

Міністерство освіти і науки України  
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна  
Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»  
Кафедра маркетингу та торговельного підприємництва

## КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

магістра на тему:

### «РЕГУЛЮВАННЯ СУЧАСНИХ АСПЕКТІВ ПРОВЕДЕННЯ МИТНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ»

(тема кваліфікаційної роботи)

Виконала: студентка II курсу, групи ДПТ-24мг  
спеціальності: 076 «Підприємництво та торгівля»  
(ОПП «Митна справа»)

(шифр і назва напрямку підготовки, спеціальності)

\_\_\_\_\_ / Ельвіра МІРЗАГАЄВА  
(підпис) (ім'я та прізвище)

Керівник \_\_\_\_\_ / Тетяна ЧОРНА  
(підпис) (ім'я та прізвище)

Рецензент \_\_\_\_\_ / Олена БОЖАНОВА  
(підпис) (ім'я та прізвище)

*«До захисту допущено»*

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ / Вікторія ЧОБИТОК  
(підпис) (ім'я та прізвище)

Секретар ЕК \_\_\_\_\_ / Ірина БЛУДОВА  
(підпис) (ім'я та прізвище)

Харків – 2025 рік

Міністерство освіти і науки України  
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра: маркетингу та торговельного підприємництва  
Спеціальність: 076 Підприємництво та торгівля  
Освітньо-професійна програма: «Митна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри  
д. е. н., проф.  
Вікторія ЧОБИТОК

(підпис)

«13» жовтня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ**  
**на кваліфікаційну роботу (дипломну роботу)**  
**другого (магістерського) рівня вищої освіти**

здобувачу Ельвірі МІРЗАГАЄВОЇ

1. Тема: «Регулювання сучасних аспектів проведення митної експертизи продовольчих товарів» затверджена наказом по академії по навчально-науковому інституту № 4801-5/3664 від «06» жовтня 2025 р.

2. Термін здачі закінченої роботи: «24» листопада 2025 р.

3. Вихідні дані до роботи: Закони України, Митний кодекс України, Закон України «Про зовнішньоекономічну діяльність», закон України» Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Постанови Верховної Ради, Постанови Кабінету Міністрів, теоретичні та практичні розробки вітчизняних та зарубіжних авторів за темою роботи, періодичні видання, статистичні дані.

4. Зміст роботи (перелік питань, які належить розробити): аналітична оцінка та регулювання сучасних аспектів проведення митної експертизи продовольчих товарів, тенденції розвитку ринку кавової продукції і вимоги до її якості; організація, предмет, об'єкти та основні методи дослідження; організація митних формальностей та застосування новітніх підходів щодо удосконалення митної експертизи продовольчих товарів.

5. Перелік графічного матеріалу (презентаційний матеріал):

---

---

---

## 6. Консультант:

| Розділ | Консультант    | Підпис, дата      |                     | Оцінка<br>(бали) |
|--------|----------------|-------------------|---------------------|------------------|
|        |                | Завдання<br>видав | Завдання<br>прийняв |                  |
|        | не передбачено |                   |                     |                  |

7. Дата видачі завдання: «13» жовтня 2025 р.

Керівник:

\_\_\_\_\_ Тетяна ЧОРНА  
(підпис)

Завдання прийняв до виконання:

\_\_\_\_\_ Ельвіра МІРЗАГАЄВА  
(підпис)

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН-ГРАФІК  
виконання кваліфікаційної роботи  
(дипломної роботи)**

| № з/п | Назва етапів роботи та питань, які мають бути розроблені відповідно до завдання      | Термін виконання | Позначки керівника про виконання завдань |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------|
| 1     | Систематизація матеріалів про діяльність об'єкту дослідження                         | 13.10.2025 р.    |                                          |
| 2     | Вивчення теоретичного матеріалу, написання першого розділу роботи                    | 20.10.2025 р     |                                          |
| 3     | Аналіз діяльності об'єкту дослідження, написання другого розділу                     | 27.10.2025 р     |                                          |
| 4     | Розробка та написання рекомендаційної частини роботи                                 | 10.11.2025 р     |                                          |
| 5     | Завершення вступу та висновків, формування анотації, впорядкування списку літератури | 17.11.2025 р     |                                          |
| 6     | Перевірка на антиплагіат                                                             | 20.11.2025 р     |                                          |
| 7     | Оформлення дипломної роботи та представлення її на кафедрі                           | 24.11.2025 р     |                                          |

Здобувач

\_\_\_\_\_ Ельвіра МІРЗАГАЄВА  
(підпис)

Нормоконтроль:

\_\_\_\_\_ Аліса МАХІНОВА  
(підпис)

Мірзагаєва Е. Р. Регулювання сучасних аспектів проведення митної експертизи продовольчих товарів. – Рукопис.

Магістерська кваліфікаційна робота зі спеціальності 076 *Підприємництво та торгівля*. – ННІ «УІПА» ХНУ ім. В. Н. Каразіна. – Харків, 2025. – 89с.

Магістерська кваліфікаційна робота присвячена вивченню теоретичних засад та практичних положень щодо регулювання сучасних аспектів проведення митної експертизи продовольчих товарів, сучасної товарознавчої експертизи, асортименту, якості та безпечності кавової продукції, що користується попитом у споживачів та реалізується в торговельній мережі м. Харкова, її митне оформлення при переміщенні через митний кордон України.

Результати розробок можуть бути застосовані у практичній діяльності підприємств.

Ключові слова: митне регулювання, митна експертиза, товарознавча експертиза, асортимент, якість, безпечність, митний режим, митне оформлення.

Mirzagaeva E. R. Regulation of modern aspects of customs examination of food products. – Manuscript.

Master's qualification work in the specialty 076 Entrepreneurship and trade. – NNI "UIPA" KhNU named after V. N. Karazin. – Kharkiv, 2025. – 89p.

The master's qualification work is devoted to the study of theoretical principles and practical provisions on the regulation of modern aspects of customs examination of food products, modern commodity examination, assortment, quality and safety of coffee products that are in demand among consumers and are sold in the retail network of Kharkiv, its customs clearance when moving across the customs border of Ukraine.

The results of the developments can be applied in the practical activities of enterprises.

Keywords: customs regulation, customs examination, commodity examination, assortment, quality, safety, customs regime, customs clearance.

## ЗМІСТ

|                                                                                                                               | ст<br>ор. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ВСТУП.....                                                                                                                    | 4         |
| РОЗДІЛ 1. МИТНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ТА ЕКСПЕРТИЗА<br>ПРОДОВОЛЬЧОЇ ПРОДУКЦІЇ В КОНТЕКСТІ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ<br>ІНТЕГРАЦІЇ.....               | 6         |
| 1.1. Правові та інституційні засади гармонізації митного регулювання<br>продовольчої продукції.....                           | 6         |
| 1.2. Аналітична оцінка світового ринку кави натуральної .....                                                                 | 10        |
| 1.3. Характеристика факторів, що формують якість кави натуральної<br>розчинної .....                                          | 15        |
| 1.4 Митні ризики в сучасних умовах митної діяльності.....                                                                     | 21        |
| ВИСНОВКИ ДО 1 РОЗДІЛУ .....                                                                                                   | 22        |
| РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВЧЕ ЕКСПЕРТНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ КАВИ<br>НАТУРАЛЬНОЇ РОЗЧИННОЇ.....                                               | 23        |
| 2.1. Загальна характеристика підприємства ТОВ «ХОЛОДМАШ».....                                                                 | 23        |
| 2.2 Характеристика особливостей пакування та маркування кави<br>розчинної.....                                                | 28        |
| 2.2.3 Товарознавче експертне дослідження показників якості та<br>безпеки дослідних зразків кави натуральної<br>розчинної..... | 36        |
| ВИСНОВКИ ДО 2 РОЗДІЛУ .....                                                                                                   | 44        |
| РОЗДІЛ 3. ДЕКЛАРУВАННЯ КАВИ НАТУРАЛЬНОЇ РОЗЧИННОЇ ПРИ<br>ЇЇ ВВЕЗЕННІ В УКРАЇНУ У МИТНОМУ РЕЖИМІ<br>«ІМПОРТ».....              | 45        |
| 3.1. Здійснення митних процедур під час переміщення через митний<br>кордон України в режимі «імпорт».....                     | 45        |
| 3.2. Характеристика Південної митниці та пункту пропуску «Морський<br>порт «Чорноморськ».....                                 | 56        |
| 3.3. Заходи регулювання при ввезенні кави меленої у митному режимі<br>«імпорт» .....                                          | 67        |
| 3.4. Декларування кави натуральної при її переміщенні через митний<br>кордон України.....                                     | 76        |
| ВИСНОВКИ ДО 3 РОЗДІЛУ .....                                                                                                   | 83        |
| ВИСНОВКИ .....                                                                                                                | 84        |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....                                                                                               | 86        |

## ВСТУП

У сучасних умовах розвитку міжнародної торгівлі та поглиблення інтеграційних процесів роль митної експертизи продовольчих товарів суттєво зростає. Митна експертиза виступає важливим інструментом державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності, спрямованим на забезпечення митної безпеки, захист економічних інтересів держави, життя та здоров'я населення, а також дотримання вимог законодавства у сфері обігу харчових продуктів. В умовах інтенсивного товарообігу саме належна організація та проведення митної експертизи дозволяє забезпечити ефективний митний контроль, правильну класифікацію товарів, визначення їх митної вартості та країни походження.

Актуальність дослідження зумовлена трансформаційними процесами, що відбуваються в Україні в рамках євроінтеграційного курсу та гармонізації національного законодавства зі стандартами Європейського Союзу. Постійне зростання обсягів імпорту продовольчих товарів, ускладнення їх асортименту, використання новітніх технологій виробництва й пакування потребують удосконалення методів митної експертизи та впровадження сучасних підходів до її проведення. Крім того, забезпечення належного рівня якості та безпечності продовольчої продукції, що переміщується через митний кордон України, набуває особливого значення в контексті захисту внутрішнього ринку та споживачів, що обумовлює необхідність ґрунтовного дослідження сучасних аспектів регулювання митної експертизи продовольчих товарів.

Метою дослідження є надання ґрунтовного аналізу ключовим правовим й технологічним аспектам адаптації системи митного регулювання та експертизи продовольчої продукції України до стандартів Європейського Союзу, розробка процедури декларування кави натуральної розчинної при ввезенні її в Україну. Для досягнення поставленої мети необхідно виконати наступні завдання:

- 1) Дослідити правові та інституційні засади гармонізації митного регулювання продовольчої продукції України в умовах європейської інтеграції.
- 2) Здійснити аналітичну оцінку сучасного стану та тенденцій розвитку світового ринку натуральної кави.
- 3) Проаналізувати основні фактори, що впливають на формування якості кави натуральної розчинної.
- 4) Визначити та охарактеризувати основні митні ризики, що виникають у сучасних умовах здійснення митної діяльності.
- 5) Надати загальну характеристику діяльності підприємства ТОВ «ХОЛОДМАШ» як суб'єкта зовнішньоекономічної діяльності.
- 6) Дослідити особливості пакування та маркування кави натуральної розчинної відповідно до чинних нормативно-правових вимог.
- 7) Провести товарознавче експертне дослідження показників якості та безпечності зразків кави натуральної розчинної.
- 8) Проаналізувати порядок здійснення митних процедур під час переміщення товарів через митний кордон України в митному режимі «імпорт».
- 9) Охарактеризувати діяльність Південної митниці та особливості функціонування пункту пропуску «Морський порт «Чорноморськ».
- 10) Дослідити заходи тарифного та нетарифного регулювання, що застосовуються при ввезенні кави меленої в митному режимі «імпорт».

Об'єкт дослідження – імпорт товарів смакової групи (на прикладі кави натуральної розчинної), що реалізується в торговельній мережі м. Харкові.

Предмет дослідження – процедура здійснення декларування кави натуральної розчинної при її ввезенні в Україну.

Методи дослідження – аналітичні, методи математичного моделювання, фізико-хімічні.

Апробація результатів роботи. Основні положення роботи викладені в статті опублікованої в матеріалах міжнародної конференції.

## РОЗДІЛ 1

### МИТНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ТА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬЧОЇ ПРОДУКЦІЇ В КОНТЕКСТІ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ

#### 1.1 Правові та інституційні засади гармонізації митного регулювання продовольчої продукції.

Продовольча галузь належить до найбільш регульованих сфер міжнародної торгівлі через значний вплив харчової продукції як на здоров'я споживачів, так і на продовольчу безпеку країн. Для України, яка є одним із провідних аграрних експортерів, інтеграція до ринку Європейського Союзу залежить від ефективності та оперативності здійснення митної експертизи продуктів харчування на кордоні. Процес гармонізації митного регулювання, закладений в Угоді про асоціацію [6], повинен не тільки спрощувати торгівлю, але й забезпечувати відповідність української продукції суворим санітарним і фітосанітарним (СФЗ) стандартам ЄС [7].

Гармонізація митної системи є однією з основних вимог Угоди про асоціацію між Україною та ЄС [6] і передбачає поступове узгодження українського законодавства із європейським *acquis communautaire*.

Адаптація положень Митного кодексу України до норм Митного кодексу ЄС (UCC) формує уніфіковані умови для взаємодії з товарами в межах європейського ринку [9]. У сфері продовольства це зближення особливо важливе, оскільки сприяє оптимізації логістичних процесів. Наприклад, застосування Нової комп'ютеризованої транзитної системи (NCTS) і запровадження Інституту Уповноваженого економічного оператора (АЕО) дозволяють значно скоротити обсяги фізичних перевірок і лабораторних досліджень для вантажів із низьким рівнем ризику. Такий ризик-орієнтований підхід відповідає стандартам ЄС і має важливе значення для швидкопсувної продукції.

У контексті продовольства головним елементом залишається гармонізація із санітарними та фітосанітарними (СФЗ) заходами ЄС [7]. Орієнтиром у цій адаптації є Регламент (ЄС) № 2017/625 про офіційний контроль, який визначає необхідність посилення контролю на прикордонних інспекційних постах (ППП) для забезпечення відповідності українських товарів європейським нормам безпеки [5]. Важливим аспектом також є забезпечення повної простежуваності харчових продуктів за принципом «від лану до столу», що є ключовим чинником гарантування продовольчої безпеки.

Технологічні та процедурні підходи до гармонізації експертизи продовольчих товарів є ключовим елементом інтеграції до Європейського митного простору. Успіх залежить від здатності українських експертних установ здійснювати перевірки, які беззаперечно визнаватимуться європейськими партнерами.

Дослідження продовольчих товарів на митниці вимагає переходу до уніфікованих міжнародних методик. Застосування як традиційних так і сучасних інноваційних інструментальних методів дослідження є необхідним для будь якої продовольчої групи товарів [4]. Гармонізація процесів передбачає заміну застарілих стандартів ДСТУ сучасними європейськими нормами (EN). Для ефективного визначення фальсифікації та наявності заборонених речовин обов'язковим є використання сучасних хроматографічних методів аналізу [4].

Важливим напрямом у цьому контексті є акредитація митних і спеціалізованих лабораторій згідно зі стандартом ISO/IEC 17025 [1]. Лише результати досліджень таких установ можуть бути визнані країнами ЄС.

Цифрова трансформація виступає одним із найбільш вагомих засобів спрощення митного контролю [8]. Зокрема, оформлення швидкопсувних товарів має проводитися через електронні системи декларування, що мінімізує людський фактор і скорочує терміни перебування товарів на митниці до 24 годин [8].

Експертний консалтинг стає важливим інструментом підтримки бізнесу у впровадженні європейських систем управління безпечністю харчових продуктів (HACCP, ISO 22000), а також у проведенні аудиту маркування продукції відповідно до Регламентів ЄС [8]. Це дозволяє уникнути ситуацій, коли митні органи відмовляють у пропуску товару через невідповідність вимогам.

Для оптимізації процесів гармонізації у продовольчій сфері України варто звернути увагу на ліквідацію існуючих прогалин та прискорення імплементації всіх положень Регламенту (ЄС) № 2017/625, що стосується гігієни та контролю харчових продуктів [5].

Крім того, необхідно законодавчо закріпити критерії ризику для харчової продукції у митному кодексі [3], сформулювавши чіткі умови контролю. Фундаментальним результатом має бути досягнення домовленості щодо взаємного визнання сертифікатів безпечності та лабораторних досліджень, виданих акредитованими українськими органами для харчової продукції в європейських країнах.

У цьому контексті розширена цифровізація відіграє стратегічну роль. Важливо не лише впроваджувати систему NCTS, але й створити інтегровану цифрову платформу для контролю, яка з'єднуватиме митницю, Держпродспоживслужбу та лабораторії для автоматичного обміну даними про результати експертного дослідження. Водночас потрібно спрямовувати технологічні інвестиції на модернізацію інспекційних постів на кордоні та забезпечення лабораторій новітнім обладнанням. Освітній аспект також не варто залишати поза увагою: потрібно розробляти навчальні програми для митників і експертів, орієнтовані на нові європейські стандарти контролю якості та боротьби з фальсифікацією харчової продукції [4, 8].

Таким чином, гармонізація митного регулювання та експертизи продовольчих товарів є багатоаспектним і динамічним процесом, який є основою економічної інтеграції України до ЄС. Успіх цього процесу залежить від комплексного поєднання реформ: від прийняття європейських принципів

митного адміністрування та СФЗ-контролю до широкого застосування цифрових інструментів (NCTS, AEO) та переходу експертних установ на міжнародні стандарти [1]. Реалізація запропонованих заходів, включаючи інвестиції у технології та взаємне визнання сертифікатів, дозволить Україні не лише виконати зобов'язання за Угодою про асоціацію [6], але й якісно захистити внутрішній ринок, перетворивши митний контроль на ефективний інструмент продовольчої безпеки та значно підвищивши конкурентоспроможність української аграрної продукції на міжнародних ринках.

## **1.2 Аналітична оцінка світового ринку кави натуральної**

Світовий ринок натуральної кави демонструє стійку позитивну динаміку розвитку, що підтверджується щорічним зростанням обсягів її споживання у більшості регіонів світу [9]. Кава поступово трансформується з традиційного харчового продукту у важливий соціально-культурний феномен, який поєднує гастрономічні вподобання зі стилем життя сучасного споживача. Така тенденція зумовлює стабільний попит на натуральну каву та стимулює розширення світового кавового ринку.

За оцінками експертів компанії «Mordor Intelligence», найбільш активними споживачами кави є особи вікової категорії від 19 до 34 років. Саме ця група формує нову культуру споживання кави, сприймаючи її не лише як напій, а як символ динамічного способу життя, особистого успіху та соціальної активності. Кавова культура дедалі більше асоціюється з модними тенденціями, що безпосередньо впливає на структуру та масштаби світового попиту. Додатковими чинниками зростання ринку виступають розширення асортименту кавових напоїв, урізноманітнення способів їх приготування, поява нових сортів і видів кави, а також активний розвиток роздрібної торгівлі, кафе та кав'ярень, що значно полегшує доступ споживачів до кавової продукції [13].

Динамічний розвиток світового ринку кави підтверджується статистичними даними Міжнародної організації кави (ICO). Так, у липні 2024 року світовий експорт кави склав 9,38 млн 60-кілограмових мішків, що суттєво перевищує показник липня 2023 року, який становив 8,45 млн мішків. Таким чином, зростання експорту за рік досягло 12,2 %, що свідчить про збереження високого рівня попиту на натуральну каву на світових ринках [14].

Цінова кон'юнктура ринку також відображає загальні тенденції розвитку галузі. У листопаді складовий індикатор ICO зріс на 3,6 % і досяг рівня 109,70 цента США за фунт. Зростання цін спостерігалось за всіма групами індикаторів, за винятком інших легких сортів кави, ціна яких знизилася на 0,9 % до 150,73 цента США за фунт. Такі коливання цін зумовлені як змінами у структурі виробництва, так і регіональними особливостями пропозиції на світовому ринку [14].

Водночас, незважаючи на зростання експорту та споживання, світове виробництво кави у 2023/24 маркетинговому році скоротилося на 1,6 % і становило 168,55 млн мішків. Особливо відчутним стало зниження виробництва кави сорту арабіка – на 5,1 % до 95,73 млн мішків. Натомість виробництво робусти, навпаки, зросло на 3,2 % і досягло 72,82 млн мішків. Така структурна зміна у виробництві свідчить про перерозподіл ролей між основними видами натуральної кави на світовому ринку [14].

Регіональний аналіз виробництва демонструє неоднорідність розвитку кавової галузі. Так, у Південній Америці виробництво кави скоротилося на 4,6 % до 78,87 млн мішків, що зумовлено насамперед зниженням врожаю арабіки в Бразилії в межах міжрічного циклу плодоношення. Натомість в Азії та Океанії виробництво зросло на 4,1 % до 50,07 млн мішків завдяки відновленню обсягів у таких країнах, як Індонезія та В'єтнам. У Центральній Америці та Мексиці зафіксовано спад виробництва на 4,5 % до 20,76 млн мішків, тоді як в Африці обсяги залишилися стабільними на рівні 18,86 млн мішків [14].

Експортні показники також підтверджують структурні зміни на світовому ринку кави. У жовтні 2024 року світовий експорт кави становив 9,67

млн мішків, що перевищує показник жовтня 2023 року (9,37 млн мішків). За підсумками дванадцяти місяців, що завершилися у жовтні 2024 року, експорт арабіки скоротився до 78,46 млн мішків порівняно з 83,81 млн мішків у попередньому періоді, тоді як експорт робусти зріс до 49,04 млн мішків проти 48,65 млн мішків роком раніше [14].

На рисунку 1.1 наведено виробництво врожаю кави основними країнами-експортерами за останні 4 роки, а саме з 2021 року по теперішній час. Дані свідчать про коливання загального виробництва в незначних межах. Але наочно відрізняється перевага та домінування виробництва Арабіки над виробництвом Робусти.

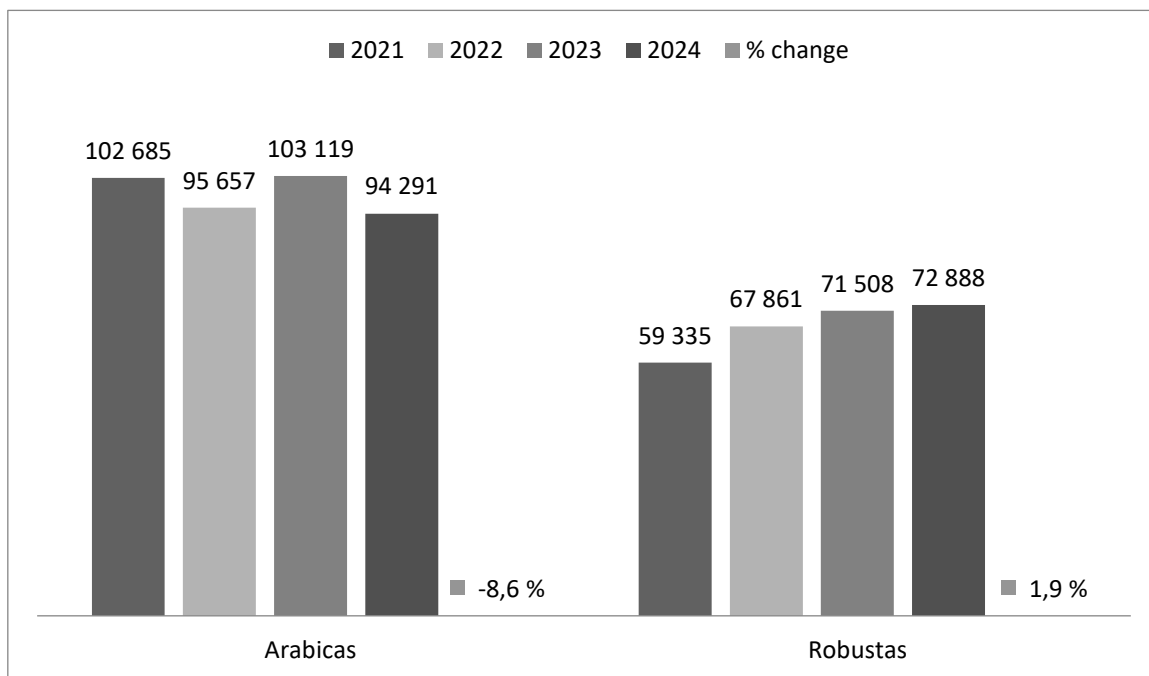


Рис. 1.1 – Виробництво кави основними країнами-експортерами

*Джерело: складено автором [15]*

Глобальний ринок кави вирізняється низкою специфічних рис, що відрізняють його від інших сегментів продовольчого ринку. Зокрема, він ще не досяг стадії насичення, оскільки функціонує в умовах стабільного зростання попиту, передусім на продукцію високої якості.

Близько 90 % контролю над цим ринком зосереджено в руках транснаціональних корпорацій, які здійснюють операції з реекспорту та

регіональної дистрибуції кави. У результаті саме європейські країни займають провідні позиції на світовому ринку кави, попри відсутність власного виробництва сировини.

Як і інші галузі, пов'язані з аграрним сектором, ринок кави характеризується значною ціновою мінливістю, що обумовлена коливаннями кліматичних умов та рівнем урожайності кавових культур [12].

Цей факт добре відображає наведена нижче таблиця 1.1.

*Таблиця 1.1*

**Імпорт кави в окремі країни-імпортери Європейського Союзу  
(тис./ мш (60кг))**

|        | серпень,2023 | серпень,2024 | Сальдо, % |
|--------|--------------|--------------|-----------|
| Всього | 10861        | 9575         | -11,5     |
| ЄС     | 6492         | 5923         | -8,4      |

*Джерело: складено автором [16]*

Дані, наведені в таблиці 1.1, відображають динаміку імпорту кави в окремі країни-імпортери Європейського Союзу у 2024 році порівняно із середніми показниками. Загальний обсяг імпорту кави скоротився з 10 861 тис. 60-кілограмових мішків у середньому до 9 575 тис. мішків у серпні 2024 року, що відповідає зниженню на 11,5 %. Аналогічна тенденція спостерігається і в країнах ЄС, де імпорт зменшився з 6 492 до 5 923 тис. мішків, або на 8,4 %. Таке скорочення може бути зумовлене коливаннями світового виробництва кави, змінами цінової кон'юнктури та коригуванням попиту на внутрішньому ринку Європейського Союзу. Україна в цій сфері господарювання є повністю імпортозалежною через відсутність вирощування даної культури на її території у зв'язку з невідповідними природньо-кліматичними умовами.

Імпорт кави в країни-імпортери ЄС наведено на рисунку 1.2.

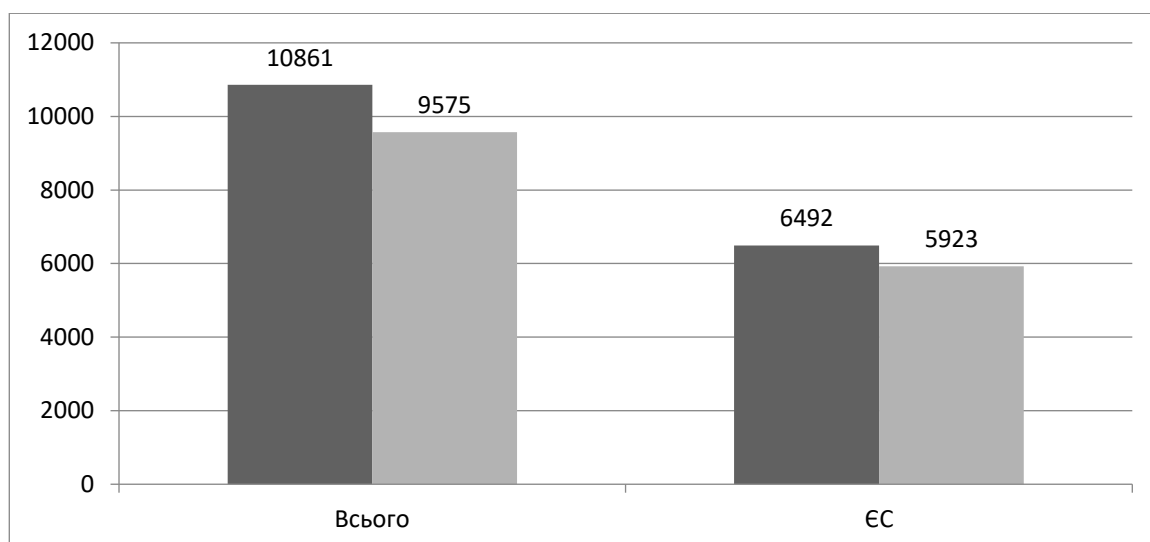


Рис. 1.2 – Імпорт кави в країни-імпортери ЄС (тис./ мш (60кг))

*Джерело: складено автором [6]*

На рисунку 1.2 наочно представлено порівняльну динаміку імпорту кави в країни Європейського Союзу, яка підтверджує тенденції, відображені в табличних даних. Графік демонструє зниження обсягів імпорту як у загальному показнику, так і безпосередньо в межах ЄС: із 10 861 до 9 575 тис. 60-кілограмових мішків у цілому та з 6 492 до 5 923 тис. мішків у країнах ЄС. Візуалізація даних дозволяє чітко простежити скорочення імпортних поставок, що може свідчити про вплив змін світової ринкової кон'юнктури, коливань виробництва та адаптацію європейського ринку кави до нових економічних умов.

На рисунку 1.3 відображено динаміку імпорту кави в Україну за період чотирьох років, що свідчить про поступове зростання обсягів ввезення даного товару. Починаючи з 2020/21 маркетингового року, імпорт кави мав стійку тенденцію до збільшення - з приблизно 1,1 млн 60-кілограмових мішків до майже 1,4 млн мішків у 2023/24 році. Така динаміка вказує на зростання внутрішнього попиту на кавову продукцію в Україні, розширення культури споживання кави, а також розвиток роздрібної торгівлі й сегменту кав'ярень, що стимулює імпорт натуральної кави на національний ринок [18].

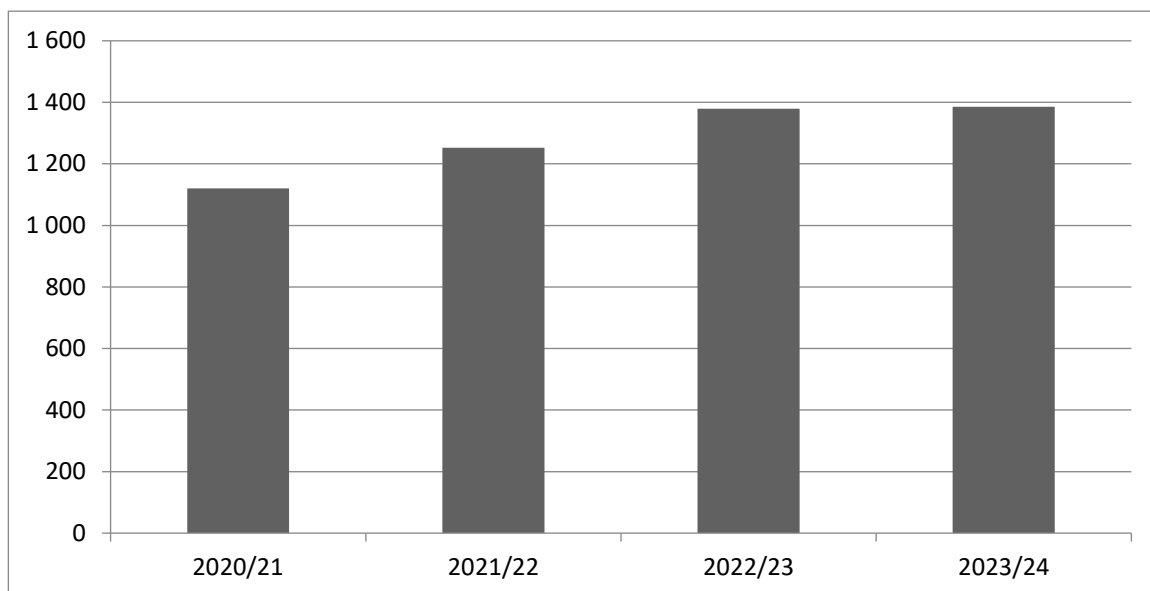


Рис. 1.3 – Стан імпорту кави в Україну за 4 роки (тис./ мш (60кг))

*Джерело: складено автором [18]*

На рисунку 1.4 наведено динаміку показників імпорту натуральної кави з країн Європейського Союзу за даними Слобожанської митниці у 2019–2022 роках. Зображені дані свідчать про суттєве зростання обсягів імпорту у 2020–2021 роках - з 474 781 у 2019 році до пікового значення 2 064 919 у 2021 році, що відображає активізацію зовнішньоекономічних зв'язків та зростання внутрішнього попиту на кавову продукцію. У 2022 році спостерігається певне скорочення імпорту до 1 628 346, що може бути пов'язано з ускладненням логістичних процесів та загальною нестабільністю економічної ситуації. Загалом наведені показники підтверджують важливу роль Європейського Союзу як ключового торговельного партнера України у сфері постачання натуральної кави.

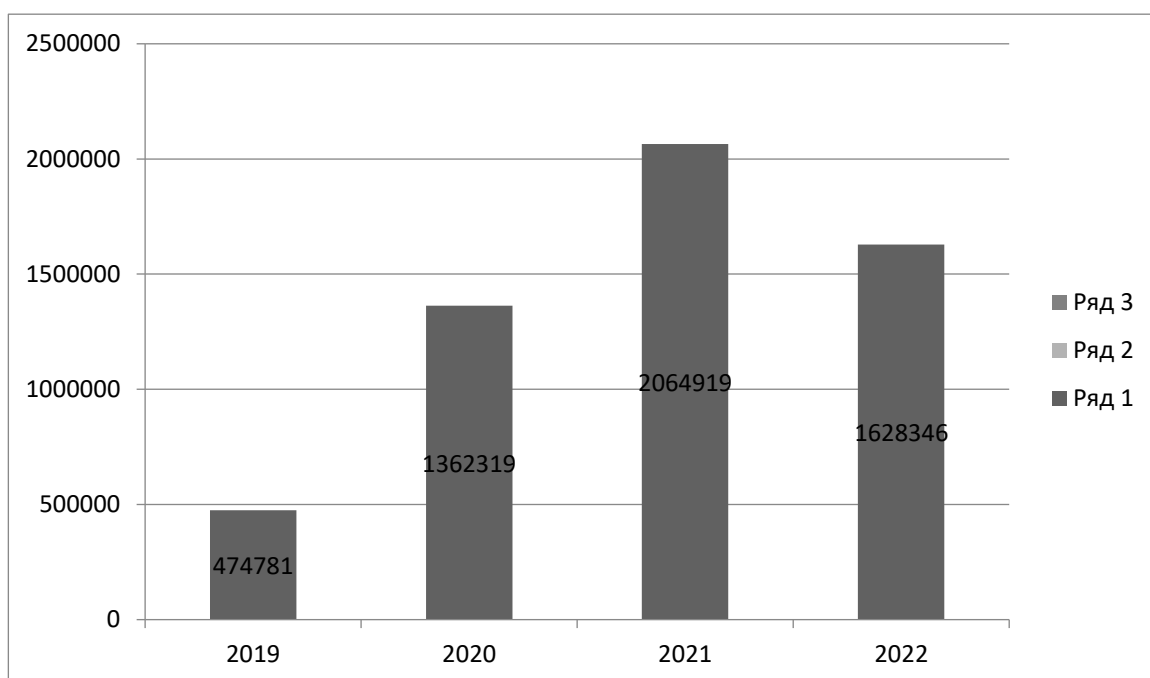


Рис. 1.4 – Показники імпорту кави натуральної із країн ЄС за даними Слобожанської митниці

*Джерело: складено автором*

У таблиці 1.2 наведено показники зовнішньої торгівлі України з окремими країнами-партнерами за даними Слобожанської митниці, які характеризують товарообіг, обсяги експорту та імпорту в доларах США. Як видно з представлених даних, у досліджуваній період експорт до зазначених країн був відсутній, тоді як імпорт мав значні обсяги, що зумовило формування від'ємного сальдо зовнішньої торгівлі. Найбільші обсяги імпорту зафіксовано з Іспанії (23 482 USD) та Швейцарії (20 769 USD), що свідчить про активні імпортні поставки з цих країн. Від'ємне сальдо торгівлі з усіма країнами-партнерами вказує на імпорту орієнтованість зовнішньоекономічних операцій у межах досліджуваного товарного напрямку та підтверджує залежність внутрішнього ринку від постачання продукції з країн Європейського Союзу.

Таблиця 1.2

Показники зовнішньої торгівлі України (за даними Слобожанської митниці)

|   | Країна-партнер | Товарообіг,<br>USD | Експорт,<br>USD | Імпорт,<br>USD | Сальдо,<br>USD |
|---|----------------|--------------------|-----------------|----------------|----------------|
| 1 | PL, Польща     | 7590               | 0               | 7590           | -7590          |
| 2 | IT, Італія     | 5535               | 0               | 5535           | -5535          |
| 3 | CH, Швейцарія  | 20769              | 0               | 20769          | -20769         |
| 4 | BE, Бельгія    | 4780               | 0               | 4780           | -4780          |
| 5 | ES, Іспанія    | 23482              | 0               | 23482          | -23482         |

*Джерело: складено автором*

На рисунку 1.5 наведено показники імпорту натуральної кави з окремих країн Європейського Союзу за даними Слобожанської митниці, які наочно підтверджують домінування імпортних операцій у структурі зовнішньої торгівлі. Найбільші обсяги імпорту зафіксовано з Іспанії (23 482 USD) та Швейцарії (20 769 USD), що свідчить про їх провідну роль як постачальників кавової продукції на український ринок. Значно меншими є показники імпорту з Польщі (7 590 USD), Італії (5 535 USD) та Бельгії (4 780 USD), однак і ці країни залишаються важливими торговельними партнерами у сегменті постачання натуральної кави.

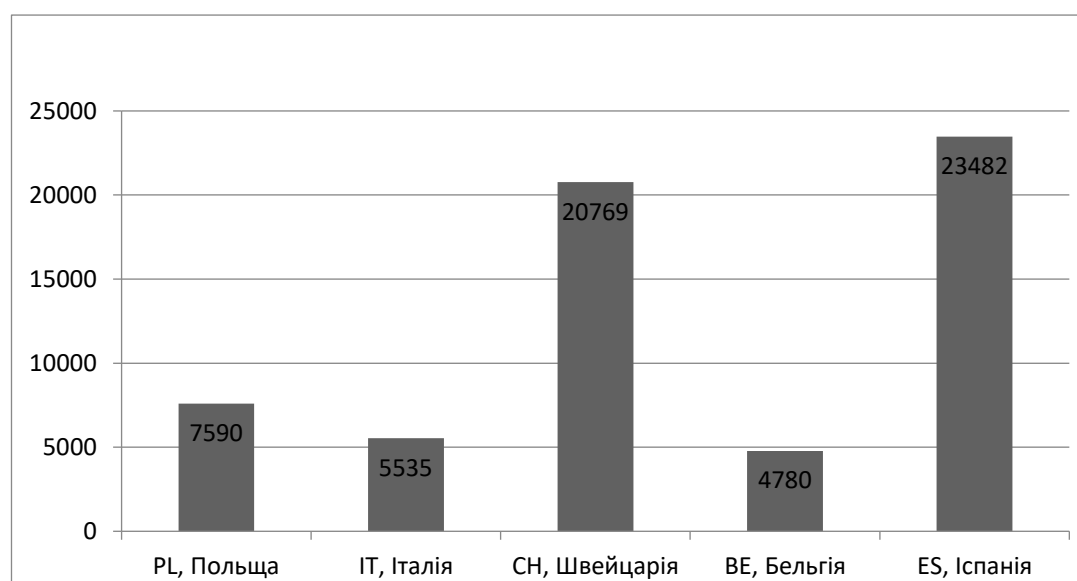


Рис. 1.5 Показники імпорту кави натуральної із країн ЄС за даними Слобожанської митниці

*Джерело: складено автором*

Аналіз представлених даних свідчить про стабільно від'ємне сальдо зовнішньоторговельних операцій, що зумовлено відсутністю експорту кави та повною орієнтацією на імпорт. Така ситуація є об'єктивною, оскільки Україна не належить до країн-виробників кавової сировини, а внутрішній попит забезпечується за рахунок постачання з-за кордону. Водночас концентрація імпорту з окремих країн ЄС підкреслює залежність національного ринку від європейських дистриб'юторів і актуалізує необхідність удосконалення митного контролю та митної експертизи кави натуральної з метою мінімізації ризиків і забезпечення належної якості імпортованої продукції.

### **1.3 Характеристика факторів, що формують якість кави натуральної розчинної**

Кава натуральна розчинна є складним багатокомпонентним продуктом, якісні характеристики якого формуються на всіх етапах виробництва - від вирощування кавових зерен до пакування готової продукції. Відповідно до наукових визначень, розчинна кава являє собою висушений до порошкоподібного стану водний екстракт натуральної смаженої кави, що вирізняється приємними смаковими та ароматичними властивостями, високою тонізуючою дією та здатністю повністю розчинятися у воді без утворення осаду [21]. Саме ці властивості визначають споживчу цінність продукту та його конкурентоспроможність на ринку.

Вирішальним чинником формування якості розчинної кави є вид кавових зерен і сортовий склад сировини. Для виробництва найчастіше використовують купажі кави з бразильських, центральноамериканських та африканських регіонів, що дозволяє досягти збалансованого смаку та аромату. Значний вплив на органолептичні властивості напою має також географічний район вирощування кавових зерен, кліматичні умови, ґрунтові особливості та агротехніка. Не менш важливу роль відіграє технологія виробництва, зокрема

спосіб екстрагування та сушіння, які безпосередньо впливають на збереження ароматичних сполук.

Ключовою технологічною операцією, що визначає якість кави, є обсмажування зерен. У процесі обсмажування відбуваються складні фізико-хімічні перетворення, пов'язані з розкладанням білків, цукрів і жирів та утворенням широкого спектра ароматичних і смакових речовин. Саме на цьому етапі формується характерний аромат і смак кави, що в подальшому визначає споживчі властивості розчинного продукту. Недотримання оптимальних режимів обсмажування може призвести до втрати якості та погіршення органолептичних показників.

Вагомий вплив на якість кави має також первинна переробка кавових плодів, яка здійснюється безпосередньо на плантаціях. Вона включає відділення насіння від плодової м'якоті та оболонки, а також сушіння. Саме на цьому етапі закладається базовий рівень якості сировини, що надалі визначає потенціал готового продукту. Порушення технології первинної обробки негативно відображається на смаку, ароматі та стабільності якості розчинної кави.

Після завершення виробничого процесу важливу роль у збереженні смакових і ароматичних властивостей відіграє пакування. Правильно підібрана упаковка захищає каву від впливу світла, вологи та кисню, що дозволяє зберігати її товарні властивості протягом тривалого часу. Не менш суттєвим є дотримання оптимальних умов зберігання, оскільки навіть високоякісний продукт може втратити свої споживчі характеристики за неналежних умов.

Біологічні особливості кавового дерева також мають безпосередній вплив на якість кави. Кавове дерево роду *Coffea* належить до сімейства маренових і є вічнозеленою рослиною з добре розвиненою кореневою системою. Період дозрівання плодів залежить від виду кави: для арабіки він становить 5–8 місяців, для робусти - 9–11 місяців. Ці особливості визначають

хімічний склад зерен і, відповідно, смакові та ароматичні характеристики майбутньої кави.

Отже, якість натуральної розчинної кави формується під впливом сукупності природних, технологічних та організаційних факторів. Комплексний підхід до відбору сировини, дотримання технології виробництва, належне пакування та зберігання є необхідними умовами отримання продукції високої якості, що відповідає вимогам сучасного споживчого ринку та нормативним стандартам, що є особливо важливим у контексті митної експертизи продовольчих товарів у межах дипломного дослідження.

На сьогодні у світі налічується близько вісімдесяти видів кавових дерев - від низькорослих чагарників до дерев висотою понад 10 метрів. Водночас промислове значення мають переважно три основні види: кавове дерево аравійське (арабіка), кавове дерево конголезьке (робуста) та кавове дерево ліберійське (ліберіка).

Арабіка (*Coffea Arabica*) є найціннішим і найпоширенішим видом кавового дерева у світі. Плоди цього виду мають видовжену форму, довжину близько 14 мм та характерне блакитно-зелене забарвлення. Зерна арабіки містять у середньому до 18 % ароматичних масел і лише 1–1,5 % кофеїну, що зумовлює м'який, збалансований смак напою з легкою кислотою. Урожайність кавового дерева арабіки є відносно низькою - зазвичай 1–2 врожаї на рік, при цьому з одного дерева отримують не більше 5 кг плодів, що відповідає приблизно 1 кг готових зерен.

Арабіка становить близько 70 % світового виробництва кави, а її помологічні сорти охоплюють майже 90 % усіх кавових насаджень. Водночас цей вид є надзвичайно вибагливим до умов вирощування. Для отримання високоякісної сировини необхідні ґрунти, багаті на мінеральні речовини, стабільна температура повітря в межах 20–25 °С, висота над рівнем моря 800–2100 м та річна кількість опадів 1500–2000 мм. Найціннішими різновидами

арабіки вважаються Тіпіка, Бурбон і Марагоджип, зерна яких забезпечують високу якість кавового напою.

Другим за поширеністю видом є робуста (*Coffea Canephora*), яка походить з басейну річки Конго. Кавове дерево робусти вирізняється більшими листками, високою стійкістю до захворювань і несприятливих кліматичних умов. Плоди мають округлу форму, невеликі за розміром зерна з міцною оболонкою. Вміст кофеїну в зернах робусти сягає близько 3 %, тоді як частка ароматичних масел становить лише близько 8 %, що зумовлює більш гіркий і різкий смак напою.

Робуста забезпечує приблизно 30 % світового виробництва кави. Основними регіонами її вирощування є країни Східної та Центральної Африки, Південно-Східна Азія та Бразилія. Завдяки високій врожайності (до 12–15 зборів на рік) і невибагливості у вирощуванні цей вид є економічно вигідним, незважаючи на нижчу ринкову вартість зерен порівняно з арабікою. Саме тому робуста широко використовується у кавових сумішах для підвищення міцності напою, а також як основна сировина для виробництва розчинної кави.

Третім видом є ліберіка (*Coffea Liberica*), батьківщиною якої є Західна Африка. Дерева ліберіки можуть досягати висоти 6–10 м і характеризуються дуже великими листками та зернами значних розмірів. Цей вид є стійким до більшості хвороб кавових дерев і добре пристосовується до умов підвищеної температури та вологості. Водночас органолептичні властивості кави ліберіки є низькими, тому вона практично не використовується як самостійний сорт, а застосовується лише у поєднанні з іншими видами кави [22].

На світовий ринок надходить кілька тисяч сортів кави, кожен з яких має унікальні смакові та ароматичні характеристики. У практиці міжнародної торгівлі застосовуються географічна та комерційна класифікації кави. Відповідно до географічної класифікації, розрізняють американські, азійські та африканські сорти, назви яких, як правило, пов'язані з країною походження або портом експортування [31].

Американські сорти кави займають провідні позиції на світовому ринку, формуючи близько 70 % загального обсягу експорту [24]. Найбільш відомими є бразильські, колумбійські, гватемальські, мексиканські та коста-рікські сорти. Особливу популярність має бразильський сорт Сантос, а також колумбійські сорти Медельїн, Армения та Манікалес, які вирізняються високою екстрактивністю, насиченим ароматом і збалансованим смаком [25,26].

До азійських сортів належать аравійська, індійська та індонезійська кави. Сорт Мокко, що вирощується в Ємені, вважається одним із найякісніших у світі, проте надходить на європейський ринок у незначних обсягах. Африканські сорти переважно використовуються для внутрішнього споживання, за винятком окремих різновидів, зокрема кави Харарі, яка має високі органолептичні показники [27].

Згідно з комерційною класифікацією, каву поділяють за видом кавового дерева на арабіку та робусту, при цьому частка арабіки у світовому виробництві становить близько 75 %. Для виробництва розчинної кави переважно використовують низькосортну сировину, зокрема робусту, яка забезпечує високий вихід екстрактивних речовин - до 36 %. Використання арабіки для цих цілей є економічно менш доцільним через низький вихід екстракту, що істотно підвищує собівартість готової продукції та її кінцеву ціну [28].

**Отже,** видові та сортові особливості кавових зерен безпосередньо впливають на напрям їх використання, формування якості кавової продукції та вибір сировини для виробництва розчинної кави. Урахування цих характеристик є необхідною умовою під час проведення товарознавчої та митної експертизи, що має важливе значення в контексті зовнішньоекономічної діяльності та митного регулювання продовольчих товарів.

Технологічний процес виробництва натуральної розчинної кави включає низку взаємопов'язаних етапів, що забезпечують отримання продукту з

високими споживчими властивостями. До основних стадій належать: приймання сировини та оформлення супровідної документації, очищення кавових зерен, обсмажування відповідно до затвердженої рецептури, подрібнення та дозування, екстрагування розчинних речовин, очищення і фільтрація екстракту, його висушування та фасування готової продукції.

Приймання кави здійснюють окремо за видами і сортами. Від кожної партії відбирають середню пробу для проведення фізико-хімічних і технічних аналізів, а фактичну масу визначають шляхом зважування. Очищення сировини проводять методом сепарації на спеціальному обладнанні із застосуванням сит, аналогічних тим, що використовуються у виробництві натуральної смаженої кави. Перед завантаженням нової партії обладнання підлягає повному очищенню від залишків попереднього сорту.

Наступним етапом є обсмажування кавових зерен, яке проводять у режимах, що забезпечують максимальний перехід екстрактивних речовин у водорозчинну форму. Це досягається шляхом повного руйнування клітинної структури зерен за мінімальних втрат органічних компонентів. Оптимальними умовами вважають температуру 200–210 °C та тривалість процесу 13–16 хвилин. Перевищення цих параметрів призводить до зменшення вмісту екстрактивних речовин і значних втрат маси, що негативно впливає на якість кінцевого продукту [29].

Обсмажування здійснюють у спеціальних апаратах різних конструкцій із завантаженням від 240 до 600 кг кави за один цикл. Допускається використання сумішей зерен одного сорту, але з різних країн походження. Зерна завантажують у барабан при температурі 185–225 °C, а наприкінці процесу подають воду для швидкого охолодження, зменшення подальшого піролізу та запобігання утворенню надмірної дрібної фракції. Вологість обсмаженого напівфабрикату становить 5–7 %, після чого каву охолоджують до 35–40 °C потоком холодного повітря.

У процесі обсмажування здійснюють контроль вологості, рН, екстрактивності та втрат маси. Ступінь обсмажування визначають шляхом

порівняння з еталонними зразками, встановленими на основі контрольних партій. Після завершення процесу обсмажені зерна подають на подрібнення.

Подрібнення кави здійснюють на валкових грануляторах, які забезпечують поступове зменшення розміру часток до необхідних параметрів. Встановлено, що ступінь подрібнення істотно впливає на вихід екстрактивних речовин: чим більші частинки, тим нижчим є їхній вміст у готовому екстракті. Для виробництва розчинної кави оптимальним вважається гранулометричний склад, за якого 40–45 % частинок мають розмір менше 1,5 мм, а дрібна фракція (0,5–0,63 мм) не перевищує 3 %. Подрібнену каву дозують і порціями подають в екстрактори.

Екстрагування є ключовим етапом технологічного процесу і полягає у вилученні водорозчинних компонентів кави за допомогою води. Цей процес відбувається у кілька стадій: проникнення екстрагенту в пори частинок, розчинення цільових компонентів, дифузія розчинених речовин до поверхні частинок і подальший їх перехід у рідку фазу. Екстракція включає стадії замочування (75–80 °C), власне екстрагування (95–100 °C) та гідролізу, який проходить при температурі 170–180 °C і підвищеному тиску. Саме на стадії гідролізу досягається максимальний вихід екстрактивних речовин - до 40–45 %.

Отриманий екстракт піддають тонкому очищенню і фільтрації з метою вилучення нерозчинних часток та забезпечення повної розчинності готового продукту. Висушування екстракту проводять у розпилювальних сушарках, після чого порошок охолоджують, просіюють і подають у герметичні контейнери для подальшого фасування [30].

Залежно від застосованої технології розрізняють порошкову, гранульовану та сублімовану розчинну каву. Найбільш економічно вигідним є виробництво порошкової кави, однак вона поступається за ароматом і смаком іншим видам. Гранульована кава отримується шляхом агломерації порошку парою, що частково погіршує органолептичні властивості. Найвищу якість має

сублімована кава, виготовлена за технологією «фриз-драйд», яка дозволяє максимально зберегти аромат, смак і колір натуральної кави [31].

Водночас український ринок розчинної кави характеризується значною кількістю виробників та імпортерів, що не завжди дотримуються вимог якості та законодавства. Проблема фальсифікації кави залишається однією з найбільш актуальних, оскільки частка неякісної продукції може сягати третини загального обсягу реалізації. Найпоширенішими є асортиментна, якісна, кількісна та інформаційна фальсифікації, які негативно впливають на безпеку продукції та вводять споживачів в оману.

Виявлення фальсифікованої кави здійснюють за допомогою органолептичних та фізико-хімічних методів. Органолептична оцінка дозволяє визначити відхилення смаку, аромату та кольору, тоді як фізико-хімічні методи спрямовані на кількісне визначення кофеїну, кофеолу та інших характерних компонентів кави [27].

Методи виявлення фальсифікації кави представлені в таблиці 1.3.

*Таблиця 1.3*

#### **Методи виявлення фальсифікації кави**

| Види фальсифікації кави | Способи та засоби               | Методи виявлення                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Асортиментна         | підміна одного сорту кави іншим | Органолептичні методи: оцінюють смак, аромат і колір екстракту. При цьому звертають увагу на наявність грубого смаку і слабкого кавового аромату, темний або слабкий кольори настою, його непрозорість, каламутність. Фізико-хімічні методи: визначення вмісту кофеїну, дубильних та екстрактивних речовин. |

|                 |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | підміна натуральної кави кавозамінниками     | Органолептичні методи: оцінюють смак, аромат і колір екстракту. При цьому звертають увагу на наявність грубого смаку і слабого кавового аромату, темний або слабкий кольори настою, його непрозорість, каламутність. Фізико-хімічні методи: визначення морфологічної будови шляхом мікроскопування часток.. |
| 2. Якісна       | додавання спитої кави                        | Органолептичні методи: оцінюють смак, аромат і колір екстракту. При цьому звертають увагу на наявність пустого смаку і слабого кавового аромату, слабкий кольори настою, його непрозорість, каламутність. Фізико-хімічні методи: визначення вмісту кофеїну, екстрактивних речовин.                          |
|                 | введення добавок, не передбачених рецептурою | Органолептичні методи: оцінюють смак, аромат і колір екстракту. При цьому звертають увагу на наявність грубого смаку і слабого кавового аромату, кольори настою, його непрозорість, каламутність. Фізико-хімічні методи: визначення морфологічної будови шляхом мікроскопування часток.                     |
|                 | введення чужорідних речовин і компонентів    | Органолептичні методи: оцінюють смак, аромат і колір екстракту. При цьому звертають увагу на наявність грубого смаку і слабого кавового аромату. Фізико-хімічні методи: визначення рН екстракту, якісні реакції на вміст барвників.                                                                         |
|                 | приготування штучних зерен                   | Органолептичні методи: візуальний огляд зерен<br>Фізико-хімічні методи: визначення морфологічної будови шляхом мікроскопування тканин.                                                                                                                                                                      |
| 3. Кількісна    | недовага                                     | зважування маси нетто                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 4. Інформаційна | неточна або спотворена інформації про товар  | перевірка інформації                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

Джерело: [27].

Отже, виробництво натуральної розчинної кави є складним багатостадійним технологічним процесом, що вимагає суворого дотримання встановлених режимів на кожному етапі - від приймання та підготовки сировини до висушування екстракту і фасування готового продукту. Якість розчинної кави значною мірою залежить від виду та сорту кавових зерен, умов обсмажування, ступеня подрібнення, ефективності екстрагування і способу сушіння. Поряд із цим, актуальною проблемою залишається фальсифікація кавової продукції, що обумовлює необхідність застосування органолептичних і фізико-хімічних методів контролю якості.

#### **1.4 Митні ризики в сучасних умовах митної діяльності**

У сучасних умовах розвитку міжнародної торгівлі та активізації зовнішньоекономічної діяльності питання митних ризиків набуває особливої актуальності. Митний ризик розглядається як імовірність реалізації наявної або потенційної митної загрози, що може призвести до негативних наслідків у сфері митної справи та державних фінансів. У наукових джерелах митний ризик трактується як кількісна оцінка небезпеки або ймовірності порушення митного законодавства, що виникає внаслідок прийняття управлінських рішень в умовах невизначеності та неповноти інформації [28; 29; 30]. Відповідно до Митного кодексу України, ризик пов'язується з імовірністю недотримання вимог законодавства з питань державної митної справи, а управління ризиками визначається як комплексна діяльність митних органів, спрямована на їх виявлення, оцінку та мінімізацію [31].

Важливу роль у системі управління митними ризиками відіграють профілі ризику, які є інструментом практичної реалізації ризик-орієнтованого підходу під час митного контролю та митного оформлення. Профіль ризику містить сукупність індикаторів, що сигналізують про можливі порушення митного законодавства, а також алгоритм дій посадових осіб митних органів щодо застосування відповідних форм і обсягів контролю [32]. Основною

метою використання профілів ризику є забезпечення митної безпеки, підвищення ефективності митного контролю та оптимізація використання ресурсів митних органів. При цьому ступінь ризику визначається на основі кількісної оцінки комбінацій індикаторів, що спрацювали, та їх значень, що дозволяє диференціювати підходи до контролю залежно від рівня потенційної загрози [35].

Сучасні дослідження виокремлюють низку ключових властивостей митного ризику, зокрема конфліктність, альтернативність, правомірність, результативність та невизначеність [33]. Конфліктність проявляється у суперечності між об'єктивно існуючими ризиковими ситуаціями та їх суб'єктивною оцінкою, тоді як альтернативність зумовлює необхідність вибору оптимальної стратегії управлінських дій серед кількох можливих варіантів. Правомірність ризику передбачає дотримання вимог законодавства та морально-етичних норм, а результативність відображає можливість як негативних, так і позитивних відхилень від очікуваних результатів. Водночас невизначеність є фундаментальною характеристикою митних ризиків, оскільки пов'язана з обмеженістю та недостовірністю інформації, що унеможливорює повне усунення ризиків у митній діяльності [40].

Особливе значення в системі управління митними ризиками мають індикатори ризику, які є критеріями з наперед визначеними параметрами та використовуються для відбору об'єктів митного контролю [42]. Вони охоплюють широкий спектр характеристик, зокрема дані митної декларації і товаросупровідних документів, особливості компаній-учасників зовнішньоекономічних операцій, характеристики товарів та специфіку самих операцій. Наявність значної кількості індикаторів ризику та їх систематичне оновлення дає змогу митним органам своєчасно реагувати на нові виклики, у тому числі при переміщенні товарів у міжнародних експрес-відправленнях [16]. Таким чином, ефективне управління митними ризиками в сучасних умовах є необхідною передумовою забезпечення законності, економічної безпеки держави та сприяння легальній міжнародній торгівлі.

## ВИСНОВКИ ДО 1 РОЗДІЛУ

У першому розділі дипломної роботи комплексно розглянуто теоретичні, правові та аналітичні аспекти митного регулювання й експертизи продовольчої продукції в умовах європейської інтеграції України. Досліджено ключові напрями адаптації національної системи митного регулювання до вимог та стандартів Європейського Союзу, що є необхідною передумовою забезпечення безпечності та якості продовольчих товарів, а також спрощення процедур міжнародної торгівлі.

Надано аналітичну оцінку світового ринку кави натуральної, яка засвідчила стійку позитивну динаміку його розвитку, зумовлену зростанням обсягів виробництва, експорту та споживання кавової продукції. Встановлено, що ринок кави характеризується високим рівнем конкуренції, ціновою волатильністю та домінуванням окремих країн і транснаціональних компаній. Проаналізовано стан імпорту кави в Україні, який свідчить про повну імпортозалежність внутрішнього ринку від зовнішніх постачальників. Визначено перспективні тенденції розвитку українського ринку кави, зокрема доцільність організації прямих поставок кавової сировини без посередництва європейських трейдерів з метою зниження витрат та підвищення конкурентоспроможності імпортованої продукції.

У розділі також досліджено товарознавчі особливості кави натуральної розчинної, розкрито вплив сировинних, технологічних і організаційних факторів на формування її якості та споживчих властивостей. Охарактеризовано основні показники якості та безпечності кавової продукції, що мають вирішальне значення під час проведення товарознавчої та митної експертизи.

Окрему увагу приділено аналізу митних ризиків у сучасних умовах митної діяльності. Визначено їх сутність, основні властивості та роль у системі митного контролю. Розглянуто індикатори ризику та профілі ризиків як ключові інструменти системи управління ризиками, що забезпечують підвищення ефективності митного контролю та рівня митної безпеки при переміщенні продовольчих товарів через митний кордон України.

## РОЗДІЛ 2

### ТОВАРОЗНАВЧЕ ЕКСПЕРТНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ КАВИ НАТУРАЛЬНОЇ РОЗЧИННОЇ

#### 2.1. Загальна характеристика підприємства ТОВ «ХАРКІВХОЛОДМАШ»

ТОВ «ХАРКІВХОЛОДМАШ» доцільно розглядати як сучасний багатопрофільний суб'єкт господарювання, що функціонує в умовах ринкової економіки та активно адаптується до змін зовнішнього середовища. Основною спеціалізацією підприємства є виробництво промислового холодильного та вентиляційного обладнання, що має важливе значення для забезпечення належних умов зберігання продовольчої продукції, у тому числі імпортованих товарів. Наявність широкого переліку додаткових видів діяльності, зокрема у сфері оптової та роздрібної торгівлі продовольчими товарами, ремонту й монтажу обладнання, а також надання в оренду нерухомого майна, свідчить про диверсифіковану структуру господарської діяльності підприємства та його здатність ефективно реагувати на потреби ринку.

Важливим етапом розвитку підприємства стало перетворення ПрАТ «ХАРКІВХОЛОДМАШ» у ТОВ «ХАРКІВХОЛОДМАШ», яке було здійснене з дотриманням вимог чинного законодавства України. Даний процес мав на меті оптимізацію організаційно-правової форми, підвищення ефективності управління та забезпечення безперервності господарської діяльності. У результаті перетворення всі активи, права та зобов'язання у повному обсязі перейшли до підприємства- правонаступника, що забезпечило збереження договірних відносин із контрагентами та захист інтересів кредиторів. Особлива увага під час перетворення приділялася процедурі розгляду вимог кредиторів і затвердженню передавального акта на загальних зборах, що підтверджує правомірність і прозорість прийнятих рішень.

Асортимент продукції та послуг ТОВ «ХАРКІВХОЛОДМАШ» є свідченням його багатoproфiльностi, виробничої гнучкостi та високого рiвня технологiчної спецiалiзацiї. Пiдприємство орієнтоване на задоволення потреб промисловостi, аграрного сектору та сфери громадського харчування, що зумовлює широкий спектр виготовлюваної технiки та супутнiх послуг. Ключове мiсце в асортименті займає промислове холодильне обладнання, яке використовується для зберiгання продовольчої продукції, у тому числі в логістичних і торговельних ланцюгах. Виробництво холодильних агрегатів, камер, шаф, вітрин, повітроохолоджувачів і конденсаторів із застосуванням озонобезпечних холодоагентів відповідає сучасним екологічним вимогам і забезпечує конкурентоспроможність продукції підприємства.

Важливим доповненням до холодильного напрямку є виробництво теплової технiки, що охоплює електричні пекарські шафи, плити, сковороди та iнше обладнання для харчової промисловостi й закладів громадського харчування. Така продукція дозволяє підприємству працювати в суміжних сегментах ринку та пропонувати комплексні рішення для підприємств харчової галузі. Окрему нішу в асортименті займають металоконструкції та комплектуючі, які виготовляються з урахуванням iндивiдуальних виробничих потреб замовників і використовуються як у власному виробництві, так і в iнших галузях промисловості.

Доповнюють виробничу програму гiдравлічні вироби та продукція спецiального призначення, зокрема рукави високого тиску, фiтiнги, комплектуючі для холодильних систем, запасні частини для транспорту та обладнання для сiльського господарства. Така диверсифікація асортименту знижує залежність підприємства від окремих ринкових сегментів і сприяє стабільності його діяльності. Важливою складовою діяльності ТОВ «ХАРКІВХОЛОДМАШ» є надання комплексу послуг із монтажу, пусконаладження, гарантійного та післягарантійного обслуговування обладнання, що підвищує споживчу цінність продукції та забезпечує довгострокові відносини з клієнтами. Таким чином, асортимент підприємства

формує цілісну систему виробництва та сервісу, орієнтовану на сучасні вимоги промислового ринку та споживачів.

Для оцінки результатів господарської діяльності та рівня економічної ефективності ТОВ «ХАРКІВХОЛОДМАШ» у динаміці доцільно проаналізувати основні техніко-економічні показники підприємства, наведені в таблиці 2.1.

*Таблиця 2.1*

**Техніко-економічні показники підприємства ТОВ  
«ХАРКІВХОЛОДМАШ»**

| Показник                                              | 2022 рік | 2023 рік | 2024 рік |
|-------------------------------------------------------|----------|----------|----------|
| 1                                                     | 2        | 3        | 4        |
| Валовий дохід, тис. грн.                              | 39 741   | 28 000   | 37 793   |
| Чистий дохід(прибуток), тис. грн.                     | 622      | 596      | 619      |
| Середня зарплата грн.                                 | 16400    | 17250    | 18500    |
| Фонд оплати праці, тис. грн.                          | 1180,8   | 1086,75  | 1091,5   |
| Чисельність промислового персоналу підприємства, чол. | 72       | 63       | 59       |
| Вартість ОФ, тис. грн.                                | 1327,3   | 1402,3   | 1250,3   |

Дані таблиці свідчать, що у 2022–2024 роках діяльність підприємства характеризувалася певними коливаннями фінансових результатів і ресурсного забезпечення. Так, після суттєвого зниження валового доходу у 2023 році спостерігається його відновлення у 2024 році, що вказує на поступову стабілізацію виробничо-господарської діяльності. Чистий дохід (прибуток) протягом аналізованого періоду залишався відносно стабільним, що свідчить про збереження рентабельності роботи підприємства навіть за умов скорочення обсягів доходів. Водночас простежується тенденція до зростання середньої заробітної плати на фоні зменшення чисельності промислового персоналу, що може вказувати на оптимізацію кадрового складу та підвищення продуктивності праці. Зміни вартості основних фондів також відображають процеси оновлення та часткової оптимізації матеріально-

технічної бази підприємства. Загалом аналіз показників підтверджує адаптацію ТОВ «ХАРКІВХОЛОДМАШ» до сучасних економічних умов та прагнення до підвищення ефективності використання наявних ресурсів.

Для аналізу кадрового потенціалу та тенденцій управління персоналом ТОВ «ХАРКІВХОЛОДМАШ» доцільно розглянути показники, наведені в таблиці 2.2.

*Таблиця 2.2*

**Кадровий склад ТОВ «ХАРКІВХОЛОДМАШ»**

| Показник                                                                                        | 2022 рік | 2023 рік | 2024 рік |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|
| 1                                                                                               | 2        | 3        | 4        |
| Середньооблікова чисельність персоналу, чол.                                                    | 72       | 63       | 59       |
| Кількість прийнятих на роботу, чол.                                                             | 4        | 5        | 3        |
| Кількість робітників, що звільнились, чол.                                                      | 12       | 8        | 4        |
| Кількість робітників, що звільнено за власним бажанням і за порушення трудової дисципліни, чол. | 1        | 1        | 2        |
| Жінок                                                                                           | 18       | 22       | 19       |
| Чоловіків                                                                                       | 54       | 41       | 40       |
| Спеціалістів                                                                                    | 30       | 27       | 23       |
| Фахівців без вищої освіти                                                                       | 42       | 36       | 36       |

Дані таблиці свідчать про поступове скорочення середньооблікової чисельності персоналу у 2022–2024 роках, що узгоджується із загальною стратегією оптимізації діяльності підприємства. Водночас зменшення кількості звільнених працівників та скорочення плинності кадрів у 2024 році порівняно з попередніми роками свідчить про стабілізацію кадрової ситуації та підвищення рівня утримання персоналу. Гендерна структура колективу характеризується переважанням чоловіків, що є типовим для підприємств машинобудівного та виробничого профілю, хоча частка жінок залишається відносно стабільною. Також простежується зменшення кількості спеціалістів з вищою освітою при збереженні чисельності фахівців без вищої освіти, що може вказувати на орієнтацію підприємства на практичний виробничий персонал. У цілому кадровий склад ТОВ «ХАРКІВХОЛОДМАШ» демонструє

адаптацію до сучасних умов господарювання та прагнення до підвищення ефективності використання трудових ресурсів.

## **2.2 Характеристика особливостей пакування та маркування кави розчинної**

Характеристика особливостей пакування та маркування розчинної кави є одним із ключових елементів забезпечення її якості, безпечності та споживчої привабливості. Впровадження сучасних технологій виробництва, зокрема «фриз-драйд», суттєво підвищило вимоги до пакування, оскільки розчинна кава залишається надзвичайно чутливою до впливу кисню, вологи та світла. Після обсмажування кавові зерна активно виділяють вуглекислий газ, що зумовлює необхідність застосування спеціальних рішень, здатних зберегти ароматичні речовини та смакові властивості продукту. Найбільш поширеним є використання багат шарових вакуумних пакувальних матеріалів зі зворотним клапаном, який забезпечує вихід надлишкового газу без доступу кисню всередину упаковки. Для преміальних сортів кави застосовують жерстяні банки з інертним газом, що дозволяє максимально зберегти органолептичні характеристики продукту протягом тривалого терміну зберігання, хоча такий спосіб є більш витратним.

У зв'язку з цим, виробники вдаються до різних методів. Одним з найпоширеніших є упаковка кави в багат шарові вакуумні пакети із зворотним клапаном. Такий клапан здатний випускати з упаковки надлишок вуглекислого газу і не допускати проникнення кисню. Термін придатності кави, в таких упаковках, може досягати 2-3 років.

Другим способом є упаковка кави в жерстяні банки з інертним газом. При цьому способі, інертний газ, як би «закупорює» пори кавових зерен, не допускаючи при цьому виділення вуглекислого газу і ароматичних речовин. Такий спосіб упаковки значно дорожче попереднього, тому, в основному,

застосовується для дорогих сортів кави. Термін придатності кави в таких банках, так само може досягати 2-3 років [42].

Для роздрібної торгівлі натуральну розчинну каву фасують згідно діючої нормативно технічної документації у тару, яка забезпечить її якість протягом терміну придатності до споживання [43]. Споживча тара повинна бути герметична, так як розчинна кава швидко зволожується, злипається в суцільну масу, втрачає аромат [44].

Пакування у споживчу тару. Натуральну розчинну каву для роздрібної торгівлі фасують масою нетто від 1,0 г до 500,0 г включно в: пакети по ГОСТ 24370 з комбінованих термоспаюваних матеріалів; на основі алюмінієвої фольги або металізованої плівки; банки металеві згідно з ГОСТ 12120; банки скляні; банки з полімерних матеріалів.

Допускається за умовами договору для підприємств громадського харчування, промислової переробки фасувати натуральну розчинну каву масою нетто від 500,0 г до 1000,0 г включно в мішки-вкладиші поліетиленові плівкові згідно ГОСТ 19360.

Допускається пакети по ГОСТ 24370 з натуральною розчинною кавою комплектувати і укладати в додаткову споживчу тару (групова упаковка) згідно з нормативними або технічними документами.

Пакування у транспортну тару. Фасовану натуральну розчинну каву упаковують в транспортну тару:

- 1) термозсідальну плівку (групове пакування) згідно з чинними
- 2) нормативними та технічними документами;
- 3) ящики з гофрованого картону за ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13516 і ящики з картону (ГОСТ 13515) масою до 20 кг;
- 4) ящики з дерев'яних матеріалів (ГОСТ 10131), ящики з деревини і деревних матеріалів багатооборотні № 1-20, 25-33 за ГОСТ 11354 і масою нетто до 25-30 кг;
- 5) мішки паперові чотирьох-, п'яти-, шестишарові згідно з ГОСТ 2226 масою нетто до 20 кг – для перевезень автомобільним транспортом.

На кожну пакувальну одиницю транспортної тари наносять маркування, що характеризує продукт: найменування виробника, його товарний знак і адресу; найменування продукту; тип натуральної розчинної кави; масу нетто пакувальної одиниці; кількість пакувальних одиниць, термін зберігання з дати виготовлення; позначення стандарту.

На кожну одиницю споживчої тари (коробку, пачку, пакет, банку тощо) наносять маркування – на приклеєну до неї етикетку або безпосередньо на споживчу тару.

Маркування розчинної кави повинне містити таку інформацію:

- 1) назва та адреса виробника і місце виготовлення;
- 2) назва продукту;
- 3) позначки стандарту;
- 4) маса нетто;
- 5) вид натуральної розчинної кави залежно від технології виробництва;
- 6) кінцевий термін реалізації (число, місяць, рік) або дату виготовлення
- 7) (число, місяць, рік) і термін придатності до споживання (кількість місяців);
- 8) спосіб приготування;
- 9) харчова (білки / жири / вуглеводи) та енергетична цінність;
- 10) умови зберігання [41].

Зберігають каву в чистих, сухих (з відносною вологістю повітря не більшою 75%) добре вентильованих приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів, захищених від прямих сонячних променів, при температурі не вище 20°C. Термін зберігання натуральної розчинної кави становить не більше 24 місяців з дня виготовлення. Не допускається зберігання кави разом з хімікатами і різко пахучими матеріалами і продуктами.

Ящики з кавою для зберігання укладають на стелажі і піддони штабелями

висотою не більше 8 ящиків на відстані не менше 0,7 м від стін і інших штабелів і не менше 1 м – від джерел тепла, водопровідних і каналізаційних труб. Провітрювання складів в сиру погоду і після дощу не допускається [1].

### **2.3. Товарозавче експертне дослідження показників якості та безпечності дослідних зразків кави натуральної розчинної**

Основними операторами ринку кави в Україні є наступні компанії:

1) ТОВ «Nestle-Україна» (ТМ «Nestle»). Корпорація «Nestle» є однією з найбільших у сфері виробництва продуктів харчування і володіє понад 500 фабриками та підприємствами в 86 країнах. В Україні «Nestle» реалізує продукцію під торговими марками «Nescafe», «Nesquik», «Coffee-mate»;

2) ЗАТ «Монделіс Україна» – підприємство, що входить до групи компаній «Монделіс Інк». На українському ринку ЗАТ «Монделіс Україна» має 4 заводи різних напрямів, продукція компанії представлена такими торговими марками як «Jacobs», «Maxwell House», «Carte Noire» [26];

3) СП «Галка»: британсько-українське спільне підприємство, на якому здійснюється повний цикл виробництва розчинної кави; за рік на підприємстві було виготовлено і поставлено на ринок більше 2300 тонн продукції. Тобто, близько 500 тонн натуральної меленої кави, 1800 тонн – розчинної кави та кавових напоїв. Експорт кави хоч і присутній, але дуже мізерний і проводиться трейдерам Молдови, Грузії, Литви, та Вірменії [27].

4) ЗАТ «Tchibo GmbH»: підприємство входить до складу «Tchibo Holding AG» і займає п'яте місце серед найбільших компаній-виробників кави. З появою Tchibo в кавовому бізнесі почалося формування сегменту дорогих сортів кави. На українському ринку компанія «Tchibo» працює з 1996 р. і представлена підприємством «Tchibo-Ukraine» [35].

У ТП «Клас» найбільшу частку становить сублімована розчинна кава, та найбільша кількість найменувань продукції представлена такими корпораціями як «Nestle» (ТМ «Nescafe»), «Монделіс Інк» (ТМ «Jacobs» і «Carte Noire») і «Tchibo GmbH» (ТМ «Tchibo»). Асортимент ТМ «Nescafe»

представлений на ТП «Класс» всіма трьома різновидами розчинної кави і включає наступні найменування: «Nescafe Classic», «Nescafe Gold», «Nescafe Green Blend», «Nescafe Espresso».

Для дослідження показників якості та безпечності було обрано 4 зразки кави натуральної розчинної від різних виробників, які представлені в таблиці 2.5

Таблиця 2.5

**Досліджувані зразки розчинної кави від різних постачальників**

| № зразків | Найменування                                               | Виробник                                                 |
|-----------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1         | Кава натуральна розчинна порошкоподібна ТМ «Галка»         | СП «Галка Лтд», Україна, м. Львів                        |
| 2         | Кава натуральна розчинна сублімована ТМ «Jacobs Monarch»   | «Монделіс Інк», Німеччина, м. Бремен                     |
| 3         | Кава натуральна розчинна гранульована ТМ «Nescafe Classic» | «Nestle», Бразилія, м. Сан Паулу                         |
| 4         | Кава натуральна розчинна сублімована ТМ «Tchibo Exclusive» | «Tchibo Manufacturing Poland Sp. zo.o», Польща, м. Маркі |

*Джерело: складено автором*

Дослідження якісних характеристик розчинної кави проводиться відповідно до вимог стандарту, що регулює якість кави – ДСТУ 4394:2005 «Кава натуральна розчинна. Загальні технічні умови». Натуральна розчинна кава повинна відповідати за якістю вимогам діючого стандарту і виготовлятися по технологічній інструкції і рецептурам з дотриманням санітарних норм і правил, затверджених у встановленому стандарті. Також якісна розчинна кава повинна відповідати за органолептичними і фізико-хімічними показниками вимогам діючої НД.

З органолептичних показників кави натуральної розчинної для визначення якісних характеристик зразків розчинної кави вітчизняного та

закордонного виробництва досліджувались такі показники: зовнішній вигляд, колір, смак і аромат.

Зовнішній вигляд натуральної розчинної кави є цілком відповідним технології виробництва розчинної кави. Смак і аромат повинні бути вираженими, з різними відтінками, властивими натуральній каві.

З фізико-хімічних показників розчинної кави для визначення якісних характеристик зразків розчинної кави вітчизняного та закордонного виробництва досліджували такі показники: масову частку вологи, вміст екстрактивних водорозчинних речовин і рН.

Згідно з ДСТУ 4394:2005 вологість натурального розчинної кави при випуску з виробництва не повинна перевищувати 5%, а протягом гарантійного строку зберігання допускається збільшення до 7%; вміст водорозчинних екстрактивних речовин в розчинній каві не нормується, а рН напою – не менше 4,7.

Стан пакування та маркування дослідних зразків, за результатами дослідження, повністю відповідає вимогам діючої нормативної документації.

З органолептичних показників кави натуральної розчинної для визначення якісних характеристик зразків розчинної кави вітчизняного та закордонного виробництва досліджували такі показники: зовнішній вигляд, колір, смак і аромат.

Дослідження органолептичних показників досліджуваних зразків розчинної кави вітчизняного та закордонного виробництва проводиться згідно з пунктом 11.3 ДСТУ 4394:2005.

Результати аналізу органолептичних показників досліджуваних зразків натуральної розчинної кави вітчизняного та закордонного виробництва наведені у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

**Результати дослідження органолептичних показників зразків розчинної  
кави вітчизняного та закордонного виробництва**

| № зразків                       | Найменування органолептичних показників                                                                                                                                                                       |                                                                          |                                                                                                                                         |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                 | Зовнішній вигляд                                                                                                                                                                                              | Колір                                                                    | Смак і аромат                                                                                                                           |
| Вимоги<br>ДСТУ<br>4394:2<br>005 | Однорідний порошок, без грудочок (порошкоподібна кава) або крихкі агломеровані частинки різної форми (гранульована кава) або щільні частинки різної форми і розмірів, з шорсткою поверхнею (сублімована кава) | Від світло-коричневого до темно-коричневого, однорідний за інтенсивністю | Виражений, з різними відтінками, властивими даному продукту, без сторонніх присмаків та стороннього запаху                              |
| 1                               | Однорідний порошок, без грудочок                                                                                                                                                                              | Коричневий, однорідний за інтенсивністю                                  | Смак виражений кавовий з кислуватогіркими відтінками, без сторонніх присмаків, аромат приємний виражений кавовий, без сторонніх запахів |
| 2                               | Щільні частинки різної форми і розмірів, з шорсткою поверхнею                                                                                                                                                 | Світлокоричневий, однорідний за інтенсивністю                            | Смак насичений кавовий, з гіркуватим відтінком, без сторонніх присмаків, аромат яскраво виражений кавовий, без сторонніх запахів        |
| 3                               | Крихкі агломеровані частинки різної форми                                                                                                                                                                     | Темнокоричневий, однорідний за інтенсивністю                             | Смак приємний кавовий, з відтінком гіркоти, без сторонніх присмаків, аромат приємний виражений кавовий, без сторонніх запахів           |
| 4                               | Щільні частинки різної форми і розмірів, з шорсткою поверхнею                                                                                                                                                 | Коричневий, однорідний за інтенсивністю                                  | Смак насичений кавовий, з кислуватогіркими відтінками, без сторонніх присмаків, аромат яскраво виражений кавовий, без сторонніх запахів |

На основі результатів дослідження органолептичних показників, наведених в таблиці 2.6, доведено, що всі 4 досліджуваних зразків розчинної кави вітчизняного та закордонного виробництва мають відповідний вимогам стандарту ДСТУ 4394:2005 зовнішній вигляд, колір, виражений смак і аромат, з різними відтінками, властивими даному продукту, без сторонніх присмаків і запахів, а саме відповідають вимогам стандарту ДСТУ 4394:2005 за органолептичними показниками якості.

З фізико-хімічних показників розчинної кави для визначення якісних характеристик зразків розчинної кави вітчизняного та закордонного виробництва досліджували такі показники: масову частку вологи, вміст екстрактивних водорозчинних речовин і водневий показник рН.

Визначення масової частки вологи. Масова частка вологи є одним із вирішальних факторів, які впливають на якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Кількість вологи в першу чергу визначає: харчову цінність продукції, термін її зберігання, техніко-економічні показники роботи підприємства, хід технологічного процесу [48].

Вологість є важливим показником якості продукту і є нормованою практично для всіх харчових продуктів. Згідно з ДСТУ 4394:2005 вологість натуральної розчинної кави при випуску з виробництва не повинна перевищувати 5%, а протягом гарантійного строку зберігання допускається збільшення до 7%.

Визначення показників масової частки вологи досліджуваних зразків розчинної кави вітчизняного та закордонного виробництва проводилось відповідно стандарту ГОСТ 15113.4-77.

Визначення вмісту екстрактивних водорозчинних речовин. Смакові достоїнства кави залежать від вмісту в ній екстрактивних водорозчинних речовин, вміст яких в різних видах кави неоднаковий і складає приблизно 20-30%. Найменша кількість (19-20%) міститься у вищих сортах кави виду Арабіка,

потім слідує перші сорти виду Арабіка (21-23%), перші сорти виду Робуста (24-27%), другі сорти виду Робуста (27-29%) [49].

Визначення показників вмісту екстрактивних водорозчинних речовин досліджуваних зразків розчинної кави вітчизняного та закордонного виробництва проведено відповідно пункту 5.6 (ГОСТ 6805-97). Згідно з ДСТУ 4394:2005 вміст водорозчинних екстрактивних речовин в розчинній каві не нормується, тому отримані результати не порівнювалися з НД.

Визначення рН напою. рН – це водневий показник, яким оцінюється кислотно-лужний стан внутрішнього середовища. Діапазон зміни показника рН становить 14 одиниць [49]. Стан середовища є хімічно нейтральним, при  $\text{pH} = 7$ . Значення водневого показника  $\text{pH} > 7$  говорить про лужність середовища, значення  $\text{pH} < 7$  – кислотність середовища, при цьому чим вище значення рН, тим вище лужність середовища, і чим нижче значення рН, тим вище кислотність середовища [30].

Визначення рН напою досліджуваних зразків розчинної кави вітчизняного та закордонного виробництва здійснювали іонометричним методом відповідно пункту 11.5 (ДСТУ 4394:2005). Згідно з ДСТУ 4394:2005 значення рН напою розчинної кави має складати не менше 4,7 од.

Результати аналізу фізико-хімічних показників досліджуваних зразків розчинної кави вітчизняного та закордонного виробництва наведені в таблиці 2.7

*Таблиця 2.7*

**Результати аналізу фізико-хімічних показників досліджуваних зразків розчинної кави вітчизняного та закордонного виробництва**

| № зразків             | Найменування фізико-хімічних показників |                                              |                 |
|-----------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------|
|                       | Масова частка вологи, %                 | Вміст екстрактивних водорозчинних речовин, % | рН (напою), од. |
| Вимоги ДСТУ 4394:2005 | не більше 7,0                           | не нормується                                | не менше 4,7    |
| 1                     | 3,9                                     | 25,7                                         | 4,7             |
| 2                     | 2,3                                     | 23,0                                         | 4,7             |
| 3                     | 2,9                                     | 25,0                                         | 4,7             |
| 4                     | 3,1                                     | 23,1                                         | 4,8             |

*Джерело: складено автором*

На основі даних наведених даних можна зробити висновок, що всі 7 досліджуваних зразків розчинної кави вітчизняного та закордонного виробництва відповідають вимогам стандарту ДСТУ 4394:2005 за органолептичними і фізико-хімічними показниками якості.

Спираючись на результати дослідження показників якості та безпечності загалом можна підвести підсумок, що всі 4 досліджувані зразки кави натуральної розчинної вітчизняного та закордонного виробництва відповідають вимогам ДСТУ 4394:2005. Відповідно розчинна кава цих ТМ є якісною, ознак фальсифікації не виявлено.

## **ВИСНОВКИ ДО 2 РОЗДІЛУ**

Узагальнюючи результати другого розділу кваліфікаційної роботи, слід зазначити, що проведене дослідження дало змогу комплексно розглянути практичні аспекти товарознавчої експертизи кави натуральної розчинної в умовах діяльності сучасного підприємства. Надана характеристика ТОВ «ХОЛОДМАШ» дозволила визначити його місце та роль у сфері закупівлі, переробки та реалізації продовольчої продукції, а також окреслити організаційні та виробничі особливості, що впливають на забезпечення якості товарів народного споживання.

У межах розділу було проаналізовано сучасні методи тарування, пакування та маркування розчинної кави, що є визначальними чинниками збереження її споживчих властивостей, безпечності та відповідності нормативним вимогам. Проведене товарознавче експертне дослідження зразків кави натуральної розчинної за органолептичними та фізико-хімічними показниками, із застосуванням чинних методів і методик, засвідчило належний рівень їх якості. На підставі отриманих результатів встановлено, що всі чотири досліджувані зразки вітчизняного та імпортного виробництва відповідають вимогам ДСТУ 4394:2005, а ознак фальсифікації в них не виявлено.

### **РОЗДІЛ 3**

## **ДЕКЛАРУВАННЯ КАВИ НАТУРАЛЬНОЇ РОЗЧИННОЇ ПРИ ЇЇ ВВЕЗЕННІ В УКРАЇНУ У МИТНОМУ РЕЖИМІ «ІМПОРТ»**

### **3.1. Здійснення митних процедур під час переміщення через митний кордон України в режимі «імпорт»**

Митний режим є базовою категорією митного права, оскільки саме він визначає правовий статус товарів і транспортних засобів, що переміщуються через митний кордон, а також умови їх використання на митній території держави. Вибір митного режиму безпосередньо пов'язаний із метою переміщення товарів і здійснюється декларантом самостійно на підставі поданих до митних органів документів. Таким чином, митний режим виступає інструментом державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та забезпечує баланс між інтересами держави й суб'єктів господарювання.

Одним із ключових митних режимів, передбачених Митним кодексом України, є режим імпорту (випуску для вільного обігу). Його сутність полягає в тому, що іноземні товари після виконання всіх встановлених митних формальностей, сплати митних платежів і дотримання заходів нетарифного регулювання набувають статусу товарів українського ринку. З моменту випуску в режимі імпорту такі товари можуть вільно обертатися на митній території України без обмежень щодо використання чи розпорядження.

Застосування митного режиму імпорту можливе не лише до товарів, які безпосередньо ввозяться на митну територію України, а й до товарів, що перебувають під митним контролем або були поміщені в інші митні режими, а також до продуктів переробки. При цьому на особу, відповідальну за дотримання вимог митного режиму, покладається обов'язок подання повного пакета документів, сплати належних митних платежів та виконання вимог законодавства у сфері нетарифного регулювання.

Процедура митного оформлення при імпорті товарів на митну територію України наведена на рис. 3.1.



Рис. 3.1 Схема проходження митного оформлення товарів на митниці

У межах митного режиму імпорту законодавство України передбачає гнучкий підхід до ситуацій, коли іноземні товари зазнали пошкодження або були частково втрачені вже після їх ввезення на митну територію держави. Якщо такі обставини виникли внаслідок аварій, дії непереборної сили або протиправних дій третіх осіб і це підтверджено належними документами, декларант має право заявити товари до митного режиму імпорту у фактичному стані або кількості. При цьому обов'язковим залишається дотримання вимог тарифного та нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності, що забезпечує контрольованість і законність процесу ввезення.

Водночас закон чітко розмежовує випадки втрати товарів: якщо іноземні товари були втрачені внаслідок протиправних дій третіх осіб, митні платежі підлягають сплаті у повному обсязі відповідно до вимог Митного кодексу

України. Такий підхід спрямований на захист фіскальних інтересів держави та недопущення зловживань під час декларування товарів. Разом із тим декларанту надано право обрати альтернативний митний режим для пошкоджених товарів, що свідчить про адаптивність митного законодавства до реальних умов зовнішньоекономічної діяльності.

Особливу увагу в митному регулюванні приділено також зміні правового режиму товарів у разі запровадження нових заборон або обмежень на їх ввезення. Товари, які вже були випущені у вільний обіг за попередніми або тимчасовими деклараціями, підлягають оформленню в митному режимі імпорту відповідно до умов, що діяли на момент їх випуску. Це забезпечує правову визначеність та стабільність для суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності.

Після поміщення товарів у митний режим імпорту вони набувають статусу українських товарів, що підтверджується митною декларацією. Надалі митні органи здійснюють контроль виключно в межах повноважень, визначених Митним кодексом України, вимагаючи лише ті документи й відомості, які є необхідними для митного контролю. Обов'язок надання такої інформації покладається на декларантів або уповноважених осіб, а подані офіційні документи не потребують додаткового підтвердження.

Важливою складовою сучасної митної практики є постмитний контроль, у межах якого митні органи мають право запитувати додаткові документи та інформацію щодо переміщення й використання товарів. Збереження митними органами документів і відомостей протягом встановленого строку забезпечує можливість перевірки законності митних операцій та сприяє підвищенню прозорості й ефективності митної діяльності загалом.

Митне оформлення товарів є ключовим етапом їх переміщення через митний кордон України та становить сукупність установлених законодавством дій, спрямованих на забезпечення дотримання митних, податкових і нетарифних вимог. Порядок здійснення митного оформлення визначається Державною митною службою України відповідно до положень

Митного кодексу України та є обов'язковим незалежно від виду транспорту, яким здійснюється ввезення товарів.

У процесі митного оформлення разом із митною декларацією декларант або уповноважена ним особа подає митному органу визначений перелік документів, що підтверджують законність та обґрунтованість переміщення товарів. До таких документів належать:

- документи, що підтверджують повноваження особи, яка подає митну декларацію;
- зовнішньоекономічний договір (контракт) або інші документи, що підтверджують право володіння, користування чи розпорядження товарами;
- транспортні (перевізні) документи;
- комерційні документи (інвойси, пакувальні листи тощо);
- у разі необхідності - документи, що підтверджують дотримання заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності;
- документи щодо застосування захисних, антидемпінгових або компенсаційних заходів (за наявності);
- документи, що підтверджують країну походження товару;
- документи, які підтверджують сплату або забезпечення сплати митних платежів;
- документи, що підтверджують право на пільги або звільнення від сплати митних платежів;
- документи щодо зміни термінів сплати митних платежів;
- документи, що підтверджують заявлену митну вартість товарів та метод її визначення.

Важливим елементом митного контролю є також попереднє інформування митних органів про намір ввезення товарів на митну територію України. З цією метою подається попереднє повідомлення або попередня митна декларація, яка містить такі відомості:

- заяву встановленої форми про намір здійснити ввезення товарів;
- інформацію про найменування, кількість та вартість товарів;

- відомості про вид транспорту, яким планується здійснити ввезення;
- назву пункту пропуску через державний кордон України;
- відомості про документи, що підтверджують дотримання заборон та обмежень щодо ввезення товарів.

Таким чином, митне оформлення є багатоступеневим процесом, що потребує від суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності чіткого знання вимог митного законодавства та належного документального забезпечення. Дотримання встановлених процедур і повнота поданих документів є запорукою своєчасного випуску товарів у вільний обіг та мінімізації митних ризиків.

### **3.2. Характеристика Південної митниці та пункту пропуску «Морський порт «Чорноморськ»**

Метою митного оформлення є забезпечення дотримання вимог законодавства України щодо порядку переміщення товарів і транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон держави, а також здійснення статистичного обліку операцій із ввезення товарів на митну територію України, їх вивезення за її межі та транзитного переміщення через територію країни [1].

Процедура виконання митних формальностей під час митного оформлення регламентується центральним органом виконавчої влади, який забезпечує формування та реалізацію державної фінансової політики. Митне оформлення здійснюється у місцях дислокації відповідних підрозділів митних органів у межах встановленого для них робочого часу. Водночас, відповідно до положень міжнародних договорів, укладених у встановленому законом порядку, митне оформлення у пунктах пропуску через державний кордон України може здійснюватися цілодобово.

Оформлення товарів і транспортних засобів комерційного призначення допускається в будь-якому митному органі за умови їх пред'явлення цьому органу. При цьому митне оформлення товарів, що переміщуються територією України у митному режимі транзиту, здійснюється митним органом у зоні діяльності якого розпочинається транзитне переміщення.

За наявності письмового звернення декларанта або уповноваженої ним особи митні формальності можуть виконуватися поза місцем розташування митних органів або поза межами встановленого робочого часу. Такі дії здійснюються на умовах, визначених Митним кодексом України, а форма відповідного звернення встановлюється центральним органом виконавчої влади у сфері фінансів. За виконання митних формальностей у неробочий час або поза місцем розташування митних органів із заінтересованих осіб справляється плата у розмірах і порядку, визначених Кабінетом Міністрів України.

Переміщення товарів і транспортних засобів через митний кордон України здійснюється виключно через пункти пропуску, перелік яких затверджується Кабінетом Міністрів України з урахуванням положень міжнародних договорів. Окремі категорії товарів можуть переміщуватися через спеціально визначені пункти пропуску, перелік яких також затверджується Кабінетом Міністрів України [30].

У межах даного дослідження для здійснення митного оформлення товарів у митному режимі «імпорт» обрано Південну митницю, а пунктом пропуску через митний кордон України визначено «Іллічівський морський торговельний порт».

Південна митниця бере свій початок з 26 квітня 1795 року та є однією з найстаріших митних установ України. Вона була першою цивільною установою Одеси і впродовж тривалого часу відігравала важливу роль у системі державного митного контролю, зокрема у радянський період, коли її називали південним форпостом держави.

Після проголошення незалежності України у 1991 році розпочався етап реформування митної системи, у процесі якого митниця неодноразово зазнавала організаційних змін, змінювалися її назва та зона діяльності. Зокрема, з 1997 року вона функціонувала як Чорноморська регіональна митниця, з 2005 року - як Одеська митниця, а з 2007 року отримала назву Південної регіональної митниці.

З 1 травня 2008 року розпочала своє функціонування Південна митниця. З 14 жовтня 2010 року, у зв'язку з оптимізацією структури Держмитслужби та приєднанням Ізмаїльської і Дністровської митниць, її зоною діяльності стала територія всієї Одеської області.

Вигідне географічне розташування по відношенню до основних напрямків переміщення товарів від виробника до споживача зумовлює транзитну привабливість одеського регіону. А унікальність Південної митниці, як узбережжя восьми портів та перехрестя міжнародних транспортних коридорів і повітряних кордонів, визначає великий обсяг завдань, над вирішенням яких зосереджені зусилля митників Одещини.

Основні показники діяльності Південної митниці за 2025 р.

Робота порту демонструє активну діяльність та диверсифікацію вантажних потоків:

#### 1. Обсяги перевалки

– Загальний обсяг (Q1 2025): За перший квартал 2025 року (січень – березень) Чорноморський порт обробив 6,6 млн тон вантажів, що стало іншим найбільшим показником серед портів Великої Одеси.

– Обсяг за січень-квітень 2025 року: За цей період було оброблено 1,3 млн тон вантажів.

З них 826 тисяч тон склали зернові культури (близько 64% від загального обсягу), які йшли на експорт.

– Контейнерообіг: Українські морські порти за 8 місяців 2025 року (січень-серпень) обробили 134 191 TEU (одиниця, еквівалентна 20-футовому

контейнеру), що є найвищим показником з початку повномасштабної війни. Порт «Чорноморськ» є ключовим учасником відновлення цього сегменту.

## 2. Ключові напрямки роботи та диверсифікація

### Агроекспорт (Зернові вантажі):

- Стратегічний хаб: порт продовжує бути ключовим хабом для агроекспорту.
- Партнерство: у червні 2025 року ДП «МТП «Чорноморськ» підписало меморандум про співпрацю з групою компаній «Гранова», який передбачає перевалку 1 мільйона тон та більше зернових вантажів протягом найближчого періоду.

### Контейнерні та металеві вантажі (Диверсифікація):

- Відновлення роботи зі сталлю: у липні 2025 року порт вперше за десятиліття відновив перевалку імпортової сталевих заготовки. Було перевантажено понад 20 тисяч тонн, що є стратегічним кроком для підтримки внутрішньої промисловості та диверсифікації вантажопотоків.
- Контейнерний термінал: порт «Чорноморськ» є єдиним державним портом, який здійснює обробку контейнерних вантажів, та прийнявши лінійне контейнерне судно вперше з початку повномасштабної війни.

### Інші ініціативи:

- Прозорість: порт запустив пілотний проект з проведення аукціонів на перевалку вантажів через електронну систему Prozorro.Продажі, що має на меті підвищення відкритості та ефективності.
- Концесія: триває підготовка до реалізації концесійних проектів щодо контейнерного та першого терміналів порту, які підтримуються Міжнародною фінансовою корпорацією та ЄБРР.

Діяльність Південної митниці можна охарактеризувати як багатофункціональну та комплексну систему державного контролю, що забезпечує реалізацію митної політики України в зоні її діяльності. Південна митниця виконує ключову роль у здійсненні митного контролю та митного

оформлення товарів і транспортних засобів комерційного призначення, у тому числі із застосуванням сучасних інформаційних технологій та електронного декларування. Важливим напрямом її діяльності є контроль за правильністю та повнотою справляння митних платежів, податків і зборів із подальшим їх перерахуванням до Державного бюджету України, що сприяє фінансовій стабільності держави.

Суттєве місце у функціонуванні Південної митниці займає протидія контрабанді та порушенням митних правил. Для цього розробляються та впроваджуються спеціальні профілактичні заходи, здійснюється провадження у справах про порушення митного законодавства, а також налагоджується тісна взаємодія з правоохоронними органами з метою захисту національних, історичних і культурних цінностей. Поряд із цим митниця забезпечує контроль за доставлянням товарів під митним контролем до митниць призначення, а у випадках їх недоставки - вживає заходів щодо розшуку та притягнення винних осіб до відповідальності.

Діяльність Південної митниці охоплює також ведення обліку суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності, контроль за валютними операціями, дотриманням строків ввезення товарів, а також за переміщенням товарів, що містять об'єкти права інтелектуальної власності. Значну увагу приділено контролю за дотриманням заходів тарифного та нетарифного регулювання, правильності визначення країни походження товарів, їх класифікації та кодування відповідно до УКТЗЕД, а також формуванню та використанню цінової інформації для визначення митної вартості.

Окрім цього, Південна митниця забезпечує державний контроль нехарчової продукції, організовує зберігання товарів, що перебувають під митним контролем або вилучені у справах про порушення митних правил, контролює діяльність митних складів, складів тимчасового зберігання та магазинів безмитної торгівлі. Важливим елементом її роботи є впровадження технологічних схем митного контролю та митного оформлення в пунктах

пропуску з урахуванням місцевих особливостей, а також щоденний моніторинг оперативної ситуації на державному кордоні.

Пункт пропуску Морський порт «Чорноморськ» є одним із ключових елементів митно-транспортної інфраструктури України, що забезпечує міжнародні вантажно-пасажирські перевезення морським та поромним сполученням. Він був офіційно відкритий відповідно до розпорядження Кабінету Міністрів України від 27 травня 1999 року № 482-р і відтоді функціонує як міжнародний пункт пропуску з постійним, цілодобовим режимом роботи. Такий статус дає змогу забезпечувати безперервне переміщення товарів і транспортних засобів через митний кордон України, що є особливо важливим в умовах інтенсивних зовнішньоекономічних зв'язків.

Морський порт «Чорноморськ» має універсальний характер транспортних перевезень, поєднуючи обслуговування як вантажних, так і пасажирських потоків. Основну номенклатуру імпорту становлять різноманітні контейнерні вантажі, товари народного споживання та автомобілі, що свідчить про вагомую роль порту у забезпеченні внутрішнього ринку України імпортною продукцією. Водночас експортна складова діяльності порту орієнтована на стратегічно важливі для національної економіки вантажі, зокрема металопродукцію, продукцію хімічної промисловості та зернові культури.

В сучасних умовах порт «Чорноморськ» зберігає та зміцнює свій статус одного з провідних логістичних вузлів півдня України. Він відіграє важливу роль у реалізації вантажних операцій, забезпечуючи стабільну перевалку різних видів продукції. Особливе значення має участь порту у функціонуванні «зернового коридору», що дозволяє здійснювати експорт агропродукції навіть за умов воєнного стану. Крім того, відновлення перевалки імпоротної сталевих заготовки після тривалої перерви свідчить про поступове розширення спектра вантажів і адаптацію порту до нових економічних викликів.

Окремої уваги заслуговує розвиток контейнерних перевезень, адже порт «Чорноморськ» тривалий час залишався єдиним державним морським портом

України, який здійснював обробку контейнерних вантажів і приймав лінійні контейнерні судна. Перспективи подальшого розвитку пов'язані з підготовкою та реалізацією концесійних проєктів, зокрема щодо контейнерного терміналу, що має сприяти модернізації портової інфраструктури та залученню інвестицій.

### **3.3. Заходи регулювання при ввезенні кави натуральної розчинної у митному режимі «імпорт»**

Державна митна справа є важливою складовою системи управління зовнішньоекономічною діяльністю України, що включає в себе ряд заходів, спрямованих на забезпечення безпеки та ефективності митних процедур. Одними з основних складових цієї справи є встановлення порядку та умов переміщення товарів через митний кордон України, їх митний контроль та митне оформлення, а також застосування механізмів тарифного та нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності (ЗЕД). Це включає не тільки реалізацію державної політики у митній сфері, а й здійснення державного контролю за нехарчовою продукцією, що ввозиться на митну територію, та інші важливі заходи.

Регулювання зовнішньої торгівлі в Україні здійснюється через економічні та технічні заходи оперативного регулювання. Ці заходи умовно поділяються на тарифне та нетарифне регулювання ЗЕД. Заходи тарифного регулювання передбачають застосування вимог Митного кодексу України, а також Митного тарифу, затвердженого відповідним Законом України «Про Митний тариф України». Ці заходи направлені на справляння мита та митних платежів. Зокрема, особливі види мита, що визначаються законами, такими як «Про захист національного товаровиробника від демпінгового імпорту», «Про захист національного товаровиробника від субсидованого імпорту» і «Про застосування спеціальних заходів щодо імпорту в Україну», забезпечують захист внутрішнього ринку країни.

Законодавство України, зокрема Податковий кодекс України (ПКУ), регулює питання справляння митних платежів, визначаючи вичерпний перелік податків та зборів, що стягуються на митному кордоні, та порядок їх адміністрування. ПКУ також уточнює права та обов'язки платників податків і зборів, компетенцію контролюючих органів та посадових осіб під час здійснення податкового контролю, а також визначає відповідальність за порушення податкового законодавства.

До митних платежів відповідно до ст. 4 Митного кодексу України належать такі основні елементи:

мито – загальнодержавний податок, що нараховується і сплачується згідно з вимогами Митного кодексу та міжнародних договорів, на обов'язковість яких надано згоду Верховною Радою України;

акцизний податок із ввезених підакцизних товарів на митну територію України;

податок на додану вартість (ПДВ) на імпортовані товари.

Мито є одним із основних інструментів у системі митних платежів, оскільки воно забезпечує надходження коштів до бюджету та є важливим механізмом захисту національних економічних інтересів. Це загальнодержавний податок, який нараховується відповідно до Митного кодексу, Податкового кодексу та міжнародних угод, що мають юридичну силу на території України.

Митні платежі, зокрема мито, акцизний податок та ПДВ, є основними інструментами, що забезпечують фінансування державного бюджету і виконання міжнародних зобов'язань України в сфері митного регулювання. Застосування механізмів тарифного і нетарифного регулювання сприяє стабільності економіки країни та забезпечує контроль за зовнішньоекономічною діяльністю, що є критично важливим для розвитку національного бізнесу та забезпечення безпеки внутрішнього ринку.

Порядок розрахунку мита на смакові товари є чітко регламентованою процедурою, яка забезпечує правильне визначення митних платежів і

дотримання вимог митного законодавства України. Він базується на поетапному аналізі товару, умов його переміщення через митний кордон та застосуванні відповідних норм Митного кодексу України і Митного тарифу України.

Першим етапом є ідентифікація товару, під час якої визначаються його вид, кількість у відповідних одиницях виміру, фактурна вартість, а також умови поставки згідно з правилами Інкотермс-2010. Ці дані беруться із зовнішньоекономічного договору та рахунку-фактури і є вихідною інформацією для подальших розрахунків. На цьому ж етапі формується загальне уявлення про економічні умови імпоротної операції.

Наступним важливим кроком є визначення коду товару відповідно до УКТ ЗЕД. Класифікація здійснюється на підставі ідентифікаційних характеристик товару та передбачає застосування десятизначного коду, структура якого включає:

- код групи (перші два знаки);
- код товарної позиції (перші чотири знаки);
- код товарної підпозиції (перші шість знаків);
- код товарної категорії (перші вісім знаків);
- код товарної підкатегорії (десять знаків).

Правильне визначення коду УКТ ЗЕД має вирішальне значення, оскільки від нього залежать ставки мита та застосування заходів тарифного і нетарифного регулювання.

Третім етапом є встановлення країни походження товару. Це здійснюється з метою визначення режиму оподаткування, можливості застосування пільгових або преференційних ставок мита, а також заходів нетарифного регулювання та статистичного обліку зовнішньої торгівлі. Країною походження вважається держава, у якій товар був повністю вироблений або зазнав достатньої переробки відповідно до критеріїв, установлених МКУ. Підтвердженням походження є відповідні документи, зокрема сертифікат про походження товару або декларація про походження.

На наступному етапі визначаються ставки ввізного мита згідно з Митним тарифом України. Залежно від виду товару та умов його ввезення можуть застосовуватися:

- адвалорні ставки (у відсотках до митної вартості);
- специфічні ставки (у фіксованому грошовому розмірі на одиницю товару);
- комбіновані ставки, що поєднують адвалорний і специфічний елементи.

Завершальним етапом є розрахунок митної вартості товару, яка використовується як база оподаткування. Митна вартість визначається декларантом і ґрунтується на ціні, фактично сплаченій або такій, що підлягає сплаті за товар. Для імпорتنих операцій МКУ передбачає застосування таких методів її визначення:

- основного методу - за ціною договору (вартістю операції);
- другорядних методів: за ціною ідентичних товарів, за ціною подібних товарів, на основі віднімання вартості, на основі додавання вартості (обчисленої вартості), резервного методу.

Основним методом визначення митної вартості товарів, які ввозяться на митну територію України відповідно до митного режиму імпорту, є перший метод - за ціною договору (вартість операції). Кожний наступний метод застосовується лише у разі, якщо митна вартість товарів не може бути визначена шляхом застосування попереднього методу.

Визначення митної вартості товарів за ціною договору здійснюється за формулою:

$$MB = FB + VP + PB + RLP + CB + VT + VN + VStr \quad (3.1)$$

де MB - митна вартість товару;

FB - митна вартість товару;

VP - витрати, понесені покупцем;

PB - належним чином розподілена вартість товарів та послуг, якщо вони поставляються прямо чи опосередковано покупцем безоплатно або за

зниженими цінами для використання у зв'язку з виробництвом та продажем на експорт в Україну оцінюваних товарів, якщо така вартість не включена до ціни, що була фактично сплачена або підлягає сплаті;

РЛП - роялті та інші ліцензійні платежі, що стосуються оцінюваних товарів та які покупець повинен сплачувати прямо чи опосередковано як умову продажу оцінюваних товарів, якщо такі платежі не включаються до ціни, що була фактично сплачена або підлягає сплаті. Зазначені платежі можуть включати платежі, які стосуються прав на літературні та художні твори, винаходи, корисні моделі, промислові зразки, торговельні марки та інші об'єкти права інтелектуальної власності;

ЧВ - відповідна частина виручки від будь-якого подальшого перепродажу товарів, що оцінюються, їх використання або розпорядження ними на митній території України, яка прямо чи опосередковано йде на користь продавця;

ВТ - витрати на транспортування оцінюваних товарів до аеропорту, порту або іншого місця ввезення на митну територію України;

ВН - витрати на навантаження, вивантаження та обробку оцінюваних товарів, пов'язані з їх транспортуванням до аеропорту, порту або іншого місця ввезення на митну територію України;

ВСтр - витрати на страхування цих товарів.

6. Розраховується мито за наступними формулами.

Для адвалорної ставки мита:

$$M = MB \times Ca / 100 \% \quad (3.2)$$

де М – мито;

МВ - митна вартість товару;

Ca – адвалорна ставка мита.

Для специфічної ставки мита:

$$M = N \times Cc \times K_{\epsilon} \quad (3.3)$$

де М – мито;

N – кількість товару в одиницях виміру ОДВО згідно УКТ ЗЕД;

Сс – специфічна ставка мита;

К<sub>€</sub> - курс євро.

Для комбінованої ставки мита, розраховується адвалорне мито (3.1) та специфічне мито (3.2) і обирається більше.

7. Розраховується акцизний податок. Для адвалорної ставки акцизного податку розрахунок здійснюється за формулою:

$$АП = MB \times Сап / 100 \% \quad (3.4)$$

де АП – акцизний податок;

MB - митна вартість товару;

Сап – адвалорна ставка акцизного податку.

Для специфічної ставки акцизного податку розрахунок здійснюється за формулою:

$$АП = N \times Сап \quad (3.5)$$

де АП – акцизний податок;

N – кількість товару в одиницях виміру ОДВО згідно УКТ ЗЕД;

Сап – специфічна ставка акцизного податку.

Для комбінованої ставки акцизного податку, розраховується акцизний податок за адвалорною ставкою (3) та акцизний податок за специфічною ставкою (4) і обирається більше.

8. Розраховується ПДВ за формулою:

$$ПДВ = ОН_{пдв} \times 20 \% / 100 \% \quad (3.6)$$

де ПДВ – податок нк на додану вартість;

ОН<sub>пдв</sub> – основа для нарахування ПДВ.

Основа для нарахування ПДВ розраховується за формулою:

$$OH_{\text{пдв}} = (MB + M + AP) \quad (3.7)$$

де MB - митна вартість товару;

M – мито;

АП – акцизний податок.

Входження України до міжнародної економічної системи зумовлює необхідність формування виваженої та послідовної державної зовнішньоекономічної політики, а також упровадження якісно нових підходів до вдосконалення механізмів регулювання зовнішньої торгівлі. У сучасних умовах особливої актуальності набуває застосування інструментів, які дають змогу поєднати лібералізацію торгівлі з належним рівнем захисту національних економічних інтересів.

Світовий досвід свідчить, що важливу роль у регулюванні зовнішньоекономічної діяльності відіграють заходи нетарифного регулювання ЗЕД. Під ними, як правило, розуміють встановлені законодавством обмежувальні або заборонні заходи, спрямовані на стримування надмірного імпорту з метою захисту внутрішнього ринку, національного товаровиробника та споживача. Відповідно до положень Митного кодексу України, нетарифні заходи регулювання ЗЕД не пов'язані зі справлянням мита, а включають систему заборон та обмежень, установлених законом, які застосовуються для захисту внутрішнього ринку, громадського порядку та безпеки, суспільної моралі, життя і здоров'я людей та тварин, навколишнього природного середовища, прав споживачів, а також національної культурної й історичної спадщини [53].

Суттєве місце у структурі нетарифного регулювання займають технічні заходи, зокрема технічні бар'єри у торгівлі, що базуються на положеннях Угоди про технічні бар'єри в торгівлі (Угода ТБТ) [46]. Основною метою цієї Угоди є недопущення створення зайвих перешкод у міжнародній торгівлі шляхом застосування технічних регламентів, стандартів і процедур оцінки відповідності, водночас визнаючи право держав встановлювати необхідні регуляторні вимоги. У преамбулі Угоди ТБТ підкреслюється, що жодна країна

не може бути позбавлена права вживати заходів, спрямованих на забезпечення якості експортної продукції, захист життя та здоров'я людей, тварин і рослин, охорону довкілля, запобігання недобросовісним торговельним практикам, а також захист ключових інтересів національної безпеки.

У сучасних умовах можливості застосування тарифних інструментів істотно обмежені міжнародними торговельними угодами. Зокрема, у межах Світової організації торгівлі середній рівень митних тарифів у розвинених країнах становить близько 4 %, а в країнах, що розвиваються, — приблизно 13 %. Водночас практика державного регулювання зовнішньої торгівлі у провідних європейських державах свідчить про активне, часто приховане, використання саме нетарифних обмежень як інструменту захисту національних ринків. За даними ЮНКТАД, нетарифні заходи охоплюють від 18 до 30 % обсягів світової торгівлі та застосовуються розвиненими країнами приблизно до 17 % імпорту, зокрема до 50 % металопродукції, 25 % текстильних виробів і 44 % продукції сільського господарства [46].

Під час XIII сесії ЮНКТАД у 2012 році було обґрунтовано необхідність поглибленого аналізу нетарифних заходів регулювання торгівлі та наголошено на доцільності зменшення або усунення довільних і економічно необґрунтованих нетарифних бар'єрів задля реальної лібералізації міжнародної торгівлі. Особливий акцент було зроблено на потребі підвищення прозорості у застосуванні різних видів нетарифних заходів і оцінці їх впливу на світову торгівлю. У результаті цієї роботи Міжвідомчою групою ЮНКТАД було розроблено нову класифікацію нетарифних заходів регулювання ЗЕД, яка включає 16 груп (таблиця 3.1).

Згідно з цією класифікацією, групи з А по О охоплюють імпортні заходи нетарифного регулювання, тоді як група Р стосується експортних заходів. При цьому групи А–С віднесені до технічних заходів, а групи D–P — до нетехнічних. Кожна з груп може мати багаторівневу структуру, що відповідає логіці побудови Гармонізованої системи опису та кодування товарів,

забезпечуючи системність і уніфікований підхід до аналізу та застосування нетарифних інструментів у міжнародній торгівлі.

Таблиця 3.1

**Класифікація заходів нетарифного регулювання ЗЕД**

|                          |          |                                                                                            |
|--------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Технічні заходи</b>   | <b>A</b> | Санітарні та фітосанітарні (СФС) заходи                                                    |
|                          | <b>B</b> | Технічні бар'єри у торгівлі (ТБТ)                                                          |
|                          | <b>C</b> | Передвідвантажувальна інспекція та інші формальності                                       |
| <b>Нетехнічні заходи</b> | <b>D</b> | Групові торговельні захисні заходи (автоматичне ліцензування)                              |
|                          | <b>E</b> | Неавтоматичне ліцензування, квотування, заборонні та обмежувальні заходи (крім СФС та ТБТ) |
|                          | <b>F</b> | Тарифні (цінові) заходи контролю, включаючи додаткові податки і збори                      |
|                          | <b>G</b> | Фінансове регулювання                                                                      |
|                          | <b>H</b> | Заходи, що впливають на конкурентоспроможність товарів                                     |
|                          | <b>I</b> | Інвестиційні заходи                                                                        |
|                          | <b>J</b> | Обмеження на розповсюдження товарів                                                        |
|                          | <b>K</b> | Обмеження на післяпродажні послуги                                                         |
|                          | <b>L</b> | Субсидії (виняток експортні субсидії)                                                      |
|                          | <b>M</b> | Обмеження щодо державних закупівель                                                        |
|                          | <b>N</b> | Інтелектуальна власність                                                                   |
|                          | <b>O</b> | Країна походження товару                                                                   |

Джерело: [46]

Класифікація технічних бар'єрів у торгівлі згідно рекомендацій ЮНКТАД наведена у таблиці 3.2.

Таблиця 3. 2

**Класифікація технічних бар'єрів у торгівлі**

| <b>B</b>   | <b>Технічні бар'єри у торгівлі</b>                                                           |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>B1</b>  | Заборони та обмеження імпорту, які викладені в Угоді ТБТ                                     |
| <b>B11</b> | Заборона імпорту певних видів продукції                                                      |
| <b>B14</b> | Отримання дозволів для імпорту                                                               |
| <b>B15</b> | Реєстрація імпортерів для певних видів продукції                                             |
| <b>B2</b>  | Встановлення меж допусків для забруднення певними речовинами і обмежене використання речовин |
| <b>B21</b> | Граничні забруднення певними речовинами                                                      |

|     |                                                                                    |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
| B22 | Обмежене використання певних речовин                                               |
| B3  | Вимоги щодо маркування та пакування                                                |
| B4  | Вимоги щодо виробництва, транспортування, зберігання                               |
| B6  | Вимоги щодо ідентифікації товарів з метою їх правильної класифікації               |
| B7  | Вимоги щодо якості товарів та їх експлуатаційних та технічних характеристик        |
| B8  | Вимоги щодо оцінки відповідності на підставі Угоди ТБТ                             |
| B81 | Вимоги щодо реєстрації продукції (наприклад лікарських засобів)                    |
| B82 | Вимоги щодо відбору проб зразків продукції та їх випробувань                       |
| B83 | Вимоги щодо сертифікації продукції                                                 |
| B84 | Вимоги щодо проведення інспектування                                               |
| B85 | Вимоги щодо інформаційної простежуваності на всіх етапах життєвого циклу продукції |

*Джерело: [46]*

Згідно з положеннями статті 197 Митного кодексу України, митні органи здійснюють контроль за документами, які підтверджують дотримання встановлених законодавством обмежень щодо переміщення товарів через митний кордон України. Такі документи видаються уповноваженими державними органами або іншими юридичними особами у випадках, коли їх подання митним органам прямо передбачене законами України [39]. Це положення є важливою складовою системи державної митної справи, оскільки забезпечує законність та безпечність переміщення товарів у зовнішньоекономічній діяльності.

Однією з форм реалізації заходів нетарифного регулювання є попередній документальний контроль, який відіграє ключову роль у процесі митного контролю. Попередній документальний контроль визначається як форма здійснення заходів офіційного контролю, що полягає у перевірці посадовими особами митних органів у пунктах пропуску через державний кордон України відповідних документів і відомостей. У разі необхідності, з урахуванням результатів автоматизованої системи управління ризиками, такий контроль може доповнюватися візуальним інспектуванням товарів і

транспортних засобів, які ввозяться на митну територію України або поміщуються в митний режим транзиту [43].

У межах попереднього документального контролю здійснюються заходи офіційного контролю, до яких належать:

- фітосанітарний контроль;
- ветеринарно-санітарний контроль;
- державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться відповідно до законодавства України.

Важливою складовою попереднього документального контролю є також візуальне інспектування. Воно передбачає дії посадової особи митних органів, спрямовані на перевірку стану товарів без їх вивантаження та розпакування. Зокрема, здійснюється зняття засобів забезпечення ідентифікації, накладених на транспортний засіб комерційного призначення, з метою виявлення можливих ознак псування товарів або інших порушень умов їх переміщення.

Нормативне закріплення порядку здійснення попереднього документального контролю забезпечується постановою Кабінету Міністрів України від 24 жовтня 2018 року № 960, якою затверджено перелік товарів (із зазначенням їх опису та коду згідно з УКТ ЗЕД), документів і відомостей, що підлягають перевірці у разі ввезення товарів на митну територію України, у тому числі з метою транзиту [48]. Перелік документів і відомостей, що перевіряються під час такого контролю, систематизовано та наведено у таблиці 3.3.

*Таблиця 3.3*

**Перелік документів і відомостей, що підлягають перевірці під час  
попереднього документального контролю**

| Вид контролю | Документи і відомості, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | міжнародний ветеринарний сертифікат в оригіналі, що видається країною–експортером            |

|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Ветеринарно–санітарний контроль                                                                                                            | наявність товарів у переліку кормових добавок, преміксів, готових кормів і ветеринарних препаратів                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2. Фітосанітарний контроль                                                                                                                    | <p>фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни–експортера, що засвідчує фітосанітарний стан товару (на товари, крім дерев'яного пакувального матеріалу як супровідного матеріалу для товарів, насіння і садивного матеріалу)</p> <p>фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни–експортера, що засвідчує фітосанітарний стан товару, та сертифікат країни–експортера, що засвідчує якість насіння та/або садивного матеріалу, або сертифікат ОЕСР і сертифікат ISTA для насіння і садивного матеріалу за умови належності його до сорту, занесеного до Реєстру сортів рослин України та/або Переліку сортів рослин ОЕСР, тих сільськогосподарських рослин, до схем сортової сертифікації яких приєдналася Україна</p> |
| 3. Контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин | міжнародний сертифікат в оригіналі (для товарів, зазначених у Переліку продуктів, які підлягають державному контролю на призначених прикордонних інспекційних постах) транспортні (перевізні) документи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

Джерело: [3]

Таким чином, попередній документальний контроль виступає важливим інструментом реалізації заходів нетарифного регулювання, сприяє підвищенню ефективності митного контролю, зменшенню ризиків порушень

митного законодавства та забезпеченню належного рівня захисту економічних, санітарних і безпекових інтересів держави.

Заходи офіційного контролю є важливою складовою механізму митного контролю та спрямовані на забезпечення законності й безпеки переміщення товарів через митний кордон України. Вони здійснюються залежно від етапу переміщення товарів і мають чітко визначений обсяг. Так, у пунктах пропуску через державний кордон України заходи офіційного контролю проводяться в межах, необхідних для надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України з метою їх подальшого переміщення до пунктів призначення на території України, до пунктів вивезення за межі митної території України або для випуску у заявлений митний режим. У пунктах призначення на території України контроль здійснюється в обсязі, необхідному для надання дозволу на випуск товарів у відповідний митний режим згідно з метою їх ввезення.

Попередній документальний контроль розпочинається з моменту пред'явлення митним органам товарів, транспортних засобів комерційного призначення та супровідних документів у пункті пропуску через державний кордон України. Протягом двох годин з цього моменту посадова особа митного органу зобов'язана виконати низку процесуальних дій, а саме:

- прийняти рішення про надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України за результатами попереднього документального контролю для їх переміщення до пункту призначення на території України або за її межі;

- або ухвалити рішення про припинення попереднього документального контролю та залучення посадової особи відповідного уповноваженого органу для проведення заходів офіційного контролю;

- внести інформацію про прийняте рішення до єдиної автоматизованої інформаційної системи (ЄАІС) Державної митної служби України.

Водночас законодавством передбачені чіткі підстави для припинення попереднього документального контролю. До таких випадків належать:

наявність законодавчої вимоги щодо проведення відповідного заходу офіційного контролю уповноваженим органом;

ввезення на митну територію України живих тварин, зокрема ссавців, птахів, бджіл, комах, риб, ракоподібних, молюсків, жаб, амфібій та рептилій;

ввезення живих рослин;

проведення у пунктах пропуску відповідних санітарних заходів;

наявність у ЄАІС інформації про заборону ввезення відповідних товарів на митну територію України з певної країни;

відсутність документів або відомостей, необхідних для здійснення попереднього документального контролю;

отримання звернення декларанта щодо проведення заходів офіційного контролю безпосередньо у пункті пропуску;

виявлення під час візуального інспектування ознак псування товарів.

Таким чином, попередній документальний контроль є чітко регламентованою процедурою, що поєднує оперативність прийняття рішень із ризик-орієнтованим підходом. Його застосування дозволяє оптимізувати митні процедури, забезпечити ефективну взаємодію митних органів з іншими контролюючими органами та мінімізувати ризики порушення законодавства під час переміщення товарів через митний кордон України.

### **3.4. Декларування кави натуральної при її переміщенні через митний кордон України**

Поміщення товарів і транспортних засобів у відповідний митний режим здійснюється шляхом декларування, яке полягає у заявленні за встановленою формою (письмовою, усною або шляхом вчинення дій) достовірних відомостей про товари, мету їх переміщення через митний кордон України, а також інформації, необхідної для здійснення митного контролю та митного оформлення.

Під час ввезення кави на митну територію України, як правило, застосовуються такі митні режими, як імпортер, митний склад та переробка на митній території України. Для поміщення кави в зернах у відповідний митний режим декларант (імпортер) зобов'язаний [51]:

подати митному органу документи на товар;

сплатити митні платежі, якими обкладається кава в зернах;

виконати вимоги щодо застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

Відповідно до Митного кодексу України митна декларація та інші документи подаються митним органам в електронній формі або на паперових носіях. Перелік документів, що підтверджують країну походження товарів, а також документів для підтвердження заявленої митної вартості, визначений у статтях 43 та 53 МКУ [52].

У разі застосування письмової форми декларування допускається використання як електронних документів, так і документів на паперовому носії. Положення про митні декларації та їх форми затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 21 травня 2012 р. № 450, а порядок їх заповнення – наказом Міністерства фінансів України від 30 травня 2012 р. № 651 [48; 49].

Умови та порядок декларування, а також перелік відомостей, необхідних для митного контролю і митного оформлення, встановлюються МКУ. При ввезенні кави в Україну автомобільним транспортом декларант або уповноважена ним особа подає:

документи на транспортний засіб (відомості про державну реєстрацію та національну належність);

транспортні (перевізні) документи, зокрема міжнародні товаротransпортні накладні;

комерційні документи, що містять відомості про найменування та адресу перевізника, країну відправлення, найменування й адреси відправника та отримувача;

відомості про кількість вантажних місць і вид упаковки;  
найменування товару;  
вагу брутто товару в кілограмах.

При ввезенні кави на митну територію України існує низка факторів ризику, серед яких:

достовірність декларування та правильність визначення митної вартості кави;

країна походження товару, оскільки від неї залежать заходи нетарифного регулювання ЗЕД, заборони та обмеження, а також ставки ввізного мита;

правильність класифікації кави за УКТ ЗЕД, від якої залежить розмір ввізного мита;

здійснення попереднього документального контролю та застосування заходів нетарифного регулювання ЗЕД;

наявність заборон і обмежень щодо ввезення кави в Україну, зокрема чинна заборона на імпорт кави з Російської Федерації [38].

Перелік документів, що подаються для здійснення митного контролю та митного оформлення кави меленої незалежно від виду транспорту, визначається МКУ. До них належать:

документи, що підтверджують повноваження особи, яка подає митну декларацію;

зовнішньоекономічний договір (контракт);

митна декларація;

декларація митної вартості;

транспортні (перевізні) документи;

комерційні документи;

документ, що підтверджує дотримання заходів нетарифного регулювання ЗЕД (міжнародний фітосанітарний сертифікат);

документ, що підтверджує країну походження кави (сертифікат форми EUR.1);

рахунок-фактура (інвойс);  
 банківські платіжні документи;  
 страхові документи;  
 преїскуранти (прайс-листи) виробника кави;  
 копія митної декларації країни відправлення;  
 документи, що підтверджують фактурну вартість товару.

Для декларування кави, встановлення ставок митних платежів та застосування заходів нетарифного регулювання при її ввезенні в Україну, необхідно визначити код товару згідно УКТ ЗЕД. Порядок визначення коду на каву в зернах відповідно до УКТ ЗЕД наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Порядок визначення коду кави натуральні

|                      |   |   |                                                |                                                                                                                                                        |              |                         |
|----------------------|---|---|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|
| Код групи            | 9 | 0 | Кава, чай, мате або парагвайський чай, прянощі |                                                                                                                                                        |              |                         |
| Товарна позиція      | 9 | 0 | 1                                              | Кава, смажена або несмажена, з кофеїном або без кофеїну; кавова шкаралупа та оболонки зерен кави; замітники кави з вмістом кави в будь-якій пропорції: |              |                         |
| Товарна підпозиція   | 9 | 0 | 1                                              | 2                                                                                                                                                      | Кава смажена |                         |
| Товарна категорія    | 9 | 0 | 1                                              | 2                                                                                                                                                      | 0            | з кофеїном              |
| Товарна підкатегорія | 9 | 0 | 1                                              | 2                                                                                                                                                      | 0            | 0 кава мелена, розчинна |

Джерело: складено автором за [43;44]

Таким чином, код кави меленої за УКТ ЗЕД становить 0901210000.

Згідно з Угодою про асоціацію між Україною та Європейським Союзом, ставка ввізного мита становить 0,8 %.

Податок на додану вартість (ПДВ) – непрямий податок, який нараховується та сплачується відповідно до норм Податкового кодексу України. При ввезенні кави 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 ст. Податкового кодексу України. Ставка ПДВ становить 20 % [47].

Заходи нетарифного регулювання при переміщенні кави передбачають заборону або обмеження на ввезення на митну територію України з Російської Федерації та подання оригіналу міжнародного фітосанітарного сертифікату [41; 46].

Митні платежі, які необхідно сплатити при ввезенні кави розраховані за допомогою програмного забезпечення MD Office та наведені на рис. 3.1.

|                                                                                                                                                         |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Стоимость в валюте                                                                                                                                      | 18,000.00 EUR   |
| Курс EUR на 13.12.2020                                                                                                                                  | 33.9946 грн.    |
| Стоимость                                                                                                                                               | 611,902.80 грн. |
| Страна происхождения                                                                                                                                    | Италия          |
| Код товара                                                                                                                                              | 0901 21 00 00   |
| <b>Наименование</b>                                                                                                                                     |                 |
| (з 06 по 14) Продукты растительного происхождения                                                                                                       |                 |
| Кава, чай, мате, або парагвайський чай, і прянощі                                                                                                       |                 |
| Кава, смажена або несмажена, з кофеїном або без кофеїну; кавова шкаралупа та оболонки зерен кави; замініники кави з вмістом кави в будь-якій пропорції: |                 |
| - кава смажена:                                                                                                                                         |                 |
| - - з кофеїном                                                                                                                                          |                 |
| <b>Платежи</b>                                                                                                                                          |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                                                         |                 |

Рисунок 3.1 – Print Screen розрахунку митних платежів

*Джерело: складено автором за [55]*

Таким чином, при ввезенні кави митна вартість якої становить 18 500 евро,, нараховується ввізне мито, яке становить 4925,20 грн та податок на додану вартість, який становить 129 538,6 грн. Загальна сума митних платежів становить 165 234 грн.

## ВИСНОВКИ ДО 3 РОЗДІЛУ

У третьому розділі кваліфікаційної роботи комплексно досліджено особливості здійснення митних процедур під час ввезення кави натуральної розчинної на митну територію України в митному режимі «імпорт». Встановлено, що правильний вибір митного режиму та дотримання вимог митного законодавства є ключовими передумовами законного та ефективного переміщення товарів через митний кордон України.

Надано характеристику Південної митниці та пункту пропуску «Морський порт «Чорноморськ», які відіграють важливу роль у забезпеченні зовнішньоекономічних операцій, зокрема імпорту продовольчих товарів. Визначено, що даний пункт пропуску є стратегічно важливим логістичним об'єктом, який функціонує в цілодобовому режимі та забезпечує здійснення митного контролю і митного оформлення товарів відповідно до вимог чинного законодавства України.

Обґрунтовано застосування заходів тарифного та нетарифного регулювання при ввезенні кави меленої у митному режимі імпорт. Доведено, що поєднання митно-тарифних інструментів з заходами нетарифного регулювання спрямоване на захист внутрішнього ринку, забезпечення безпечності та якості імпортованої продукції, а також на дотримання фіскальних інтересів держави.

У межах розділу розроблено процедуру декларування кави при її ввезенні в Україну, яка передбачає подання повного пакета товаросупровідних, комерційних, транспортних і дозвільних документів, а також виконання вимог щодо підтвердження митної вартості, країни походження товару та дотримання заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

На основі проведених розрахунків визначено, що при ввезенні кави митна вартість якої становить 18 500 євро, нараховується ввізне мито у розмірі 4 925,20 грн та податок на додану вартість у сумі 129 538,6 грн. Загальна сума

митних платежів при імпорті кави натуральної розчинної становить 165 234 грн, що підтверджує вагоме значення правильного визначення митної вартості та коректного застосування ставок митних платежів.

Отже, результати третього розділу засвідчують, що декларування кави натуральної розчинної в митному режимі «імпорт» є багатоетапним процесом, який потребує ґрунтовних знань митного законодавства, чіткого дотримання встановлених процедур та належного документального забезпечення, що в сукупності забезпечує законність і ефективність імпортних операцій.

## ВИСНОВКИ

У ході виконання дипломної роботи комплексно досліджено теоретичні, аналітичні та практичні аспекти митного регулювання, товарознавчої експертизи та декларування кави натуральної при її ввезенні на митну територію України в митному режимі «імпорт». Отримані результати дозволяють зробити такі узагальнені висновки.

Встановлено, що гармонізація митного регулювання та експертизи продовольчих товарів є ключовою передумовою інтеграції України до європейського економічного простору. Доведено, що ефективність цього процесу забезпечується поєднанням інституційних реформ, впровадженням європейських принципів митного адміністрування, застосуванням санітарних і фітосанітарних заходів відповідно до вимог ЄС, а також активним використанням цифрових інструментів митного контролю та спрощення торгівлі. Такий підхід сприяє підвищенню прозорості митних процедур і зміцненню продовольчої безпеки держави.

Проведений аналіз світового та вітчизняного ринку кави натуральної показав стійку тенденцію до зростання споживання цього продукту. Водночас ринок України залишається повністю імпортозалежним, що зумовлює необхідність удосконалення механізмів державного регулювання імпорту кави та пошуку нових логістичних і торговельних рішень, зокрема організації прямих поставок кавової сировини без залучення європейських посередників.

У роботі визначено та систематизовано основні митні ризики, притаманні сучасним умовам здійснення зовнішньоекономічної діяльності, а також охарактеризовано індикатори та профілі ризиків, які використовуються митними органами з метою забезпечення митної безпеки. Це підтверджує важливість ризик-орієнтованого підходу при здійсненні митного контролю імпортних операцій з кавою.

Надано загальну характеристику діяльності ТОВ «ХОЛОДМАШ» як суб'єкта господарювання, що здійснює операції із закупівлі, переробки та

реалізації продуктів народного споживання, та визначено його роль у ланцюгу постачання імпортованої кави. Окрему увагу приділено аналізу сучасних методів фальсифікації кави, що дало змогу окреслити найбільш поширені ризики недобросовісної конкуренції на ринку.

Проведене товарознавче експертне дослідження кави натуральної за показниками якості та безпечності підтвердило відповідність дослідних зразків вимогам чинних нормативних документів, що свідчить про ефективність діючої системи контролю якості імпортованої продукції.

Обґрунтовано застосування заходів тарифного та нетарифного регулювання при ввезенні кави натуральної в митному режимі «імпорт», а також детально розроблено процедуру її декларування. Практичні розрахунки показали, що при митній вартості кави 18 500 євро загальна сума митних платежів становить 165 234 грн, що підтверджує коректність застосування норм митного та податкового законодавства.

Таким чином, результати дипломної роботи мають як теоретичне, так і практичне значення, оскільки можуть бути використані у діяльності митних органів, суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності та експертних установ з метою удосконалення процедур митного контролю, декларування та забезпечення якості й безпечності імпортованої кави натуральної в умовах євроінтеграційних процесів.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ EN ISO/IEC 17025:2019 Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій (EN ISO/IEC 17025:2017, IDT; ISO/IEC 17025:2017, IDT). URL: [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=88724](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=88724)
2. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 18.05.2017 № 2042-VIII. URL: <https://ips.ligazakon.net/lzviewservice/document/fast/T172042>
3. Митний кодекс України від 13.03.2012 № 4495-VI. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/T124495>
4. Мірзагаєва Е.Р. Методи ідентифікації та експертиза якості безалкогольних напоїв. Збірник тез доповідей LIX Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти «Освіта та технології для розвитку суспільства» / Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»; за заг. ред. Г.С. Грінченко., Харків. 2024. с 385. URL: [C:\Users\Admin\Downloads\Telegram Desktop\collection-of-abstracts\\_23e19de6-069b-4099-b9f6-ac0dfd8f6ce0.pdf](C:\Users\Admin\Downloads\Telegram Desktop\collection-of-abstracts_23e19de6-069b-4099-b9f6-ac0dfd8f6ce0.pdf)
5. Регламент (ЄС) № 2017/625 Європейського Парламенту та Ради про офіційний контроль та іншу офіційну діяльність, що здійснюється для забезпечення застосування законодавства про харчові продукти та корми, про правила охорони здоров'я та благополуччя тварин, про здоров'я рослин та засоби захисту рослин. URL: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984\\_026-17/ed20200101/sp:dark#n55](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_026-17/ed20200101/sp:dark#n55)
6. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони (Розділи IV та V: Митне співробітництво; Санітарні та фітосанітарні заходи). URL: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984\\_all#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_all#Text)

7. Угода Світової організації торгівлі про застосування санітарних та фітосанітарних заходів (Угода СФЗ/SPS). URL: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/981\\_006#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/981_006#Text)

8. Черняєва Анна, Мірзагаєва Ельвіра Роль експертного консалтингу у цифровій трансформації процесів митного оформлення на українських підприємствах. Освіта та наука для відновлення країни: збірник тез доповідей LVIII Всеукраїнської конференції науково-педагогічних працівників та аспірантів. – Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна. 2025. с 343. URL: <https://science.uepa.karazin.ua/wp-content/uploads/2025/08/Collection-of-the-conference-2025.pdf>

9. Чуйко Марина, Мірзагаєва Ельвіра Адаптація митного законодавства України до права європейського союзу: здобутки та перспективи. Освіта та наука для відновлення країни: збірник тез доповідей LVIII Всеукраїнської конференції науково-педагогічних працівників та аспірантів. – Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна. 2025. с 356. URL: <https://science.uepa.karazin.ua/wp-content/uploads/2025/08/Collection-of-the-conference-2025.pdf>

10. Chorna T. (2025). STRATEGIC VECTOR OF UKRAINE'S CUSTOMS POLICY IN CONDITIONS OF INSTABILITY. *SWorldJournal*, 3(31-03), 146–157. <https://doi.org/10.30888/2663-5712.2025-31-03-066>  
<https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/article/view/swj31-03-066>

11. Chorna T. Innovative aspects of expert assessment of quality and safety of goods in customs. *Modern Engineering and Innovative Technologies. SWorld* – 2020. – Vol. 14, No 3. – P. 90-94  
<https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit14-03/meit14-03>

12. Митний кодекс України №4495-VI від 13.03.2012 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/show/4495-17>.

13. Зибарева О. В. Ринок кави в Україні : поточний стан та перспективи розвитку / О. В. Зибарева, Т. А. Воронюк // Економічний форум, 2018. – с.25-30

14. Mordor Intelligence [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.mordorintelligence.com/industryreports/coffee-market>.

15. Найбільші експортери кави у світі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://bit.ly/2U9zIOt>. – Назва з екрана.

16. Union Customs Code. Regulation (EU) № 952/2013 of the European Parliament and of the Council of 9 October 2013 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bit.ly/3qrERQI>. – Назва з екрана.

17. Зовнішня торгівля окремими видами товарів за країнами світу за січень–грудень 2019 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://bit.ly/2UegwPs>. – Назва з екрана.

18. Пісной П. Державна митна служба України на шляху аналізу та управління митними ризиками / П. Пісной // Ефективність державного управління. – 2009. – Вип. 18/19. – С. 344-353.

19. Пашко П. Митна безпека України / П. Пашко, П. Пісной // Вісник НАДУ при Президентові України. – 2006. – № 2. – С. 138-143.

20. Пашко П. Умови та чинники забезпечення митної безпеки / П. Пашко // Митна справа. – 2018. – №1 (67). – С. 5-16.

21. Порядок розроблення профілів ризику: Наказ Державної митної служби України 22.12.2010 р. №1514 (у редакції наказу Держмитслужби від 11.01.2012 р. №22) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://document.ua/pro-vnesennja-zmin-do-nakazu-derzhmitsluzhbi-vid22.12.2010--doc83993.html>

22. Порядок здійснення аналізу та оцінки ризиків, розроблення і реалізації заходів з управління ризиками в митній службі України: Наказ Міністерства фінансів України №597 від 24.05.2012 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0882-12>.

23. Джумурат О. В. Методологічний підхід до формування системи економічної безпеки держави та роль ризиків у ньому [Електронний ресурс] / О. В. Джумурат. – Режим доступу: [http://archive.nbuv.gov.ua/Portal/Soc\\_gum/Vamsu\\_econ/2012\\_1/Djumurat.htm](http://archive.nbuv.gov.ua/Portal/Soc_gum/Vamsu_econ/2012_1/Djumurat.htm)

24. Лук'янова В.В. Економічний ризик / В. В. Лук'янова, Т. В. Головач. – Київ.: Академвидав, 2017. – 462 с.
25. Управління ризиками в митній справі : зарубіжний досвід та вітчизняна практика : монографія / І. Г. Бережнюк [та ін.] ; за заг. ред. І. Г. Бережнюка. – Хмельницький. : Мельник А. А., 2014. – 288 с.
26. Управління ризиками при митному оформленні кави при її ввезенні на митну територію України / Д. Є. Плотніков, Т. О. Чорна, Д. А. Янушкевич // Стандартизація, сертифікація, якість. – К.: Державне підприємство «Український науково–дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості», 2020. – № 5. – С. 57–62.
27. Coffee concentrate : патент 6399136 США : МПК7 А 23 F 5/00 / Arthur W, Watkins Elaine T. ; заявник і власник Arthur W. – № 09/605591 ; заявл. 28.06.2000 ; опубл. 04.06.2022, Бюл № 426. – 5 с.
28. Paul A. The untapped potential of liquid coffee / A. Paul // Tea & Coffee trade journal, 2019. – 20 с.
29. Чорна Т. О., Тимченко О. С. Товарознавчі аспекти ринкового сегменту розчинної кави, яка реалізується у Слобожанському регіоні / Т. О. Чорна, О. С. Тимченко // Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матер. VI Міжнар. наук.-практ. конф. – Полтава : ПУЕТ, 4–5 квітня 2019 р. С. 273-275.
31. Квасенков О. І. Визначення водневого показника розчинів натуральної розчинної кави / О. І. Квасенков // Харчові технології – 2018. – № 3. – С. 96- 98.
31. Регулювання безпечності харчових продуктів в Україні. // Проект ІФС «Ділове середовище та розвиток підприємництва в Україні». – Київ., 2019. – 68 с.
32. Бельтюкова С. В. Люминисцентное определение хлорогеновой кислоты в зёрнах кофе / С. В. Бельтюкова, А. А. Бычкова // Вопросы химии и химической технологи. – Одесса, 2016. – № 3. – С. 25-32.
33. Про захист прав споживачів : Закон України від 1 грудня 2005 р. № 3161 // Законодавство України про захист споживачів : зб. норат-прав. актів. – Київ. : Парлам. вид-во, 2005. – 92 с.

34. Смоляр В. І. Проблеми використання харчових добавок в Україні : Тези доповідей Міжнародної науково-технічної конференції / В. І. Смоляр ; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ. : НУХТ, 2018. – 53 с.

35. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила: ДСТУ 4518:2008. – [Чинний від 2008-11-01] – К. : Держспоживстандарт України, 2008. – 15 с. – (Національний стандарт України).

36. Чмиленко О. Ф. Формування потенціалу мембранних електродів, зворотних до алколоїдів кофеїнового ряду / О. Ф. Чмиленко // Наук. Вісник Чернівецького ун-ту., 2008. – № 401 – 3 с.

37. Ягелюк С. В. Сучасні методи дослідження натуральної меленої кави / С. В. Ягелюк, О. П. Марчук // Товарознавчий вісник ; Луцький національний технічний університет. – Луцьк : ЛНТУ, 2017. – № 2. – С. 224-228.

38. Офіційний портал Державної фіскальної служби України <http://sfs.gov.ua/baneryi/mitne-oformlennya/subektam-zed/mitni-rejimi-ta-ih-osoblivosti/62661.html>

39. Показники зовнішньої торгівлі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://bit.ly/32z2EnC>. – Назва з екрана.

40. Митний кодекс України [Електронний ресурс]: Закон України від 13 березня 2012 р. № 4495–VI // Верховна Рада України: офіційний веб–портал. – Режим доступу: <https://bit.ly/2If0T7S>. – Назва з екрана.

41. Зовнішня торгівля окремими видами товарів за країнами світу за січень–грудень 2019 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://bit.ly/2UegwPs>. – Назва з екрана.

42. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин [Електронний ресурс]: Закон України від 18.05.2017 р. № 2042–VIII // Верховна Рада України: офіційний веб–портал. – Режим доступу: <https://bit.ly/3qyzIGO>. – Назва з екрана.

43. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс]: Закон України від 23 грудня 1997 р. №

771/97–ВР // Верховна Рада України: офіційний веб–портал. – Режим доступу: <https://bit.ly/39Gbh49>. – Назва з екрана.

44. Про затвердження Порядку виконання митних формальностей при здійсненні митного оформлення товарів із застосуванням митної декларації на бланку єдиного адміністративного документа [Електронний ресурс]: Наказ Міністерства фінансів України від 30 травня 2012 р. № 631 // Верховна Рада України: офіційний веб–портал. – Режим доступу: <https://bit.ly/3qv8bGf>. – Назва з екрана.

45. Питання пропуску через державний кордон осіб, автомобільних, водних, залізничних та повітряних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються ними [Електронний ресурс]: Постанова Кабінету Міністрів України від 21 травня 2012 р. № 451 // Верховна Рада України: офіційний веб–портал. – Режим доступу: <https://bit.ly/37pNa6W>. – Назва з екрана.

46. Про заборону ввезення на митну територію України товарів, що походять з Російської Федерації [Електронний ресурс] : Постанова Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1147 // Верховна Рада України : офіційний веб–портал. – Режим доступу: <https://bit.ly/3ou0ONp>. – Назва з екрана.

47. Управління ризиками в митній справі : зарубіжний досвід та вітчизняна практика : монографія / І. Г. Бережнюк [та ін.] ; за заг. ред. І. Г. Бережнюка. – Хмельницький. : Мельник А. А., 2014. – 288 с.

48. НТФ «Інтес» [Електронний ресурс] : [сайт інформаційної підтримки для учасників зовнішньоекономічної діяльності QD Professional]. Режим доступу: <https://bit.ly/3nZZXn>. – Назва з екрана.

49. Пояснення до Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності [Електронний ресурс] // Державна митна служба України. – Режим доступу: <https://bit.ly/3mgqigr>. – Назва з екрана.

50. Про Митний тариф України [Електронний ресурс]: Закон України від 4 червня 2020 року № 674–IX // Верховна Рада України : офіційний веб–портал. – Режим доступу: <https://bit.ly/3lA0vPc>. – Назва з екрана.

51. Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту) [Електронний ресурс]: Постанова Кабінету Міністрів України від від 24 жовтня 2018 р. № 960 // Верховна Рада України : офіційний веб–портал. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960–2018>. – Назва з екрана.

52. Методи визначення митної вартості: фактори ризику та шляхи їх подолання [Електронний ресурс] : [сайт інформаційної підтримки для учасників зовнішньоекономічної діяльності QD Professional]. Режим доступу: <https://qdpro.com.ua/document/7525>. – Назва з екрана.

53. Про захист прав споживачів [Електронний ресурс]: Закон України від 1 грудня 2005 р. № 3161 // Верховна Рада України : офіційний веб–портал. – Режим доступу: <https://bit.ly/36wbarO>. – Назва з екрана.

54. Податковий кодекс України [Електронний ресурс] : Закон України від 2 грудня 2010 р. № 2755–VI // Верховна Рада України : офіційний веб–портал. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755–17>. – Назва з екрана.

55. Розрахунок платежів [Електронний ресурс] : [сайт інформаційної підтримки для учасників зовнішньоекономічної діяльності MD Office]. Режим доступу: <https://bit.ly/3gGYTSK>. – Назва з екрана.