогосподарська екологія / За заг. ред. В.О. Головка, А.З. Злотіна, В.Л. Мешкової. – Х.: Еспада, 2009. – 624 с.

62. Ситник К.М. Біосфера, екологія, охорона природи (довідник) / К.М.

Ситник, О.В. Брайон, А.В. Гордецький. – К.: Наукова думка, 1987. – 257 с.

63. Бессонова В.П. Вміст важких металів у листі дерев і чагарників в умовах техногенного забруднення різного походження / В.П. Бессонова, І.А. Зайцева // Питання біоіндикації та екології. – Вип. 13, №2. – 2008. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://sites.znu.edu.ua/bioindication/issues/13-2/bessonova_zaiyceva.pdf. – Назва з екрана

64. Державний класифікатор України. Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності [Електронний ресурс] / Нормативно–дов «Md– Explorer». – Режим доступу: електронний читальний зал ПУЕТ. – Назва з екрана. – Дата звернення : 11.03.2023 рік.

65. Торгівля з ЄС в рамках поглибленої та всеосяжної угоди про вільну торгівлю [Електронний ресурс] / Марк Хейліер та Валерій Пятницький – 2023. – Режим доступу до статті: [DCFTA EU_ UA%20\(1\).pdf](#).

66. Офіційний сайт Економічна правда: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.epravda.com.ua/news. – Назва з екрана. – Дата звернення: 17.04.2023 рік.

67. Офіційний сайт Законодавства України: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.zakon.rada.gov.ua. – Назва з екрана. – Дата звернення: 17.04.2023 рік.

68. Сайт CME Group Inc [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.cmegroup.com/>.

ДОДАТОК А

Сертифікат за участь у Міжнародній конференції



Текст статті «Дослідження споживних властивостей нетрадиційних олій» у журналі «InterConf+» (ISSN 2709-4685), за матеріалами V International Scientific and Practical Conference «CONCEPTS FOR THE DEVELOPMENT OF SOCIETY'S SCIENTIFIC POTENTIAL» (січень 19-20, 2024; Прага, Чеська Республіка).

Ткаченко Аліна Сергіївна

кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, директор навчально-наукового інституту денної освіти

Полтавський університет економіки і торгівлі, Україна

Бірта Габрієлла Олександрівна

доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Полтавський університет економіки і торгівлі, Україна

Бургу Юрій Георгійович

кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Полтавський університет економіки і торгівлі, Україна

Чернуха Олена Павлівна

магістр 2 курсу

Полтавський університет економіки і торгівлі, Україна

Дослідження споживних властивостей нетрадиційних олій

Анотація. У статті досліджені споживні властивості нетрадиційних олій. Об'єкти дослідження: олія De Luxe Foods&Goods Selected гарбузова першого холодного віджиму, олія з насіння льону Akura холодного віджиму, олія Anpi кукурудзяна рафінована дезодорована. Предмет дослідження: споживні властивості олій, зокрема, відповідність маркування, визначення органолептичних показників, вивчення фізико-хімічних показників якості олій. Методи дослідження: аналітичні, органолептичні, фізико-хімічні. Аналітичні

методи застосовували для дослідження маркування відповідно до статті 6 Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». За органолептичними показниками були досліджені смак, колір, запах і прозорість. Оцінювання кожного показника здійснено за 5-бальною шкалою. З фізико-хімічних методів використано йодометричний метод, що базується на реакції взаємодії продуктів окиснення олій та жирів. Встановлено, що всі зразки відповідають вимогам за дослідженими показниками та мають високі органолептичні характеристики. Подальші дослідження планується присвятити вивченню жирно кислотного складу нетрадиційних олій.

Ключові слова: олія, кукурудзяна олія, лляна олія, гарбузова олія, споживні властивості, пероксидне число.

В Україні альтернативні соняшникові види олій виробляються у промислових масштабах. Проте вони, як правило, експортуються або використовуються для промислових потреб. Лише незначна частина випускається для роздрібної торгівлі. Нетрадиційним олійним культурам приділяється незначна увага, хоча вони можуть бути джерелами біологічно активних речовин, зокрема і жирів. Тим не менш, олію з них використовують рідко для харчових цілей, переважно – для технічних [1,2].

Найбільшим попитом у світі користуються такі культури, як соя і соняшник, які вирощуються і в державах-членах ЄС. Лідерами серед споживання саме цих олій є традиційно Китай, ЄС та Індія. Великим попитом у ЄС користується оливкова олія. Такі нетрадиційні види олій, як кукурудзяна, соєва, лляна, конопляна, ріжівська, гарбузова не користуються високим попитом [3,4]...

Аналіз структури споживання рослинних олій в сучасній Україні у порівнянні з початком ХХ ст. свідчить про її значну зміну: основною рослинною олією, що споживається українцями, є соняшникова, яка, як відомо, не має оптимального складу поліненасичених жирних кислот (далі - ПНЖК). Олії із заданим складом ПНЖК можна отримати шляхом селекції або генетичної модифікації олійних культур, а також у результаті змішування (купажування) олій різного складу [5].

Для дослідження споживних властивостей нами були обрані три зразки олій: олія De Luxe Foods&Goods Selected гарбузова першого холодного віджиму (рис.1), олія з насіння льону Akura холодного віджиму (рис. 2), олія Ангрі кукурудзяна рафінована дезодорована (рис.3.).



Рис. 1. Олія De Luxe Foods&Goods Selected гарбузова (перший холодний віджим), 230г



Рис. 2. Олія з насіння льону Akura холодного віджиму, 250 мл



Рис. 3. Олія Anri кукурудзяна рафінована дезодорована, 0,85л

Усі олії реалізуються в роздрібній мережі м. Полтави. Вартість за пляшку становить: олія De Luxe Foods&Goods Selected гарбузова (перший холодний віджим) – 108, 80 грн за пляшку; олія з насіння льону Akura холодного віджиму – 130 грн за пляшку; олія Anri кукурудзяна рафінована дезодорована – 79,90 грн за пляшку.

Метою дослідження є аналіз споживних властивостей нетрадиційних олій. Для досягнення поставленої мети визначені задачі:

- дослідити маркування олій на відповідність Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів;
- проаналізувати органолептичні властивості олій;
- визначити пероксидне число олій.

Для дослідження маркування були обрані критерії статті 6 Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [6]. Аналіз відповідності маркування наведено у таблиці 1.

Таблиця 1 – Відповідність маркування Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів

Обов'язкова інформація	Назва зразка		
	Олія 230г De Luxe Foods&Goods Selected гарбузова перший холодний віджим	Олія з насіння льону Akura 250 мл холодного віджиму	Олія 0,85л Англі кукурудзяна рафінована дезодорована
Назва харчового продукту	Олія гарбузова перший холодний віджим	Олія з насіння льону холодного віджиму	Олія кукурудзяна рафінована дезодорована
Перелік інгредієнтів	Однокомпонентний продукт	Однокомпонентний продукт	Однокомпонентний продукт
Маса нетто харчового продукту	230 г	250 мл	0,85 л
Термін зберігання	24 місяців	18 місяців	24 місяців
Умови зберігання або умови використання	0..+25 °C	0..+25 °C	0..+25 °C
Країна або місце походження	Україна	Україна	Україна
Інструкції з використання	Продукт готовий до споживання	Продукт готовий до споживання	Продукт готовий до споживання
Інформація про поживну цінність	Поживна (харчова) цінність 100 г: жирів - 99.9 г Енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту: 3764 кДж / 899 ккал	Поживна (харчова) цінність 100 г: жирів - 99.9 г Енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту: 3764 кДж / 899 ккал	Поживна (харчова) цінність 100 г: жирів - 99.9 г Енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту: 3764 кДж / 899 ккал

Отже, виходячи з даних таблиці можна зробити висновок, що всі види олій походять з України. Термін зберігання залежить від виду олії і становить від 18 до 24 місяців. Загалом, всі зразки відповідають маркуванню за законодавчими вимогами.

Якість олії характеризують її смак, запах, колір і прозорість. Харчова олія повинна бути цілком прозорою, мати світло-жовтий колір та характерний запах. Однією з ознак якості олії є кількість відстою (нежирних домішок) [7,8]. Аналіз органолептичних показників олій подано у таблиці 2.

Таблиця 2 – Аналіз органолептичних показників нетрадиційних олій

Характеристика показника	Назва зразка		
	Олія 230г De Luxe Foods&Goods Selected гарбузова перший холодний віджим	Олія з насіння льону Akura 250 мл холодного віджиму	Олія 0,85л Anpi кукурудзяна рафінована дезодорована
Смак	Смак знеособленої олії	Смак знеособленої олії	Смак знеособленої олії
Запах	З характерним відтінком гарбуза	З характерним відтінком льону	Без запаху
Колір	Темно-зелений	Золотистий	Золотистий
Прозорість	Прозора без осаду	Прозора без осаду	Прозора без осаду

За даними дослідження, викладеного у таблиці 2, всі види олій мають притаманні виду органолептичні показники. Для більш детальної оцінки органолептичних показників було здійснене оцінювання кожного показника за 5-бальною шкалою. Профілограма якості органолептичних показників олій наведена на рис. 4.

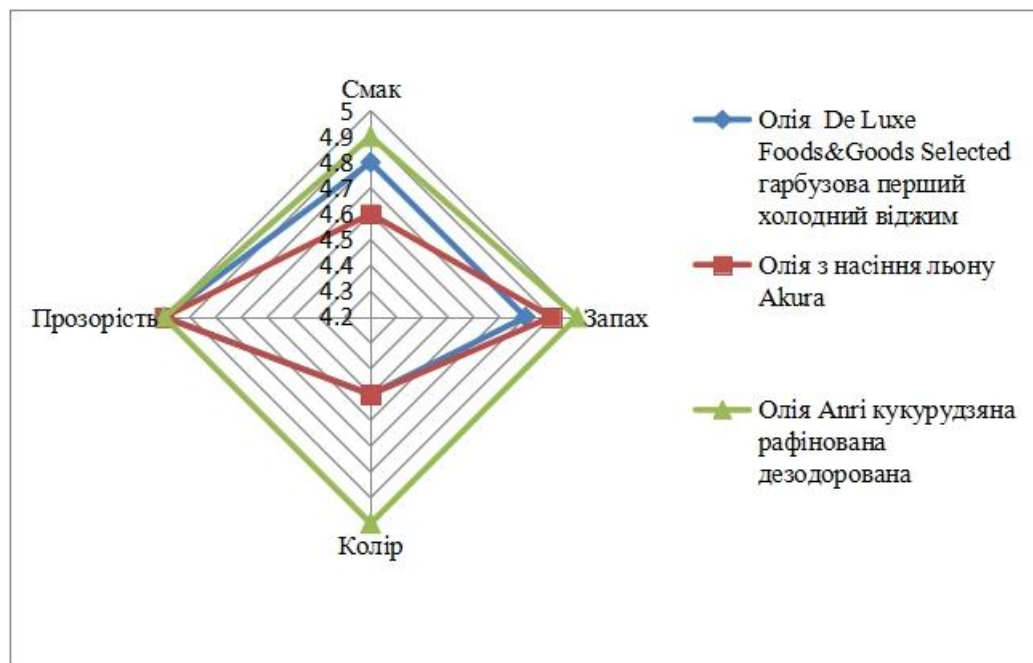


Рис.4. Профілограма органолептичних показників якості нетрадиційних олій

З даних рис. 4. можна зробити висновок, що всі олії мають досить високі органолептичні показники. Показник «прозорість» було оцінено найвищим рівнем у всіх зразків. Олія Anpi кукурудзяна рафінована дезодорована мала найвищі бали серед інших олій за показниками колір, запах і смак.

За величиною пероксидного числа можна визначити ступінь свіжості олії та жирів та їхню придатність до використання. Пероксидне число характеризує процес окиснення олій під впливом кисню повітря. У результаті впливу кисню на жири відбувається накопичення різних продуктів розпаду, що погіршують їхні органолептичні властивості. Окиснення жирів атмосферним киснем може відбуватися вже на стадії їх отримання і переробки. Також недотримання умов зберігання у процесі руху товару рослинних олій до споживача і у процесі реалізації може призвести до зниження його якості. Таким чином контроль якості рослинних олій повинен включати кілька етапів: контроль сировини, контроль на окремих технологічних етапах процесу виробництва і контроль на етапі реалізації [9,10].

Стандартну процедуру визначення пероксидного числа проводять відповідно до вимог ДСТУ 4570:2006. Метод ґрунтується на реакції взаємодії продуктів окиснення олій та жирів (пероксидів і гідропероксидів) із йодистим калієм у розчині оцтової кислоти і хлороформу і подальшому кількісному визначанні йоду, що виділився, розчином тіосульфату натрію титриметричним методом. Норма пероксидного числа для свіжих олій становить не більше 2 $\frac{1}{2}$ O ммоль/кг. Результати дослідження пероксидного числа нетрадиційних олій наведено на рис. 5.

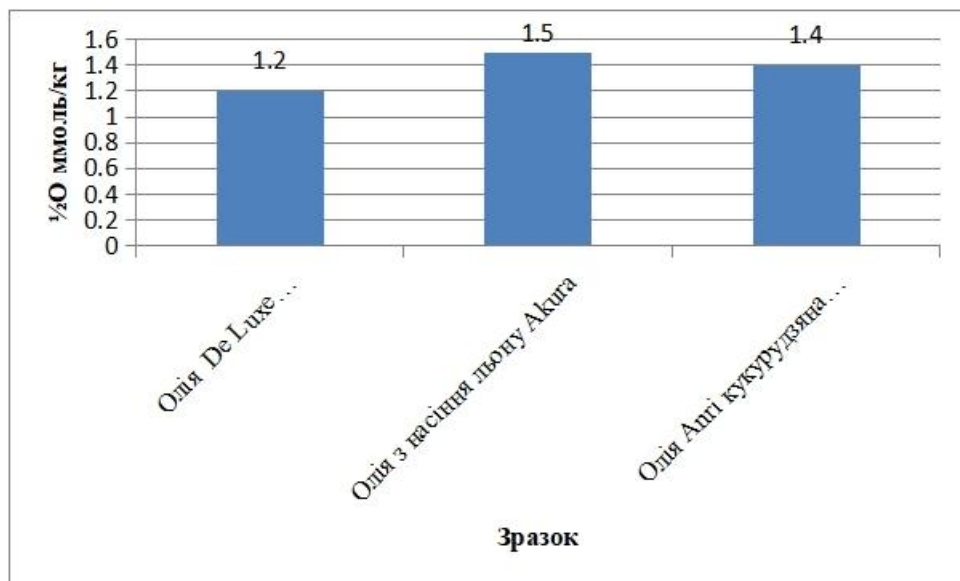


Рис. 5. Результати дослідження пероксидного числа нетрадиційних олій, $\frac{1}{2}$ O ммоль/кг

З даних рис. 5. Видно, що усі зразки відповідають межах норми щодо кількості пероксидного числа.

Отже, нами були досліджені олія De Luxe Foods&Goods Selected гарбузова першого холодного віджиму, олія з насіння льону Akura холодного віджиму, олія Ангї кукурудзяна рафінована дезодорована. Критеріями дослідження були: відповідність маркування, визначення органолептичних показників, вивчення фізико-хімічних показників якості олій. Маркування всіх зразків відповідає вимогам статті 6 Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». На маркуванні наявна

інформація про назву харчового продукту, масу нетто харчового продукту, терміни придатності, умови зберігання, країну походження, поживну цінність, інструкції щодо використання. За органолептичними показниками були досліджені смак, колір, запах і прозорість. Оцінювання кожного показника здійснено за 5-бальною шкалою. Олія Ангрі кукурудзяна рафінована дезодорована отримала оцінки: смак – 4,9, колір, запах і прозорість – по 5. Олія De Luxe Foods&Goods Selected гарбузова першого холодного віджиму за смак і запах отримала по 4,8 бала, за колір – 4,5, прозорість – 5. Олія з насіння льону Акура холодного віджиму отримала 4,6 бала за смак; 4,9 – за аромат, 4,5 за колір і 5 за прозорість. . Результати дослідження пероксидного числа нетрадиційних олій показали наступні результати: Олія гарбузова– 1,2 $\frac{1}{2}$ O ммоль/кг, олія з насіння льону – 1,5 $\frac{1}{2}$ O ммоль/кг, олія кукурудзяна – 1,4 $\frac{1}{2}$ O ммоль/кг.

Список джерел:

1. Valentova O. Influence of microwave treatment on the quality of rapeseed oil / O. Valentova, Z. Novotna, Z. Zvoboda // Journal of American oils chemists Society. 2002. – № 79. – P. 1271-1272.
2. Аналіз ринку нетрадиційних олій 2021 рік – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-alternativnogo-masla-v-ukraine-2021-god> (дата звернення: 24.12.2023). – Назва з екрана.
3. Ткаченко А. С. Науково-практичне обґрунтування використання органічних олій для покращення жирно кислотного складу печива / А. С. Ткаченко // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». 2022. – № 71. – с. 30-34. <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2021-1-5>
4. Довгаль О. В. Стан і перспективи розвитку олійно-продуктового підкомплексу АПК України / О. В. Довгаль // Український журнал прикладної економіки. 2020. Т. 5. № 1. С. 359–370. <https://doi.org/10.36887/2415-8453-2020-1-42>
5. Стабілізація поліненасичених жирних кислот і каротину в функціональних продуктах харчування / А.П. Белінська, Л.В. Кричківська, С.В. Жирнова, С.О. Петров // Вісник НТУ «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Х: НТУ «ХПІ», – 2013. - № 4 (978). – С. 138-141.
6. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів Закон України № 2639-VIII від 06.12.2018 URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (дата звернення: 24.07.2022).
7. Генчева В. І. Фізико-хімічні показники якості рослинної олії / В. І. Генчева, Є. Ю. Влодова // Актуальні питання біології, екології та хімії. - 2018. - Т. 16, № 2. - С. 108-116. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/apd_2018_16_2_12.

8. Zashchepkina N. Quality control of frying oils by selected optical methods of analysis Actual problems of modern science/ Zashchepkina N, Taranov V, Nakonechnyi O.// Monograph: edited by Skyba M., Topolinski T., Musial. J., Polishchuk O. – Khmelnytskyi National University, 2019, pp. 291-292
 9. [Давидович Оксана Ярославівна](#). Формування споживних властивостей печива цукрового з природними антиоксидантними добавками [Текст] : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Давидович Оксана Ярославівна ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К., 2010. - 308 арк. : рис., табл. - Бібліогр.: арк. 278-308.
 10. ДСТУ 4570:2006. Жири рослинні та олії. Метод визначання пероксидного числа / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 2006-01-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2018. – 25 с.
-

ДОДАТОК Б

Довідка по товару УКТЗЕД

Код товару : 1515 21 90 00**станом на 15.01.2024**

Інші нелеткі жири і олії рослинного або мікробного походження (включаючи джоджобову олію) та їх фракції, рафіновані або нерафіновані, але без зміни їх хімічного складу:

- олія з кукурудзи та її фракції:
- - олія сира:
- - - інша

Основна одиниця виміру: **кг (код 166)**

Додаткова одиниця виміру: **немає**

• <u>ІМПОРТ</u>
• <u>ЕКСПОРТ</u>
• <u>ТРАНЗИТ</u>

1. Ввізне мито

Являє собою податок на переміщення товарів через митний кордон України. Див. додатково "Класифікатор звільнень від сплати митних платежів при ввезенні товарів на митну територію України", затверджений наказом Мінфіну від 20.09.2012 року № 1011.

Пільгова ставка	20%
Повна ставка	20%
Діє	з 01.01.2023

Підстава:

- **Закон України ВР № 2697-ІХ від 19.10.2022**
Про Митний тариф України

Коментарі:

Інші нелеткі жири і олії рослинного або мікробного походження (включаючи джоджобову олію) та їх фракції, рафіновані або нерафіновані, але без зміни їх хімічного складу:

- олія з кукурудзи та її фракції:*
- -олія сира:*
- - -інша*

2. Зменшення ставок ввізного мита (ЄАВТ)

Преференція по миту: "403".

Товари, вказані у коментарі, що ввозяться в Україну згідно з міжурядовою угодою України з державами ЄАВТ оподатковуються ввізним митом за зменшеними ставками.

Ставка	0 %
Діє	з 01.01.2024

Підстава:

- **Міждержавна угода від 24.06.2010**
Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ
- **Міждержавна угода від 24.06.2010**
Угода про сільське господарство між Україною та Ісландією

Коментарі:

Міждержавна Угода з Ісландією

Ставка	0 %
Діє	з 01.01.2024

Підстава:

- **Міждержавна угода від 24.06.2010**
Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ
- **Міждержавна угода від 24.06.2010**
Угода про сільське господарство між Україною та Королівством Норвегія

Коментарі:

Міждержавна Угода з Королівством Норвегія

Ставка	0 %
Діє	з 01.01.2024

Підстава:

- **Міждержавна угода від 24.06.2010**
Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ
- **Міждержавна угода від 24.06.2010**

Угода про сільське господарство між Україною та Швейцарською Конфедерацією

Коментарі:

Міждержавна Угода з Князівством Ліхтенштейн

Ставка	0 %
Діє	з 01.01.2024

Підстава:

- **Міждержавна угода від 24.06.2010**
Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ
- **Міждержавна угода від 24.06.2010**
Угода про сільське господарство між Україною та Швейцарською Конфедерацією

Коментарі:

Міждержавна Угода з Швейцарською Конфедерацією

3. Зменшення ставок ввізного мита (Македонія)

Преференція по миту: "402".

Згідно нового Протоколу "В" Угоди України з Республікою Македонія про вільну торгівлю положення цієї Угоди застосовуються до продукції, яка походить з території однієї договірної Сторони, під час імпорту до іншої договірної Сторони у разі предствлення сертифікату перемещення EUR.1 (видається митними органами Республіки Македонія).

Ставка	20%
Діє	з 01.01.2024 до 31.12.2024

Підстава:

- **Міждержавна угода від 18.01.2001**
Угода про вільну торгівлю між Республікою Македонія та Україною
- **Лист Держмитслужби № 15-03/1071 від 13.07.2023**
Про графік зниження ввізного мита

Коментарі:

інша

4. Зменшення ставок ввізного мита (ЄС)

Преференція по миту: "410".

Вказані у коментарі товари, що ввозяться в Україну та походять з країн ЄС, знаходяться

у переліку зниження ввізних мит України, розрахованих по роках, передбачених Угодою про асоціацію між Україною та ЄС.

Ставка	0 %
Діє	з 01.01.2024 до 31.12.2024

Підстава:

- **Міждержавна угода від 27.06.2014**
Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони
- **Лист Держмитслужби № 15-03/1857 від 08.12.2023**
Про графіки зниження ввізних та вивізних (експортних) мит

Коментарі:

інша

5. Зменшення ставок ввізного мита (Канада)

Преференція по миту: "420".

Відповідно до положень Угоди про вільну торгівлю між Україною та Канадою на вказані у коментарі товари, походженням з Канади знижено ставки ввізного мита (див. лист ДФСУ від 24.07.2017 № 19504/7/99-99-19-04-17).

Ставка	0 %
Діє	з 01.01.2024 до 31.12.2024

Підстава:

- **Міждержавна угода від 11.07.2016**
Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою
- **Лист Держмитслужби № 15-03/1857 від 08.12.2023**
Про графіки зниження ввізних та вивізних (експортних) мит

Коментарі:

інша

6. Зменшення ставок ввізного мита(Ізраїль)

Преференція по миту: "422".

Відповідно до положень Угоди про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль на вказані у коментарі товари, походженням з Ізраїлю знижено ставки ввізного мита.

Ставка	20%
Діє	з 01.01.2024 до 31.12.2024

Підстава:

- **Міждержавна угода від 21.01.2019**
Угода про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль
- **Лист Держмитслужби № 15-03/1857 від 08.12.2023**
Про графіки зниження ввізних та вивізних (експортних) мит

Коментарі:

інша

7. Зменшення ставок ввізного мита(Британія)

Преференція по миту: "424".

Відповідно до положень Угоди про політичне співробітництво, вільну торгівлю і стратегічне партнерство між Україною та Сполученим Королівством Великої Британії і Північної Ірландії на вказані у коментарі товари, походженням з Сполученого Королівства Великої Британії і Північної Ірландії знижено ставки ввізного мита.

Ставка	0 %
Діє	з 01.01.2023 до 30.03.2024

Підстава:

- **Міждержавна угода від 08.10.2020**
Угода про політичне співробітництво, вільну торгівлю і стратегічне партнерство між Україною та Сполученим Королівством Великої Британії і Північної Ірландії
- **Лист Держмитслужби № 15-03/1245 від 26.12.2022**
Про графіки зниження ввізних та вивізних (експортних) мит

Коментарі:

інша

8. Податок на додану вартість

Податок на додану вартість - непрямий податок, який нараховується та сплачується відповідно до норм розділу V Податкового кодексу України.

Об'єктом оподаткування (див. статтю 185 Податкового кодексу України) є операції платників податку з:

- ввезення товарів на митну територію України в митних режимах імпорту або реімпорту, в тому числі постачання товарів з-під митних режимів магазину безмитної торгівлі, митного складу або спеціальної митної зони для їх подальшого вільного обігу на території України;
- вивезення товарів у митному режимі експорту або реекспорту, в тому числі постачання товарів, які перебувають у вільному обігу на території України, до митних режимів магазину безмитної торгівлі.

торгівлі, митний склад або спеціальна митна зона.

При ввезенні товарів на митну територію України *базою оподаткування* є договірна (контрактна) вартість, але не менша митної вартості цих товарів, з урахуванням мита та акцизного податку, що підлягають сплаті, за винятком податку на додану вартість, що включаються до ціни товарів згідно із законом (див. статтю 190 Податкового кодексу України).

Ставка	20%
Діє	з 01.01.2011

Підстава:

- Кодекс ВР № 2755-VI від 02.12.2010
Податковий кодекс України

9. Єдиний збір в пункті пропуску

Єдиний збір справляється з транспортних засобів, визначених у ст. 5 Закону України від 04.11.99 № 1212-XIV, які перетинають державний кордон, за здійснення у пунктах пропуску митного (у разі транзиту вантажу і транспортного засобу) контролю вантажу і транспортного засобу, за проїзд транспортного засобу автомобільними дорогами та за проїзд автотранспорту з перевищенням встановлених загальної маси, осьових навантажень та (або) габаритних параметрів.

Не справляється у разі: перетинання державного кордону авіаційними та водними транспортними засобами, залізничними вагонами без вантажу, залізничними пасажирськими вагонами, легковими автомобілями; транзиту вантажу, що не підлягає пропуску через митний кордон та перевантажується на інший транспортний засіб у зоні митного контролю пункту пропуску, який є одночасно пунктом ввезення та вивезення цього вантажу; в'їзду та виїзду транспортного засобу в межах одного пункту пропуску через держкордон без перетинання митного кордону; переміщення товарів трубопровідним транспортом та лініями електропередачі.

Діє	з 01.01.2008
-----	---------------------

Підстава:

- Закон України ВР № 1212-XIV від 04.11.1999
Про єдиний збір, який справляється у пунктах пропуску (пунктах контролю) через державний кордон України
- Постанова КМУ № 1569 від 24.10.2002
Про затвердження Порядку справляння єдиного збору у пунктах пропуску (пунктах контролю) через державний кордон

10. Вільна торгівля (імпорт)

Преференція по миту: "400" - країни СНД;
Преференція по миту: "401" - Республіка Грузія;
Преференція по миту: "402" - Республіка Македонія;

Преференція по миту: "405" - Республіка Чорногорія.

В рамках діючих міждержавних угод про вільну торгівлю (з країнами СНД, Республікою Грузія, Республікою Македонія та Чорногорією) можливе звільнення від сплати мита при імпорті вказаного у коментарі товару. Таке звільнення здійснюється при дотриманні умов (наявність сертифіката про походження товару, виконання правил прямого відвантаження та безпосередньої закупівлі), що встановлені кожною окремою угодою.

Азербайджан

- **Міждержавна угода від 28.07.1995**

Угода між Урядом України та Урядом Азербайджанської Республіки про вільну торгівлю

- **Лист ДМСУ (до 2012) № 11/2-14-10197-ЕП від 04.07.2003**

Діє за умови:

- *Підтвердження походження товарів шляхом подання сертифікату СТ-1*
- *Дотримання правил "Безпосередньої закупівлі"*
- *Дотримання правил "прямого відвантаження"*

Грузія

- **Міждержавна угода від 09.01.1995**

Угода між Урядом України та Урядом Республіки Грузія про вільну торгівлю

- **Лист ДМСУ (до 2012) № 11/2-14-10197-ЕП від 04.07.2003**

Діє за умови:

- *Підтвердження походження товарів шляхом подання сертифікату СТ-1(7006) або сертифікату EUR.1(0954) або декларації про походження (7012 або 7016)*
- *Дотримання правил "Безпосередньої закупівлі"*
- *Дотримання правил "прямого відвантаження"*

Молдова

- **Міждержавна угода від 29.08.1995**

Угода між Урядом України та Урядом Республіки Молдова про вільну торгівлю

- **Лист ДМСУ (до 2012) № 11/2-14-10197-ЕП від 04.07.2003**

Діє за умови:

- *Підтвердження походження товарів шляхом подання сертифікату СТ-1*
- *Закупівлі товару резидентом однієї з держав учасниць Угоди про створення зони вільної торгівлі*

Узбекистан

- **Міждержавна угода від 29.12.1994**

Угода між Урядом України та Урядом Республіки Узбекистан про вільну торгівлю

- **Лист ДМСУ (до 2012) № 11/2-14-10197-ЕП від 04.07.2003**

- **Лист ДМСУ (до 2012) № 13/13-2101-ЕП від 25.04.2001**

Діє за умови:

- *Підтвердження походження товарів шляхом подання сертифікату СТ-1*

- *Дотримання правил "Безпосередньої закупівлі"*
- *Дотримання правил "прямого відвантаження"*

Туркменистан

- **Міждержавна угода від 05.11.1994**
Угоду між Урядом України та Урядом Туркменистану про вільну торгівлю
- **Лист ДМСУ (до 2012) № 11/2-14-10197-ЕП від 04.07.2003**

Діє за умови:

- *Підтвердження походження товарів шляхом подання сертифікату СТ-1*
- *Дотримання правил "Безпосередньої закупівлі"*
- *Дотримання правил "прямого відвантаження"*

Казахстан

- **Міждержавна угода від 17.09.1994**
Угода між Урядом України та Урядом Республіки Казахстан про вільну торгівлю
- **Лист ДМСУ (до 2012) № 11/2-14-10197-ЕП від 04.07.2003**
- **Лист ДМСУ (до 2012) № 14/1-2869-ЕП від 26.11.1998**

Діє за умови:

- *Підтвердження походження товарів шляхом подання сертифікату СТ-1*
- *Дотримання правил "Безпосередньої закупівлі"*
- *Дотримання правил "прямого відвантаження"*

Киргизстан

- **Міждержавна угода від 26.05.1995**
Угода між Урядом України та Урядом Киргизької Республіки про вільну торгівлю
- **Лист ДМСУ (до 2012) № 11/2-14-10197-ЕП від 04.07.2003**

Діє за умови:

- *Підтвердження походження товарів шляхом подання сертифікату СТ-1*
- *Дотримання правил "Безпосередньої закупівлі"*
- *Дотримання правил "прямого відвантаження"*

Таджикистан

- **Міждержавна угода від 06.07.2001**
Угода між Кабінетом Міністрів України та Урядом Республіки Таджикистан про науково-технічне співробітництво

Діє за умови:

- *Підтвердження походження товарів шляхом подання сертифікату СТ-1*
- *Дотримання правил "Безпосередньої закупівлі"*
- *Дотримання правил "прямого відвантаження"*

Чорногорія

- **Міждержавна угода від 18.11.2011**
Угода про вільну торгівлю між Урядом України та Урядом Чорногорії

- Лист ДМСУ (до 2012) № 16/1-16.1/2472-ЕП від 08.11.2012

Діє за умови:

Сертифікат про походження EUR.1

Білорусь

- Міждержавна угода від 18.10.2011
Договір про зону вільної торгівлі
- Лист ДМСУ (до 2012) № 11.1/1.2-16.1/10114-ЕП від 07.09.2012

Діє за умови:

- *Підтвердження походження товарів*
- *Дотримання правил "Безпосередньої закупівлі"*
- *Дотримання правил "прямого відвантаження"*

Вірменія

- Міждержавна угода від 18.10.2011
Договір про зону вільної торгівлі
- Лист ДМСУ (до 2012) № 16/2-16.1/2283-ЕП від 19.10.2012
Щодо набрання чинності Договору про зону вільної торгівлі для Республіки Вірменія

Діє за умови:

- *Підтвердження походження товарів*
- *Дотримання правил "Безпосередньої закупівлі"*
- *Дотримання правил "прямого відвантаження"*

Казахстан

- Міждержавна угода від 18.10.2011
Договір про зону вільної торгівлі
- Лист ДМСУ (до 2012) № 11.1/1.2-16.1/10114-ЕП від 07.09.2012

Діє за умови:

- *Підтвердження походження товарів*
- *Дотримання правил "Безпосередньої закупівлі"*
- *Дотримання правил "прямого відвантаження"*

Молдова

- Міждержавна угода від 18.10.2011
Договір про зону вільної торгівлі
- Лист ДМСУ (до 2012) № 11.1/1.2-16.1/10114-ЕП від 07.09.2012

Діє за умови:

- *Підтвердження походження товарів*
- *Дотримання правил "Безпосередньої закупівлі"*
- *Дотримання правил "прямого відвантаження"*

11. Виключення з виробничої кооперації СНД

Продукція, що поставляється за виробничою кооперацією згідно з переліками до міжурядових, міжвідомчих і міжгалузевих угод, а також продукція, яка підпадає під митний режим переробки, звільняється від обкладення ввізним, експортним митом, акцизним збором та іншими податками, якщо інше не передбачено укладеними угодами.

Вказане не розповсюджується на імпорт зазначеного у коментарі товару.

Діє	з 01.01.2008
-----	---------------------

Підстава:

- **Постанова КМУ № 1648 від 13.12.2001**
Про внесення змін та визнання такими, що втратили чинність, деяких постанов Кабінету Міністрів України
- **Постанова КМУ № 323 від 18.05.1994**
Про затвердження Положення про порядок поставок і митного оформлення продукції за виробничою кооперацією підприємств і галузей держав-учасниць СНД

Коментарі:

Товари сільського господарства

12. Продукція з ГМО

Коди документів:

"5140" - Витяг або посвідчення або реєстраційний номер з державного реєстру генетично модифікованих організмів або продукції, виробленої із застосуванням ГМО;

або

"5139" - Дозвіл на ввезення продукції, отриманої з використанням ГМО, призначеної для науково-дослідних цілей;

або

"5138" - Дозвіл на транзитне переміщення незареєстрованих в Україні ГМО;

або

"5141" - Заява декларанта або уповноваженої ним особи, у вигляді внесення коду до митної декларації, про те, що товари не є генетично модифікованим організмом або продукцією, виробленою із застосуванням ГМО.

Випуск у відповідний митний режим під час переміщення через митний кордон України (ввезення, транзит), вказаних у коментарі товарів, здійснюється митними органами на підставі витягу або посвідчення, або реєстраційного номеру з державного реєстру генетично модифікованих організмів або продукції, виробленої із застосуванням ГМО; або дозволу на ввезення продукції, отриманої з використанням ГМО, призначеної для науково-дослідних цілей; або дозволу на транзитне переміщення незареєстрованих в Україні ГМО (Додатково див. лист ДФСУ від 09.10.2018 р. № 31275/7/99-99-18-03-01-17).

Діє	з 28.02.2019
-----	---------------------

Підстава:

- **Лист ДФСУ № 6636/7/99-99-18-03-01-17 від 28.02.2019**

[Щодо митних формальностей, необхідних для випуску у відповідний митний режим ГМО]

Коментарі:

Кукурудзяна олія

13. Харчові продукти, корми, побічні продукти тварин.і

Код документу: "5509" - інформація про позитивні результати проведення заходів офіційного контролю з використанням механізму "єдиного вікна" (в якості відомостей про документ зазначається оригінальний номер електронної справи).

Відповідно до положень ПКМУ від 24.10.2018 р. № 960 в разі ввезення на митну територію України (крім ввезення з метою транзиту) вказаних у коментарі товарів, здійснюється державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин:

- у формі попереднього документального контролю пунктах пропуску через державний кордон України;
- територіальними органами Держпродспоживслужби під час оформлення товарів у відповідний митний режим.

Попередній документальний контроль в пункті пропуску здійснюється на підставі оригіналу міжнародного сертифікату (для товарів, зазначених у Переліку продуктів, які підлягають державному контролю на призначених прикордонних інспекційних постах) та транспортних (перевізних) документів.

Діє	з 18.11.2018
-----	---------------------

Підстава:

- **Постанова КМУ № 960 від 24.10.2018**

Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)

- **Закон України ВР № 2042-VIII від 18.05.2017**

Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин

Коментарі:

Інші нелеткі жири і олії рослинні (включаючи джоджобову олію) та їх фракції, рафіновані або нерафіновані, але без зміни їх хімічного складу (крім олії для технічного або промислового використання)

14. Вартість давальницької сировини

Вартість давальницької сировини, при вивезенні з України для переробки у готову продукцію, що класифікується за цим кодом, повинна становити не менш як 80 % вартості готової продукції, що ввозиться в Україну.

Виключення становить папір для пакування жировмісних харчових продуктів, що класифікується за кодом 480620000, який вивозиться з митної території України як давальницька сировина з метою виготовлення та ввезення готової продукції - паперу

металізованого для харчових продуктів (код 481190900).

Діє	з 24.01.2014
-----	--------------

Підстава:

- **Постанова КМУ № 879 від 04.12.2013**

Деякі питання переробки товарів за межами митної території України та внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 21 травня 2012 р. N 461

15. Заборона ввезення

Ввезення в Україну вказаного у коментарі товару заборонено відповідним законодавчим актом.

Діє	з 12.04.2022
-----	--------------

Підстава:

- **Постанова КМУ № 426 від 09.04.2022**

Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації

Коментарі:

Заборонити ввезення на митну територію України в митному режимі імпорту товарів з Російської Федерації.

-Товари, переміщення яких територією Російської Федерації здійснено транзитом, та товари, ввезені з Російської Федерації, у тому числі товари походженням з третіх країн, можуть бути поміщені в митний режим імпорту, якщо їх ввезення в Україну здійснено до 24 лютого 2022 р. включно

-У відповідності з п.1, ч. 1 Статті 42 Митного кодексу України від 13/03/2012 N 4495-VI, при митному оформленні, подання сертифікату про походження товару з обов'язковим

16. Обмеження ввезення(громадяни)

Діє	з 01.06.2012
-----	--------------

Підстава:

- **Кодекс ВР № 4495-VI від 13.03.2012**

Митний кодекс України

Коментарі:

- *Пропуск на митну територію України товарів, що класифікуються в 1 - 24 групах УКТ ЗЕД та ввозяться громадянами для вільного обігу, в будь-яких обсягах не*

дозволяється.

- *Обмеження, встановлене частиною першою цієї статті, не поширюється на: 1) алкогольні та тютюнові вироби, що ввозяться громадянами в кількостях та у способи, зазначені у частині другій статті 376 цього Кодексу; 2) харчові продукти вагою до 10 кг в упаковці виробника, що надходять на адресу громадян у міжнародних поштових або експрес-відправленнях; 3) харчові продукти для власного споживання на суму, яка не перевищує еквівалент 200 євро, що ввозяться в порядку та обсягах, визначених Кабінетом Міністрів України; 4) домашніх тварин.*
- *Не підлягають переміщенню на митну територію України в несупроводжуваному багажі продукти харчування без упаковки виробника.*

17. Деталізація опису товару

Під час декларування вказаного товару до електронного інвойсу вноситься додаткова інформація, яка необхідно для його ідентифікації (див. коментар).

Діє	з 11.11.2012
-----	--------------

Підстава:

- **Наказ Мінфіну № 998 від 17.09.2012**
Про затвердження Класифікатора додаткової інформації, необхідної для ідентифікації товарів, що вноситься до електронного інвойсу, який додається до митної декларації, заповненої на бланку ЄАД

Коментарі:

Жири та олії рослинного походження та їх фракції

-Вид жиру

-Вид обробки

-Використання

-Тип фасування

-для товарів, що ввозяться на митну територію України в первинній тарі (упаковці), невіддільній від товару до його споживання і в якій товар подається для роздрібного продажу

-Первинна упаковка

18. Контроль митної вартості біржових товарів

Контроль за правильністю визначення митної вартості вказаних у коментарі товарів здійснюється із врахуванням середніх значень біржових котирувань на ці товари або їх сировинні складові.

Діє	з 13.04.2009
-----	--------------

Підстава:

- **Лист ДМСУ (до 2012) № 16/1-1/657-ЕП від 13.04.2009**

Коментарі:

-Кукурудза -Олія сира

19. Маркування харчових продуктів

Забороняється обіг харчових продуктів, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Маркування харчових продуктів повинно забезпечувати споживача інформацією, яка надає йому можливість здійснити вибір харчового продукту відповідно до потреб споживача.

Маркування харчового продукту виконується державною мовою. За рішенням оператора ринку поруч із текстом, викладеним державною мовою, може розміщуватися його переклад іншими мовами. У маркуванні можуть бути зазначені певні речовини та їх кількість без зазначення властивостей, які харчовий продукт має завдяки цим речовинам. У маркуванні забороняється наводити інформацію про їх лікувальні властивості, вгамування болю та т.ін.

У разі наявності у харчовому продукті генетично модифікованих організмів (ГМО), якщо їх частка у харчовому продукті перевищує 0,9 відсотка в будь-якому інгредієнті харчового продукту, що містить, складається або вироблений з генетично модифікованих організмів, маркування харчового продукту повинно включати позначку "з ГМО".

Вантажі з продуктами харчування, що ввозяться (пересилаються) на митну територію України та марковані з порушенням вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, можуть бути випущені в обіг без права їх пропонування кінцевому споживачу під зобов'язання оператора ринку про виправлення маркування відповідно до вимог законодавства.

Забороняється ввезення на територію України громадянами України, іноземцями та особами без громадянства для власного споживання харчових продуктів тваринного походження без упаковки виробника.

Діє	з 01.01.2008
-----	---------------------

Підстава:

- **Закон України ВР № 771/97-ВР від 23.12.1997**
Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів
- **Лист ДМСУ (до 2012) № 11/3-10.18/813-ЕП від 18.01.2011**
Про перевірку маркування харчової продукції
- **Наказ Держспоживстандарту № 487 від 28.10.2010**
Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів

20. Умови, що визначають країну походження товару

Вказаний у коментарі товар міститься у Переліку умов виробничих та технологічних операцій, при виконанні яких товар вважається таким, що походить з тієї країни, в якій вони мали місце. Це стосується товарів, які є об'єктом зовнішньоекономічних угод в рамках країн - учасниць СНД.

Діє	з 14.09.2011
-----	--------------

Підстава:

- **Міждержавна угода від 20.11.2009**
Угода про Правила визначення країни походження товарів у Співдружності Незалежних Держав
- **Лист ДМСУ (до 2012) № 16/1-16.1/1269-ЕП від 13.09.2011**
Про введення в дію нових Правил про визначення країни походження товарів країн СНД

Коментарі:

Операції з рафінації та(або) фракціонуванню в умовах спеціалізованого виробництва, при цьому окрема операція гідратації не є достатньою для надання товару статусу походження

21. Нормативи відбору проб і зразків

У разі, якщо відповідним нормативно-правовим актом встановлено потребу проводити лабораторну перевірку, відбір проб й зразків товарів для проведення лабораторних досліджень (аналізу, експертизи) здійснюється у межах, встановлених нормативами відбору проб та зразків.

Діє	з 13.01.2017
-----	--------------

Підстава:

- **Наказ Мінфіну № 1058 від 02.12.2016**
Про затвердження Порядку взаємодії структурних підрозділів та територіальних органів ДФСУ із Спеціалізованою лабораторією з питань експертизи та досліджень ДФС під час проведення досліджень

Коментарі:

Олії та жири рослинні і тваринні, суміші жирів, продукти з рослинних та тваринних жирів

Додаток В

ДОГОВІР № 10

про надання послуг з декларування та митного оформлення
товарів

м. Київ

15 березня 2023 р.

ФОП Карманенко Григорій Іванович, що здійснює декларування на підставі Ліцензії на право здійснення посередницької діяльності митного брокера АЕ 523128, надалі – «**Виконавець**», в особі директора Карманенко Г.І., який діє на підставі Статуту, з однієї сторони та ТОВ «КАМА» надалі – «**Замовник**», в особі Директора Іванова Івана Андрійовича, який діє на підставі Статуту з іншої сторони, далі разом іменовані **Сторони**, а кожна окремо – Сторона, склали цей договір (далі – Договір) про наступне:

1. Предмет договору

2. Цей договір регулює взаємовідносини між **Замовником** та **Виконавцем** при наданні митно-брокерських послуг згідно з чинним законодавством України.
3. **Замовник** доручає, а **Виконавець** зобов'язується за обумовлену плату і в обумовлений термін надавати повний комплекс робіт по митно-брокерському обслуговуванню.

1.2.1 Митне оформлення конкретної партії товару **Виконавець** здійснює за дорученням **Замовника**, оформленим у вигляді письмового замовлення на надання митно-брокерських послуг. Замовлення передається не пізніше 2-х днів до початку зазначених в ньому робіт.

1.2.2 Дії, пов'язані з декларуванням і митним оформленням товарів **Замовника**, здійснювати самостійно від свого імені за рахунок і за дорученням **Замовника** в порядку, передбаченому цим Договором та чинним законодавством України.

2. Права та обов'язки Сторін

2.1. Обов'язки Виконавця:

2.1.1. В межах своєї компетенції, представляти інтереси **Замовника** в митних та інших органах та виконувати необхідні дії, пов'язані з наданням **Замовнику** повного комплексу митно-брокерських послуг.

2.1.2 Здійснювати декларування та митне оформлення товарів **Замовника** у порядку, встановленому чинними законодавчими та нормативними актами і документами.

2.1.3 Зберігати комерційну таємницю, яка міститься в документах **Замовника**.

2.1.4 **Виконавець** зобов'язується в межах своєї компетенції надавати консультації **Замовнику** щодо вимог митного законодавства України, готувати документи та ВМД для пред'явлення в митний орган та проведення митного оформлення відносно товарів, що декларуються, які належать **Замовнику** чи якими **Замовник** має право розпоряджатися, а також надавати інші, пов'язані із зовнішньоекономічною діяльністю **Замовника**, послуги.

2.1.5 Надавати передбачені тарифом Виконавця (Брокера) послуги в узгоджені із **Замовником** терміни.

2.1.6 За 7 діб інформувати **Замовника** про зміну розміру тарифу на послуги.

2.1.7 **Виконавець** не гарантує належне виконання обов'язків за даним договором у випадках:

- Зміни митного законодавства та інших нормативних документів, пов'язаних з виконанням обов'язків Виконавця (Брокера).

- Невірного оформлення документів Замовником, його партнерами чи іншими організаціями.
- Несвоєчасного надання документів та/або здійснення оплати митних платежів.
- Невідповідності номенклатури та кількості вантажу даним, заявленим в товаросупровідних документах.

2.1.8 У випадку появи обставин, що потребують надлишкових витрат часу або надання додаткових документів (за вимогою митника або дозвільних служб) терміново повідомити про це **Замовника** (письмово або по телефону).

2.2. Виконавець має право:

2.2.1. Запитувати у **Замовника** документи, необхідні для митного оформлення товарів: (ліцензії на експорт-імпорт, висновки органів митного контролю щодо вартості вантажів, коду товару відповідно УКТЗЕД, висновки санепідемстанції, фітосанітарної служби, карантинного контролю, ветеринарного контролю, Міністерства транспорту і зв'язку України, Урядової комісії з експортно-імпортного контролю, сертифікати походження товару, сертифікати відповідності стандартам товару, технічну документацію та каталоги товару, а також інші документи, що мають відношення до митного оформлення).

2.2.2. Відмовити **Замовнику** у наданні послуг з декларування за конкретним дорученням у випадку, коли у **Виконавця** є достатні підстави вважати, що документи містять заздалегідь неправдиві відомості та/або дії **Виконавця** нестимуть протиправний характер чи будуть суперечити встановленому порядку, а також, якщо **Замовник** не подає необхідні для оформлення документи.

2.2.3. **Виконавець** має право завіряти своєю печаткою документи та їх копії, необхідні для митного оформлення.

2.3. Обов'язки ЗАМОВНИКА :

2.3.1. Надавати **Виконавцю** всі необхідні документи та необхідну інформацію про характер вантажу (в електронному вигляді) до завантаження у відправника, для запобігання можливих простоїв транспортних засобів, що здійснюють перевезення вантажу на митниці України .

2.3.2. При доставці вантажу в зону дії митниці передати **Виконавцю** для митного оформлення вантажу потрібний повний пакет оригінальних документів .

2.3.3. В разі необхідності забезпечувати доставку товарів у місце оформлення, зазначене **Виконавцем** , а також присутність уповноваженої особи Замовника.

2.3.4. Компенсувати **Виконавцю** витрати, пов'язані з виконанням (на вимогу митниці) робіт із завантаження, розвантаження, перевантаження товарів, що декларуються.

2.3.5. За догляд вантажу в зоні дії митного контролю сплатити послуги митного терміналу, закріпленого за вантажним відділом підприємства, яке здійснює ЗЕД.

2.3.6. По закінченню робіт своєчасно сплатити **Виконавцю** за надання послуг з декларування та митного оформлення товарів протягом 3-х календарних днів.

2.3.7. У випадку відмови замовлених послуг терміново повідомити **Виконавця** і компенсувати йому суму фактично понесених витрат, пов'язаних з виконанням послуг **Замовника**.

2.4. Замовник має право:

2.4.1. Замовник має право вимагати від Виконавця якісного та своєчасного митного оформлення вантажів, та інших послуг, передбачених даним договором.

2.4.2. Знайомитися в місці знаходження Виконавця з достовірними відомостями про включення останнього до Реєстру митних брокерів, інформацією про основні умови проведення митних операцій з товарами і транспортними засобами.

2.4.3. Бути присутнім при митному оформленні товарів.

2.4.4. Звертатися за роз'ясненням вимог митного органу і митних правил України, знайомитися з результатами проведеного митним органом України дослідження (експертизи) узятих проб і зразків товарів.

3. Термін виконання робіт

3.1 Термін виконання робіт **Виконавцем** залежить від обсягу, графіку роботи митниці та погоджується Сторонами додатково по кожному зверненні.

4. Умови сплати митних платежів

4.1 Митні платежі (мито, митні збори, акцизний збір, ПДВ) мають бути сплачені **Замовником** до того, як митниці будуть пред'явлені товари.

Сплата митних платежів (митні збори, мито, акцизний збір, ПДВ, ін.) згідно з цим Договором здійснюється: Безпосередньо самим **ЗАМОВНИКОМ**.

4.2 В разі встановлення згодом недобору митних платежів (зміна ставок мита, інших митних платежів, вимог нормативних актів тощо) після випуску митницею товарів у вільне використання відповідальність за їх доплату несе **Замовник**.

5. Розрахунки і умови оплати послуг Виконавця

5.1 За надання послуг з митного оформлення товарів **Замовник** виплачує **Виконавцю** суму, розмір якої залежить від обсягу виконаних робіт та наданих послуг. Розрахунок цього розміру здійснюється згідно з тарифом Виконавця. Митне оформлення першої партії товару проводиться за умови 100 % передоплати, надалі за письмовою або усною домовленістю сторін.

5.2 Виконавець з моменту виконання робіт надає **Замовнику** рахунок та акт виконаних робіт, виконана робота вважається оформлена декларація товарів **Замовника**, чи інші наданні послуги.

5.3 Підставою для розрахунків є акт виконаних робіт за Договором. **Замовник** сплачує по безготівковому розрахунку не пізніше 3-х календарних днів з моменту завершення митного оформлення товару. Всі розрахунки між **Виконавцем** та **Замовником** здійснюються в національній валюті України шляхом банківського переказу.

5.4 При несвоєчасній оплаті **Замовником** послуг **Виконавця**, в разі відсутності попередньої письмової домовленості про перенесення строку платежу, **Замовник** сплачує **Виконавцю** пеню в розмірі 0,5% за кожен день прострочення від тієї суми, яка підлягає сплаті.

5.5 Виконавець залишає за собою право передавати товаросупровідні документи на оформлений вантаж тільки після повного розрахунку за даним договором.

6. Особливі умови і відповідальність Сторін

6.1 Сторони несуть юридичну та матеріальну відповідальність за невиконання або неналежне виконання умов цього Договору.

6.1.1. «**Замовник**» несе матеріальну відповідальність у вигляді відшкодування матеріального збитку (витрат) **Виконавцю** і / або представникам митного брокера (співробітникам «**Виконавця**») у випадках:

- Якщо він передав «**Виконавцю**» відомості, необхідні для виконання митно-брокерського обслуговування (МБО), які в момент їх отримання або згодом будуть визнані недостовірними, або надав їх несвоєчасно;
- Якщо їм були відправлені товари, заборонені до ввезення/вивезення, або товари, щодо яких існують спеціальний режим пропуску через митний кордон, без надання належним чином оформлених дозволів на ввіз/вивіз таких товарів;
- Невідповідності (недостовірності, неточності, неправдивості) фактичних даних (характеристик) товарів даним (характеристикам), зазначеним у поданих «**Замовником**» документах;
- Необґрунтованої відмови в оплаті;
- Несвоєчасної оплати митних процедур, мит, зборів, податків і т.д.

6.1.2. «**Замовник**» несе юридичну відповідальність:

- За достовірність (законність) документів що надаються «Брокеру» для митного оформлення товарів та інших предметів;
- За достовірність, точність, правдивість даних про товари, та іншої інформації яка міститься в документах що надаються «Брокеру» для митного оформлення товарів та інших предметів;
- За невідповідність (недостовірність, неточність, неправдивість) фактичних характеристик товарів та інших предметів що переміщуються через митний кордон України даними, зазначених у наданих «Замовником» документах і пропонованим до митного контролю.

6.2 Виконавець (несе відповідальність за несвоєчасне та неправильне митне оформлення вантажів при умові надання **ЗАМОВНИКОМ** всіх необхідних документів.

6.3 Виконавець не несе відповідальності за невідповідність товарів (їх найменувань, маркування, кількісних та якісних характеристик), зазначених у товаросупровідних документах, товарам, що фактично переміщуються через митний кордон України.

6.4 Виконавець не несе відповідальності за зобов'язання **Замовника**, які останній надав безпосередньо митниці. Так само **Виконавець** не несе відповідальності за перевищення узгоджених термінів оформлення товарів **Замовника** при їх ввезенні (вивезенні) у випадках, якщо таке перевищення сталося у зв'язку з нездійсненням або з несвоєчасним здійсненням **Замовником** тих заходів, які він повинен здійснити згідно із встановленим порядком та цим Договором.

7. Форс-мажорні обставини

7.1 У випадку, якщо одна із Сторін виявиться не в змозі повністю чи частково виконати свої зобов'язання по цьому Договору в результаті революції, стихійного лиха, пожежі, військових конфліктів, змін у законодавстві і дій органів влади, централізованого вимикання електроенергії або інших обставин, які знаходяться поза контролем Сторін, строки виконання зобов'язань подовжуються на відповідний період дії таких обставин. При цьому Сторони звільняються від відповідальності.

7.2 Строк дії форс-мажорних обставин підтверджується Торгово-промисловою палатою України або уповноваженими нею регіональними відділеннями.

8. Арбітраж

8.1 При виникненні суперечок під час виконання умов Договору вони вирішуються Сторонами за взаємною згодою.

8.2 У випадку недосягнення взаємної згоди, суперечки по цьому Договору вирішуються господарським судом за місцем знаходження відповідача.

9. Термін дії, внесення змін і дострокове припинення Договору

9.1 У випадку встановлення недоцільності або неможливості виконання договірних зобов'язань зацікавлена Сторона вносить пропозицію про дострокове припинення дії цього Договору, яка повинна бути невідкладно розглянута.

Одностороннє припинення дії Договору можливе, або за спільною домовленістю Сторін.

9.2 Цей Договір діє з «28»січня 2023р. по «28» січня 2024року.

9.3 У випадку , якщо Сторони за 30 календарних днів до закінчення строку дії даного Договору не заявлять про його припинення , цей Договір вважається автоматично пролонгованим на той же строк і на тих же умовах.

9.4 Договір може бути змінено або доповнено за згодою Сторін, яка оформлюється додатковою угодою і є невід'ємною частиною цього Договору.

9.5 Всі документи, підписані Сторонами з використанням факсимільного зв'язку (факсові копії), мають для обох Сторін юридичну силу оригіналу до моменту отримання самого оригіналу документа.

9.6 Цей Договір складено в двох примірниках українською мовою, при чому обидва примірники мають однакову юридичну силу.

10. Інші умови.

10.1 За дорученням Замовника та за його рахунок Виконавець може оформляти сертифікати відповідності, якості, країни походження, дозволи та висновки контролюючих органів, що є необхідними для проведення митного оформлення, для чого Замовник надає виконавцю право представляти інтереси Замовника в державних та недержавних установах та організаціях.

11. Юридичні адреси та підписи сторін

Замовник:	Виконавець (Брокер):
ТОВ «КАМА» Місцезнаходження: Україна, Полтавська обл., м. Полтава, вул. П. Дорошенка, 3 Реєстраційний номер підприємства: 15307418 р/р 7490185544180970 ПАТ «КИЇВ-БАНК», Україна МФО 331489 ПН: 143074116324 Номер свідоцтва: 100339797 Телефон: +38 (044) 4618806 Факс: +38 (044) 6575901 Директор _____/І.А. Іванов М.П.	ФОП Карманенко Григорій Іванович Місцезнаходження: 36007, м. Полтава, вул. Миру 9, кв.28. р/р 27080050252242 в ПАТ «КИЇВ-БАНК» МФО 398409 ПН № 387486426537 Свідоцтво платника ПДВ № 330140635 тел +38(053)8965085 Директор _____/Г.І. Карманенко М.П.

ДОДАТОК Г

КОНТРАКТ КУПІВЛІ-ПРОДАЖУ № 25

м. Київ, Україна 16 березня 2023 року

ТМ “КАМА” що розташована за адресою: м. Полтава, вул. П. Дорошенка 3, іменована надалі Продавець, в особі виконавчий директор Іванов Іван, що діє на підставі статуту, з одного боку, «KESKINOGLU IC VE DIS» м. Аніса, вул. Акхісар, 72, іменоване надалі Покупець, в особі (посада, ПІБ) генеральний директор Альтан Джума, що діє на підставі (статуту, доручення, ін.), з іншого боку, уклали даний договір, іменований надалі Контракт, про нижченаведене.

2. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТУ

Продавець продає, а Покупець купує товари згідно зі специфікацією, що додається до контракту під № 5, і відповідно до специфікації. Додатки до контракту становлять його частину.

3. БАЗИСНІ УМОВИ Й ТЕРМІНИ ПОСТАВКИ

3.1. Терміни поставки.

3.1.1. Продавець зобов'язується поставити проданий за справжнім контрактом товар через 10 днів з моменту його підписання.

3.1.2. Датою поставки вважається дата відповідно до товаросупровідних документів.

3.2. Умови поставки.

3.2.1. Товар поставляється Продавцем на умовах DAP на підставі Інкотремс 2010 р.

4. УМОВИ ПЛАТЕЖІВ (РОЗРАХУНКІВ)

4. Умови платежів

4.1. Покупна ціна, передбачена специфікацією до контракту, буде виплачена Покупцем шляхом відкриття акредитива в банку.

4.2. Покупець зобов'язаний протягом 10 днів після набрання контрактом чинності відкрити безвідкличний, ділений, підтверджений документарний

акредитив на загальну суму вартості товару, передбачену специфікацією контракту.

5. УМОВИ ЗДАЧІ - ПРИЙМАННЯ ТОВАРІВ

5. Умови здачі (приймання) товару

5.1. Покупець повинен прийняти товар по кількості протягом 10 днів після одержання транспортної накладної/коносаменту від перевізника з повідомленням про прибуття товару. Приймання проводиться в присутності представників Продавця і Покупця.

У випадку встановлення недостачі й ушкодження товару складається протокол разом із представником. Продавець відповідає за недостачу, ушкодження до моменту переходу ризиків.

5.2. Продавець відповідає за (недостачу, ушкодження) товару, що виникло після його передачі, але причина яких існувала до цієї передачі, протягом 6 місяців.

5.3. Товар передається при порівнянні даних товаросупровідних документів із фактично наявним товаром.

6. ПАКУВАННЯ Й МАРКУВАННЯ

6. Пакування та маркування

6.1. Тара та пакування повинні відповідати експортним вимогам для даного виду товарів у країні Україна або звичайним вимогам зовнішньоторговельного обігу й відповідати умовам контракту.

6.2. У кожне вантажне місце має бути вкладений пакувальний аркуш із вказівкою кількості, ваги брутто й нетто, кількості одиниць, ін.

6.3. На кожне вантажне місце повинно бути нанесене маркування на українській мові із вказівкою (найменування, адреса сторін, номер контракту, ін.).

7. ФОРС-МАЖОРНІ ОБСТАВИНИ

7. Форс-мажорні обставини

7.1. При настанні обставин непереборної сили для виконання кожної зі сторін зобов'язань за контрактом, а саме (крім обставин, що традиційно

вказуються, - пожежі, землетруси, воєнні дії) - доцільно, особливо в імпорتنих контрактах, назвати підвищення мит, акцизів, інших податків саме на контрактний товар із вказівкою величини (у відсотках від діючих на момент підписання контракту ставок) такого підвищення, яке сторони вважають форс-мажором)_ строк виконання зобов'язань відсувається відповідно до строку, протягом якого будуть діяти такі обставини. Дані обставини повинні бути засвідчені Торговельною палатою або іншими компетентними органами відповідної країни Продавця, Покупця або іншої нейтральної країни.

7.2. Сторона, для якої створилася неможливість виконання зобов'язань за контрактом, повинна протягом 5 днів сповістити іншу сторону про настання й припинення таких обставин.

8. САНКЦІЇ І РЕКЛАМАЦІЇ

8. Санкції й рекламації

8.1. У випадку порушення Продавцем строків поставки, зазначених у п.3, він платить штраф у розмірі 30% вартості непоставленого товару за кожний 5 день прострочення, починаючи з 10 дня після закінчення встановленого строку. Загальна сума штрафу не повинна перевищувати 30% від загальної вартості непоставленого в строк товару.

8.2. При простроченні поставки на 5 _днів Покупець має право укласти договір із третьою особою з метою виконання контракту, Продавець зобов'язаний відшкодувати різницю в цінах, передбачених у контракті й у договорі із третьою особою. При незгоді із цим Продавця Покупець має право розірвати контракт і зажадати відшкодування видатків і збитку у зв'язку з невиконанням контракту в розмірі не більш 30 % вартості непоставленого товару.

9. АРБІТРАЖ

9.1. Будь-який спір, що виникає за даним договором або у зв'язку з ним, підлягає передачі на розгляд і остаточний дозвіл у Міжнародний комерційний арбітражний суд при Торгово-промисловій палаті України.

9.2. Сторони згодні з тим, що в процесі розгляду й дозволу спору буде застосовуватися Регламент Міжнародного комерційного арбітражного суду при Торгово-промисловій палаті України.

9.3. Правом, що регулюють даний договір, є матеріальне право Бельгії.

10. ТЕРМІН ДІЇ КОНТРАКТУ

10. Дійсний контракт набуває чинності після того, як (Продавцем, Покупцем) буде отримана імпортна ліцензія на товар, що є предметом контракту. Датою набрання контрактом чинності вважається дата, проставлена в названій ліцензії. Якщо зазначена ліцензія не буде видана, то контракт вважається таким, що не набрав чинності. При цьому сторони не мають права вимагати відшкодування видатків і витрат.

ЗАВЕРШУЮТЬ ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНИЙ КОНТРАКТ юридичні адреси, поштові, платіжні й відвантажувальні реквізити контрагентів, підписи й печатки учасників контракту.

ДОДАТОК Д

СПЕЦИФІКАЦІЯ № 5

до Договору № 10 від «17» березня 2023р.

м. Київ

«17» березня 2023року

Товариство з обмеженою відповідальністю «КАМА», надалі іменоване «*Постачальник*», в особі директора Іванова Івана Андрійовича, що діє на підставі Статуту, з одного боку,

Товариство з обмеженою відповідальністю «Кескіноглас А. С.», іменоване надалі «*Покупець*», в особі директора Альтана Джума, що діє на підставі Статуту, з іншого боку, уклали дану Специфікацію до договору поставки про нижченаведене:

1. Затвердити характеристики, кількість, номенклатуру й загальну вартість партії Товару, що поставляється, відповідно до Таблиці:

№ п/п	Характеристика та номенклатура Товару	Кіл-сть Товару	Ціна за одиницю без ПДВ (грн.)	Ціна за одиницю з ПДВ (грн.)	Загальна вартість без ПДВ (грн.)
1	Кукурудзяна олія	200	240 грн.	250 грн.	48129 грн.
РАЗОМ без ПДВ:					48129 грн.
ПДВ (20%)					9625 грн.
Разом із ПДВ:					57754 грн.

Загальна вартість Товару складає 57754

2. Всі інші умови залишаються незмінними і відповідають договору поставки

ДОДАТОК Е

1 Отправитель (наименование, адрес, страна) Absender (Name, Anschrift, Land) « KESKINOGLU IC VE DIS » 46200, ANISA, ACHISAR 72 TR		Международная товарно-транспортная накладная International Frachtbrief CMR Данная перевозка не является перевозкой опасных грузов. Diese Beförderung unterliegt nicht der besonderen Abrechnung der Beförderungen des Umweltschutzes über den Beförderungserfolg im Umwelt-Straßengüterverkehr (CMR)	
2 Получатель (наименование, адрес, страна) Empfänger (Name, Anschrift, Land) « KERNEL-TRAID » 01001, KIEV, TARASA SHEVCHENCO STR. 3 INN 7490185544180970		16 Получатель (наименование, адрес, страна) Empfänger (Name, Anschrift, Land) ООО «ANGELA» ANISA, CAPIO, 17 TR/053/07979	
3 Место выдачи груза Auslieferungsort des Gutes KIEV, TARASA SHEVCHENCO STR. 3		17 (дополнительное место назначения) (optionaler Bestimmungsort) Ukraine	
4 Место выдачи груза Ort der Übergabe des Gutes ANISA		18 Отправитель и получатель груза Absender und Empfänger des Frachtbriefs	
5 Дата / Datum 27.06.2016		19 Отправитель груза Absender des Gutes	
6 Номер и наименование Nummer und Bezeichnung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000		7 Номер и наименование Nummer und Bezeichnung 7	
8 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000		9 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000	
10 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000		11 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000	
12 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000		13 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000	
14 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000		15 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000	
16 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000		17 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000	
18 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000		19 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000	
20 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000		21 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000	
22 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000		23 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000	
24 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000		25 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000	
26 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000		27 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000	
28 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000		29 Вид груза Art der Verpackung USED AUTO'S AUDI A6 VIN JMKRLD 1000000	