

П. Пашко, Т. Долгих, В. Миргород

ЗАХИСТ НАЦІОНАЛЬНОГО СПОЖИВАЧА ВІД ВВЕЗЕННЯ НА ТЕРИТОРІЮ УКРАЇНИ НЕЯКІСНИХ ТА НЕБЕЗПЕЧНИХ РОСЛИННИХ ЖИРІВ ТА ОЛІЙ

Після прийняття Закону України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини” від 23.12.97 р. № 771/97-ВР Державною митною службою України 06.02.98 р. було проведено засідання колегії Державної митної служби України, на якому поставлені завдання щодо посилення роботи, спрямованої на захист національного споживача. Головним напрямком діяльності визначена боротьба з митним шахрайством, тобто недопущення ввезення на територію нашої держави неякісних, небезпечних або фальсифікованих товарів, а також активна протидія декларуванню товарів не за своїм найменуванням.

На підставі цього регіональними митницями був розроблений механізм роботи із залученням митних лабораторій, де проводилася перевірка ряду харчових продуктів, у тому числі рослинних жирів і олій. Рослинні жири-продукти, що досліджувалися, можна умовно розподілити на три групи: “сірі” фіксовані олії рослинного походження; тверді фракції “сірих” олій рослинного походження; хімічно модифіковані жири та олії рослинного походження, продукти їх розщеплення.

Рослинні жири та олії широко розповсюджені і зустрічаються у клітинах деяких частин рослин (насінні або плодах), звідки їх вилучають методом пресування або екстракції. Є й інші види олій, наприклад, маслинова, олія з кісток персиків, абрикосів або слив, мигдалю, волоських горіхів, земляного каштану, фісташкових горіхів тощо.

До “сірих” відносяться повністю або частково рафіновані жири та олії, а також оброблені іншими способами (наприклад, нагріванням, сульфатуванням). Це так звані основні методи фракціонування: сухе фракціонування, що включає тиск, декантацію, виморожування, фільтрацію; фракціонування за допомогою розчинників, поверхнево-активних агентів.

Фракціонування не викликає ніяких змін у хімічній структурі олій та жирів. До хімічно модифікованих відносяться гідрогенізовані (частково або повністю), трансетерифіковані, етерифіковані та елаїдинізовані рослинні жири та олії. Хімічна модифікація змінює загальний вигляд продукту, його жирокислотний склад, ступінь чистоти та призначення (технічне та харчове). На вітчизняний ринок ввозяться різноманітні жири та олії рослинного походження. Відомості про їх асортимент, що дослі-

Технологія митного контролю

джувався у митній лабораторії, наведений у таблиці.

Назва продукту	Фірма-виробник, країна	На якій основі вироблено жир	Загальні фізико-хімічні ознаки	
			колір	консист.
AKOFECT SE-U	"Karlshamns" (Швеція)	пальмова олія	білий	м'яка
BISCO CR-120	"VAMO-FUL" (Бельгія)	пальмова олія	світло-жовтий	щільна
BISCO CR-580	"VAMO-FUL" (Бельгія)	пальмова олія	світло-жовтий	м'яка
ERTIFIL +30	"VAMO-FUL" (Бельгія)	пальмова олія	світло-жовтий	щільна
ERTINA 3R, 50R	"VAMO-FUL" (Бельгія)	пальмова олія	білий	щільна
COUVA-300, 500	"Loders Crocklaan" (Нідерланди)	пальмова олія	світло-жовтий	щільна
SHORTENING	"JOMALINA SDN. BND" (Малайзія)	стеарин пальмовий	світло-жовтий	щільна
Hardened Coconut Oil	"WEPACK" (Німеччина)	кокосова олія	білий	щільна
Filling Fat R	"Noblee & Thorl GmbH" (Німеччина)	рапсова олія	білий	м'яка
Chocovit	"Noblee & Thorl GmbH" (Німеччина)	пальмоядрова олія	білий	м'яка
"MVK"	"Loders Crocklaan" (Нідерланди)	пальмова олія	світло-жовтий	щільна

Вказані у таблиці жири та олії використовуються у харчовій промисловості для виробництва маргаринів, кондитерських виробів тощо. Вони мають також і технічне використання при виробництві мила, свічок, мастильних матеріалів, лаків та фарб. В Україні ще не введена нормативна документація на олії та жири, що перелічені у таблиці. Їх якість контролюється органами санепідемондзору на відповідність якості продовольчої сировини та харчових продуктів за мікробіологічними показниками, вмісту ядохімікатів та пестицидів санітарним нормам.

У митній лабораторії Східної регіональної митниці на запити Київської, Західної, Східної, Донбаської регіональних митниць, Рава-Руської, Житомирської, Волинської митниць проводилося газохроматографічне дослідження рослинних жирів та олій, що ввозяться на митну територію України. Лабораторна проба містилася у герметизованому контейнері. Дослідження проводилося з метою виявлення наявності легколетючих токсичних

розчинників, що залишаються у рослинних жирах та оліях після їх екстрагування розчинниками на основі вуглеводів. Метод дослідження придатний для визначення кількості гексану у жирах та оліях у концентраціях від 10 до 1500 мг/кг. Даний метод еквівалентний стандартному методу 2.067 Міжнародного Союзу чистої та прикладної хімії. Вміст залишкового гексану – це кількість летючих вуглеводів, що залишилися у жирах та оліях після їх обробки з використанням розчинників. Десорбція легколетючих вуглеводів проводилася шляхом нагрівання проби при 80° С у закритій посудині. Наявність вуглеводів визначалася у зоні над пробю за допомогою газового хроматографа GC-14B фірми “SHIMADZU” з використанням капілярної колонки різної полярності – неполярній (OV-101 – 1 варіант) та полярній (CW-20M – 2 варіант). Дослідження проводилося при таких технічних умовах:

1 варіант: колонка капілярна з нерухомою фазою OV-101 довжиною 25 м, діаметром 0,25 мм; температура: колонки – 60° С, детектора – 160° С, випарювача – 140° С; детектор FID (полум'яно-іонізаційний); швидкість газуносія (гелій) – 50 мл/хв. Система вводу проби має розщеплювач потоку 1:100;

2 варіант: колонка капілярна з нерухомою фазою CW-20M довжиною 25 м, діаметром 0,25 мм; температура: колонки – 70° С, детектора – 160° С, випарювача – 140° С; детектор FID (полум'яно-іонізаційний); швидкість газуносія (гелій) – 50 мл/хв. Ідентифікація піків на хроматограмах здійснювалася шляхом додавання індивідуальних органічних речовин (еталонів). Із 16 досліджених зразків у 13 зразках рослинних жирів та олій встановлена наявність токсичних органічних розчинників: ацетону, толуолу, гексану, бензолу, наявність яких не допускається у продуктах харчування, тому їх вміст не нормується. Лише три зразки не містили у собі залишків легколетючих органічних речовин.

Наявність органічних розчинників може бути наслідком порушення технології виготовлення, очистки або мати екзогенну природу, тобто рослинні масла та жири можуть бути денатуровані. Денатурація проводиться за допомогою додавання спеціальних хімічних речовин (риб'ячий жир, толуол, розмаринова олія тощо) з метою зробити непридатними рослинні олії до вживання. Візуальні ознаки зразків рослинних жирів на основі пальмової олії (не мають кольору або специфічного запаху, щільної консистенції) близькі між собою та відрізняються від опису хімічно немодифікованої пальмової олії. Згідно з поясненнями до ТН ЗЕД (т.1, ст.155) немодифікована пальмова олія (гр. 1511) має м'яку консистенцію та колір від жовто-оранжевого до червоно-оранжевого.

Для правильної класифікації рослинних жирів та олій проводилося визначення жирокислотного складу зразків. Наявність у зразках елаїдинової ки-

слоти (трансформа олеїнової кислоти) та підвищений вміст насичених жирних кислот (пальмітинової, стеаринової, лауринової) вказують на хімічну модифікацію продукту (гідрогенізація, дезодоризація). Хімічно модифіковані рослинні жири та олії згідно з ТН ЗЕД класифікуються у групі 1516. На момент проведення досліджень продукція товарних груп 1511, 1513 знаходилася у переліку товарів критичного імпорту, що давало можливість оформляти товар у митному відношенні без сплати НДС. Зміна коду ТН ЗЕД з груп 1511, 1513 на 1516 потребувала сплати НДС, а це складає 20 % від суми поставки. Треба відзначити, що об'єми поставок рослинних жирів значні та постійні.

Підбиваючи підсумки того, що викладене вище, можна сказати, що митною лабораторією Східної регіональної митниці була проведена значна робота щодо запобігання ввезення на внутрішній ринок України небезпечних для здоров'я рослинних жирів та олій із залишками органічних розчинників, таких, як гексан, ацетон, бензол, толуол тощо. З іншого боку, була встановлена правильна класифікація цієї продукції згідно з основними Правилами ТН ЗЕД, що дозволило перерахувати додаткові платежі до державного бюджету.



Ю. Владимиров, О. Жовна

ТИПОВА ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА МИТНОГО КОНТРОЛЮ У ПАСАЖИРСЬКИХ ВАГОНАХ

Митний контроль парних потягів (на виїзді з України) розпочинається одразу після виходу з вагонів пасажирів, які прибули на станцію Конотоп, та після посадки пасажирів, що прямують у напрямку до Росії і проводиться протягом всього часу графікової стоянки. Митний контроль непарних потягів (на в'їзді в Україну) розпочинається одразу після здійснення прикордонного контролю і триває до закінчення графікової стоянки. Пасажири, які прибули на станцію Конотоп, виходять з вагонів після проведення митного контролю. Посадка пасажирів здійснюється також після проведення митного контролю.

Митний контроль проводиться за такою схемою. Після прибуття потяга начальник оперативної зміни по радіостанції дає команду: "Приступити до митного контролю". Керівники ланок по черзі доповідають начальнику зміни про початок митного контролю. Ланки оперативної зміни розпочинають свою роботу. Перед початком митного контролю у вагоні інспектор здійснює візуальний огляд зовнішньої частини вагона, після чого заходить у тамбур, прохає провідника зачинити двері, увімкнути світло та попередити пасажирів