



УДК 633.81

*К. Д. Мотюк,
молодший науковий співробітник відділу наукових досліджень
з організаційних питань митної справи
Державного науково-дослідного інституту митної справи*

ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ НАСІННЯ СОНЯШНИКА В КОНТЕКСТІ ЗДІЙСНЕННЯ ДЕРЖАВНОЇ МИТНОЇ СПРАВИ

Постановка проблеми. В міжнародній практиці чітко визначення товару як об'єкта зовнішньоекономічної операції вимагає застосування різних форм державного регулювання у зовнішньоекономічних відносинах України з країнами світу. Для однозначного розуміння об'єкту митного регулювання існує система класифікації товарів, яка представлена у вигляді цифрового кодування та застосовується з метою надання необхідної інформації про товар, його склад або призначення та інші характеристики, що можуть бути не враховані в найменуванні товару. В Україні такою класифікаційною системою є Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (далі - УКТ ЗЕД), що базується на гармонізованій системі опису та кодування товарів. Під час переміщення насіння соняшника через митний кордон України виникає необхідність правильного присвоєння коду товару згідно з УКТ ЗЕД.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Загальнотеоретичним питанням здійснення ідентифікаційної експертизи присвячені роботи С. А. Вілкової., М. А. Ніколаєвої, М. А. Положнікової, проте питання ідентифікації як класифікаційної основи для визначення коду за УКТ ЗЕД залишається малодослідженим.

Метою статті є дослідження необхідності розробки та використання методики виконання вимірювань способу обробки насіння соняшнику (сушеного або смаженого) при здійсненні митного контролю, що дозволить забезпечити ідентифікацію зазначеного товару для його подальшої класифікації при митному оформленні.

Результати дослідження. Україна займає перше місце у світі серед соняш-

никосіючих держав, виробляючи щорічно більше 10% насіння соняшнику. Попит на нього необмежений і випереджає пропозицію, а його виробництво є найменш затратним і найприбутковішим для сільськогосподарських товаровиробників. Україна є світовим лідером з експорту соняшнику та продуктів його переробки. Поряд з цим, Україна активно імпортує насіння соняшника у значних обсягах. При здійсненні митного контролю при зовнішньоторговельних операціях з насінням соняшника одним з проблемних питань, що потребують вирішення, є питання ідентифікації способу обробки соняшникового насіння для цілей митного оформлення. На даний час відповідна національна нормативно-технічна документація в Україні відсутня.

Насіння соняшнику незалежно від сфери використання має бути у здоровому стані, без самозігрівання та теплового пошкодження під час сушіння; мати властивий здоровому насінню запах (без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів); мати нормальний колір відповідно до певних сортових ознак.

У разі невідповідності насіння соняшнику граничній нормі за показником кислотного числа олії, його використовують на технічні потреби (виробництво оліфи тощо).

За згоди зернових складів, інших суб'єктів підприємницької діяльності дозволено постачати насіння соняшнику з вологістю і вмістом олійної та сміттевої домішок вище граничної норми, якщо можливе доведення ними такого насіння до показників якості, зазначених у табл. 1.1.

Насіння соняшнику, що формують для експортування, має бути у належному вигляді, не зараженим шкідниками зерна й



насіння, мати нормальний запах та колір. Вимоги до інших показників якості встановлюють у договорі (контракті) між постачальником та покупцем.

У разі використання насіння соняшнику для виробництва олії, показник масової

частки олії не є обов'язковим для визначення класу.

Вимоги щодо якості насіння соняшнику, що використовують для продовольчих потреб і виробництва олеїнової кислоти, наведено в табл. 1.1.

Таблиця 1.1.

Нормативні показники якості соняшникового насіння

Показник	Гранична норма				
	для виробництва олії			для виробництва кондитерських виробів	для виробництва олеїнової кислоти
	Перший клас	Другий клас	Третій клас		
Вологість, % не менше ніж не більше ніж	6,0 8,0	6,0 8,0	6,0 8,0	6,0 8,0	6,0 8,0
Олійна домішка, % не більше ніж зокрема проросле насіння	3,0 1,0	5,0 2,0	7,0 3,0	5,0 2,0	5,0 2,0
Сміттєва домішка, % Не більше ніж, Зіпсоване насіння Мінеральна домішка Галька, шлак, руда, насіння рицини	1,0 0,2 0,3 0,15	2,0 0,5 0,5 0,3	3,0 1,0 0,5 0,3	3,0 0,5 0,5 0,3	3,0 1,0 0,5 0,3
Масова частка олії у перерахунку на суху речовину, % Не більше ніж Не менше ніж	50,0 -	45,0 -	40,0 -	- 42,0	- -
Масова частка сирого протеїну у перерахунку на суху речовину, % не менше ніж	-	-	-	19,0	-
Масова частка олеїнової кислоти в олії, % не менше ніж	-	-	-	-	60,0
Кислотне число олії, мг КОН/г, не більше ніж	1,3	2,2	5,0	5,0	5,0
Маса 1000 насінин, г не менше	-	-	-	70,0	-
Зараженість шкідниками зерна	не дозволено	Не дозволено, крім зараженості кліщем не вище II ступеня			

Під час роботи з насінням соняшнику потрібно дотримуватися вимог, викладених у «Техніці безпеки та виробничої санітарії на підприємствах з зберігання та переробці зерна».

Вміст токсичних елементів, мікотоксинів і пестицидів у насінні соняшнику, що використовують для продовольчих потреб, а також для експортування, не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених МТБіСН 5061., за радіологічними показниками насіння соняшнику має відповідати

вимогам ГН 6.6.1.1-130. Максимально допустимий вміст у насінні соняшнику шкідливих речовин наведений у табл. 1.2.

У кожній партії соняшнику визначають стан насіння, запах, колір, вологість, олійну і сміттєву домішки, зараженість, кислотне число олії. У партіях соняшнику, призначених для кондитерських потреб, визначають також масову частку протеїну і масу 1000 насінин; у партіях соняшнику для виробництва олеїнової кислоти – її масову частку.



Таблиця 1.2.

Максимально допустимий рівень вмісту шкідливих речовин у насінні соняшнику

Показник	Максимально допустимий рівень вмісту шкідливих речовин у насінні соняшнику
Токсичні елементи, мг/кг:	
Свинець	0,5
Кадмій	0,1
Арсен	0,2
Ртуть	0,03
Мідь	10,0
Цинк	50,0
Мікотоксини, мг/кг:	
Афлотоксин В ₁	0,005
Зеараленон	1,0
Т-2 токсин	0,1
Радіонукліди, Бк/кг:	
Стронцій-90	20,0
Цезій-137	50,0
Пестициди	Перелік пестицидів, вміст яких контролюють у насінні соняшнику залежить від використання їх на конкретній території, та його погоджують зі службами Міністерства охорони здоров'я України

Контролювання вмісту і періодичність контролювання токсичних елементів, мікотоксинів та пестицидів у насінні соняшнику, що використовують для продовольчих потреб і для експортування, виконують згідно з МР 4.4.4-108.

Кожну партію насіння соняшнику супроводжують свідоцтвом про вміст пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, радіонуклідів і посвідченням або сертифікатом про якість.

Порядок методів контролювання відбувається за такими етапами:

1. відбір та виділення проб для аналізування (згідно ГОСТ 29142 (ISO 542-90), ГОСТ 29141 (ISO 644-90), ГОСТ 10852 та ДСТУ 3355);
2. визначення запаху, кольору (згідно ГОСТ 27988);
3. визначення вологості (згідно ГОСТ 10856 та ДСТУ ISO 10565
4. визначення олійної, сміттевої та особливо врахованої домішки (згідно ГОСТ 10854);
5. визначення зараженості шкідниками (згідно ГОСТ 10853);
6. визначення масової частки олії (згідно ГОСТ 10857 та ДСТУ ISO 10565);
7. визначення масової частки сирого протеїну згідно ГОСТ 13496.4, використовуючи прот, що залишився під

час визначання масової частки олії (згідно ГОСТ 30131);

8. визначення масової частки олеїнової кислоти (згідно ГОСТ 28238);
 9. визначення кислотного числа олії (згідно ГОСТ 10858 та ГОСТ 26597);
 10. визначення маси 1000 насінин (згідно ГОСТ 10842 (ISO 520-77));
 11. визначання токсичних елементів (пробопідготовка згідно ГОСТ 26929, визначення ртуті – ГОСТ 26927, арсену – ГОСТ 26930, мідь – ГОСТ 26931, свинець – ГОСТ 26932, кадмій – ГОСТ 26933, цинк – ГОСТ 26934);
 12. визначення пестицидів у насінні соняшнику (згідно ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000);
 13. визначення мікотоксинів у насінні соняшнику для продовольчих потреб згідно з методами, затвердженими Міністерством охорони здоров'я: афлотоксин В₁ – згідно МР 2273 або МР 4082, зеараленон – згідно з МР 2964, Т-2 токсин – згідно МУ 3184);
 14. визначення радіонуклідів (стронцій-90 – згідно МУ 5778, цезій -137 – згідно МУ 5779).
- Ідентифікація товарів проводиться під час їх експертизи, сертифікації та контролю



лю якості, а також при митному оформленні [4]. Ідентифікаційна діяльність базується на чітко визначених критеріях, завдяки яким визначаються і порівнюються показники (властивості) дослідних об'єктів. Вибір критеріїв залежить від мети ідентифікації, умов, об'єктів та їх взаємодії. Критерії бувають загальні, тобто такі, що характерні для всіх товарів та специфічні, які враховують лише особливості конкретного товару. Під час проведення процедури ідентифікації спочатку визначають критерії ідентифікації, а потім перелік показників відповідно до цих критеріїв.

Ідентифікація, як вид митної експертизи здійснюється Спеціалізованою лабораторією питань експертизи та досліджень Державної фіскальної служби (далі - СЛЕД) та її регіональними підрозділами. Ідентифікація насіння соняшника є основою для прийняття рішень при здійсненні провадження у справах про порушення митних правил та під час митного контролю та митного оформлення товарів.

Отже, загальні критерії ідентифікації визначаються такими нормативними документами, як ДСТУ 7011:2009 «Соняшник. Технічні умови», ДСТУ 4694-2006 «Соняшник олійна сировина. Технічні умови» та ДСТУ 6068:2008 «Насіння соняшнику. Сортові та посівні якості. Технічні умови» передбачено та описано основні фізико-хімічні характеристики насіння соняшника, зокрема, приналежність насіння до смаженого та сушеного визначають завдяки відсотковому вмісту води. Проте специфічні критерії, завдяки яким можна зробити висновки про товарну категорію соняшникового насіння нормативно не визначені.

Відповідно до Методичних рекомендацій щодо класифікації згідно з вимогами УКТ ЗЕД товарів харчового призначення (лист Держмитслужби України від 05.03.2013 № 11.1/2-16.2/2165-ЕП) у товарній позиції 1206 класифікується насіння соняшнику однолітнього, що використовується для отримання олії (шляхом пресування або екстрагування розчинником), для сівби, в харчовій промисловості тощо.

Насіння може бути цілим, подрібненим, колотим або луценим.

Насіння цієї товарної позиції може бути піддано помірній тепловій обробці з метою кращого зберігання, наприклад для інактивації ліполітичних ферментів (ліпаз, що руйнують жири), зменшення вологості (шляхом процесу сушіння), усунення гіркоти, полегшення використання тощо. Така тепла обробка допускається, якщо вона не змінює властивості насіння як природного продукту і не призводить до утворення продукту, придатного для більш специфічного використання. Для іншого використання застосовується смаження.

Після процесу сушіння насіння зберігається при вологості біля 6-7%. Проте, це стандарт, при якому дозволено зберігати продукт, і процес сушіння зерна до вологості менше 6% не призводить до зміни категорії оброблення.

Внаслідок такої термічної обробки та факту того, що білки, жири, цукри, крохмаль зерна знаходяться у зв'язаному стані (що перешкоджає інтенсифікації процесів термічного руйнування насіння) не відбуваються глибокі зміни органічних сполук.

Сушіння насіння застосовують, оскільки при достатньо високій вологості свіжозібраного насіння (близько 20%) та температурі 20-25°C відбувається інтенсифікація гідролітичних та окислювальних процесів та стрімкий ріст мікроорганізмів, що призводить до погіршення якості та псування насіння. Тому насіння соняшнику, що збирається та має вологість вищу 12% піддається сушінню або обов'язковій тепловій обробці. Проте, термічна обробка допускається лише за умови, що не відбудуться зміни властивостей насіння як природного продукту і не утвориться продукт, що може мати більш специфічне використання. При сушінні насіння не відбуваються глибокі зміни органічних сполук, інакше кажучи, білки, жири, крохмаль та цукри перебувають у зв'язаному стані. Проте, менше 6% вологості можна одержати не тільки смаженням, але й тривалим просушуванням насіння.



Визначення товарної категорії, тобто приналежність насіння соняшнику до смаженого можливе при утворенні продукту, відмінного від природного внаслідок процесів технологічної обробки. Як результат процесу смаження відбуваються незворотні зміни їх фізико-хімічних властивостей такі як:

Руйнування ліпідів (жирів), внаслідок чого відбувається зниження олійності насіння;

Денатурація білків, яку можна визначити збільшенням частки нерозчинних білків;

Зміна структури цукрів, про яку свідчить зростання частки не інвертованих вуглеводів.

Під час зберігання насіння соняшнику відношення вмісту білків у сирому насінні соняшника до їх вмісту у смаженому насінні зменшується за рахунок підвищення вмісту солерозчинних білків, при цьому більше підвищення їх вмісту спостерігається

у смаженому насінні. Таким чином, ступінь перетворення білків під час смаження насіння соняшнику можна характеризувати за вмістом водорозчинних та солерозчинних білків до, та після смаження.

Таким чином, можна дійти до висновку, що при смаженні відбуваються значні зміни структури насіння, внаслідок чого продукт втрачає властивості, характерні для природного продукту.

Висновки. Україна на сьогодні є основним виробником та експортером насіння соняшнику у світі, проте оскільки відсутні обґрунтовані показники та критерії, завдяки яким можна чітко ідентифікувати приналежність насіння соняшника до відповідної позиції УКТ ЗЕД. Попередні напрацювання свідчать, що розробку методики виконання вимірювань можна здійснити на основі зміни цукрів чи білків у складі насіння соняшника. Тому розробка такої методики надасть можливість правильного визначення коду товару за УКТ ЗЕД..

ЛІТЕРАТУРА:

1. Tree Nuts: World Markets and Trade [Electronic resource] - Access: <http://usda.mannlib.cornell.edu/MannUsda/viewDocumentInfo.do?documentID=1798>
2. Николаева М. А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов / С.А. Николаева, Д.С. Лычников, А.Н. Неверов // М. - Экономика, 1996. – 106 с.
3. Про безпечність та якість харчових продуктів та продовольчої сировини [Електронний ресурс]: закон України [прийнято Верхов. Радою № 771/97-ВР від 23.12.1997]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80/ed20010124>
4. Вилкова С. А. Методологические подходы к идентификации потребительских товаров / С.А. Вилкова // Стандарты и качество. – 2003. - №3. – С.49-52

Мотюк К.Д. Проблеми ідентифікації насіння соняшника

Анотація. Проаналізовано практичні аспекти ідентифікації насіння соняшника. Зокрема, здійснено огляд діючої нормативно-технічної документації, що застосовується при здійсненні зовнішньоекономічних операцій. Обґрунтовано необхідність здійснення розробки методики ідентифікації способу обробки насіння соняшника.

Ключові слова: ідентифікація, методика виконання вимірювань, насіння соняшника, УКТ ЗЕД.

Мотюк Е.Д. Проблемы идентификации семян подсолнечника

Аннотация. Проанализированы практические аспекты идентификации семян подсолнечника. В частности, осуществлен обзор действующей нормативно-технической документации, применяемой при осуществлении внешнеэкономических операций. Обоснова-



на необходимость осуществления разработки методики идентификации способа обработки семян подсолнечника.

Ключевые слова: идентификация, методика выполнения измерений, семена подсолнечника, УКТ ВЭД.

Motiuk K. Problems of identification of sunflower seeds

Summary. Analysis of the practical aspects of identifying oilseeds. In particular, conducted a review of the current regulatory and technical documentation, applied in carrying out foreign trade operations. Substantiates the need for the development of methods of identification method of processing oilseeds.

Keywords: identification, method of measurement, sunflower seeds, UCCFEA.

