МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ТЮМЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ИНСТИТУТ ФИНАНСОВ, УПРАВЛЕНИЯ И БИЗНЕСА

КАФЕДРА ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И ТАМОЖЕННОГО ДЕЛА

ДНЕВНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

**Курсовая работа**

по дисциплине товароведение и экспертиза в таможенном деле

на тему: «Таможенная экспертиза (по безопасности) и сертификация растительного масла и продуктов его переработки»

**Выполнила:**

студентка 4 курса

группы 25ТД302

Михайлик Е.И.

**Проверила:**

К.б.н., доцент

Рыбка А.Г.

Тюмень 2007

# СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

ГЛАВА 1. ОБЗОР НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ 4

ГЛАВА 2. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ И МЕТОДЫ ЭКСПЕРТИЗЫ 6

2.1 Экспертиза и ее виды 6

2.2 Таможенная экспертиза (в т.ч. по безопасности) и методы ее проведения 8

ГЛАВА 3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТА 11

3.1 Порядок проведения экспертизы 11

3.2 Экспертиза растительного масла и продуктов его переработки 13

3.3 Заключение эксперта 23

ГЛАВА 4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ 25

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 29

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 30

ПРИЛОЖЕНИЯ

**Введение**

Введение в действие законов Российской Федерации "О защите прав потребителей", "Об обеспечении единства измерений" позволили от административного регулирования вопросов качества и безопасности пищевых продуктов перейти к законодательному их управлению и определили основное направление развития в этой области.

Опыт практической работы по сертификации масел растительных и продуктов их переработки показал, что сегодня на потребительском рынке России достаточно сложно купить продукцию, соответствующую своему наименованию. В частности, покупатель сталкивается с тем, что под наименованием "Оливковое масло" продается смесь растительных масел, а маргарин выдается за масло, то есть более дорогие продукты заменяются или разбавляются более дешевыми.

Поступление на пищевой рынок фальсифицированных товаров, выявило необходимость разработки стандартов, позволяющих проводить идентификацию продукции на соответствие их заявленному наименованию.

Одной из важнейших идентификационных характеристик жировых продуктов является соотношение массовых долей индивидуальных жирных кислот к общему количеству жирных кислот триглицеридов масла.

В перечень показателей, подлежащих подтверждению при идентификации растительных масел и продуктов их переработки, вошли: цвет, запах, прозрачность, показатель преломления, в случае необходимости жирнокислотный состав и физико-химические показатели.

Введение в действие стандартов, правил создает условия для повышения качества работы экспертов, что в результате должно положительно повлиять на качество и безопасность масложировой продукции.

ГЛАВА 1. ОБЗОР НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Экспертиза и сертификация продукции пищевой промышленности, в том числе и растительного масла, проводится на основании следующих нормативных документов:

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-01 прил. 1, п.1.7.2., 1.7.3., 1.7.3.1.

Устанавливает санитарные эпидемиологические правила и нормы в сфере торговли и технологии изготовления продуктов питания.

1. Закон о защите прав потребителей от 7.02.1992 №2300-1 (ред. от 25.11.2006)

Закон регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, продавцами при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг), устанавливает права потребителей на приобретение товаров (работ, услуг) надлежащего качества и безопасных для жизни, здоровья, имущества потребителей и окружающей среды, получение информации о товарах (работах, услугах) и об их изготовителях (исполнителях, продавцах), просвещение, государственную и общественную защиту их интересов, а также определяет механизм реализации этих прав.

1. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Здесь описывается структура системы сертификации пищевой продукции, приводится порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции, правила оформления сертификатов соответствия.

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000г. №29-ФЗ;

Закон регулирует отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека.

5. Постановление Правительства РФ «Об утверждении перечня товаров, подлежащих обязательной сертификации и перечня работ и услуг, подлежащих обязательной сертификации» от 13.08.1997г. №1013;

Приводится перечень товаров, работ и услуг подлежащих обязательной сертификации путём указания их наименования и кодов классов ОК 005-93.

6. Постановление Госстандарта РФ «Об утверждении правил по сертификации» от 17.03.1998г. №12;

Документ распространяется на основные формы документов, применяемых при сертификации в Системе сертификации ГОСТ Р.

Документ устанавливает формы заявок и деклараций о соответствии, а также формы и правила заполнения сертификатов соответствия.

7. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования» от 29.12.2003г. №401-ст;

Устанавливает общие требования к качеству пищевой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям.

8. ГОСТ Р 52465-2005 Масло подсолнечное. Технические условия (введён в действие с 1.01.2007).

Определяет разновидности масла по марке, сорту. Указывает код ОКП. Даёт характеристику по органолептическим, физико-химическим показателям. Прописывает нормы для масла различных сортов (рафинированного, гидратированного, нерафинированного). Определяет требования к сырью, к упаковке, маркировке, розливу.

ГЛАВА 2. МЕТОДЫ ЭКСПЕРТИЗЫ

**2.1. Экспертиза и её виды**

Экспертиза - это исследование каких-либо вопросов, предмета экспертизы (товара), решение которых требует специальных знаний, с представлением мотивированного заключения. Проведение экспертизы поручается экспертам. Экспертами могут быть опытные специалисты, учёные, которые владеют специальными профессиональными знаниями, необходимыми для решения вопросов, связанных с идентификацией и фальсификацией товаров. Эксперты должны хорошо знать исследуемые группы товаров, иметь опыт работы по оценке их качества.

Предмет экспертизы (товар) – потребительские отечественные или импортные товары, сырье, оборудование.

Объектом экспертизы являются потребительские свойства товаров (объективная особенность продукции удовлетворять определенные потребности потребителей в соответствии с ее назначением, которая может проявляться при создании, эксплуатации или потреблении продукции), проявляющиеся при их взаимодействии с субъектом-потребителем в процессах потребления. К таким свойствам относятся:

* Назначение (функциональное, социальное, классификационное, универсальное);
* Надежность (долговечность, безотказность, ремонтопригодность, психофизиологичность);
* Эргономичность;
* Эстетичность;
* Экологичность;
* Безопасность (химическая, механическая, радиационная, электрическая, магнитная, электромагнитная, противопожарная).

Товарные экспертизы можно классифицировать следующим образом:

1. По анализу, оценке и срокам проведения:

- *комплексная* (проводится для всестороннего изучения и оценки качества групп однотипных товаров, выпускаемых серийно для массового потребления).

- *оперативная* (основывается на результатах предварительно проведенных комплексных экспертиз, что позволяет экспертам резко сократить сроки экспертных работ при сохранении требуемых глубины и обоснованности экспертных заключений).

1. По цели и задачам проведения:

- *экологическая* (позволяет оценить содержание вредных примесей, выделяемых изделиями в окружающую среду при хранении, транспортировании и потреблении).

- *экономическая* (проводится с целью установления фактического состояния дел и обстоятельств для правильного решения вопроса, возникающего в процессе правоотношений. Используется при расследовании дел о фальсификации товаров, выполнении планов производства товарной продукции по ее видам, количеству и качеству, ее сохранности при транспортировке).

- *товарная* (подразделяется в зависимости от объектов, которые подвергаются экспертному исследованию, на экспертизу продовольственных и непродовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, оборудования).

-*технологическая* (исследует технологию обработки сырья, полуфабрикатов и изделий, изготовления продукции; соответствие продукции технологическим режимам и нормативам по количественному и качественному состоянию).

-*судебно-правовая* (проводится для установления по материалам уголовного или гражданского дела фактических данных и обстоятельств. Классифицируется по организационным и предметным признакам).

-*в области сертификации* (осуществляется по целому ряду направлений деятельности (сертификация продукции, услуг производства, систем качества и т.д.) в системе ГОСТ Р).

1. По объекту экспертизы:

-*проектирование* (техническое задание, эталон).

-*изготовление* (опытный образец установочной серии, серийно выпускаемое изделие)

-*обращение* (поступившая партия продукции)

-*эксплуатация, потребление* (товар бывший в эксплуатации).

**2.2. Таможенная экспертиза (в т.ч. по безопасности) и методы её проведения**

Таможенная экспертиза- это специальное научно-практическое исследование, проводимое экспертами в целях решения задач таможенного дела. При осуществлении таможенного дела решается целый комплекс общих задач фискального контроля экономического, правоохранительного, статистического и защитного характера, требующих выполнение самых разнообразных экспертиз.

Таможенную экспертизу можно отнести к особому классу экспертиз, поскольку она имеет свои собственные характерные признаки, предмет, задачи, объекты и методы исследования.

Объектами таможенной экспертизы являются:

- материализованные источники информации;

- товары и предметы, перемещаемые через таможенную границу, а также их пробы, отобранные для исследования;

- объекты контрабанды и нарушения таможенных правил;

- различного рода сопроводительные товарные документы, используемые при таможенном оформлении и таможенном контроле.

Предмет таможенной экспертизы: как общие проблемы таможенного дела, так и конкретные факты и обстоятельства процедуры таможенного контроля. Виды таможенных экспертиз:

1. По цели:

- судебные (носящие процессуальный характер)

- несудебные (ведомственные)

2. По отраслям науки и общественной практики:

- военные

- политические

- социологические

- технические

- экономические

- медицинские

- искусствоведческие

- товароведческие

- экологические

3. По очерёдности проведения:

- первичные

- повторные

4. По масштабности решаемых задач:

- основные

- дополнительные

5. По количеству исследуемых объектов:

- малообъектные

- многообъектные

6. По количеству экспертов и способу их работы:

- единоличные

- коллективные

**Методы экспертизы** - это совокупность методических приёмов, которые применяются при экспертном исследовании потребительских свойств товаров, отображённых в документах экспертизы. Для проведения таможенной экспертизы, в том числе и экспертизы по безопасности, могут быть использованы следующие методы:

А. Измерительный – метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений и контроля. С его помощью определяют массу изделия, силу тока, скорость автомобиля, мощность двигателя и др.;

Б. Органолептический – метод определения качества продукции на основе анализа восприятия органами чувств внешнего вида (цвет, форма, консистенция), запаха, вкуса, звука, восприятия на ощупь, наличия дефектов. Органолептический метод не исключает возможности использования технических средств (лупа, линейка, весы, микроскоп, микрофон, слуховая трубка и прочее), повышающих восприимчивость и разрешающие способности органов чувств. Это самый простой и экономичный метод, а главное его достоинство состоит в том, что он позволяет быстро и без разрушения проводить диагностику и оценку различных материалов, пищевых продуктов, что очень важно в таможенной практике.

В. Инструментальный -основан на показаниях технических средств, с помощью которых определяются функционально-химические свойства и различные признаки (диагностические, идентификационные) материалов. Чувствительность, точность и надежность данных методов во много раз превышают органолептические и измерительные методы.

В соответствии со ст. 378 Таможенного кодекса РФ срок проведения таможенной экспертизы не должен превышать:

-сроки временного хранения (2 месяца), если выпуск товаров не осуществляется до получения результатов экспертизы;

-шесть месяцев, если экспертиза проводится в отношении транспортных средств;

-один год в иных случаях.

**ГЛАВА 3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТА**

**3.1. Порядок проведения экспертизы**

При проведении таможенной экспертизы эксперт имеет право знакомиться с материалами дела, относящимися к предмету экспертизы и при определении качества товара с учетом требований, содержащихся в контрактных (договорных) условиях, выбирать:

1. Вид проверки

Выборочная проверка - когда решение принимают по результатам проверки одной или нескольких выборок. Проверка качества товара этим способом с распространением результатов экспертизы на всю партию допускается в случаях, предусмотренных контрактными (договорными) условиями или требованиями нормативно-технической документации.

Сплошная - проверка каждой единицы продукции в партии;

1. Метод проверки (органолептический, измерительный, инструментальный);
2. Вид испытаний: разрушающий (с использованием методов контроля, при котором может быть нарушена пригодность объекта к применению); неразрушающий (с использованием неразрушающих методов контроля, при которых не должна быть нарушена пригодность объекта к применению);
3. Условия и место проведения испытаний.

Эксперт в праве требовать от администрации лаборатории обеспечения необходимых условий для работы. Лабораторные испытания проводятся в случае, если контрактными (договорными) условиями и (или) требованиями нормативно-технической документации качество регламентируется физико-химическими, физико-механическими, медико-биологическими и другими показателями, определяемыми с помощью лабораторных испытаний. Для их проведения отбор образцов (проб) осуществляется непосредственно экспертом. Объем выборки (количество образцов, масса или мера проб), способы упаковки и хранения отобранных образцов (проб) должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Отобранные образцы (пробы) эксперт должен сопроводить оформленной этикеткой с указанием наименования товара, даты отбора образцов (проб), номера партии и других данных, указывающих на принадлежность отобранных образцов (проб) к предъявленной на экспертизу партии. Образец (проба) должен быть опломбирован или опечатан личным штампом эксперта.

В обязательном порядке оформляется акт отбора образцов (проб), который вместе с отобранным образцом (пробой) эксперт передаёт заказчику экспертизы для отправки на испытание или хранение в качестве арбитражного образца (пробы).

Первоначально эксперт проверяет соответствие маркировки нанесенной на продукцию установленным ГОСТом требованиям, а затем если не выявлено нарушений по нанесению маркировки преступает к органолептическим, физико-химическим испытаниям.

Эксперт осуществляет проверку качества предъявленного товара, делая в рабочей тетради записи о наличии, характере, размерах и месторасположении обнаруженных дефектов и, когда это возможно, причине их возникновения, определяет потерю качества в процентах, за исключением случаев, когда задача экспертизы предусматривает иной порядок. На проверенных забракованных экспертом изделиях, имеющих дефекты и не отвечающих требования нормативно-технической документации и (или) условиям контракта (договора), экспертом ставится: на потребительские товары (при согласовании с заказчиком, если это возможно, не ухудшая товарного вида изделия) личный штамп; на оборудование и изделия из металла – личное клеймо.

Если были нарушены условия транспортировки и (или) хранения товара, приведшие к образованию дефектов, эксперт может проводить экспертизу качества только после приведения заказчиком товара в состояние, при котором возможно объективно определить качество. Отказ заказчика от выполнения вышеуказанного условия является основанием для аннулирования заявки.

**3.2. Экспертиза растительного масла и продуктов его переработки**

Отечественная промышленность вырабатывает около 50 видов растительных масел, которые различаются жирнокислотным составом, количеством сопутствующих веществ, степенью очистки, органолептическими свойствами. В зависимости от вида рафинации вырабатывают масла нерафинированные, гидратированные, рафинированные, отбеленные, салатные. В соответствии с ГОСТ 30623-98 растительные масла в зависимости от жирнокислотного состава подразделяют на 8 групп.

*Подсолнечное масло* получают из семян подсолнечника – однолетнего растения семейства астровых. Родиной подсолнечника является Северная Америка.

В настоящее время в России и странах СНГ культивируют более 70 сортов и гибридов подсолнечника, которые делят на несколько типов в зависимости от состава триглицеридов масла: подсолнечник линолевого типа (содержание линолевой кислоты до 70%, сорт Передовик); подсолнечник олеинового типа (содержание олеиновой кислоты до 70%, сорт Первенец); кондитерский тип (крупноплодный сорт Саратовский 82); гибридный подсолнечник, включающий гибриды советской селекции (Почин, Казахстанский 334, Донской 342 и др.) и зарубежной селекции (Солдор 220, Санбред 254 и др.).

Подсолнечное масло вырабатывают рафинированное, нерафинированное и гидратированное.

**Рафинированное** масло на сорта не делят. Вырабатывают рафинированное недезодорированное и дезодорированное масла. Рафинированное дезодорированное масло делят на две марки:

1. Д (для производства продуктов детского и диетического питания)
2. П (для поставки в торговую сеть и сеть общественного питания)

**Нерафинированное** и **гидратированное** масло вырабатывают:

1. высшего сорта
2. первого сорта
3. второго сорта

Рафинированное дезодорированное масло должно быть обезличенным по вкусу и запаху. Рафинированное недезодорированное, гидратированное и нерафинированное масло высшего и первого сортов должно иметь вкус и запах подсолнечного масла без посторонних запахов, привкусов и горечи. В гидратированных и нерафинированных маслах второго сорта допускаются слегка затхлый запах и привкус легкой горечи.

Подсолнечное масло имеет золотисто-желтый цвет. Наиболее интенсивно окрашено нерафинированное масло, наименее интенсивно – рафинированное дезодорированное.

Наряду с обычным растительным маслом производят высокоолеиновое, поступающее в торговую сеть под названием «Масло кубанское салатное». Оно бывает рафинированное дезодорированное и нерафинированное высшего, первого, второго сортов. Вырабатывают так же масло Здоровье из вымороженого дезодорированного подсолнечного масла с добавлением 0,5% фосфатидного концентрата.

*Хлопковое масло*получают из семян однолетнего растения из семейства мальвовых. Родина хлопчатника – Мексика и Перу, а на территории Средней Азии он возделывался с 6 в. С развитием хлопководства семена хлопчатника стали употреблять на корм скоту, как топливо, их также покупали кустари-маслобойщики, которые на примитивных установках получали хлопковое масло.

Сырое хлопковое масло имеет своеобразный цвет с бурым оттенком, обусловленным госсиполом. В составе триглицеридов хлопкового масла преобладают олеиновая, линолевая, пальмитиновая кислоты. Высокое содержание последней позволяет при охлаждении хлопкового масла получать хлопковый пальмитин, широко применяемый в маргариновом производстве.

Хлопковое масло вырабатывают рафинированное (нейтрализованное дезодорированное и нейтрализованное недезодорированное) и нерафинированное. Для пищевых целей используют только полученное прессованием рафинированное масло высшего, первого и второго сортов.

Вырабатывают также хлопковое салатное масло, которое представляет собой жидкую фракцию прессового рафинированного масла высшего или первого сорта, выделенную фракционированием при температуре 8\*С . Хлопковое салатное масло изготовляют дезодорированным для употребления в пищу и недезодорированным – для производства пищевых продуктов.

*Соевое масло*получают из однолетнего травянистого растения семейства бобовых. Родина культурной сои –Восточная Азия. Соя относится к исключительно ценным культурам, так как её бобы содержат наряду с липидами полноценные белки.

В России соя была впервые выращена в 1878г. в Херсонской и Таврической губерниях. Промышленное значение получила только в 1927г. В настоящее время основные посевы сои сосредоточены на Дальнем Востоке, в Краснодарском крае, Молдове, на Украине, в Грузии. Из четырех подвидов культуры сои – маньчжурская, китайская, японская, индийская – наибольшее значение имеет маньчжурская.

В составе триглицеридов соевого масла преобладают линолевая и олеиновая кислоты.

Сырое соевое масло имеет коричневый цвет с зеленоватым оттенком, после рафинации – светло-желтый.

Соевое масло вырабатывают гидратированное первого, второго сортов; рафинированное; рафинированное отбеленное, рафинированное дезодорированное. Для пищевых целей используют масло рафинированное дезодорированное, гидротированное первого сорта – прессовое.

*Арахисовое масло*получают из плодов земляного ореха (семейство бобовых). Родиной арахиса является Южная Америка. На территории нашей страны известен с 1792г. В настоящее время его возделывают в Закавказье, Средней Азии, Краснодарском крае, на юге Украины

В состав триглицеридов арахисового масла преобладают олеиновая, линолевая и пальмитиновая кислоты. Особенностью этого масла является наличие арахиновой и лигноцериновой кислот.

Арахисовое масло вырабатывают рафинированное – дезодорирован-ное и недезодорированное, а также нерафинированное высшего, первого сортов и техническое.

В пищу используют рафинированное дезодорированное масло. Все остальные виды масла, кроме технического, применяют в кондитерском, хлебопекарном и маргариновом производствах.

*Горчичное масло*получают из семян растения семейства крестоцветных. В составе нерафинированного горчичного масла преобладают олеиновая, линолевая и эруковая кислоты. Эруковая кислота характерна для всех растений семейства крестоцветных.

Горчичное масло выпускают нерафинированное высшего, первого и второго сортов. Оно коричневато-желтого или зеленовато-желтого цвета прозрачное. Пищевое масло имеет запах и вкус, свойственный горчичному маслу, без посторонних запахов, привкусов и горечи. Горчичное масло также используют в кондитерской и хлебопекарной промышленности.

*Рапсовое масло*получают из семян рапса – растения семейства крестоцветных. Рапс начали возделывать еще 4 тыс. лет назад в Индии. В Европе рапс использовали для освещения и в качестве смазочных средств. Позднее рапсовое масло стали употреблять в пищу.

За рубежом рапсовое масло использовали на пищевые цели после селективного гидрирования глицеридов линолевой и линоленовой кислот, а также эруковой до бегеновой.

В результате биологических исследований было установлено, рапсовое масло оказывает неблагоприятное воздействие на организм человека и животных. Так, эруковая кислота, которая хорошо усваивается организмом человека, способствует липидозу сердца, вызывает изменения сердечной мышцы в виде локальных некрозов, снижает количество тромбоцитов в крови. Продукты распада тиогликозидов изоционаты тормозят рост и развитие молодых организмов, вызывают функциональные и морфологические изменения щитовидной железы, а также рвоту и энтероколиты. Кроме того, изоцианаты придают маслу специфические резкие вкус и запах.

Эти исследования послужили основанием для рекомендаций ФАО об ограничении содержания эруковой кислоты в пищевом масле – не более 3%.

Рапсовое масло вырабатывают рафинированное: нейтрализованное дезодорированное и нейтрализованное недезодорированное, а также нерафинированное первого и второго сортов. В пищу используют только рафинированное рапсовое масло.

*Кукурузное масло*вырабатывают из зародышей кукурузы, получаемых в качестве отходов крупяного или крахмалопаточного производства.

В составе триглицеридов кукурузного масла преобладают линолевая, олеиновая, пальмитиновая кислоты, это масло отличается также высоким содержанием токоферолов.

Сырое кукурузное масло имеет специфические вкус и запах, цвет - от светло-желтого до красновато-коричневого. Кукурузное масло в зависимости от способа обработки и показателей качества делят на виды и марки:

1. нерафинированное
2. рафинированное недезодорированное
3. рафинированное дезодорированное

* марка Д (для производства детского и диетического питания)
* марка П (для поставки в торговую сеть и сеть общественного питания).

*Оливковое масло*вырабатывают из плодов оливкового дерева семейства маслиновых. Хозяйственное значение имеет маслина европейская. На территории Крыма оливковое дерево известно с 13в. В настоящее время плантации оливкового дерева имеются в Краснодарском крае, Крыму, Грузии, Средней Азии, Азербайджане. Основными же поставщиками оливок и оливкового масла на международный рынок являются Испания, Италия, Греция, Тунис, Марокко и Алжир.

Зрелые плоды в зависимости от цвета бывают чёрными, фиолетовыми, красными и белыми. Плоды большинства маслин пригодны для получения оливкового масла.

Оливковое масло отличается от других видов растительного масла более высокой усвояемостью. Оно оказывает желчегонное действие, используется как составная часть диеты для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний, широко применяется в косметической и фармацевтической промышленности.

Согласно международной классификации марочным оливковым маслом является масло, полученное холодным прессованием; в его названии присутствуют слова «Virgin», «Extra virgin», что в переводе с английского означает «девственное». Марочное масло используют для приготовления изысканных салатов и холодных блюд. Смесь прессованного масла и рафинированного обозначают просто «оливковое масло».

*Кокосовое масло* получают из высушенной ядровой мякоти кокосового ореха(копры). Кокосовое масло имеет неприятный вкус и сладковатый запах. По консистенции напоминает коровье масло. После рафинации приобретает снежно-белый цвет. В его составе преобладает лауриновая и миристиновая кислоты. Особенностью кокосового и пальмоядрового масла является высокое содержание низкомолекулярных насыщенных кислот.

*Масло какао*получают из какао-бобов. Оно имеет белый цвет, специфические вкус и запах. Температура плавления его –28-36єС, застывания –22-27єС. Особенностью масла какао является высокая устойчивость к окислительным процессам. В его составе преобладают насыщенные жирные кислоты (58-60%), в том числе пальмитиновая и стеариновая, из ненасыщенных(40-42%) главной является олеиновая кислота(40%).

*Пальмовое масло*получают из мякоти плодов масличной пальмы. Оно содержит большое количество каротинов, поэтому окрашено в оранжево-красный цвет. Это масло имеет приятный специфический запах, напоминающий запах фиалки. Особенностью его является высокая подверженность самопроизвольному гидролизу. В жирнокислотном составе преобладают олеиновая, пальмитиновая и линолевая кислоты.

*Пальмоядровое масло*получают из ядра плодов масличной пальмы – пальмисты. Оно имеет приятный ореховый вкус, желтый цвет, консистенцию топленого коровьего масла, нестойко при хранении и приобретает неприятный вкус. В жирнокислотном составе преобладают лауриновая, олеиновая и миристиновая кислоты.

При проведении экспертизы и сертификации растительного масла руководствуются следующей нормативной документацией:

1. СанПиН 2.3.2 1078-01 прил.1 пп. 1.7.2., 1.7.3.,1.7.3.1.
2. ГОСТ Р 51074-2003 п.4.1.6.2. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования;
3. ГОСТ Р 52465-2005 Масло подсолнечное. Технические условия (введён в действие с 1.01.2007)

Код подсолнечного масла по ОКП - 91 4136.

Растительное масло выпускают фасованным и нефасованным.

Фасуют массой нетто 500 и 700 г в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117, типов 7 и 9. Также массой нетто 470, 575 и 1000г в бутылки из окрашенных (или неокрашенных) полимерных материалов, разрешённых к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Допустимые отклонения от массы нетто в граммах:

±10 при фасовании 1000г.

±5 при фасовании от 470 до 750 г включительно.

Бутылки с растительным маслом должны быть герметично укупорены алюминиевым колпачком для укупоривания бутылок с пищевыми жидкостями из алюминиевой фольги по ГОСТ 745 с картонной уплотнительной прокладкой с целлофановым покрытием.

Бутылки из полимерных материалов укупоривают колпачками из полиэтилена высокого давления низкой плотности по нормативно-технической документации или заваривают.

Бутылки с маслом упаковывают в деревянные и пластмассовые многооборотные ящики для бутылок по нормативной документации.

Бутылки из полимерных материалов упаковывают также в ящики из гофрированного картона.

Нефасованное растительное масло упаковывают во фляги алюминиевые с уплотняющими кольцами из жиростойкой резины.

По органолептическим показателям подсолнечное масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.2.1.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наимено-вание  показателя | Характеристика масла | | | | | | | |
| рафинированного | | гидратированного | | | нерафинированного | | |
| Дезодори  рованного | Недезодари  рованного | высшего | первого | второго | высшего | первого | второго |
| Прозрач-ность | прозрачное без осадка | | | | Лёгкое помутнение или «ветка» не является браковочным фактором | Наличие «сетки» над осадком не является браковочным фактором | | Лёгкое помутнение над осадком не является браковочным фактором |
| Запах и вкус | Без запаха, вкус обезличенного масла или с приятными слабоспецифическими оттенками вкуса и запаха | Свойственные рафинированному подсолнечному маслу без постороннего запаха, привкуса и горечи | Свойственные подсолнечному гидратированному маслу без постороннего запаха,привкуса и горечи | | Свойственные подсолнечному маслу.Слегка затхлый запах и привкус лёгкой горечи не явл. Браковочным фактором | Свойственные подсолнечному маслу, без постороннего запаха, привкуса горечи | | Свойственные подсолнечному маслу.Слегка затзлый запах и привкус лёгкой горечи не явл. Браковочным фактором |

Таблица 3.2.1.

Физико-химические показатели подсолнечного масла

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Показателя | Нормы для масла | | | | | | | | |
| рафинированного | | | гидратированного | | | нерафинированного | | |
| дезодарированного | | Недезад-ого | высшего | 1-го | 2-го | высшего | 1-го | 2-го |
| Д | П |
| Цветное число,мг йода не более  Кислотное число, мг КОН/г,не более  Массовая доля нежировых примесей,%  Массовая доля фосфоросодержащих в-в,%,не более:  В пересчёте на стеароолеолецитин  В пересчёте на Р2О5  Массовая доля влаги и летучих в-в,%  Температура вспышки экстракционного масла,єС, не ниже  Степень прозрачности, фем, не более  Перекисное число ммоль/кг Ѕ О,не более | 10  0,4  -  -  -  0,10  234  25  10 | 10  0,6  -  -  -  0,10  225  25  10 | 12  0,6  -  -  -  0,10  225  25  10 | 15  1,5  -  0,40  0,009  0,10  225  40  10 | 20  4,0  -  0,20  0,018  0,15  225  40  10 | 30  6,0  -  0,25  0,022  0,30  225  -  - | 15  1,5  0,05  0,40  0,035  0,20  225  40  10 | 25  4,0  0,40  0,60  0,053  0,20  225  40  10 | 65  6,0  0,20  0,80  0,070  0,30  225  -  - |

Таблица 3.2.2.

Показатели безопасности растительных масел и продуктов его переработки

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Растительные масла | Продукты переработки растительных масел (маргарин, кулинарные, кондитерские, хлебопекарные жиры, майонез) | Жиры животные топлёные |
| 1.Показатели окислительной порчи:  кислотное число, мг КОН  в т.ч. для рафинированных  перекисное число, моль активного кислорода/кг | 0,4  0,6  10,0 | —  —  — | 4,0  10,0 |
| 2.Токсичне элементы, мг/кг, не более:  свинец  мышьяк  кадмий  ртуть  медь  железо  никель | 0,1  0,2 арахисовое  0,1  0,05  0,03  0,5  10,0 арахисовое  5,0  — | —  0,1  0,3 майонез  0,05  0,05  0,5  1,5 майонез  —  0,7 маргарин | 0,1  0,1  0,03  0,03  0,5  5,0  — |
| 3.Микотоксины, мк/кг, не более:  афлатоксин В | 0,005 нерафинированные | 0,005 | — |
| 4.Пестициды, мг/кг, не более:  гексахлорциклогексан  ДДТ и его метаболиты | 0,2  0,05 рафинированные,дезодорированные  0,2  0,1 рафинированные, дезодорированные | По растительным маслам | 0,2  1,0 |
| 5.Радионуклиды, Бк/кг:  цезий-137  стронций-90 | 60  80 | По растительным маслам | 60  100 свиной  80  50 свиной |
| 6.Микробиологические показатели:  БГКП,масса продукта (г),в кот.недопускаются  Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, масса продукта (г), в кот. Не допускаются:  Дрожжи, КОЕ/г, не более  Плесени, КОЕ/г, не более | —  —  —  — | 0,1 майонез в потребительской таре  0,01 маргарин, майонез в таре для промпереработки  0,001 остальные  25  5х10І маргарин, маонез в потребительской таре;1х10і  10 майонез  50 маргарин  100 кулинарные и кондитерские жиры | —  —  —  — |

Таблица 3.2.3.

При проведении экспертизы растительных масел могут достигаться следующие цели исследования:

-идентификация вида растительного масла;

-идентификация сорта растительного масла;

-способы фальсификации и методы их выявления.

При проведении экспертизы с целью идентификации вида растительного масла эксперт должен владеть современными методами исследования данной группы товаров, а затем уже определить для себя круг решаемых им при этом задач исходя из своего уровня знаний в этой области.

**Заключение эксперта**

Заключение эксперта состоит из трёх частей – вводной, исследовательской и выводов. Иногда выделяется ещё четвёртая часть (или раздел)- синтезирующая.

Во вводной части указывается номер и наименование дела, по которому назначена экспертиза, даётся краткое изложение обстоятельств, обусловивших назначение экспертизы (фактическое основание), приводятся:

- номер и наименование экспертизы;

- сведения об органе, назначившем экспертизу;

- правовое основание проведения экспертизы;

- дата поступления товара на экспертизу и дата подписания заключения;

- сведения об экспертизе или экспертах;

- способ доставки, вид упаковки и реквизиты исследуемых объектов;

- вопросы, поставленные на разрешение эксперта.

В исследовательской части излагаются процесс экспертного исследования и его результаты, и даётся научное объяснение установленных фактов. Здесь, в частности, должны быть указаны состояние объектов исследования, методы исследования и технические условия их применения, ссылка на справочно- нормативные материалы и литературные источники.

Исследование описывается обычно в соответствии со схемой проведения исследования.

В синтезирующей части (разделе) заключения даются общая суммарная оценка результатов проведённого исследования и обоснование выводов, к которым пришёл эксперт.

Синтезирующий компонент заключения не всегда выделяется в самостоятельную часть. Нередко он выступает как раздел (завершающий) исследовательской части.

Выводы представляют собой ответы на поставленные перед экспертом вопросы. На каждый из этих вопросов должен быть дан ответ по существу либо указано на невозможность его решения.

Вывод является квинтэссенцией экспертного заключения, конечной целью исследования. Именно он определяет его доказательственное значение по делу. Заключение подписывает только эксперт.

Оформленный акт экспертизы и приложения к нему заверяются печатью (круглым штампом).

ГЛАВА 4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

Сертификация продукции представляет собой комплекс действий, в результате которых с помощью специального документа- сертификата подтверждается соответствие требованиям международных, национальных стандартов стран-импортёров продукции, государственных стандартов.

Обязательная сертификация преследует цель обеспечить безопасность и экологичность продукции. Она проводится по инициативе государства.

Сертификация включает следующие основные этапы:

Заявитель, намеревающийся провести сертификацию пищевой продукции, первоначально обращается в орган по сертификации по своему выбору, где получает необходимую информацию, консультации и бланки заявок на сертификацию (Приложение 1).

Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции включает:

- подачу и рассмотрение заявки на сертификацию с прилагаемыми документами;

- принятие решения по заявке, в том числе выбор схемы сертификации;

- отбор, идентификацию образцов (проб) и их испытания;

- анализ состояния производства 9если это предусмотрено схемой сертификации) или сертификацию систем качества;

- анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия (далее - сертификат);

- выдачу сертификата и лицензии на применение знака соответствия;

- осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией (в соответствии с применяемой схемой сертификации);

- корректирующие мероприятия при нарушении соответствия продукции установленным требованиям и неправильном применении знака соответствия.

Орган по сертификации рассматривает заявку на пищевую продукцию длительного хранения и принимает по ней решение в срок не более трёх дней. Заявка на сертификацию скоропортящейся продукции рассматривается незамедлительно, и решение по ней сообщается заявителю в день обращения (Приложение 2).

Решение по заявке направляется заявителю.

Перед проведением сертификационных испытаний орган по сертификации проводит идентификацию заявленной продукции:

- на принадлежность к заявляемой партии, на законность её производства (для алкогольной продукции - лицензия на право производства, торговли), а также на соответствие требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

- на соответствие указанному наименованию ( вид, класс. Категория, сорт) и информации, указанной на этикетке, путём оцени органолептических показателей отобранных образцов 9свидетельства о госрегистрации- для алкогольной продукции), изучения данных о составе продукции, другой информации, содержащейся на этикетке или в другой сопроводительной документации.

При недостаточности или ненадёжности полученной документальной информации для идентификации продукции орган по сертификации по согласованию заказчиком назначает проведение дополнительных испытаний продукции по органолептическим и физико-химическим показателям во время проведения сертификационных испытаний в лаборатории за счёт заявителя.

Результаты сертификации рекомендуется оформлять отдельным протоколом (приложение 3) или отражать в акте отбора.

Отбор образцов (проб) для испытаний осуществляет, как правило, орган по сертификации.

Количество образцов (проб) от каждой фиксированной партии однородной продукции устанавливается органом, проводящим сертификацию, и должно, как правило, соответствовать требованиям нормативной документации на методы отбора проб и испытаний, установленным в государственных стандартах на конкретную продукцию, правилах или порядках сертификации однородной продукции. Орган по сертификации вправе корректировать массу отбираемой пробы с учётом определяемых показателей безопасности, если это им документально обосновано.

Отбор образцов оформляется актом.

Орган по сертификации проводит анализ результатов испытаний, готовит решение о выдаче сертификата.

Результаты испытаний должны полно и достоверно подтвердить соответствие продукции требованиям и нормам её безопасности, установленным в государственных стандартах, санитарных нормах и правилах и другой нормативно- правовой документации.

При подготовке решения орган по сертификации учитывает наличие гигиенического заключения, выданного на стадии разработки и постановки на производство новых видов пищевых продуктов, внедрение новых технологических процессов, применение пищевых добавок и других веществ при закупке продукции за рубежом в соответствии с положение « О проведении гигиенической оценки продукции и товаров, а также производств», утвержденным в установленном порядке. Необходимым условием дл выдачи сертификата соответствия на партию продукции животного происхождения является наличие ветеринарного свидетельства, а на серийно вырабатываемую продукцию- наличие ветеринарного заключения (акта или регистрационного ветеринарного удостоверения), выданных Государственной ветеринарной службой в установленном порядке.

В случае отказа в выдаче сертификата соответствия заявителю в трёхдневный срок направляется письменное обоснование принятого решения.

Срок действия сертификата соответствия устанавливается органом по сертификации с учётом срока, на который сертифицировано производство или сертифицирована система качества (для серийно выпускаемой продукции).

Срок действия сертификата на серийно выпускаемую продукцию не должен превышать трёх лет.

Сертификат соответствия, (приложение 4) выданный на партию продукции, действителен в течение срока, который указывается в позиции 11 бланка сертификации «Дополнительная информация» и который, как правило, соответствует сроку годности продукции.

**Заключение**

Давно прошли те времена, когда картошку жарили на маргарине, а блины готовили, смазывая сковородку приличным куском сала, нанизанным на вилку. Современную кухню трудно представить без растительного масла. На нем ведь не только жарят, но и в натуральном виде употребляют, – заправляя всевозможные салаты, например. Поэтому качество масла должно быть на высоте.

В данной работе были рассмотрены виды растительного масла по их органолептическим, физико-химическим и показателям безопасности растительного масла и продуктов его переработки.

Был рассмотрен порядок проведения экспертизы по безопасности и представлен порядок заключения эксперта. Так как растительное масло подлежит обязательной сертификации, то в четвёртой главе представлен порядок её проведения. Порядок сертификации растительных масел и продуктов его переработки актуализирован в соответствии с введенными в действие санитарными правилами и нормами (СанПиН 2.3.2.1078-01).

Так, в перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации растительных масел, введен показатель "кислотное число"; для маргаринов и жиров в показатель "токсичные элементы" добавлен никель.

Большое внимание в Порядке уделено вопросам идентификации растительных масел, а также контролю продукции длительного хранения.

В порядке сертификации растительного масла и продуктов его переработки имеется перечень показателей, определение которых необходимо проводить при сертификационных испытаниях продукции. Включение указанных показателей в качестве идентифицирующих, позволяет эксперту подтвердить (или не подтвердить) заявленное наименование и качество продукции.

В целом можно сделать вывод, что на нашем рынке в самом деле хорошие масла. Технологические процессы на предприятиях позволяют изготавливать продукт действительно высокого качества.

**Список литературы**

1. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / Шевченко В.В. - М.: Инфра-М,2003.-544с. - (серия «Высшее образование»).

2. Коммерческое товароведение и экспертиза: учебное пособие для ВУЗов/ под ред. Г.А. Васильева и Н.А. Нагапетьянца. – М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 1997. – 135с.

3. Сертификация услуг розничной торговли: правовое обеспечение. Сброник нормативно- правовых документов по состоянию на 1 декабря 2004 г. – М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 2000.- 276с.

4. Товарная экспертиза: учебник/ Чечеткина Н.М., Путилина Т.И., Горбунева В.В. изд-во «Феникс», 2000г.-159 с.

5. Таможенный кодекс РФ, 2003 г.

6. Справочник по товароведению продовольственных товаров. М.: Колос С, 2003г.

7.Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. М.: 2002г.

8. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-01.

9. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Ростехрегулирование).

10. ГОСТ Р 52465-2005 Масло подсолнечное. Технические условия (введён в действие с 1.01.2007)