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:

МИТНЕ ОФОРМЛЕННЯ КАВИ МЕЛЕНОЇ ІНОЗЕМНОГО ВИРОБНИЦТВА ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

(тема кваліфікаційної роботи)

Виконав: студент ІІ курсу,
групи ДМП-МС23мг+МС23(2)мг
спеціальності: 076 «Підприємництво та торгівля» (С
«Митна справа»)
(шифр і назва напряму підготовки, спеціальності)

_____/_Ігор ІВАНЧЕНКО____
(підпис) (ім'я та прізвище)
Керівник _____/_Тетяна ЧОРНА_____
(підпис) (ім'я та прізвище)
Рецензент _____/ _Ігор ЧОБІТОК _____
(підпис) (ім'я та прізвище)

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри _____/Вікторія ЧОБІТО
(підпис) (ім'я та прізвище)
Нормоконтроль _____/Марина ГНЄЗДІЛОВА
(підпис) (ім'я та прізвище)
Секретар ЕК _____/Ірина БЛУДОВА
(підпис) (ім'я та прізвище)

Харків – 2024 рік

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

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

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
д. е. н., проф.
Вікторія ЧОБІТОК
_____
(підпис)
«14» жовтня 2024 р.

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

здобувачу Ігору ІВАНЧЕНКУ

1. Тема: «Митне оформлення кави меленої іноземного виробництва та особливості її товарознавчої експертизи» затверджена наказом по академії № 4801-5/3704 від «21» листопада 2024 р.

2. Термін здачі закінченої роботи: «15» листопада 2024 р.

3. Вихідні дані до роботи: Закони України, Митний кодекс України, Постанови Верховної Ради, Постанови Кабінету Міністрів, національні стандарти України, теоретичні та практичні розробки вітчизняних та зарубіжних авторів за темою роботи, періодичні видання, статистичні дані.

4. Зміст роботи (перелік питань, які належить розробити): сучасні тенденції розвитку ринку кавової продукції і вимоги до її якості; організація, предмет, об'єкти та основні методи дослідження; організація митних формальностей та застосування нових підходів щодо удосконалення митно-тарифного регулювання товарів.

5.Перелік графічного матеріалу (презентаційний матеріал):

_____

_____
_____
_____

6. Консультант:

Розділ	Консультант	Підпис, дата		Оцінка (бали)
		Завдання видав	Завдання прийняв	
	не передбачено			

7. Дата видачі завдання: «14» жовтня 2024 р.

Керівник: _____ Тетяна ЧОРНА

(підпис)

Завдання прийняв до виконання: _____ Ігор ІВАНЧЕНКО

(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	02.10.2024 р.	
2	Вивчення теоретичного матеріалу, написання першого розділу роботи	09.10.2024 р.	
3	Аналіз діяльності об’єкту дослідження, написання другого розділу	23.10.2024 р.	
4	Розробка та написання рекомендаційної частини роботи	30.10.2024 р.	
5	Завершення вступу та висновків, формування анотації, впорядкування списку літератури	06.11.2024 р.	
6	Перевірка на антиплагіат	13.11.2024 р.	
7	Оформлення дипломної роботи та представлення її на кафедру	15.11.2024 р.	

Здобувач _____ Ігор ІВАНЧЕНКО

(підпис)

Нормоконтроль: _____ Марина ГНЄЗДІЛОВА

(підпис)

АНОТАЦІЯ

Іванченко І. К. Митне оформлення кави меленої іноземного виробництва та особливості її товарознавчої експертизи. – Рукопис.

Магістерська кваліфікаційна робота зі спеціальності *076 Підприємництво та торгівля*. – ННІ «УІПА» ХНУ ім. В. Н. Каразіна. – Харків, 2024. – 94 с.

Магістерська кваліфікаційна робота присвячена вивченню теоретичних засад та практичних положень щодо 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: товарознавча експертиза, асортимент, якість, безпечність, митний режим, митне оформлення.

ANNOTATION

Ivanchenko I. K. Customs clearance of ground coffee of foreign production and features of its commodity expertise.

Master's qualification work in the specialty *076 Entrepreneurship and Trade*. – NNI «UIPA» of V.N. Karazin Kharkiv National University - Kharkiv, 2024. - 94 p.

The master's qualification work is devoted to the study of theoretical principles and practical provisions on modern commodity expertise, assortment, quality and safety of coffee products that are in demand among consumers and sold in the trade 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: commodity expertise, assortment, quality, safety, customs regime, customs clearance.

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП……...	7
РОЗДІЛ 1. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ КАВИ В УКРАЇНІ…….…….....	9
1.1. Аналітична оцінка світового ринку кави натуральної……	9
1.2. Сучасні аспекти товарознавчої характеристики кави меленої……	15
1.3 Митні ризики в сучасних умовах митної діяльності……	29
ВИСНОВКИ ДО 1 РОЗДІЛУ …….…….…….	34
РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВЧЕ ЕКСПЕРТНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ КАВИ НАТУРАЛЬНОЇ……	35
2.1. Загальна характеристика підприємства ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП»...	35
2.2. Характеристика способів фальсифікації кави……	42
2.3. Товарознавче експертне дослідження кави меленої……..	50
ВИСНОВКИ ДО 2 РОЗДІЛУ ……..……....	57
РОЗДІЛ 3. ДЕКЛАРУВАННЯ КАВИ МЕЛЕНОЇ ПРИ ЇЇ ВВЕЗЕННІ В УКРАЇНУ У МИТНОМУ РЕЖИМІ «ІМПОРТ»…..……	58
3.1. Здійснення митних процедур під час переміщення через митний кордон України в режимі «імпорт»……	58
3.2. Характеристика Південної митниці та пункту пропуску «Морський порт «Чорноморськ»……	63
3.3. Заходи тарифного та нетарифного регулювання при ввезенні кави меленої у митному режимі імпорт ……..	70
3.4. Декларування кави меленої при її переміщенні через митний кордон України……	82
ВИСНОВКИ ДО 3 РОЗДІЛУ …….....	87
ВИСНОВКИ ……..	88
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ…….……....	89

ВСТУП

Актуальність теми. В умовах сучасного євроінтеграційного розвитку України процеси реформування та перезавантаження відбуваються практично у всіх галузях державотворення. Насамперед це стосується економічних питань, як глобальних державницьких так і мікроекономічних. Найважливішим напрямом державної політики України є митна політика.

Різновидом державної політики виступає митна політика України, що зазначено у статті 5 Митного Кодексу України від 13.03.2012 № 4495-VI, а саме «Державна митна політика - це система принципів та напрямів діяльності держави у сфері захисту митних інтересів та забезпечення митної безпеки України, регулювання зовнішньої торгівлі, захисту внутрішнього ринку, розвитку економіки України та її інтеграції до світової економіки. Державна митна політика є складовою частиною державної економічної політики»[1].

Близько 80% постачання натуральної кави в 2021 р. складала мелена кава. Близько 15% кави натуральної меленої займали переважно дорогі сорти кави (ТМ Blaser Gaffe, Ionia, Esse Gaffe, Illy, Kimbo, Poll, і ін.), що імпортується до України італійськими, австрійськими, французькими, швейцарськими і іншими виробниками, при чому як для роздрібних і дрібнооптових продажів, так і для продажів в мережі кав'ярень.

Розгляд інноваційних аспектів європейського досвіду в питаннях митної справи, в питаннях митного контролю, митної експертизи, розробка та удосконалення вітчизняних експертних методів, впровадження їх в роботу митних структур України є питаннями своєчасними та актуальними.

Метою дослідження є розробка процедури декларування кави натуральної при ввезенні її в Україну.

Завдання дослідження:

– дати аналітичну оцінку світового ринку кави натуральної;

– визначити митні ризики в сучасних умовах митної діяльності;

– надати характеристику методам фальсифікації кави;

– провести товарознавче експертне дослідження кави натуральної;

– обґрунтувати заходи тарифного та нетарифного регулювання при ввезенні кави меленої у митному режимі імпорт;

– розробити процедури декларування кави при її ввезенні в Україну.

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

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

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

Наукова новизна полягає в тому, що:

– розроблено процедуру здійснення декларування кави при її ввезенні в Україну.

– оптимізовано та удосконалено товарознавче експертне дослідження якісних показників кавової продукції на вміст хлорагенової кислоти та кофеіну.

Практичне значення одержаних результатів**.** Практична значимість дослідження полягає у впровадженні та використанні одержаних результатів у діяльності підприємства виробничо-господарського та виробничо-соціального забезпечення ТОВ «ПРАВЕКСГРУП»

Апробація результатів роботи. Основні положення роботи викладені в матеріалах публікаціїі міжнародної конференції.

РОЗДІЛ 1

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ КАВИ В УКРАЇНІ

1.1 Аналітична оцінка світового ринку кави натуральної

На глобальному ринку кави спостерігається позитивна тенденція, що виявляється в щорічному зростанні обсягу споживання цього продукту [2]. Експерти компанії «Mordor Intelligence» відзначають, що найбільшими споживачами кави є особи віком від 19 до 34 років. Це пов'язано з тим, що кава позиціонується не лише як гастрономічний продукт, а й як елемент стилю життя, невід'ємна частина іміджу молодої та успішної людини. Кава стає символом моди та впливає на споживчі звички. Зростанню світового ринку кави також сприяють такі фактори, як розширення асортименту кавових напоїв, збільшення способів приготування кави, наявність широкого вибору сортів і видів цього напою, а також зростання кількості роздрібних магазинів, кафе та кав'ярень, що полегшує доступ споживачів до кавової продукції [3].

Швидкий розвиток світового ринку кави підтверджується даними Міжнародної організації кави (ICO), згідно з якими світовий експорт кави в липні 2017 року становив 9,38 млн 60-кілограмових мішків, у порівнянні з 8,45 млн у липні 2016 року.

У листопаді складових індикатор ICO віріс на 3,6% до 109,70 цента США / фунт, так як ціни на всі Індикатори групи зросли, за винятком других легких товарів, Які впали на 0,9% до 150,73 цента США / фунт .

Світове виробництво кави в 2019/20 році знизилося на 1,6% до 168,55 мільйона мішків, що призвело до скорочення виробництва арабіки на 5,1% до 95,73 мільйона мішків, а виробництво робусти виросло на 3,2% до 72 , 82 мільйони мішків.

Виробництво в Південній Америці впало на 4,6% до 78,87 мільйона мішків, в основному через зниження виробництва арабіки в Бразилії в міжрічний період дворічного циклу врожаю.

Виробництво в Азії і Океанії виросло на 4,1% до 50,07 млн мішків, в основному за рахунок відновлення виробництва в Індонезії і В'єтнамі. Виробництво в Центральній Америці і Мексиці знизилося на 4,5% до 20,76 мільйона мішків, в той час як виробництво в Африці залишилося стабільним на рівні 18,86 мільйона мішків.

Світовий експорт кави склав 9,67 мільйона мішків в жовтні 2020 року порівняно з 9,37 мільйона мішків в жовтні 2019 року.

За дванадцять місяців, що закінчилися в жовтні 2020 року, експорт арабіки склав 78,46 мільйона мішків у порівнянні з 83,81 мільйона мішків в минулому році; тоді як експорт робусти склав 49,04 мільйона мішків у порівнянні з 48,65 мільйона мішків [4].

На рисунку 1.1 наведено виробництво врожаю кави основними країнами-експортерами за останні 5 років, а саме з 2018 року по теперішній час. Дані свідчать про коливання загального виробництва в незначних межах. Але наочно відрізняється перевага та домінування виробництва Арабіки над виробництвом Робусти.

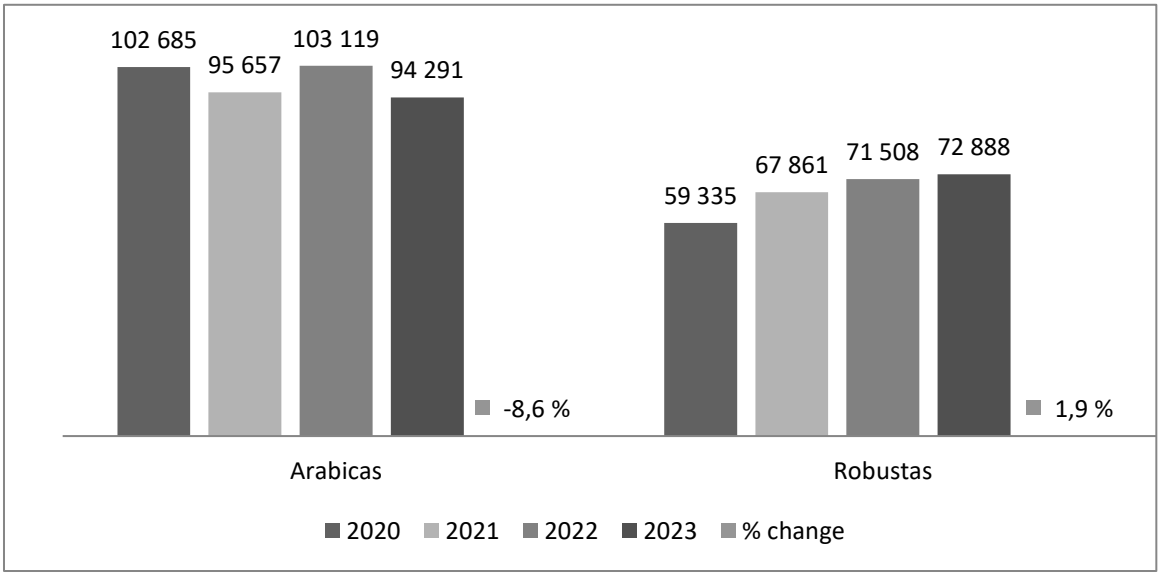


Рисунок 1.1 – Виробництво кави основними країнами-експортерами

Джерело: складено автором [5]

Глобальний ринок кави має ряд характеристик, які відрізняють його від інших ринків продовольчих товарів. По-перше, він ще не досяг насичення,

оскільки функціонує в умовах зростаючого попиту, особливо на продукцію високої якості. Цей ринок контролюється на 90% транснаціональними компаніями, які займаються реекспортом та регіональною дистрибуцією. Таким чином, Європа займає провідні позиції на цьому ринку, незважаючи на те, що сама не вирощує каву.

Як і будь-яка сфера господарювання, пов’язана з аграрною промисловістю, ринок кави характеризується постійним коливанням цін, викликаним зміною погодних умов і рівнем врожайності[2]. Цей факт добре відображає наведена нижче таблиця 1.1.

Таблиця 1.1 – Імпорт кави в окремі країни-імпортери Європейського Союзу (тис./ мш (60кг))

	серпень,2022	серпень,2023	Сальдо,%
Всього	10866	9579	-11,8
ЄС	6490	5927	-8,7

Джерело: складено автором [6]

На рисунку 1.2 наведено діаграму, яка відображає співвідношення імпорту кави взагалі до імпорту кави в окремі крахни-імпортери. Дані представлені за 2019 та 2020 роки. Дані надані International Coffe Organization.

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.

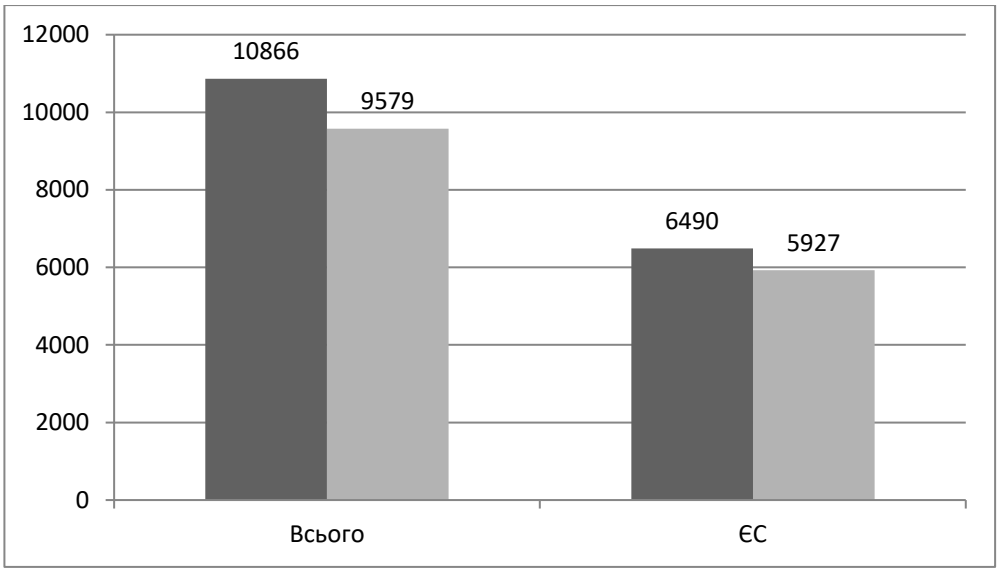


Рисунок 1.2 – Імпорт кави в країни-імпортери ЄС (тис./ мш (60кг))

Джерело: складено автором [6]

Основними світовими виробниками кави є Колумбія, Мексика, Ефіопія, В'єтнам, Індонезія, Куба та інші країни. Однак лише 23% цього продукту надходить в Україну безпосередньо з країн-виробників. Інші 77% українські трейдери імпортують з європейських країн, що призводить до підвищення цін на товар у роздрібній торгівлі. Стан імпорту кави в Україні представлений на рисунку 1.3 за даними International Coffee Organization [7].

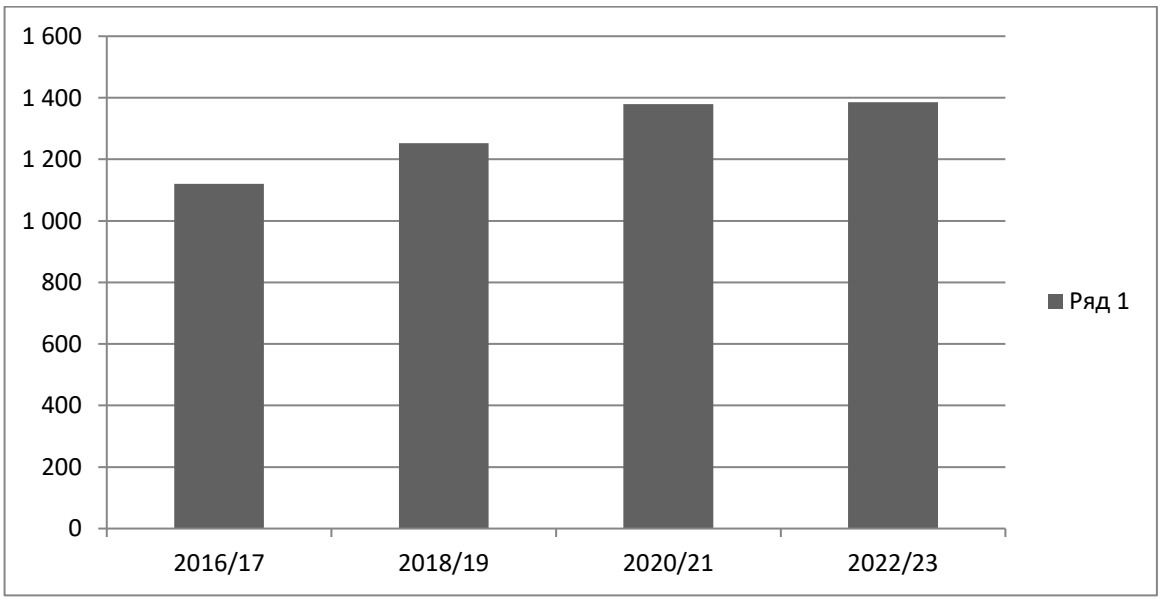


Рисунок 1.3 – Стан імпорту кави в Україну за 4 роки (тис./ мш (60кг))

Джерело: складено автором [7]

За даними Слобожанської митниці показник імпорту кави натуральної із країн ЄС у 2020 році склав 474 781 дол. США, що становить майже 35 % від показника наступного 2021 року, який склав 1 362 319 дол. США. Наступний 2022 рік дав показник імпорту у 2 064 919 дол. США, тобто на 34 % вищий за попередній. Кризисний 2023 рік за об'єктивними обставинами показав зниження імпорту на 21 %, що становить 1 628 346 дол. США. Показники імпорту кави натуральної із країн ЄС за даними Слобожанської митниці наведені на рисунку 1.4.

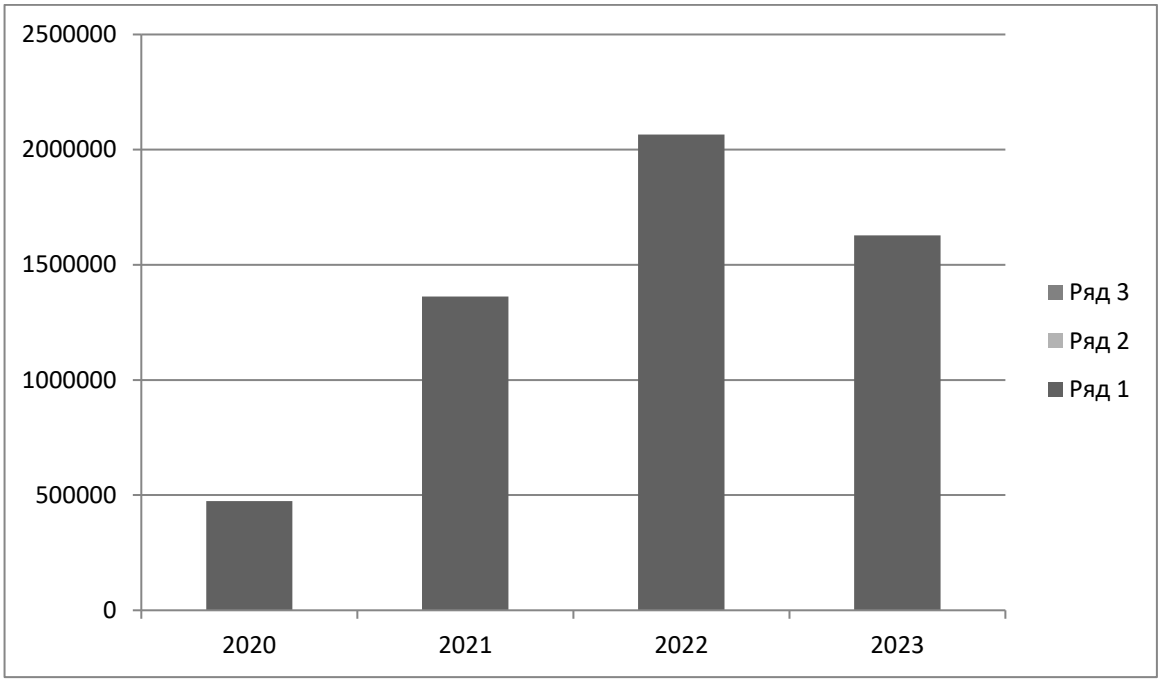


Рисунок 1.4 – Показники імпорту кави натуральної із країн ЄС за даними Слобожанської митниці

Джерело: складено автором

Код товару по УКТЗЕД Кави натуральної смаженої становить 0901210000.

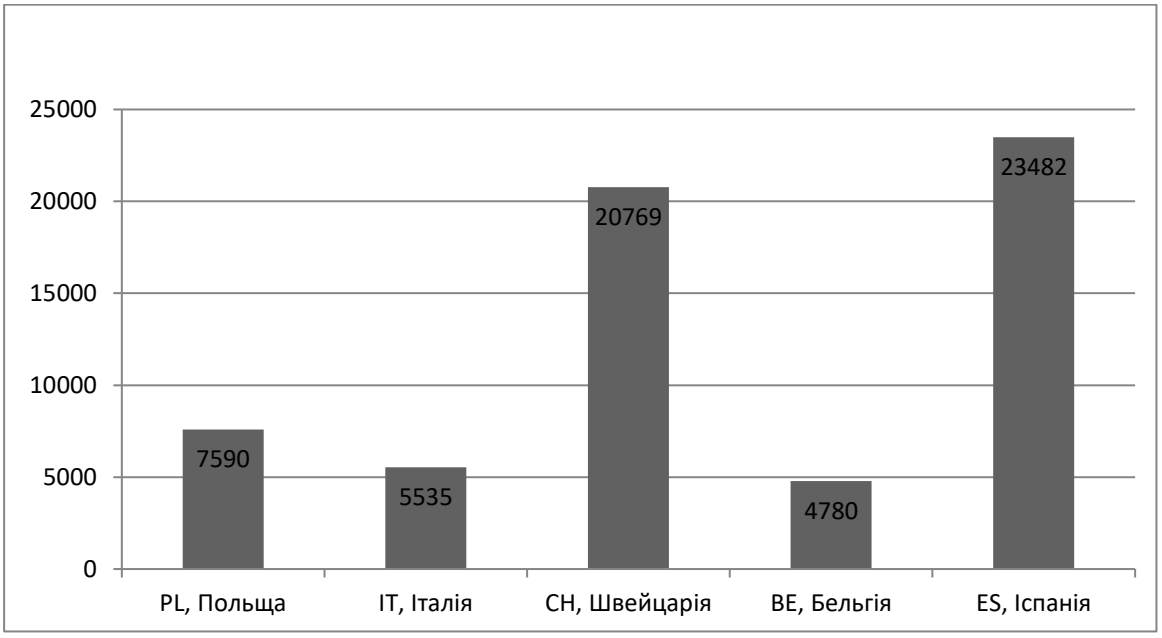
Показники зовнішньої торгівлі України за даними Слобожанської митниці з провідними країнами-імпортерами наведені у таблиці 1.2.

Таблиця 2 – Показники зовнішньої торгівлі України (за даними Слобожанської митниці)

	Країна-партнер	Товарообіг, USD	Експорт, USD	Імпорт, USD	Сальдо, 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

Статистичні дані з товарообігу, експорту та імпорту на Слобожанській митниці наведені за останні 5 років свідчать про абсолютний відємний показник щодо сальдо. На рисунку 1.4 наведені дані цих показників.



Джерело: складено автором

Аналізуючи наведені дані можна погодитись з сучасними дослідниками ринку про необхідність організації прямих поставок кавової сировини в Україну без участі європейських посередників, що дасть змогу вітчизняним підприємствам доносити даний продукт до споживача за нижчими цінами та розширити власний експорт кави[2].

Близько 80% постачання натуральної кави в 2023 р. складала мелена кава. Близько 15% кави натуральної меленої займали переважно дорогі сорти кави (ТМ Blaser Gaffe, Ionia, Esse Gaffe, Illy, Kimbo, Poll, і ін.), що імпортується до України італійськими, австрійськими, французькими, швейцарськими і іншими виробниками, при чому як для роздрібних і дрібнооптових продажів, так і для продажів в мережі кав'ярень.

Основними постачальниками натуральної кави в сегменті HoReCa є в основному італійські компанії – Ionia, Lavazza, Kimbo, Blazer.

1.2. Сучасні аспекти товарознавчої характеристики кави меленої

Кава є продуктом з зерен плодів вічнозеленого кавового дерева, яке містить алкалоїд кофеїн, ароматичні речовини та хлорогенову кислоту [3]. На сьогодні в світі налічується тисячі сортів кави, проте важливо розрізняти поняття «сорт», «вид» та «різновид». Незалежно від того, чи це плантації в Америці або Африці, на світових ринках вирощують лише три основні сорти кави: Арабіка, Робуста та Ліберіка [8]. Найбільш популярним і розповсюдженим є сорт Арабіка. Він лідирує за кількістю продажів на світових ринках, смаковими характеристиками та часткою в загальному виробництві кавових зерен. Друге місце належить Робусті, яку було виявлено у XVIII столітті, і яка вирощується здебільшого в Африці. Ліберіка, сорт з найменшою врожайністю через примхливість дерева, займає останнє місце за популярністю [6].

Арабіка є найбільш відомим та цінним сортом, який користується великою популярністю серед споживачів. Основні країни, що спеціалізуються на його вирощуванні, знаходяться в Азії та Африці. Зерна дозрівають протягом шести місяців, і збір врожаю здійснюється вручну, що підвищує цінність цього сорту. Офіційна назва Арабіки — кавове дерево Аравійське, і вона вирізняється багатою смаковою гамою та тонким ароматом. Це дерево досить вимогливе до умов вирощування, потребує ретельного догляду, а також захисту від низьких температур. Види меленої кави цього сорту налічують близько 50, і протягом року збирають два врожаї.

Робуста, з іншого боку, славиться високим вмістом кофеїну, що надає каві більшої міцності. Це невибагливе дерево, яке добре переносить жарку погоду та високу вологість. Ідеальні умови для Робусті — це високий рівень вологості та сонячні, теплі температури. Кавове дерево цього сорту може приносити від 12 до 15 врожаїв на рік, за умови сприятливих погодних умов [9].

Ліберіка, яка була виявлена в Західній Африці, на сьогоднішній день вирощується в різних частинах Африки. Хоча цей сорт не користується великою популярністю, його часто використовують для створення сумішей. Кави, що складається виключно з зерен Ліберіка, не існує. Це невибаглива культура, стійка до хвороб і шкідників, а також здатна витримувати мінливі погодні умови [12].

Кавові зерна різних видів мають відмінності за формою, розміром, кольором, смаковими характеристиками та екстрактивністю. З цих основних сортів готують близько 90% всіх кавових напоїв, а також створюють нові сорти, комбінуючи їх з іншими зернами [1].

Плід кави схожий на ягоду вишні: його розмір та колір нагадують цю ягоду. У м’якоті знаходяться два зерна, які притискаються плоскими сторонами. Іноді одне з насіння розвивається більше за інше, набуваючи овально-круглої форми, що створює так звану перл-каву, яка цінується вище [5].

Збір кавових плодів здійснюється в період їх повної зрілості, і за рік з одного дерева можна зібрати до 3 кг зерен. Після збору їх очищають від м’якоті і внутрішніх оболонок за допомогою вологого або сухого способу, після чого

зерна сушать і сортують за розмірами. Зерна, очищені вологим методом, мають кращу якість.

Зерна Арабіки є продовгуватими і вузькими, їх розміри складають: довжина 9-15 мм, ширина 8-10 мм, товщина 5-6 мм. Кава з цих зерен має м'який смак і виразний аромат. Зерна Ліберіки за зовнішнім виглядом схожі на Арабіку, але вони дещо більші, і смак напою з таких зерен є більш грубим. Зерна Робусти є короткими і округлими, а кава з них має гіркий смак, без вираженого аромату, але дуже міцна.

Крім цих трьох основних сортів, на ринку використовуються й інші види кави, здебільшого в кондитерських виробах [10].

Сира кава не має характерного аромату і має різко терпкий смак, тому для приготування напою її обов'язково обсмажують [13].

Кава є одним з найпопулярніших напоїв у світі, а продаж необсмажених зерен займає друге місце після продажу нафти. Згідно з даними Міжнародної кавової організації (ICO), середнє споживання кави на одну людину становить близько 4,2 кг на рік. В Україні цей показник значно нижчий — всього 1,37 кг на рік. Найвищий рівень споживання спостерігається у Фінляндії (12,0 кг), в Італії та Бразилії цей показник складає відповідно 5,9 кг та 5,6 кг [23].

Незважаючи на економічні труднощі в Україні, споживання кави в натуральному вигляді не зменшилось у 2021 році порівняно з попереднім роком, однак зросла популярність середнього цінового сегмента. Зменшення купівельної спроможності вплинуло на витрати на відвідування ресторанів і кав'ярень, тому все більше споживачів переходять на фасовану каву — близько 70% споживання припадає на домашнє [17]. Кава розподіляється на швидкорозчинну, молоту та зернову, остання, в свою чергу, поділяється на вищий та перший сорти.

Класифікацію натуральної кави наведено на рисунку 1.1

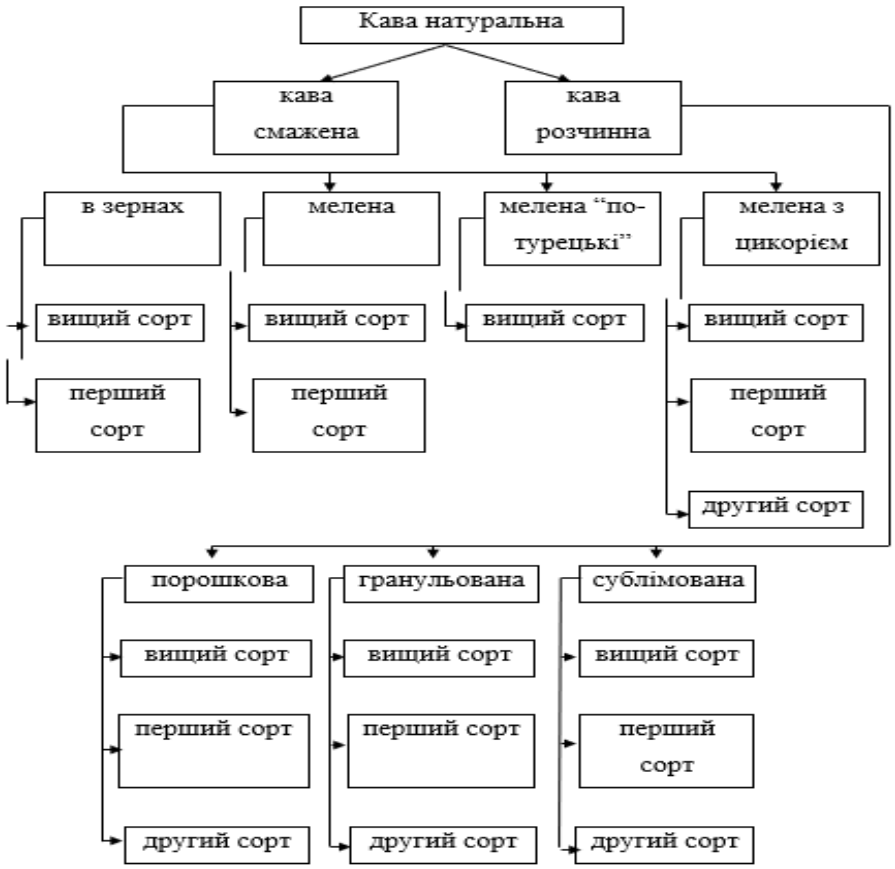


Рисунок 1.1 – Класифікація натуральної кави

Джерело : [33]

Кава має складний хімічний склад, який налічує близько двох тисяч хімічних сполук, що в сукупності визначають її характерний смак і аромат. Сирі кавові зерна містять жири, білки, воду, мінеральні солі, мікотоксини, а також різні водорозчинні та нерозчинні речовини. Обсмажені зерна втрачають значну кількість води (її вміст зменшується з 11% до 3%), а їх хімічний склад змінюється залежно від температури та тривалості обжарювання [28].

Вміст вологи в сирих зернах є важливим фактором при їх експорті та імпорті, оскільки всі розрахунки здійснюються на основі показника вологості. Згідно з нормами Міжнародної організації кави, вологість сирих зерен повинна бути в межах 12±1%. Однак через різні умови зберігання та транспортування вологість кави може коливатися між 9-14%.

Сирі кавові зерна містять 32-36% екстрактних речовин, що стабільно зберігаються протягом кількох років за правильних умов зберігання. Основні

компоненти сухої речовини сирої кави включають алкалоїд кофеїн (0,7-2,5%), який додає гіркоту напою. Кількість кофеїну варіюється в залежності від сорту кави, а також від міри обжарювання зерен. Наприклад, більш просмажені зерна, як для еспрессо, дають менше кофеїну. Важливо зазначити, що хоча кофеїн має гіркий смак, він не є основним фактором, що визначає гіркоту кави [25][38].

Іншим важливим алкалоїдом у кавових зернах є тригонелін, який розчиняється у воді, але нестабільний при термічній обробці, перетворюючись на нікотинову кислоту (вітамін РР). Він не має збуджуючого або наркотичного ефекту, але бере участь у формуванні смаку і аромату обсмаженої кави. Крім того, у зернах містяться такі алкалоїди, як теобромін (1,5-2,5%) і теофілін (1-4%) [26].

Окремо варто згадати кафеоль, складну речовину, що містить понад двісті компонентів, яка відповідає за характерний кавовий аромат.

Таніни також впливають на смак кави, додаючи йому гіркоти. Щоб зменшити їх вплив, до кави часто додають молоко або вершки, які зв’язують таніни і зменшують гіркоту. У сирих зернах вміст танінів варіюється від 3,6 до 7,7%, але під час обсмажування їх кількість зменшується до 0,5-1%. Зниження рівня таніну під час обжарювання сприяє розвитку смаку і кольору кави, хоча надмірне нагрівання може призвести до повного розкладу таніну і «плоского» смаку [50].

Крім того, кавові зерна містять білки (9-19,2%), жири (9,4-18%), сахарозу (4,2-11,8%), моносахариди (0,17-0,65%), клітковину (32,5-33,5%), пентозани (5-7%), дубильні речовини (8,7-11,9%) та мінеральні речовини (3,7-4,5%).

Вуглеводи складають 50-60% загальної маси сирих кавових зерен. Під час обсмажування в складі вуглеводного комплексу кави відбуваються значні зміни. Сахароза майже повністю зникає, її вміст зменшується до 0,56%. На початку процесу обсмажування різко зменшується кількість моносахаридів, але до кінця обжарювання їх вміст збільшується. Ці коливання в складі моноцукрів пояснюються їх витратою на процеси карамелізації і меланоїдиноутворення, а

також збільшенням їх концентрації через гідроліз клітковини та інших полісахаридів [17,4].

Сирі кавові зерна містять різні мінеральні елементи, серед яких калій, магній, кальцій, натрій, залізо, марганець, рубідій, цинк, мідь, стронцій, а також сліди таких елементів, як хром, ванадій, барій, нікель, кобальт, свинець, молібден, титан і кадмій. Вміст мінералів залежить від сорту кави, умов її вирощування, способу обробки та використання мінеральних добрив. Під час обжарювання вміст мінеральних речовин підвищується до 5-7%, що пов'язано з втратами сухої речовини [9].

У кавових зернах також є понад тридцять органічних кислот, зокрема лимонна (0,3%), яблучна (0,3%), винна (0,4%), щавлева (0,05%), кавова (0,2%) та хлорогенова (4-10,9%). Особливо важливу роль у смаку кави відіграють хлорогенові кислоти, яких в каві міститься більше, ніж в будь-яких інших рослинах. Хоча під час обжарювання кави втрачається до 60% хлорогенової кислоти, решта її кількості додає напою характерний терпкий присмак [13]. Ці кислоти стимулюють обмін азоту в організмі та беруть участь у формуванні білків. Крім того, вони відіграють важливу роль у формуванні кольору кави під час обсмажування, де вони вступають у реакції з амінокислотами та білками, утворюючи темні фарбувальні сполуки.

Серед інших органічних кислот, що містяться в кавових зернах, є оцтова, оксалатна та піровиноградна кислоти. У обсмаженій каві виявлено більше 350 ароматичних речовин. Особливий аромат каві додають ефірні масла, які також містять фенолові продукти з антисептичними властивостями. Кава містить також вітаміни, зокрема тіамін (вітамін B1), рибофлавін (B2), нікотинову кислоту (PP), піридоксин (B6), вітамін B12 та токоферол (B) [21,43].

Що стосується харчової цінності кави, то в 100 г напою без цукру міститься: 0,2 г білків, 0,6 г жирів, 0,1 г вуглеводів, 5 мг кальцію, 0,6 мг вітаміну PP, до 9 мг калію, 7 мг фосфору, 2 мг заліза. Однак кава має дуже низьку харчову цінність, оскільки стограмова чашка напою містить лише 9 кілокалорій. Водночас кава є важливим джерелом мінеральних речовин, особливо калію, і має

значення як носій вітамінів Р, необхідних для зміцнення кровоносних судин. Одна чашка кави забезпечує 20% добової потреби організму в цьому вітаміні [30].

Якість кави формується під впливом кількох чинників. Кава імпортується з країн-виробників в сирому вигляді, а обробка проводиться в країнах-споживачах. Найважливішим елементом хорошої кави є не тільки якість зерен, але й професійний підбір різних сортів для створення кавового букета. Кожен виробник прагне розробити і просувати власні кавові суміші. Зазвичай для цього використовують центрально- та південноамериканську арабіку, яку змішують з африканськими або індійськими сортами.

При складанні букета важливо враховувати, для яких напоїв він призначений, наприклад, для кави з молоком або еспресо. Створення кавового букета — це справжнє мистецтво, яке вимагає глибоких знань запаху та смаку кожного сорту кави, а також багаторічного досвіду. Різні сорти з різних країн зберігаються в спеціальних ємностях і змішуються автоматизованими системами під час приготування кавових сумішей. Відсоткове співвідношення компонентів суміші завжди ретельно контролюється. Після цього готові кавові букети направляються до обжарювальної машини.

Обсмажування кави є однією з найбільш важливих операцій у процесі її приготування. Вже на етапі обсмажування, при температурному режимі від 200 до 250 °С, кавові зерна набувають характерного аромату, запаху і кольору, оскільки випаровуються ефірні масла, що містяться в зернах. Обсмажувальник — це спеціаліст, від якого багато залежить якість кінцевого продукту. Його професіоналізм, уважність та акуратність безпосередньо впливають на результат. Під час обсмажування він регулярно перевіряє каву, щоб контролювати процес та досягати бажаної міри обсмажування. Крім того, він спостерігає за станом зерен, використовуючи спеціальні оптичні прилади, порівнюючи їх із зразками певного кавового букета. Зерна мають бути рівномірно обсмажені, а час обсмажування зазвичай становить від 12 до 15 хвилин, хоча на великих підприємствах цей процес автоматизовано і займає до 6

хвилин. В результаті обсмажування зерна втрачають до шести частин своєї ваги, але збільшуються в об’ємі на 25%. Після завершення процесу їх потрібно швидко охолодити, щоб уникнути подальшого досмажування через залишкову температуру.

Для дегустації свіжообсмаженої кави потрібні фахівці з високим рівнем чутливості до запаху і смаку, які проходять спеціальну підготовку.

Щодо сировини і особливостей технології виготовлення меленої кави, ботаніки виділяють близько 80 різновидів кавового дерева, серед яких два мають особливе значення:

Арабіка. З сортів кави «Арабіка» (“Coffee arabica”) припадає близько трьох чвертей світового виробництва. Вона росте на висотах від 600 до 2000 м над рівнем моря, має довгасту форму зерен і гладку поверхню. Промита арабіка має синювато-зеленуватий відтінок. Смакові якості цього сорту дуже високі.

Робуста. Сорт «Робуста» (“Coffee robusta”) є більш швидкозростаючим, стійким до шкідників і менш вимогливим до умов вирощування, ніж Арабіка. Робуста росте на висотах від 0 до 600 м над рівнем моря, зокрема в тропічних районах Африки, Індії та Індонезії. Зерна цього сорту мають круглу форму, від світло-коричневих до сірувато-зелених. Смак робусти відрізняється більш грубим та землянистим відтінком. Вона становить близько 30% світового виробництва кави, в той час як Арабіка — 70%.

Кавове дерево є вічнозеленим рослиною, що належить до родини маренових, з темно-зеленим листям і благородним зовнішнім виглядом. У дикому вигляді дерево може досягати 15 м у висоту, але на плантаціях його обрізають для зручності збору врожаю. Кавові дерева можуть цвісти в будь-який час року, але основний період цвітіння триває кілька місяців. Квіти мають білий колір і аромат, подібний до жасмину. Плоди кави дозрівають через 5-11 місяців, і на одному дереві можуть одночасно бути квіти, зрілі і незрілі плоди. Кольори плодів змінюються від зеленого через жовтий та червоний до пурпурного в міру дозрівання.

Кавові плоди зазвичай складаються з двох витягнутих насінин овальної форми, які містять запас поживних речовин. Одне з насінин є плоским з одного боку і має маленьку бороздку по центру. Насіння оточене сріблястою плівкою та розміщене в оболонці, схожій на пергамент. В процесі дозрівання у м'якоті плодів накопичується фруктоза, яка згодом сприяє формуванню округлої форми зерна. Таким чином утворюються круглі зерна, які інколи називають «перлинами» [27].

Зерна кави Робуста мають більш круглу форму, прямий надріз і менші розміри порівняно з арабікою. Їхній колір варіюється від жовтувато-сірого. У плоді кави Робуста може бути лише одне насіння, зазвичай це трапляється на кінцях гілок дерева. Такі зерна зазвичай відсортовуються в окрему категорію під час підготовки [49].

Збір кавових плодів починається через 6-7 місяців після цвітіння, коли їх колір стає темно-малиновим. Існує кілька способів збору кави:

• Натуральний метод. Під кавовими деревами розстилають мішковину, і в міру дозрівання ягоди опадають на землю. Цей метод застосовується для обробки зерен сухим способом;

• Ручний метод. Застосовується на високогірних плантаціях, де власники дбають про якість продукції. Селяни збирають каву вручну, кілька разів за сезон повертаючись до кожного дерева, збираючи тільки зрілі ягоди для подальшої обробки мокрим методом;

• Механізований метод. Машини збирають всі ягоди, незалежно від ступеня дозрівання, а також зав'язь, листя та квіти на гілках. Цей спосіб зазвичай використовується для дешевших сортів кави і вимагає додаткового сортування [18].

Схема виробництва кави. Якість готового продукту значною мірою залежить від правильної первинної обробки кавових плодів. Цей процес включає дві основні операції: відокремлення насіння від плодової м'якоті та оболонок і сушка.

Після збору кавові плоди транспортують на ферми, де їх очищають від домішок, таких як листя, незрілі плоди, каміння та пісок. Цей процес є лише попередньою очисткою. Далі кавові плоди обробляються двома основними методами: вологим і сухим.

Волога обробка включає етапи: чищення, розмочування, видалення м'якоті, ферментація, промивання, сушка та зняття лушпиння.

Суха обробка передбачає сортування та просіювання, сушки, видалення м'якоті та чистку зерен. Під час сухої обробки зерна розкладаються на спеціальних майданчиках для сушіння, де їх висушують під прямими сонячними променями протягом 2-3 тижнів. В процесі сушки зерна постійно перемішують, і майданчики з кавою накривають тентами на ніч, щоб захистити зерна від спеки і ранкової роси. В деяких регіонах частину врожаю сушать за допомогою спеціальних машин, які нагрівають повітря. Як тільки м'якоть висихає, зерна можна почути «дзвенячи» всередині плодів при їх потрясінні. У барабанних установках кавові плоди розламуються, а зерна очищаються від висохлої м'якоті, що покриває їх сріблястою плівкою. Після очищення каву сортують за розмірами. Кращі зерна відбираються вручну або за допомогою електронних пристроїв на сучасних підприємствах [37].

Більшість високоякісних сортів кави обробляються методом промивання. Це стосується таких сортів, як центральноамериканська, колумбійська, мексиканська кава, а також кави з Кенії та Танзанії. Кавові плоди спочатку завантажують у великі ємності, де вони залишаються на ніч для набухання. Потім, за допомогою спеціальних машин, відокремлюється більша частина м'якоті. Плоди, у яких м'якоть ще не повністю відокремлена, відправляють у барабанні установки для подальшої ферментації. Після цього ферментаційного процесу м'якоть відділяється від зерен, і зерна очищаються від оболонок. Ферментація значно покращує смакові якості кави і триває близько доби. Після ферментації зерна промивають, висушують (зазвичай на сонці), і остаточно відділяється оболонка, що покриває зерно. Потім зерна очищають від сріблястої плівки і сортують за допомогою спеціальних установок [29,40].

Хоча існує лише два основні види кавових дерев, таких як Арабіка і Робуста, різноманітність сортів кави зумовлена різними варіаціями цих основних видів. Кава Робуста відрізняється сильною фортецею і грубим ароматом, тоді як кава Арабіка має більш складний аромат з нотками квітів, фруктів, меду та шоколаду. Зазвичай споживачам пропонують суміші кількох сортів кави, оскільки змішування сортів дозволяє створити бажаний смак та аромат. Це мистецтво, яке поєднує знання, досвід та інтуїцію. Змішування Арабіки та Робусти в різних пропорціях забезпечує широкий спектр смаків і ароматів кави [46].

Як же кавові зерна перетворюються на каву для приготування напою? Кава, що імпортується з країн-виробників у сирому вигляді, обробляється в країнах-споживачах. Однією з основних складових хорошої кави є правильний підбір сортів для створення кавового букета. Кожен виробник прагне створити і просувати на ринок власні композиції кави. Для цього використовуються переважно центрально- і південноамериканські сорти Арабіки, змішані з африканськими або індійськими сортами кави. При складанні букета враховують, які саме напої будуть готуватися на основі кави, наприклад, кава з молоком чи еспресо. Складання кавового букета — це справжнє мистецтво [36].

Особливості зберігання та транспортування меленої кави. Виробництво кави завершується упаковкою та маркуванням. Смажену каву пакують у водо- і кисневонепроникну тару з герметично зваренними швами, бажано з вакуумом, що дозволяє зберегти аромат протягом 1,5–6 місяців. Кращий результат дає заповнення упаковки інертними газами, як-от азотом, що збільшує термін зберігання до одного року. У Німеччині упаковка з кавою часто має дегазуючий клапан, що зберігає ароматичні речовини. У Франції та інших країнах каву піддають пресуванню під вакуумом у спеціальних пристроях, що зменшує обсяг упаковки і запобігає контакту з повітрям. Така кава може зберігатися до двох років [16].

Терміни зберігання натуральної кави. Сухі зерна кави зазвичай зберігають у джутових мішках по 60 кг на місцях виробництва, а також експортують у такій самій упаковці. Для упаковки сирої кави можуть використовуватися подвійні поліетиленові мішки, багатошарові паперові мішки з поліетиленовим прошарком, а також джутові мішки з поліетиленовим вкладишем. У районах з високою вологістю для зберігання кави використовують спеціальні умови, зокрема безтарне зберігання в скринях на складах з кондиціонованим повітрям або герметичні ізотермічні бункери з бетону, заліза чи алюмінію [24].

Основним завданням при тривалому зберіганні сирої кави є запобігання значним коливанням температури в приміщеннях. Це досягається завдяки герметизації та теплоізоляції складів. Також важливо регулярно вентилювати складські приміщення та підтримувати температуру близько 10°C (але не вище 20°C) і відносну вологість повітря на рівні 70%, не перевищуючи 75%. Це дозволяє підтримувати стабільну вологість зерен на рівні 12%, що є на 2% нижчим за максимально допустиму норму. При підвищенні вологості до 15–18% зерна можуть набувати затхлого чи навіть пліснявого запаху, який не зникає навіть після обсмажування. Для зменшення цього дефекту іноді застосовують озонування [42, 47].

Сиру каву в місцях її виробництва зберігають від одного року до десяти років. Наприклад, аравійська кава з Ємену досягає найвищої якості після трьох років зберігання, а бразильська кава — після 8–10 років. Протягом цього періоду відбувається ферментативне дозрівання зерен, що виражається у зникненні трав’янистого смаку, підвищенні екстрактивності готової кави та посиленні її аромату. Дослідження показали, що в процесі зберігання, крім ферментів тканин, велику роль відіграють мікроорганізми, зокрема Aspergillus Wenitii, які покращують товарні якості сирої кави [15].

Іноді замість тривалого зберігання застосовують спеціальну хімічну обробку насіння протягом 5–6 днів для прискорення їх дозрівання. Спільне зберігання кави з пахучими матеріалами або поблизу опалювальних приладів і каналізаційних труб є неприпустимим [39]. На складах ящики з кавою укладають на підтоварники висотою і шириною не більше восьми ящиків [32].

Таблиця 1.1

Терміни зберігання кави смаженої натуральної в залежності від її виду і способу упаковки.

Назва продукту	Вид упаковки	Термін зберігання, міс.,не більше
Кава мелена (крім кави по-турецьки)	Чотиришарові паперові мішки, вкладені в джутові або ткані мішки; пакети із плівкових матеріалів; комбіновані банки; подвійні паперові пакети (зовнішній шар з мішкового паперу).	3
Кава мелена (крім кави по-турецьки)	Пачки з картону марки А з внутрішнім полімерним покриттям; пакети з комбінованих термозварювальних полімерних матеріалів; металеві банки без вакууму.	5

Джерело : [35]

1.3 Митні ризики в сучасних умовах митної діяльності

Митний ризик визначається як ймовірність виникнення конкретної митної загрози, яка може призвести до прогнозованих або непередбачуваних збитків, а також їхніх наслідків у сфері митного регулювання [8]. В Україні це поняття трактують як кількісну величину, що вказує на оцінку небезпеки або ймовірність реалізації потенційної митної загрози, що може мати небажані наслідки в митній сфері [9]. П. Пашко зазначає, що митний ризик можна описати через категорії «небезпека» та «загроза», підкреслюючи, що він є кількісною оцінкою митного виклику з урахуванням ймовірності реалізації наявної чи потенційної загрози, що може призвести до митної шкоди. Ймовірність реалізації загрози слід обчислювати на основі комплексного аналізу показників, що стосуються як зовнішнього, так і внутрішнього середовища. У цьому контексті важливо розуміти, що ризик є результатом прийнятого рішення та завжди пов’язаний з суб’єктом, який оцінює ймовірність подій і можливі втрати, що з ними пов’язані [10].

Згідно з Митним кодексом України, ризик трактують як «ймовірність недотримання вимог законодавства України в галузі державної митної справи», а управління ризиками в митній сфері передбачає роботу митних органів з аналізу ризиків, їх виявлення, оцінки, розробки і впровадження заходів для мінімізації ризиків, а також контролю за їхньою ефективністю [1]. Митний ризик, таким чином, є кількісною величиною, яка оцінює ймовірність реалізації діючої або потенційної митної загрози в сфері зовнішньоекономічної діяльності та митних відносин, з урахуванням можливості виникнення митної шкоди [11].

Профіль ризику — це набір даних про ризикові області та індикатори ризику, а також вказівки щодо застосування необхідних заходів для мінімізації ризиків [12]. Профілі ризику використовуються під час митного контролю та митного оформлення товарів і транспортних засобів, що перетинають митний кордон України. Вони дозволяють попередити інспектора про потенційні ризики порушення митного законодавства під час проведення конкретної зовнішньоекономічної операції та надають вказівки щодо застосування форм контролю. Основною метою створення профілю ризику є забезпечення митної безпеки через ухвалення обґрунтованих управлінських рішень.

Сучасні дослідники виділяють кілька основних властивостей ризику, серед яких можна виокремити: конфліктність, альтернативність, правомірність, результативність та невизначеність [13]. Конфліктність ризику проявляється у суперечливості між об’єктивними ризиковими ситуаціями та їхньою суб’єктивною оцінкою. Ця суперечливість може виражатися в тому, що ризик спрямований на досягнення позитивних результатів від прийнятих рішень, але в той самий час він може призвести до негативних соціально-економічних наслідків, оскільки оцінка альтернатив і вибір базуються на неповній або недостовірній інформації на момент ухвалення рішення.

Альтернативність ризику зумовлюється необхідністю управлінського вибору між кількома можливими стратегіями (альтернатива, варіанти дій). Залежно від конкретної ситуації, альтернативність ризику може мати різний

рівень складності, що потребує застосування різних підходів для прийняття рішень. У простих випадках вибір часто базується на попередньому досвіді та інтуїції, тоді як у складніших ситуаціях необхідно застосовувати спеціальні методи та техніки [13].

Правомірність ризику полягає в дотриманні механізмів, які регулюють юридичний аспект його прояву. Основними критеріями обґрунтованості є законодавство, юридичне право та морально-етичні норми.

Результативність ризику проявляється в потенціалі виникнення відхилень від очікуваного результату, які можуть бути негативними, нульовими або позитивними. Ризик передбачає ймовірність досягнення небажаних наслідків, таких як зниження прибутку чи втрати внаслідок різних факторів.

Невизначеність ризику є однією з основних характеристик, що виникає через недостатність інформації, необхідної для прийняття рішень у певних ситуаціях. Ризик є способом зменшення цієї невизначеності, що викликається неповною чи недостовірною інформацією. Повністю уникнути невизначеності в процесі прийняття рішень практично неможливо [14].

Профіль ризику являє собою опис набору ризиків, включаючи комбінації індикаторів ризику, що формуються через збір, аналіз та систематизацію даних. Профіль ризику є одним із інструментів управління ризиками і містить інформацію про індикатори ризику та алгоритми для їх відбору. Крім того, профіль включає заходи для виявлення та мінімізації ризику, а також формування обсягів і методів контролю. На першому етапі оцінюється ступінь ризику, що визначається залежно від специфіки кожного профілю. Ступінь ризику залежить від комбінації індикаторів і їх значень, що спрацювали [15].

Індикатори ризику є критеріями з заздалегідь визначеними параметрами, які дозволяють здійснювати вибір об’єкта контролю, що несе потенційний ризик. Індикатори ризику, а також їх комбінації і значення, відіграють ключову роль у визначенні ступеня ризику та є основним інструментом управління ризиками [16, НДР].

Розробка профілю ризику включає наступні етапи:

• визначення індикаторів ризику;

• визначення доцільності використання історичних даних (як негативних, так і позитивних) у профілі ризику, що застосовується лише до електронних профілів;

• створення алгоритму для обчислення ступеня ризику та відповідних заходів для мінімізації ризиків (форма та обсяги митного контролю), що визначаються профілем ризику.

На основі результатів застосування профілю ризику здійснюється контроль його ефективності. У системі управління ризиками для обрання форм та обсягів митного контролю існує перелік із близько 120 індикаторів ризику, які згруповані за чотирма основними напрямами:

• товаросупровідні та товаротранспортні документи, митна декларація;

• характеристики компаній, що беруть участь у зовнішньоекономічній операції;

• характеристики товарів;

• характеристики зовнішньоекономічної операції.

Перелік індикаторів включає відповідну систему оцінки ризиків.

На сьогодні існує Перелік індикаторів ризику, що можуть бути використані посадовими особами митниць для вибору форм та обсягів митного контролю при переміщенні товарів у міжнародних експрес-відправленнях, заснований на результатах застосування системи управління ризиками. Цей перелік містить близько 15 індикаторів ризику (що також підлягають регулярному перегляду), які вказують на можливі загрози, їх наслідки та заходи для мінімізації відповідних ризиків [16].

ВИСНОВКИ ДО 1 РОЗДІЛУ

Надано аналітичу оцінку світового ринку кави натуральної меленої.

Визначено позитивну динаміку ринку кави , що прослідковується зростанням обсягу споживання. Визначено стан імпорту кави в Україні, який свідчить про повну імпортозалежність від постачальників. Визначено майбутні тенденції розвитку українського ринку ,а саме необхідність організації прямих поставок кавової сировини в Україну без участі європейських посередників.

Проаналізовано особливості та сучасні аспекти товарознавчої характеристики кави меленої. Також надано характеристику показникам, які впливають на якість кавової продукції.

Визначено митні ризики, їх властивості в сучасних умовах митної діяльності; надано характеристику індикаторів ризику та висвітлено профілі ризиків для забезпечення митної безпеки.

РОЗДІЛ 2
ТОВАРОЗНАВЧЕ ЕКСПЕРТНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ КАВИ НАТУРАЛЬНОЇ

2.1. Загальна характеристика підприємства ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП»

ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП» є підприємством, заснованим на приватній власності власника з правом найму працівників. Діяльність підприємства здійснюється в деревообробній галузі. Метою діяльності є реалізація виробничо-господарських заходів, що сприяють створенню нових робочих місць, отриманню прибутку на вкладений капітал, задоволенню соціально-економічних інтересів власника та трудового колективу, участь у благодійних ініціативах, виконання державних програм і замовлень, а також здійснення посередницької діяльності, у разі необхідності.

Згідно з Статутом, предметом діяльності підприємства є:

• закупівля, переробка та реалізація сировини;

• виробництво та продаж будівельних матеріалів;

• закупівля, переробка та реалізація сільськогосподарської продукції, включаючи продукти харчування та інші товари, пов’язані з рослинництвом і тваринництвом;

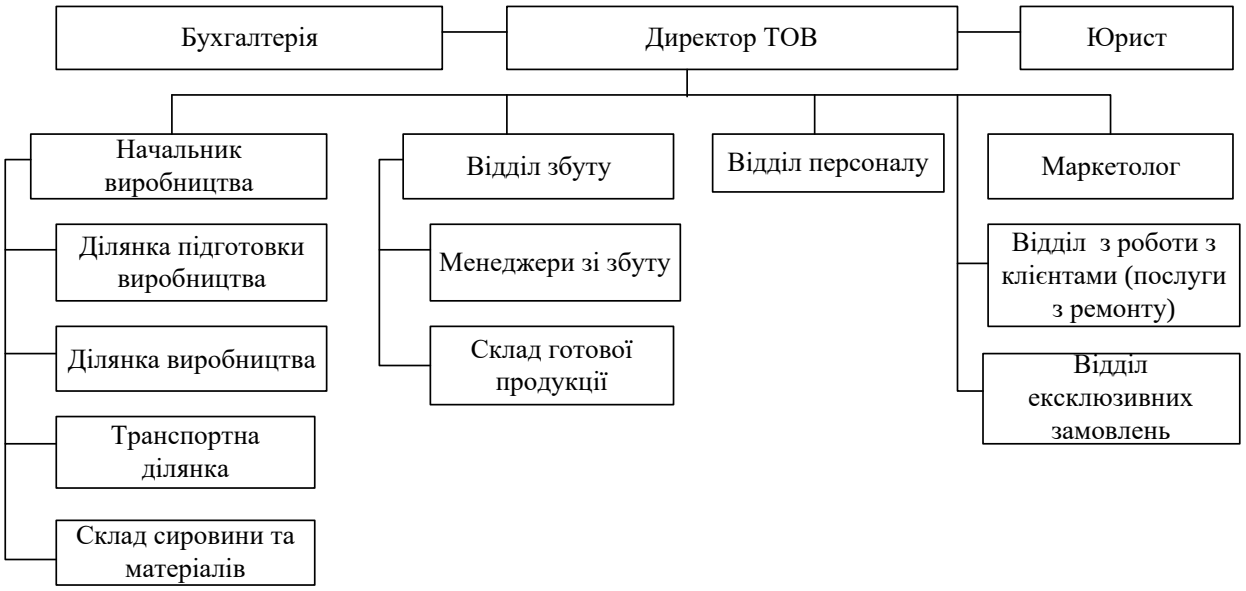
• виконання ремонтно-будівельних робіт у різних сферах народного господарства;

• надання транспортно-експедиційних послуг, включаючи вантажні та пасажирські перевезення на замовлення як для населення, так і для підприємств, як по Україні, так і за її межами;

• оптова торгівля товарами, зокрема продуктами харчування, добавками до харчових продуктів, алкогольними та тютюновими виробами, промисловими товарами, будівельними матеріалами та обладнанням машинобудування;

• роздрібна торгівля, в тому числі: продуктами харчування, добавками до продуктів харчування, алкогольними та тютюновими виробами, промисловими товарами, будівельними матеріалами.

Загальна структура підприємства



Виробнича інфраструктура ТОВ « ПРАВЕКС ГРУП» включає:

- допоміжні та обслуговуючі господарства, цехи та дільниці;
- комунікаційні мережі;
- засоби збирання та обробки інформації;
- природоохоронні споруди.

Склад, чисельність і структура персоналу ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП» наведена в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Категорія працівників	2021	2022	2023
Керівники	10	9	9
Бухгалтер	2	2	2
Юрист	2	2	1
Менеджери зі збуту	4	4	3
Комірниик	3	2	2
Водії	4	5	4

Менеджер з персоналу	2	1	1
Маркетолог	3	2	2
Менеджери по роботі з клієнтами (послуги з ремонту)	4	4	3
Менеджери по роботі з ексклюзивними замовленнями	4	4	3
Основні робітники	51	46	42
Допоміжні робітники	31	25	22
Всього	120	104	94

Кваліфікаційна та вікова структура персоналу наведена в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

	2021	2022	2023
Кваліфікаційна структура персоналу			
Вища освіта	60	68	75
Середньо-спеціальна	60	36	19
Разом	120	104	94
Вікова структура персоналу			
від 18 до 39 років	23	30	20
від 40 до 54років	40	26	31
від 55 і старше	57	48	43
Разом	120	104	94

Внутрішній розпорядок роботи ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП» формується відповідно до потреб підприємства і визначається керівництвом.

Робочий день розпочинається о 7:45 годині, коли працівники мають 15 хвилин для того, щоб змінити одяг на спецодяг і підготуватися до роботи. О 8:00 годині стартує виробничий процес. Обідня перерва триває з 12:00 до 12:30 год. Оскільки на підприємстві немає їдальні, працівники приносять їжу з дому, а в

підсобному приміщенні є піч для підігріву їжі. Робочий день закінчується о 16:00 годині.

Кожної години працівникам надаються 5 хвилин для відпочинку та особистих потреб, які називаються «перекури». Кожен робочий день починається діалогом між працівниками та директором по виробництву (середня тривалість – 10 хвилин). Тут проводиться планування діяльності та розподіл працівників по робочих місцях, що пов’язано з роботою підприємства за замовленнями та контрактами.

Робочий тиждень складається з п’яти робочих днів, за винятком великих релігійних та державних свят. В ці дні підприємство не працює, але працівники компенсують їх, працюючи по суботах.

ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП» може також працювати в суботу, якщо не встигає виконати умови контрактів, відвантаження товарів чи виконання замовлень.

Підприємство було засноване в м. Харків 2 листопада 2015 року. Спочатку воно спеціалізувалося на заготівлі металобрухту, але згодом придбало державне підприємство з площею 0,96 га. Паралельно з діяльністю по заготівлі металобрухту ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП» почало виробництво олії, столярних виробів, перемотку електродвигунів і ливарну справу (виготовлення алюмінієвих форм для подальшого виробництва).

Після того, як заготівля металобрухту перестала бути прибутковою, підприємство зосередило свою діяльність на обробці деревини. Для підвищення рентабельності було побудовано сушку власної конструкції, кран-балку, закуплено стрічкову пилораму і станок для повздовжньої обрізки деревини. У цей період вироблялася різна продукція.

Згодом був створений бізнес-план для виготовлення євро-бруса, що потребувало розширення виробничих площ і модернізації обладнання. Наприкінці 2016 року було побудовано нові цехи загальною площею 1300 кв.м, а також отримано кредит на закупівлю сучасного обладнання.

ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП» відмовилось від виготовлення євро-бруса і зосередилося на обробці бука, виготовляючи корпуси для щіток. На сьогодні

підприємство спеціалізується на виготовленні таких виробів, як дошки для підлоги, плінтуси, оздоблювальні рейки, вагонка, а також столярні вироби, які користуються високим попитом. Крім того, підприємство виробляє клеєні щити, дитячі стільці та починає виготовляти меблі.

Продукція виготовляється залежно від попиту. За останні два роки продукція ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП» здобула популярність на державному та міжнародному ринках. Підприємство активно співпрацює з австрійською компанією „Goltz" та веде переговори з іншими зарубіжними підприємствами.

ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП» виготовляє продукцію з урахуванням дій конкурентів і орієнтовано на високий рівень якості при помірних цінах. Столярні вироби є одними з найбільш затребуваних на ринку і мають значну популярність.

Асортимент продукції підприємства:

1. Столярні вироби:

• Вікна та двері (виготовляються під замовлення клієнтів).

2. Букові клеєні щити:

• Розмір: 470×512 мм.

3. Інші дерев'яні вироби на замовлення:

• Роздільні дошки.

• Дошки для виготовлення тіста.

• Дитячі стільці (згідно контракту).

• Меблі під замовлення.

4. Оздоблювальні вироби:

• Оздоблення витяжки.

5. Погонажні вироби:

• Плінтуси:

• Товщина: до 16 мм.

• Ширина: до 90 мм.

• Довжина: 2000 мм, 3000 мм (6000 мм) – за умовами замовника.

• Штапики:

• Розміри: до 12×14 мм.

• Довжина: до 3000 мм – за умовами замовника.

• Вагонка:

• Товщина: до 16 мм.

• Ширина: до 90 мм.

• Довжина: 2000 мм, 3000 мм (6000 мм) – за умовами замовника.

• Оздоблювальні рейки:

• Виготовляються за умовами замовника.

• Фальш-брус:

• Розмір: 72×68 мм.

• Довжина: за умовами замовника.

• Дошка для підлоги:

• Товщина: до 42 мм.

• Ширина: до 120 мм.

• Довжина: 2000 мм, 3000 мм (6000 мм) – за умовами замовника.

• Наличники:

• Товщина: до 16 мм.

• Ширина: до 90 мм.

• Довжина: 2000 мм, 3000 мм (6000 мм) – за умовами замовника.

Показники економічного та фінансового стану підприємства:

• Якість продукції: Підприємство орієнтується на виготовлення високоякісної продукції, що забезпечує її популярність на ринку.

• Цінова політика: Продукція має помірні ціни, що дозволяє підприємству залишатися конкурентоспроможним.

• Використання сировини: Ефективне використання сировини, зокрема для виготовлення погонажних виробів, що дозволяє знижувати витрати та збільшувати прибуток.

• Розширення асортименту: Широкий асортимент продукції дозволяє задовольняти різноманітні потреби клієнтів, що в свою чергу збільшує обсяг продажів і доходи підприємства.

• Попит на продукцію: Завдяки високій якості та різноманітності асортименту продукції, підприємство має стабільний попит на свою продукцію не тільки на місцевому, а й на міжнародному ринках.

Техніко-економічні показників підприємства наведені в таблиці 2.3

Таблиця 2.3

Техніко-економічні показників

Кількісні				
№ п/п	Найменування показника	Роки		
		2021	2022	2023
1	Обсяг товарної продукції, грн.	1863580	1977540	2653780
2	Обсяг реалізованої продукції, грн.	1796384	1867681	2437220
3	Собівартість товарної продукції, грн.	405258	435821	524920
4	Балансовий прибуток, грн.	1985693	2145680	2437220
5	Прибуток від реалізації, грн.	1905896	1867681	2437220
6	Середньорічна вартість основних фондів, грн.	2230450	2460280	2604610
7	Чисельність ПВП, осіб	82	71	64
8	Річний фонд зарплати, грн.	1261000	1358200	1569500
Якісні				
1	Рентабельність виробництва (загальна)	1.14	1.01	1.27
2	Рентабельність виробництва (розрахункова), %	1.28	1.36	1.54
3	Рентабельність товарної продукції, %	1.19	1.36	1.24

4	Рентабельність реалізованої продукції, %	1.18	1.26	1.43
5	Рентабельність окремих видів продукції, %	0,85	0.87	0.93
6	Рентабельність основних фондів, %	1.14	1.16	1.15
7	- фондовіддача - фондомісткість	1.36 0.75	1.24 0.84	0.98 1.01
8	Зарплатомісткість, грн.	8500	9700	10463

Матеріально-технічна база підприємства складається з:

1) власних виробничих основних фондів (будівлі, споруди, транспорт);

2) орендованих виробничих фондів (будівлі, торгова й складська площа);

3) малоцінних і швидкопсувних предметів.

ТОВ « ПРАВЕКС ГРУП» належать:

- Виробничі приміщення у м. Харків загальною площею 1300 кв.м
- Два легкових автомобілі та 3 вантажні мікроавтобуси.
- Сушка власного проектування.
- Часткове обладнання (ручні інструменти, 5 фрезерні верстати, вертикальна та стрічкова пилорами, шліфувальний верстат)
- Офісна техніка

Підприємство знімає в оренду:

- Верстати (шипорізний, 3 торцювальних, преси повздовжнього та звичайного склеювання, 2 чотиристоронні)
- Сушильна камера “KATRES”
- Автонавантажувач

2.2. Характеристика способів фальсифікації кави

Перевезення харчових продуктів в Україні регулюється низкою законодавчих актів та постанов, що спрямовані на забезпечення безпеки і якості продуктів, захист прав споживачів та запобігання реалізації небезпечних товарів. Основними нормативними документами є:

• Закон України «Про безпеку та якість харчових продуктів».

• Закон України «Про захист прав споживачів».

• Закон України «Про зовнішню економічну діяльність».

• Закон України «Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції».

• Постанови Кабінету Міністрів України, такі як:

• «Про стандартизацію та сертифікацію»;

• «Про удосконалення контролю якості та безпеки харчових продуктів»;

• «Про ввезення громадянами на митну територію України продуктів харчування рослинного і тваринного походження» та інші.

Ці документи забезпечують постійний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів, що імпортуються та експортуються через митну територію України, а також гарантують їх відповідність національним та міжнародним стандартам.

Проблеми фальсифікації кави в Україн

Останнім часом в Україні спостерігається збільшення кількості імпортерів кави, серед яких є також нові компанії, які займаються нелегальним ввезенням продукту. Це призводить до серйозних проблем з якістю та безпечністю кави, особливо меленої. Основними видами фальсифікації є:

1. Асортиментна фальсифікація: підміна кави іншими продуктами, зокрема різними кавазамінниками (цикорій, буряк, морква, жолуді, каштани тощо). Ці замінники не містять кофеїн і кофеол, тому не мають характерної збудливої дії на нервову систему, що робить їх привабливими для малозабезпеченого населення.

2. Якісна фальсифікація: включення додаткових компонентів, які не передбачені рецептурою кави, таких як чужорідні речовини або штучні зерна, що впливають на смак і аромат кави.

3. Кількісна фальсифікація: змішування кавових зерен різного розміру і кольору, що свідчить про змішування відходів виробництва та порушення стандартів.

4. Інформаційна фальсифікація: введення в оману споживачів щодо складу або характеристик кави на упаковці.

Методи виявлення фальсифікації кави

Для виявлення підміни кави та фальсифікації використовуються різноманітні методи:

• Органолептичні методи: оцінка смаку, аромату, кольору екстракту. Натуральна кава має характерний кислий, гіркий та терпкий смак, а кавазамінники—тільки гіркоту. Також звертають увагу на прозорість і колір настою.

• Фізико-хімічні методи:

• Визначення вмісту кофеїну: кавазамінники не містять кофеїну, що дозволяє легко виявити підробку.

• Реакція з йодом: кава замінники позитивно реагують на йод, тоді як натуральна кава—ні.

• Мікроскопія частинок: дозволяє виявити різні компоненти, які не є частиною натуральної кави.

Таким чином, контроль за якістю кави є важливим аспектом безпеки харчових продуктів в Україні, і відповідно до закону та міжнародних стандартів, повинна здійснюватися ретельна перевірка товарів на відповідність встановленим вимогам.

Один із найпоширеніших способів фальсифікації кави — це підвищення ваги зерен під час обсмажування шляхом обприскування їх вазеліном, цукровим сиропом або іншими нецінними речовинами. Ці методи використовуються для того, щоб зерна виглядали важчими та мали більшу вагу, хоча їх реальна маса не

відповідає стандартам. Водночас для маскування зіпсованих зерен, які втратили свій природний колір і консистенцію, їх обробляють свинцевими кульками або підфарбовують шкідливими барвниками, що може бути небезпечним для здоров’я споживачів.

Іншим типом фальсифікації є підміна смаженого меленої кави. Під час цього процесу до кави додають різноманітні кавазамінники, які в подрібненому та обсмаженому вигляді значно дешевші, але не мають властивостей натуральної кави.

Кількісна фальсифікація кави полягає в обмані споживача через значні відхилення у масі товару, які перевищують дозволені норми. Це може бути заниженням ваги нетто пачки, використанням недостовірних упаковок (наприклад, більших жерстяних банок, які дають ілюзію більшої ваги) чи інші способи маніпулювання з кількістю товару.

Інформаційна фальсифікація відбувається, коли споживачу надається неправдива або спотворена інформація про каву. Це може стосуватися неправильної маркування, спотвореної інформації про країну походження, виробника або кількість товару на упаковці. Така фальсифікація може також включати підробку сертифікатів якості, митних документів або штрихових кодів.

Зберігання і транспортування кави, особливо меленої, є важливим етапом у забезпеченні її якості. Кава, після обсмажування, упаковується у спеціальні водо- і кисневонепроникні тари з герметично звареними швами, що дозволяє зберігати її аромат протягом 1,5–6 місяців. Для кращого результату використовують вакуумну упаковку, а ще більш ефективним є заповнення вакууму азотом або іншими інертними газами. Це дозволяє продовжити термін зберігання кави до одного року без втрати її смакових властивостей.

Тому важливо дотримуватись стандартів зберігання і транспортування кави, а також виявляти та запобігати фальсифікації, щоб забезпечити споживачам якісну продукцію, що відповідає всім вимогам безпеки і якості.

У Німеччині упаковка кави забезпечується спеціальним дегазуючим клапаном, що дозволяє зберігати ароматичні властивості продукту. У таких

країнах, як Франція та Німеччина, каву після пакування піддають вакуумному пресуванню в спеціальних пристроях, що зменшує обсяг і запобігає контакту з повітрям. Завдяки такому методу каву можна зберігати до двох років.

Зберігання натуральної кави. В місцях виробництва сухі зерна кави зазвичай зберігають у джутових мішках по 60 кг, а також в такій же упаковці експортують. Для зберігання сирої кави використовують подвійні поліетиленові мішки, багатошарові паперові мішки з поліетиленовим прошарком і джутові мішки з поліетиленовим вкладишем. У умовах високої вологості каву зберігають без упаковки в скринях на складах з кондиціонованим повітрям або в герметичних ізотермічних бункерах із бетону, заліза чи алюмінію.

Основним завданням при тривалому зберіганні сирої кави є уникнення значних коливань температури в складах, що забезпечується герметизацією та теплоізоляцією приміщень. Регулярне провітрювання і підтримка температури близько 10°С (не вище 20°С) і вологості повітря на рівні 70% (не більше 75%) дозволяє зберігати стабільну вологість зерен на рівні 12%, що є оптимальним. З підвищенням вологості до 15-18% зерна набувають неприємного запаху, який не зникає після обсмажування. Єдине рішення для усунення цього дефекту – озонування [17, 18].

Сиру каву зберігають на виробництві від одного до десяти років. Наприклад, арабіка з Ємену досягає найкращих смакових якостей після трирічного зберігання, а бразильська кави – після 8-10 років. Протягом зберігання кавові зерна проходять процес ферментативного дозрівання, що виражається в поліпшенні смакових властивостей, підвищенні екстрактивності і посиленні аромату. Дослідження показують, що важливу роль в поліпшенні якості сирої кави під час зберігання відіграють мікроорганізми, зокрема Aspergillus Wenitii.

Іноді замість довготривалого зберігання використовують спеціальну хімічну обробку насіння протягом 5-6 днів для прискорення їх дозрівання.

Кава не повинна зберігатися разом з пахучими продуктами або матеріалами, а також поблизу опалювальних приладів чи каналізаційних труб.

На складах ящики з кавою укладають на підтоварники, не більше 8 ящиків у висоту та ширину. Терміни зберігання смаженої кави натуральної залежать від її типу та способу упаковки і вказані в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Терміни зберігання кави смаженої натуральної в залежності від її виду і способу упаковки.

Назва продукту	Вид упаковки	Термін зберігання, міс. не більше
Кава мелена (крім кави по-турецьки)	Чотиришарові паперові мішки, вкладені в джутові або ткані мішки; пакети із плівкових матеріал комбіновані банки; подвійні паперові пакети (зовнішній шар з мішкового паперу)	3
Кава мелена (крім кави по-турецьки)	Пачки з картону марки А з внутрішнім полімерним покриттям; пакети з комбінованих термозварювальн полімерних матеріалів; металеві банки без вакууму	5

Джерело : [19]

Кава має складний хімічний склад, що включає близько двох тисяч хімічних сполук, які визначають її характерний смак і аромат. Сирі кавові зерна містять жири, білки, воду, мінеральні солі, мікотоксини, а також водорозчинні і нерозчинні речовини. Під час обсмажування зерна втрачають значну частину води (її вміст знижується з 11% до 3%), при цьому їх хімічний склад змінюється в залежності від тривалості та інтенсивності обробки [20].

Вологість сирих зерен є важливим показником при їх експорті та імпорті, оскільки всі розрахунки ґрунтуються на цьому параметрі. Сирі кавові зерна відносяться до продуктів з капілярно-пористою колоїдною структурою. За стандартами Міжнародної організації кави, вологість сирих зерен повинна

становити 12±1%. Проте в залежності від умов зберігання і транспортування, вологість кави може коливатися в межах від 9% до 14%.

Сирі зерна кави, розраховуючи на суху масу, містять від 32% до 36% екстрактних речовин, що стабільно зберігаються протягом 7 років і більше за умови належного зберігання. До складу сухої маси сирої кави входять різноманітні компоненти, зокрема алкалоїди, такі як кофеїн (від 0,7% до 2,5%), що є безбарвним і без запаху, надаючи водному розчину гіркоту. Кількість кофеїну варіюється залежно від сорту кави [21]. Кофеїн міститься в більш ніж ста рослинах, але його найбільше в кавових зернах, какао та гуарані. Місткість кофеїну в напої залежить від інтенсивності обсмажування зерен: для еспресо, наприклад, у більш просмажених зернах кофеїну менше. Вміст кофеїну в зернах важливий для оцінки якості сировини, проте не впливає на смак напою, оскільки гіркота не пов'язана з його наявністю [22].

Окрім кофеїну, в зернах кави присутній ще один алкалоїд - тригонелін, що розчиняється у воді, але є термічно нестабільним і під час обробки кави перетворюється на нікотинову кислоту (вітамін РР). Тригонелін не має стимулюючої чи наркотичної дії, однак бере участь у формуванні смаку і аромату обсмаженої кави. Також до складу кави входять теобромін (1,5-2,5%) і теофілін (1-4%). Варто зазначити, що кафеоль, складна сполука, включає понад двісті компонентів, які є носієм характерного кавового аромату [23].

Таніни додають каві гіркоту. Щоб нейтралізувати їхній ефект, в каву часто додають молоко або вершки, які зв'язують таніни і пом'якшують смак. У сирих зернах вміст таніну варіюється від 3,6% до 7,7%. Під час обсмажування кількість таніну зменшується, і в готовому продукті його залишаються лише 0,5-1%. Зниження кількості таніну є позитивним процесом, оскільки сприяє формуванню смаку і кольору, але при надмірному нагріванні таніни можуть повністю розкладатися, що спричиняє появу «плоского» смаку кави.

Білкові речовини складають 9-19,2%, жири (ліпіди) – 9,4-18%, при цьому вони майже повністю залишаються в сухому залишку і не переходять в напій; сахароза – 4,2-11,8%; моносахариди – 0,17–0,65%; клітковина – 32,5-33,5%;

пентозани – 5-7%; дубильні речовини – 8,7–11,9%; мінеральні речовини – 3,7-4,5%.

Вуглеводи складають 50-60% загальної маси сирих кавових зерен. Під час обсмажування в складі вуглеводного комплексу кави відбуваються значні зміни. Сахароза практично повністю розкладається, її вміст зменшується до 0,56%. Спочатку процесу обсмажування різко знижується вміст моносахаридів, але до кінця цього процесу їх кількість суттєво збільшується. Зміни у складі і кількості моноцукрів в каві під час теплової обробки пояснюються тим, що частина моносахаридів витрачається на карамелізацію та утворення меланоїдинів, а потім їх концентрація зростає через гідроліз клітковини та інших полісахаридів.

У сирих кавових зернах містяться такі мінеральні елементи, як калій, магній, кальцій, натрій, залізо, марганець, рубідій, цинк, мідь, стронцій, а також сліди хрому, ванадію, барію, нікелю, кобальту, свинцю, молібдену, титану та кадмію. Кількість окремих мінералів залежить від сорту кави, місця її вирощування, способу обробки, типу внесених мінеральних добрив і використовуваних засобів захисту рослин. Під час обсмажування кави вміст мінеральних елементів підвищується до 5-7%, що обумовлено значними втратами сухої речовини.

Зерна кави містять понад тридцять різних органічних кислот, серед яких важливі лимонна (0,3%), яблучна (0,3%), винна (0,4%), щавлева (0,05%), кавова (0,2%) та хлорогенова кислота (4-10,9%), яка заслуговує на особливу увагу. Хлорогенові кислоти включають близько десяти з’єднань, що присутні в каві, і подібні сполуки знайдені також в інших рослинах. Хоча під час обсмажування кави втрачається до 60% хлорогенової кислоти, залишкова кількість надає каві характерний терпкий присмак. Кавове зерно є унікальним джерелом хлорогенової кислоти, оскільки в інших рослинах її вміст не досягає таких рівнів. Ці кислоти стимулюють обмін азоту та сприяють формуванню молекул білка. Вони також грають важливу роль у кольорі кави під час обсмажування, оскільки при нагріванні хлорогенові кислоти взаємодіють з амінокислотами та білками, утворюючи темнофарбовані сполуки. До того ж в кавових зернах присутні

оцтова, оксалова та піровиноградна кислоти. У обсмаженій каві було ідентифіковано понад 350 ароматичних речовин, а ефірні масла додають каві характерний запах. Продукти фенолу, що містяться в каві, мають антисептичні властивості. Крім того, кавові зерна містять вітаміни та ферменти, такі як тіамін (B1), рибофлавін (B2), нікотинову кислоту (PP), піридоксин (B6), вітамін B12 і токоферол (E) [18, 24, 25].

Щодо харчової цінності кави, то у 100 г напою без додавання цукру міститься: білків – 0,2 г, жирів – 0,6 г, вуглеводів – 0,1 г, кальцію – 5 мг, вітаміну PP – 0,6 мг, калію – до 9 мг, фосфору – 7 мг, заліза – 2 мг.

2.3. Товарознавче експертне дослідження кави меленої

Дослідження натуральної меленої кави проводилось у чотири етапи:

1. Етап 1 — експертиза маркування, пакування та штрихового кодування кави. На цьому етапі було здійснено оцінку відповідності інформації на етикетках та пакуванні вимогам нормативних стандартів.

2. Етап 2 — органолептичне дослідження кави. Оцінювались зовнішній вигляд, колір, аромат і смак, що дозволило оцінити якість продукту за основними характеристиками споживчого задоволення.

3. Етап 3 — фізико-хімічне дослідження. Визначалися такі показники, як масова частка вологи та водневий показник (pH), що є важливими для оцінки стабільності та якості кави в процесі зберігання.

4. Етап 4 — розробка методу визначення масової долі кофеїну та хлорогенової кислоти у натуральній меленій каві за допомогою високоефективної рідинної хроматографії (ВЕРХ). Це дозволило провести точну кількісну оцінку цих сполук, що мають значний вплив на властивості та смакові якості кави.

Для проведення товарознавчого експертного дослідження натуральної меленої кави, що реалізується в торговельній мережі Слобожанського регіону,

була обрана вибірка з 6 зразків, імпортованих з різних країн. Склад зразків представлений у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Зразки кави натуральної меленої

№ зразка	ТМ	Найменування	Виробник	Склад, арабка/роста, %	Маса, г	Країна-походження
1	LAVAZZA	QUALITA ORO	Italy	100	250	Центральна Америка
2	PREGGO coffe	MAKIATO ITALIAN SERIES BLEN	Italy	100	250	Ефіопія
3	KIMBO	ESPRESSO BAR PRESTIG	Italy	100	250	Південна Америка
4	MOVENPICK	ESPRESSO	Germany	80/20	500	Центральна Америка
5	WIENER KAFFE	MOKKO	Austria	100	500	Ефіопія
6	ILLY	BRASILE ARABIKA SELECTION	Italy	100	250	Бразилія

Джерело : складено автором

При дослідженні пакування зразків різних виробників не було виявлено порушень. Всі шість зразків мали герметичну упаковку без пошкоджень і дефектів. Важливим аспектом є обов'язкове маркування, яке повинно бути повним і достовірним, щоб запобігти введенню споживачів в оману. У відповідності з вимогами ДСТУ, «інформація на продукції повинна бути повною, достовірною, щоб не вводити в оману споживачів, незалежно від того, чи є набувач кінцевим споживачем чи придбає для подальшої реалізації» [26, 27].

Після проведення експертизи маркування натуральної меленої кави різних виробників було встановлено, що п'ять зразків відповідають вимогам ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила». Однак на пакуванні одного зразка не було зазначено стандарт, що є інформаційною фальсифікацією товару.

Перевірка маркування та кодування споживчої упаковки проводилась згідно з вимогами ДСТУ 4518:2008 [20, 28].

Оцінка кави за органолептичними показниками була проведена за такими параметрами: зовнішній вигляд, колір, аромат і смак. Результати органолептичного дослідження наведені в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Органолептичного дослідження

Показники	Зовнішній вигл	Колір	Смак	Аромат	Оцінк балів
Вимоги НД	Порошкоподібний дрібномелений, однорідний	Коричневий або темний, однорідни за інтенсивністю	Виражений, з різними відтінками, властивими .	Тонкий, ярко виражений	5
Зразок №1	5 Порошкоподіб й, однорідни	5 Темний, однорідн по консистенції	5 Насичений кавовий смак, гіркуватий	5 Яскраво виражений кавовий арома	5
Зразок №2	5 Порошкоподібний, спресований, однорідний	5 Коричневий, однорідний по консистенції	3 Слабкий кавовий смак, трохи трав`янистий	3 Слабкий аромат	4
Зразок №3	5 Порошкоподібний, однорідний	5 Темний, однорідни по консистенції	5 Яскраво виражений кавовий смак, гіркуватим присмаком	4 Тонкий, досить виражений	4,7
Зразок №4	4 Порошкоподібний, однорідний	5 Темний, однорідни по консистенції	3 Погано виражен кавовий смак, слабкий гіркуват присмак	3 Слабкий арома без сторонньо запаху	3,7

Продовження табл. 2.5

Зразок №5	5 Дрібномелений, спресований, однорідний	5 Яскраво коричневи однорідний за інтенсивністю	5 Виражений кавовий смак, гіркуватий з кислинкою	5 Яскраво виражений кавовий арома без сторонньо	5
Зразок №6	5 Порошкоподібний, однорідний	5 Темний, однорідн по консистенції	5 Насичений кавовий смак, з гіркуватим присмаком, без сторонніх присмаків	4 Виражений кавовий арома трохи гіркуват без сторонньо запаху	4,75

Джерело : складено автором

Згідно проведеному органолептичному дослідженню зразки 1 та 5 мали відмінний смак та аромат та набрали найбільшу кількість балів.

Результати фізико-хімічних досліджень представлені в таблиці 3.3.

Таблиця 2.6

Дослідження зразків за фізико-хімічними показниками

Показники	pH	Масова доля вологи, %
Вимоги НД	Не більше 7,1	не більше 7
№1	5,0±0,05	4,3±0,02
№2	5,1±0,20	3,0±0,17
№3	5,3±0,05	3,6±0,12
№4	5,7±0,21	3,2±0,03
№5	5,4±0,19	3,5±0,15
№6	5,6±0,12	3,2±0,05

Джерело : досліджено автором

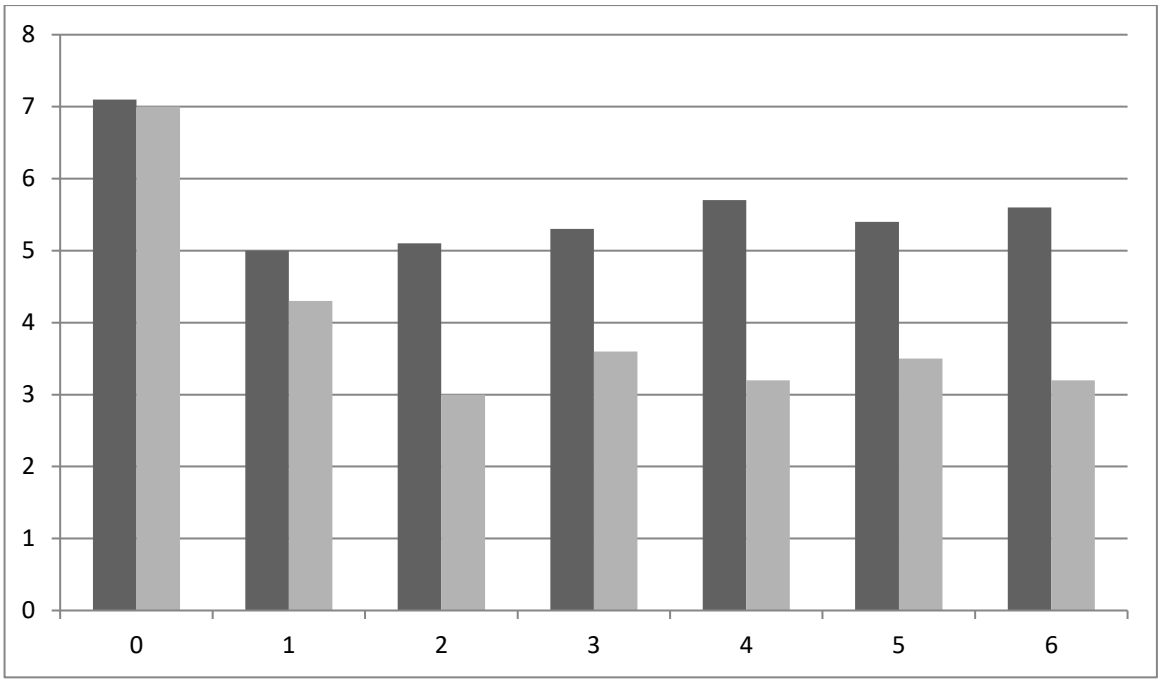


Рисунок 2.1 – Оцінка зразків за фізико-хімічними показниками

Джерело : складено автором

Масова доля вологи не повинна перевищувати 7%, і всі зразки кави не перевищують цей показник. Найнижчий показник вологи у зразка № 2 – **3**,2 %, найвищий – № 4 – 5,7 %.

Показник pH у натуральної обжареної меленої кави не повинен бути більше 7,1. Всі зразки не перевищують це значення і мають приблизно однакові результати. Найнижчий показник – 5,0 у зразка № 1, найвищий – 5,7 у зразка № 9

За фізико-хімічними показниками всі зразки не перевищують нормативні значення, але найоптимальніші показники у зразка № 1.

Для виявлення фальсифікаційних ознак в досліджуваних зразках нами було оптимізовано та методику визначення кофеїну та хлорагенової кислоти в натуральній меленій каві методом високоефективної рідинної хромотографії.

В результаті хроматографування ми отримали наступні дані, викладені в таблиці 2.7

Таблиця 2.7. Результати дослідження вмісту кофеїну та хлорогенової кислоти в досліджуваних зразках

№	m_{caf}	S(caf)	S(Chlor.acid)	X (мг)	S_{std}	w(mg/g)
1	0,1387	12672,1	2262,05	12,16651	2603,89	87,71816
2	0,1505	8529,29	495,35	8,188988	2603,89	54,41188
3	0,1412	10337,3	1341,56	9,924862	2603,89	70,28939
4	0,248	10286,5	2284,02	9,876089	2603,89	39,82294
5	0,2212	15689,1	1168,52	15,06314	2603,89	68,09736
6	0,1654	12678,6	1283,38	12,17275	2603,89	73,59582

Визначення проводили на рідинному хроматографі «Agilent 1100» з діод-матричним детектором, оснащеним дегазатором, чотирьохканальним насосом і автосамплером.

Екстракцію кофеїну і хлорогенової кислоти проводили протягом 1, 2, 3 годин, і було встановлено, що за 1 годину кофеїн і хлорогенова кислота повністю переходять у водний розчин.

Концентрацію кофеїну у зразках (X) розраховували за такою формулою:

$$X=(S_{caf} \times m_{std})/(S_{std} \times m_{caf} \times 100),$$

де:

S_{caf} - площа піку кофеїну в піддослідних зразках;

m_{std} - маса наважки стандартного зразка;

S_{std} - площа піку стандартного зразка;

m_{caf} - маса наважки випробуваного зразка.

У сучасних літературних джерелах зазначено, що в методиках використовується діетиламін як іон-парний реагент. Однак його застосування не забезпечує необхідної селективності. Тому для іон-парного реагента було запропоновано використання декансульфонату натрію, що дало позитивні результати. Завдяки цьому, піки кофеїну та хлорогенової кислоти повністю розділяються, що свідчить про досягнення необхідної селективності. Таким чином, удосконалена хроматографічна система дозволяє значно покращити поділ хроматографічних піків та забезпечити надійну ідентифікацію хлорогенової кислоти [29, 30, 31, 32].

Зразок № 4 можна вважати фальсифікованим, оскільки вміст кофеїну в ньому незначний, хоча співвідношення кофеїну до хлорогенової кислоти становить 4,5. Зразки № 2 та 6 також мають ознаки фальсифікації, оскільки співвідношення кофеїну до хлорогенової кислоти значно завищене порівняно з іншими зразками.

ВИСНОВКИ ДО 2 РОЗДІЛУ

У другому розділі кваліфікаційної роботи:

- надано загальну характеристику підприємства ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП», одним із напрямів якого є закупівля, переробка, реалізація сільськогосподарської продукції, у тому числі продуктів народного споживання, рослинництва і тваринництва;

- надано характеристику сучасним методам фальсифікації кави та визначено методи, що є найбільш популярними серед недоброчесних виробників.

- проведено сучасне товарознавче експертне дослідження кави натуральної меленої за показниками якості та безпечності та визначені ознаки фальсифікації у зразках.

- визначено організацію постановки експерименту, предмет та об’єкт дослідження;

- наведені основні методи та методики дослідження;

- проаналізовано стан сучасного ринку та перспективи розвитку виробництва натуральної кави;

- проведено експертизу тари, пакування та дослідження маркування на відповідність її нормативним вимогам;

- досліджено органолептичні показникі якості обраних зразків;

- досліджено фізико-хімічні показникі якості дослідних зразків кави натуральної.

РОЗДІЛ 3
ДЕКЛАРУВАННЯ КАВИ МЕЛЕНОЇ 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 — це сукупність правил, що визначають правовий статус товарів і транспортних засобів, які переміщуються через митний кордон для митних цілей. Декларант, тобто особа, яка подає митну декларацію, самостійно обирає митний режим відповідно до мети переміщення товарів через митний кордон України, на підставі документів, поданих для здійснення митного контролю та митного оформлення.

Згідно з Митним кодексом України (МКУ), передбачено 14 митних режимів, одним із яких є імпорт. Імпорт (випуск для вільного обігу) — це митний режим, при якому іноземні товари після сплати всіх митних платежів і виконання необхідних митних формальностей допускаються до вільного обігу на митній території України. Це застосовується як до товарів, що надходять на територію України, так і до тих, що зберігаються під митним контролем або знаходяться в іншому митному режимі, а також до продуктів переробки товарів, поміщених в митний режим переробки.

Для поміщення товарів у митний режим імпорту особа, яка несе відповідальність за дотримання вимог митного режиму, повинна:

1. Подати митному органу документи на товари, що підлягають випуску.

2. Сплатити митні платежі, які встановлені законодавством України для ввезення цих товарів.

3. Виконати встановлені законом вимоги щодо заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльностіПроцедура митного оформлення при імпорті товарів на митну територію України наведена на рис. 3.1.

Рис. 3.1 Схема проходження митного оформлення товарів на митниці

Митний режим імпорту передбачає специфічні правила, які регулюють ввезення товарів на митну територію України. Якщо після ввезення іноземні товари були пошкоджені або втрачені через аварії, непереборну силу чи дії третіх осіб, і це підтверджується документально, декларант може заявити товари в митний режим імпорту в їх пошкодженому стані або у фактичній кількості. За рішенням декларанта або уповноваженої ним особи, пошкоджені товари можуть бути переміщені в інші митні режими.

У разі втрати товарів внаслідок протиправних дій третіх осіб після ввезення на митну територію України, митні платежі, встановлені для імпорту таких товарів, мають бути сплачені в повному обсязі відповідно до Митного кодексу України.

У разі застосування обмежень чи заборон на ввезення певних товарів, випущених у вільний обіг за попередніми митними деклараціями, вони підлягають поміщенню в митний режим імпорту з урахуванням умов, що діяли на момент їх

випуску.

Товари, поміщені в митний режим імпорту, набувають статусу українських товарів. Підтвердженням цього є митна декларація, що свідчить про випуск товару у вільний обіг.

Щодо митного контролю, митні органи мають право вимагати від осіб, які переміщують товари через митний кордон, лише ті документи та відомості, які необхідні для здійснення митного контролю, відповідно до МКУ. Відомості, надані для митного контролю, не потребують додаткового підтвердження.

Документи, надані для митного контролю, зберігаються митними органами не менше 1095 днів після завершення митних процедур.

Митне оформлення — це сукупність дій, пов'язаних з пропуском товарів через митний кордон України. Порядок оформлення визначається ДМСУ відповідно до Митного кодексу України. Для цього необхідно подати відповідні документи, що підтверджують дотримання законодавства щодо пропуску товарів через кордон.

У митній декларації декларант зазначає відомості про:

• документи, що підтверджують його повноваження,

• зовнішньоекономічний договір або інші документи, що підтверджують право володіння чи розпорядження товарами,

• транспортні та комерційні документи,

• документи щодо виконання вимог нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Переміщення товарів через митний кордон України вимагає дотримання низки документальних вимог, зокрема, для імпорту кави. Зокрема, суб'єкти зовнішньоекономічної діяльності (ЗЕД) повинні надавати митним органам різноманітні документи, що підтверджують дотримання законодавства і вимог митного оформлення.

Зокрема, документи, які можуть бути надані для ввезення товарів (в тому числі кави), включають:

1. Документи щодо дотримання обмежень – якщо застосовуються захисні, антидемпінгові чи компенсаційні заходи, необхідно підтвердити дотримання

таких обмежень.

2. Документи, що підтверджують країну походження товару – важливо для визначення митних ставок та застосування пільг.

3. Документи, що підтверджують сплату митних платежів – можуть бути необхідні для підтвердження факту сплати або забезпечення сплати митних платежів.

4. Документи, що підтверджують пільги зі сплати митних платежів – якщо передбачені пільги для імпорту товару, повинні бути надані відповідні документи.

5. Документи, що підтверджують зміну термінів сплати митних платежів – у разі необхідності подовження термінів.

6. Документи щодо митної вартості – якщо митні органи вимагають підтвердження заявленої митної вартості товарів, необхідно подати документи, що підтверджують її обґрунтованість та обраний метод визначення вартості.

Крім того, для попереднього повідомлення митного органу про намір здійснити ввезення товарів, необхідно надати:

1. Заяву про намір здійснити ввезення товарів – попереднє повідомлення або попередню митну декларацію.

2. Інформацію про товари – включаючи найменування, обсяг (кількість) та вартість товарів, які планується ввезти.

3. Інформацію про транспорт – вид транспорту, яким буде здійснюватися ввезення.

4. Назву пункту пропуску – через який планується ввезення товарів.

5. Документи, що підтверджують дотримання заборон та обмежень – щодо пропуску товарів через митний кордон.

Враховуючи ці вимоги, важливо, щоб документи були правильно підготовлені та надані митним органам, адже це є запорукою ефективного та безперешкодного проходження митних процедур і правильного оформлення імпорту товарів, зокрема кави.

3.2. Характеристика Південної митниці та пункту пропуску «Морськи́й порт «Чорноморськ»

Митне оформлення є важливим етапом у процесі переміщення товарів і транспортних засобів через митний кордон України. Його метою є забезпечення дотримання законодавства України щодо ввезення, вивезення та транзиту товарів, а також здійснення статистичного обліку таких операцій. Це забезпечує ефективний контроль за дотриманням митних норм та політики, встановлених державою.

Процедура митного оформлення визначається центральним органом виконавчої влади, відповідальним за формування та реалізацію державної політики у фінансовій сфері. Митне оформлення здійснюється у пунктах пропуску через державний кордон України або в митних органах, розташованих на території держави, протягом робочого часу. У разі потреби, митне оформлення може бути проведено за письмовим зверненням декларанта поза межами робочого часу та поза місцем розташування митних органів, на умовах, визначених законодавством.

Крім того, переміщення товарів і транспортних засобів через митний кордон України здійснюється через спеціально визначені пункти пропуску, перелік яких затверджується Кабінетом Міністрів України відповідно до міжнародних договорів України. Митне оформлення при переміщенні товарів через митний кордон України в режимі “імпорт” може здійснюватися через конкретні митниці, такі як Південна митниця, яка здійснює свою діяльність через пункт пропуску “Іллічівський морський торговельний порт”.

Історія Південної митниці починається з 26 квітня 1795 року, коли вона була заснована разом з Одесою. Вона має важливу роль у митному контролі, неодноразово змінюючи свою назву та зону діяльності протягом радянського періоду та після здобуття Україною незалежності. Сьогодні вона охоплює всю територію Одеської області, забезпечуючи ефективний контроль за митними процедурами у регіоні.

Таким чином, митне оформлення через відповідні митниці, зокрема через Південну митницю та її пункти пропуску, є ключовим елементом для дотримання митних процедур та забезпечення нагляду за переміщенням товарів і транспортних засобів через кордон України.

Південна митниця має стратегічно важливе розташування, що визначає її транзитну привабливість для України. З її допомогою забезпечується ефективне переміщення товарів через митний кордон, оскільки вона охоплює територію, що є важливим узбережжям для восьми портів та перехрестям міжнародних транспортних коридорів.

За 2021 рік Південна митниця здійснила значні обсяги митного оформлення, зокрема було оформлено понад 268,8 тис. вантажних митних декларацій, з яких більша частина припала на транзитні (92,4 тис.) та експортні (37,3 тис.) операції. Обсяг оформлених вантажів склав 41,1 млн тонн, а товарообіг митниці за цей рік досяг 17,2 млрд дол. США. Імпортні операції становили 6,1 млрд дол., в основному з Китаю, Південної Кореї та Туреччини, а експортні - 11,1 млрд дол. США, з основними партнерами, такими як Індія, Єгипет та Іспанія.

Митниця відповідає за кілька ключових функцій:

1. Митний контроль та виконання митних формальностей: Південна митниця проводить митний контроль за допомогою електронних документів та технічних засобів.

2. Контроль за податками та зборами: Вона забезпечує своєчасне надходження коштів до державного бюджету.

3. Протидія контрабанді та порушенням митних правил: Митниця активно співпрацює з правоохоронними органами для запобігання контрабанді та незаконному вивезенню предметів, що становлять національне або культурне надбання.

4. Контроль за доставленням товарів: Здійснюється контроль за доставленням товарів у митниці призначення, а також вживаються заходи для розшуку товарів у разі їх недоставки.

5. Облік суб’єктів зовнішньоекономічної діяльності: Митниця веде облік компаній та регулярно інформує Держмитслужбу України.

6. Контроль валютних цінностей та бартерних операцій: Ведеться контроль за переміщенням валютних цінностей та за проведенням бартерних операцій.

7. Захист інтелектуальної власності: Митниця контролює переміщення товарів, що можуть порушувати права інтелектуальної власності, вживаючи заходів для припинення митного оформлення за підозрою.

Загалом, Південна митниця відіграє ключову роль у забезпеченні безпеки та ефективності зовнішньоекономічних операцій, а її діяльність є важливим фактором розвитку економічних зв’язків України з міжнародними партнерами.

Південна митниця виконує низку важливих завдань для забезпечення ефективного митного контролю та захисту національних інтересів України. Ось деякі з ключових функцій, які вона здійснює:

8. Ідентифікація товарів: Здійснюється встановлення відповідності товарів, що є об’єктами міжнародних передач, до їхнього опису в списках, що підлягають державному експортному контролю.

9. Контроль нехарчової продукції: Митниця проводить перевірки та вибіркові обстеження зразків продукції до її випуску в обіг, інформуючи органи державної влади та громадськість про результати контролю.

10. Попередній контроль товарів: Митниця здійснює контроль товарів у пунктах пропуску через митний кордон України.

11. Зберігання товарів під митним контролем: Організовує зберігання товарів, які не забрали власники, товарів, вилучених у справах про порушення митних правил, а також майна, яке конфісковане судом.

12. Контроль складів та митних ліцензійних установ: Південна митниця контролює діяльність складів тимчасового зберігання, митних ліцензійних складів і магазинів безмитної торгівлі, а також дотримання ліцензійних умов митними брокерами.

13. Збір і перевірка даних для сертифікатів походження товарів: Збирається та перевіряється інформація для перевірки сертифікатів походження товарів, необхідних для митного оформлення.

14. Перевірка країни походження товарів: Митниця контролює правильність визначення країни походження товарів для митного контролю.

15. Тарифне та нетарифне регулювання: Здійснюється контроль за дотриманням суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності заходів тарифного та нетарифного регулювання при переміщенні товарів через митний кордон України.

16. Перевірка митної декларації: Митниця здійснює перевірку заявлених відомостей під час декларування товарів та транспортних засобів.

17. Використання технічних засобів контролю: Південна митниця використовує безпечні технічні засоби для митного контролю, забезпечуючи їх обслуговування та ремонт.

18. Збір та аналіз цінової інформації: Ведеться робота зі збору та аналізу цінової інформації для визначення митної вартості товарів.

19. Застосування методів визначення митної вартості: Забезпечується ефективне застосування методів для визначення митної вартості товарів та справляння податків і зборів.

20. Класифікація товарів за УКТЗЕД: Митниця займається класифікацією та кодуванням товарів згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД).

21. Впровадження технологічних схем митного контролю: Південна митниця впроваджує технологічні схеми митного контролю для автомобільного, залізничного та повітряного транспорту, враховуючи особливості функціонування пунктів пропуску через державний кордон України.

Ці заходи сприяють забезпеченню належного митного контролю, збереженню державних інтересів, а також ефективному функціонуванню зовнішньоекономічної діяльності.

22. Інформація про оперативну ситуацію: Південна митниця щоденно надає Держмитслужбі України інформацію про ситуацію в пунктах пропуску через

державний кордон України. У разі ускладнення ситуації митниця вживає заходів для її нормалізації.

23. Створення зон митного контролю: Для здійснення митного контролю та запобігання контрабанді і порушенням митних правил, митниця організовує зони митного контролю. Це включає пункти пропуску через митний кордон, аеропорти, залізничні станції, території підприємств, спеціальні митні зони та інші відповідні місця.

Ці заходи сприяють безперебійній роботі митниці та забезпечують ефективне запобігання правопорушенням у митній сфері.

Пункт пропуску Морськи́й порт «Чорноморськ» відкритий розпорядженням КМУ від 27.05.1999 № 482-р. Його характеристика:

- категорія - міжнародний;
- вид сполучення – морський, поромний;
- характер транспортних перевезень – вантажно-пасажирський;
- режим функціонування – постійний;
- за часом роботи – цілодобовий.

Основна номенклатура товарів, що переміщуються через «Іллічівський морський торговельний порт»:

- ввезення – різноманітні товари у контейнерах, товари народного споживання, автомобілі.
- вивезення – металопродукція, продукція хімічної промисловості, зернові.

3.3. Заходи тарифного та нетарифного регулювання при ввезенні кави меленої у митному режимі імпорт

Однією з основних складових державної митної справи є встановлений порядок і умови переміщення товарів через митний кордон України, їх митний контроль та митне оформлення, а також застосування механізмів тарифного і нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності (ЗЕД). Зокрема,

заходи тарифного регулювання спрямовані на справляння мита та митних платежів, що регулюються Митним кодексом України і законодавчими актами, зокрема законами «Про Митний тариф України», «Про захист національного товаровиробника від демпінгового імпорту» та іншими нормативними актами, що визначають особливі види мита.

Податковий кодекс України (ПКУ) регулює відносини, що виникають при справлянні митних платежів, зокрема визначає податки та збори, що підлягають сплаті, їх адміністрування, а також обов'язки платників податків і контролюючих органів під час здійснення податкового контролю.

Згідно зі ст. 4 Митного кодексу України, до митних платежів відносяться:

- мито;
- акцизний податок із ввезених підакцизних товарів;
- податок на додану вартість (ПДВ) на ввезені товари.

Мито є загальнодержавним податком, встановленим Податковим кодексом України та Митним кодексом України, і нараховується та сплачується відповідно до норм цих кодексів і міжнародних договорів.

Процес розрахунку мита для товарів включає кілька етапів:

1. Визначення виду товару, його кількості, вартості та умов поставок згідно Інкотермс-2010, що зазначаються у зовнішньоекономічному контракті та рахунку-фактурі.

2. Ідентифікація товару за кодом УКТ ЗЕД, який визначається за його ідентифікаційними характеристиками.

3. Визначення країни походження товару для встановлення митних ставок і застосування заходів нетарифного регулювання, а також для обліку товарів у статистиці зовнішньої торгівлі.

Ці етапи забезпечують правильність розрахунку митних платежів, що має важливе значення для ефективного здійснення митного контролю та митного оформлення товарів, що переміщуються через митний кордон України.

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв, встановлених МКУ.

Документами, що підтверджують країну походження товару, є сертифікат про походження товару, засвідчена декларація про походження товару, декларація про походження товару, сертифікат про регіональне найменування товару.

4. Визначаються ставки ввізного мита згідно Митного тарифу України. Ставки мита можуть бути:

- адвалорні – Са (у відсотках до встановленої бази оподаткування митної вартості);

- специфічні – Сс (у грошовому розмірі на одиницю бази оподаткування – певної одиниці виміру;

- комбіновані (що складається з адвалорної та специфічної ставок мита).

5. Розраховується митна вартість товарів. Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари.

Митна вартість товарів, що переміщуються через митний кордон України, визначається декларантом. Визначення митної вартості товарів, які ввозяться в Україну відповідно до митного режимуімпорту, здійснюється за такими методами:

- основний - за ціною договору (контракту) щодо товарів, які імпортуються (вартість операції);

- другорядні: за ціною договору щодо ідентичних товарів; за ціною договору щодо подібних (аналогічних) товарів; на основі віднімання вартості; на основі додавання вартості (обчислена вартість); резервний.

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:

$$МВ=ФВ+ВП+РВ+РЛП+ЧВ+ВТ+ВН+ВСтр \quad (3.1)$$

де МВ - митна вартість товару;

ФВ - митна вартість товару;

ВП - витрати, понесені покупцем;

РВ - 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:

$$М = МВ \times Са / 100\ \% \quad (3.2)$$

де М – мито;

МВ - митна вартість товару;

Са – адвалорна ставка мита.

Для специфічної ставки мита:

$$М = N \times Сс \times К_{€} \quad (3.3)$$

де М – мито;

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

Сс – специфічна ставка мита;

$К_{€}$ - 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:

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

де АП – акцизний податок;

МВ - 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:

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

де ПДВ – податок нк на додану вартість;

$ОН_{пдв}$ – основа для нарахування ПДВ.

Основа для нарахування ПДВ розраховується за формулою:

$$ОН_{пдв} = (МВ + М + АП) \qquad (3.7)$$

де МВ - митна вартість товару;

М – мито;

АП – акцизний податок.

Входження України в міжнародну економічну систему вимагає розробки чіткої та зваженої державної зовнішньоекономічної політики, що включає нові підходи до регулювання зовнішньої торгівлі. Однією з важливих складових цієї політики є використання заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності (ЗЕД). Нетарифні заходи зазвичай мають на меті обмеження чи заборону імпорту для захисту внутрішнього ринку, інтересів національних виробників та споживачів.

Згідно з Митним кодексом України, заходи нетарифного регулювання не пов’язані з митами і включають заборони та обмеження, що спрямовані на захист внутрішнього ринку, безпеку та здоров’я, охорону навколишнього середовища, права споживачів, а також на збереження національної культурної та історичної спадщини. Вони можуть включати такі заходи, як технічні бар’єри, що встановлюють певні вимоги до товарів, що імпортуються, для забезпечення їх відповідності певним стандартам.

Угода про технічні бар’єри в торгівлі (ТБТ) є одним з ключових міжнародних інструментів у цьому контексті. Вона має на меті запобігання встановленню додаткових бар’єрів у міжнародній торгівлі при одночасному визнанні права країн на застосування регуляцій для досягнення своїх цілей, таких як захист здоров’я, навколишнього середовища та національної безпеки.

У світовій практиці, після лібералізації міжнародної торгівлі в рамках СОТ, митні тарифи значно знизились: середній рівень мит у розвинених країнах становить близько 4 %, а в країнах, що розвиваються — 13 %. Однак, через лібералізацію застосування тарифних заходів, країни активно використовують нетарифні обмеження для захисту своїх ринків. Згідно з оцінками ЮНКТАД, ці заходи охоплюють від 18 до 30 % обсягів світової торгівлі.

Одним із важливих результатів роботи XIII сесії ЮНКТАД, що відбулася у 2012 році, стало наголошення на необхідності зменшення та ліквідації невиправданих нетарифних бар’єрів для реальної лібералізації торгівлі. Було також підкреслено важливість підвищення прозорості у використанні таких заходів і їхнього впливу на міжнародну торгівлю. У відповідь на ці виклики була створена нова класифікація нетарифних заходів регулювання ЗЕД, що складається з 16 груп.

В групи з А по О входять імпортні заходи нетарифного регулювання, в групу Р – експортні заходи. При цьому групи з А по С включаються до підкласу технічних заходів, а групи з D по Р – нетехнічних. Кожна група також може мати поділ від одного до трьох рівнів, відповідаючи логіці побудови Гармонізованої системи опису та кодування товарів (ГС).

Таблиця 3.1 – Класифікація заходів нетарифного регулювання ЗЕД

Технічні заходи	**A**	Санітарні та фітосанітарні (СФС) заходи
	B	Технічні бар'єри у торгівлі (ТБТ)
	C	Передвідвантажувальна інспекція та інші формальності
Нетехнічні заходи	**D**	Групові торговельні захисні заходи (автоматичне ліцензування)
	E	Неавтоматичне ліцензування, квотування, заборонні та обмежувальні заходи (крім СФС та ТБТ)
	F	Тарифні (цінові) заходи контролю, включаючи додаткові податки і збори
	G	Фінансове регулювання

	H	Заходи, що впливають на конкурентоспроможність товарів
	I	Інвестиційні заходи
	J	Обмеження на розповсюдження товарів
	K	Обмеження на післяпродажні послуги
	L	Субсидії (виняток експортні субсидії)
	M	Обмеження щодо державних закупівель
	N	Інтелектуальна власність
	O	Країна походження товару

Джерело: [6]

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

Таблиця 3. 2 – Класифікація технічних бар'єрів у торгівлі

B	**Технічні бар'єри у торгівлі**
B1	Заборони та обмеження імпорту, які викладені в Угоді ТБТ
B11	Заборона імпорту певних видів продукції
B14	Отримання дозволів для імпорту
B15	Реєстрація імпортерів для певних видів продукції
B2	Встановлення меж допусків для забруднення певними речовинами і обмежене використання речовин
B21	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: [6]

Згідно з положеннями ст. 197 Митного кодексу України, митними органами контролюються документи, що підтверджують дотримання обмежень щодо переміщення товарів через митний кордон України. Ці документи видаються державними органами або іншими уповноваженими юридичними особами, і їх подання митним органам є обов’язковим відповідно до законодавства України.

Одним із видів застосування заходів нетарифного регулювання є попередній документальний контроль. Це форма офіційного контролю, яка передбачає перевірку відповідних документів і відомостей посадовими особами митних органів на пунктах пропуску через державний кордон України. У разі необхідності застосовується автоматизована система управління ризиками для візуального інспектування товарів та транспортних засобів, які ввозяться на митну територію України або переміщуються в режимі транзиту.

Заходи офіційного контролю включають:

• фітосанітарний контроль,

• ветеринарно-санітарний контроль,

• державний контроль за дотриманням законодавства щодо харчових продуктів, кормів, побічних продуктів тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводиться відповідно до українського законодавства.

Візуальне інспектування передбачає перевірку товарів та транспортних засобів без їх вивантаження та розпакування для виявлення ознак псування товарів.

Перелік товарів, документів та відомостей, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю при ввезенні товарів на митну територію України (в тому числі для транзиту), затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 24 жовтня 2018 року № 960 [8]. Цей перелік включає інформацію про товари за їх кодами УКТ ЗЕД, а також документи та відомості, що підлягають перевірці, що наведено в табличній формі.

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
1. Ветеринарно–санітарний контроль	міжнародний ветеринарний сертифікат в оригіналі, що видається країною–експортером
	наявність товарів у переліку кормових добавок, преміксів, готових кормів і ветеринарних препаратів
2. Фітосанітарний контроль	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) 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
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]

Заходи офіційного контролю проводяться у наступних місцях:

1. У пунктах пропуску через державний кордон України – у обсязі, необхідному для надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон для їх переміщення до пунктів призначення на території України або до пункту вивезення за межі митної території України, а також для випуску товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну.

2. У пунктах призначення на території України – в обсязі, необхідному для надання дозволу на випуск товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну.

Попередній документальний контроль розпочинається після того, як товари, транспортні засоби комерційного призначення та документи на ці товари пред'явлено митним органам у пункті пропуску через державний кордон України.

Протягом двох годин з моменту пред'явлення товарів і транспортних засобів митним органам, посадова особа митного органу повинна прийняти одне з таких рішень:

1. Надати дозвіл на пропуск товарів через митний кордон для переміщення їх до пункту призначення в Україні або до пункту вивезення за межі України, за результатами попереднього документального контролю.

2. Припинити попередній документальний контроль та залучити відповідну посадову особу для проведення заходів офіційного контролю.

Після прийняття рішення, інформація про нього повинна бути внесена до єдиної автоматизованої інформаційної системи (ЄАІС) Державної митної служби України.

Попередній документальний контроль припиняється у таких випадках:

• Існує законна вимога щодо проведення заходу офіційного контролю відповідним уповноваженим органом.

• Ввезення на митну територію України живих тварин (ссавців, птахів, бджіл, комах, риб, ракоподібних, молюсків, жаб, амфібій, рептилій).

• Ввезення на митну територію України живих рослин.

• Проведення санітарних заходів у пунктах пропуску через державний кордон України.

• Наявність у ЄАІС інформації про заборону на 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 у пункті пропуску.

• Виявлення ознак псування товарів під час візуального інспектування.

Цей порядок допомагає забезпечити ефективний контроль за дотриманням вимог щодо імпорту товарів і підтримує безпеку та здоров'я громадян.

3.4. Декларування кави меленої при її переміщенні через митний кордон України

Декларування товарів і транспортних засобів, зокрема при ввезенні кави в зернах в Україну, здійснюється шляхом заявлення точних відомостей про товар, його мету переміщення через митний кордон України та необхідних відомостей для митного контролю та оформлення. У разі ввезення кави в зернах на митну територію України, декларант (імпортер) повинен виконати такі вимоги:

1. Подати митному органу документи на товар.
2. Сплатити митні платежі, що стосуються кави.
3. Виконати вимоги щодо заходів нетарифного регулювання ЗЕД, зокрема стосовно фітосанітарії, ветеринарії та інших заходів.

Митна декларація та супутні документи можуть подаватися як в електронному вигляді, так і на паперових носіях. Для декларування імпорту кави в зернах до України, декларант або уповноважена особа подає в митні органи такі документи:

• Документи на транспортний засіб (реєстраційні відомості, національна належність).

• Транспортні (перевізні) документи (наприклад, міжнародні товаротранспортні накладні).

• Комерційні документи на каву, що містять дані про перевізника, відправника та отримувача товару, країну відправлення.

• Інформація про кількість вантажних місць та упаковку.

• Інформація про найменування товару.

• Вага брутто товару.

Основні фактори ризику при ввезенні кави в Україну можуть включати:

1. Достовірність декларування та розрахунку митної вартості.

2. Країна походження товару, адже від цього залежать заходи нетарифного регулювання, обмеження та заборони щодо ввезення кави.

3. Правильність класифікації товару за УКТ ЗЕД, що впливає на ставку ввізного мита.

4. Здійснення попереднього документального контролю та заходів нетарифного регулювання ЗЕД.

5. Заборони або обмеження при ввезенні кави з певних країн (наприклад, заборона на ввезення кави з Росії).

Також для імпорту кави (меленої) подаються такі документи, як:

• Зовнішньоекономічний договір (контракт).

• Митна декларація.

• Декларація митної вартості.

• Документи, що підтверджують заходи нетарифного регулювання ЗЕД (наприклад, фітосанітарний сертифікат).

• Документ, що підтверджує країну походження (наприклад, сертифікат форми EUR.1).

• Рахунок–фактура (інвойс) та інші фінансові документи.

Приклад імпорту кави: Кава ТМ «Lavazza», що складається з зерен арабіки та робусти, вирощених на плантаціях Центральної Америки, імпортується у вакуумній упаковці масою 250 г. Вартість кави складає 12 євро за 1 кг у кількості 1500 кг.

Щоб визначити код товару згідно з УКТ ЗЕД для кави в зернах, потрібно провести класифікацію цього товару відповідно до кодів товарів, наведених в УКТ ЗЕД. Порядок визначення коду залежить від характеристик товару, його складу, способу обробки та мети ввезення.

Загальні кроки для визначення коду УКТ ЗЕД для кави в зернах:

1. Ідентифікація товару: Перш за все, потрібно точно описати товар — у цьому випадку це кава в зернах. Враховуються такі фактори, як форма товару

(зерна), ступінь обробки (необроблені або обсмажені) та його вид (арабіка, робуста).

2. Пошук в УКТ ЗЕД: Код товару для кави можна знайти в розділі УКТ ЗЕД, який охоплює продукцію сільського господарства, зокрема продукцію, що має відношення до кави.

3. Класифікація за підкатегоріями:

• Кава в зернах, що не піддається обробці (не обсмажена), має свій код в УКТ ЗЕД, що починається з цифр 0901.

• Для кави, що була піддана обробці (наприклад, обсмажена кава), код може бути іншим, наприклад, 0901 21 00 (кава обсмажена).

4. Документи для підтвердження класифікації: Для визначення точного коду товару може знадобитися зовнішньоекономічний договір, опис товару, його склад та сертифікати, що підтверджують тип товару.

5. Перевірка з митними органами: Після визначення коду товару згідно з УКТ ЗЕД, важливо перевірити його правильність через консультації з митними органами або за допомогою автоматизованих систем управління ризиками.

Остаточний код товару для кави в зернах або меленої може бути наступним:

• 0901 — кава (в зернах, необроблена).

• 0901 21 00 — кава, обсмажена.

Цей код визначає ставку митного збору, що буде застосовуватись до імпортованої кави, та впливає на необхідність виконання заходів нетарифного регулювання

Таблиця 3.4

Порядок визначення коду кави меленої

Код групи	09	Кава, чай, мате або парагвайський чай, прянощі				
Товарна позиція	09	01	Кава, смажена або несмажена, з кофеїном або без кофеїну; кавова шкаралупа та оболонки зерен кави; замінники кави з вмістом кави в будь–якій пропорції:			
Товарна підпозиція	09	01	21	Кава смажена		
Товарна категорія	09	01	21	00	з кофеїном	
Товарна підкатегорія	09	01	21	00	00	кава мелена

Джерело: складено автором за [33; 34]

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

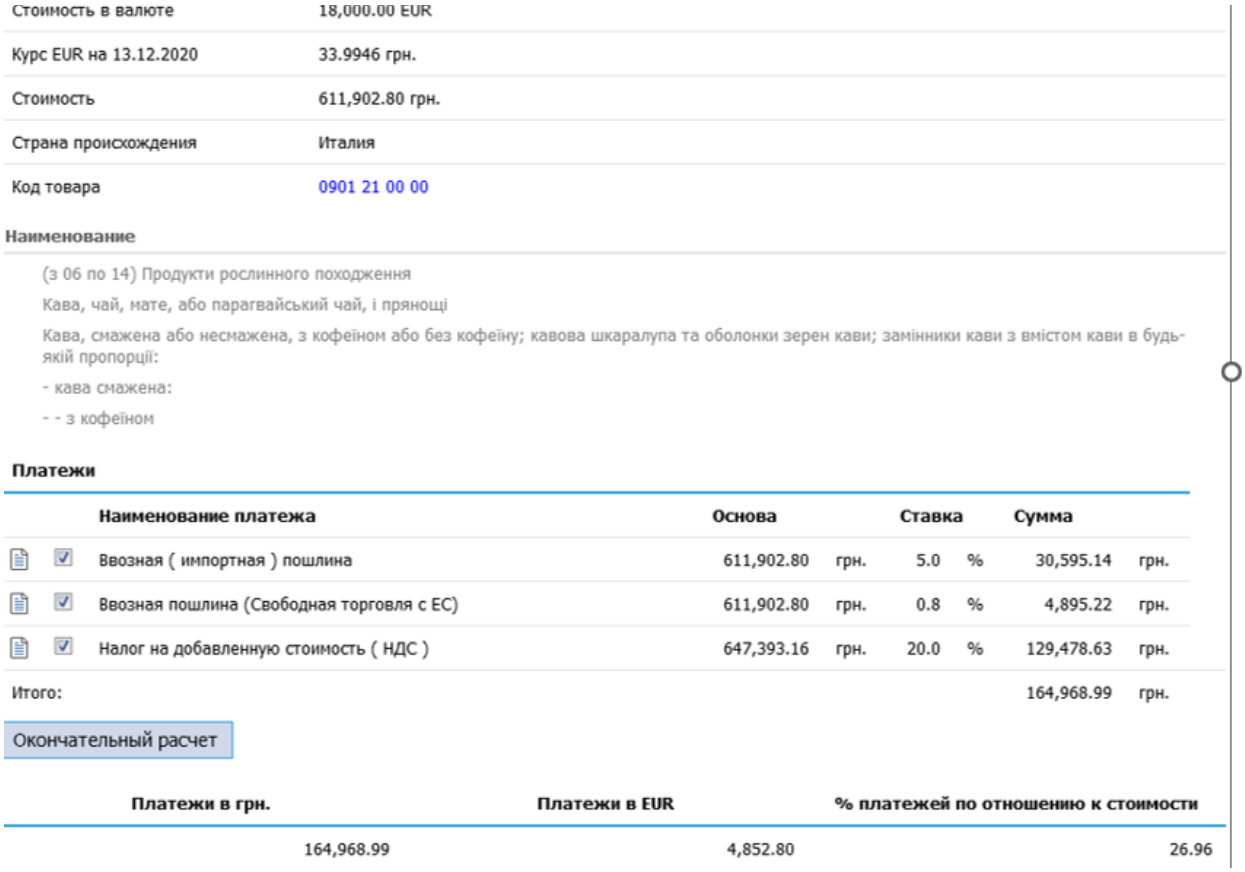
Визначимо ставки ввізного мита на смажену каву в зернах при її ввезенні в Україну. Ввізне мито являє собою податок на переміщення товарів через митний кордон України. Згідно Закону України «Про Митний тариф України» повна ставка ввізного мита становить 5 % [37].

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 в зернах 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 в зернах передбачають заборону або обмеження на ввезення на митну територію України з Російської Федерації та подання оригіналу міжнародного фітосанітарного сертифікату [28; 41; 46].

Митні платежі, які необхідно сплатити при ввезенні кави меленої , розраховані за допомогою програмного забезпечення MD Office та наведені на рис. 3.2.



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

Наименование

(з 06 по 14) Продукти рослинного походження

Кава, чай, мате, або парагвайський чай, і прянощі

Кава, смажена або несмажена, з кофеїном або без кофеїну; кавова шкаралупа та оболонки зерен кави; замінники кави з вмістом кави в будь-якій пропорції:

- кава смажена:

- - з кофеїном

Платежи

	Наименование платежа	Основа		Ставка		Сумма	
☑	Ввозная (импортная) пошлина	611,902.80	грн.	5.0	%	30,595.14	грн.
☑	Ввозная пошлина (Свободная торговля с ЕС)	611,902.80	грн.	0.8	%	4,895.22	грн.
☑	Налог на добавленную стоимость (НДС)	647,393.16	грн.	20.0	%	129,478.63	грн.
Итого:						164,968.99	грн.

Окончательный расчет

Платежи в грн.	Платежи в EUR	% платежей по отношению к стоимости
164,968.99	4,852.80	26.96

Рисунок 3.2 – Print Screen розрахунку митних платежів

Джерело: складено автором за [48]

Таким чином, при ввезенні кави меленої тм «Lavazza» (Італія), митна вартість якої становить 18 000 євро,, нараховується ввізне мито, яке становить 4895,22 грн та податок на додану вартість, який становить 129 478,63 грн. Загальна сума митних платежів становить 164 968,99 грн.

ВИСНОВКИ ДО 3 РОЗДІЛУ

Надано обґрунтування заходам тарифного та нетарифного регулювання при ввезенні кави меленої у митному режимі імпорт.

Розроблено процедуру декларування кави при її ввезенні в Україну.

Визначено що при ввезенні кави меленої ТМ «Lavazza» (Італія), митна вартість якої становить 18 000 євро,, нараховується ввізне мито, яке становить 4895,22 грн та податок на додану вартість, який становить 129 478,63 грн.

Загальна сума митних платежів становить 164 968,99 грн.

ВИСНОВКИ

1. Аналітична оцінка світового ринку кави натуральної меленої:

• Позитивна динаміка зростання обсягу споживання кави свідчить про збільшення попиту на кавову продукцію.

• В Україні спостерігається повна імпортозалежність від постачальників, що вказує на необхідність імпорту кави для забезпечення внутрішнього споживання.

• Тенденції розвитку українського ринку включають необхідність організації прямих поставок кавової сировини без участі європейських посередників для зниження витрат та підвищення ефективності ланцюга постачання.

2. Митні ризики та їх індикатори:

• Визначено властивості митних ризиків, які є критичними для ефективного управління митною діяльністю.

• Описано індикатори ризиків і профілі ризиків, що використовуються для забезпечення митної безпеки в сучасних умовах.

3. Характеристика підприємства ТОВ «ПРАВЕКС ГРУП»:

• Охарактеризовано основні напрямки діяльності підприємства, що включають закупівлю, переробку та реалізацію сільськогосподарської продукції, зокрема кави, а також продуктів рослинництва та тваринництва.

4. Методи фальсифікації кави:

• Надано опис сучасних методів фальсифікації кави, що використовуються недоброчесними виробниками.

• Визначено найбільш популярні методи фальсифікації кави, такі як змішування з дешевшими наповнювачами або застосування неякісної сировини.

5. Товарознавче експертне дослідження кави натуральної меленої:

• Проведено дослідження якості та безпечності кави, визначено ознаки фальсифікації.

• Використано метод високоефективної рідинної хроматографії для оптимізації визначення кофеїну та хлорагенової кислоти, що є важливими показниками якості кави.

6. Обґрунтування заходів тарифного та нетарифного регулювання при ввезенні кави:

• Описано заходи тарифного та нетарифного регулювання для кави, які включають введення мита та застосування обмежень для захисту національного ринку.

7. Процедура декларування кави при ввезенні в Україну:

• Описано процес декларування кави ТМ «Lavazza» (Італія), з нарахуванням ввізного мита і податку на додану вартість.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

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

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

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

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

5. Union Customs Code. Regulation (EU) №o 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.

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

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

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

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

11. Порядок розроблення профілів ризику: Наказ Державної митної слу- жби 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

12. Порядок здійснення аналізу та оцінки ризиків, розроблення і реалі- зації 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.

13. Джумурат О. В. Методологічний підхід до формування системи економічної безпеки держави 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/Djumur at.htm

14. Лук'янова В.В. Економічний ризик / В. В. Лук'янова, Т. В. Головач. – Київ.: Академвидав, 2017. – 462 с.

15. 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.

16. 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.

17. Coffee concentrate : патент 6399136 США : МПК7 A 23 F 5/00 / Arthur W, Watkins Elaine T. ; заявник і власник Arthur W. – № 09/605591 ; заявл. 28.06.2000 ; опубл. 04.06.2002, Бюл № 426. – 5 с.

18. Paul A. The untapped potential of liquid coffee / A. Paul // Tea & Coffee trade journal, 2011. – 20 с.

19. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования: ГОСТ 51074-2003. – [Чинний від 2005-07-01] – М. : Издательство стандартов, 2003. – 12 с. (Міждержавний стандарт).

20. Кофе натуральній жареный: ГОСТ 6805-88. – [Чинний від 1999-01-01] – М. : Издательство стандартов, 2005. – 18 с. – (Міждержавний стандарт).

21. Регулювання безпечності харчових продуктів в Україні. // Проект IFC «Ділове середовище та розвиток підприємництва в Україні». – Київ., 2019. – 68 с.

22. 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.

23. 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.

24. Зиновьев И. М. Семь дней растворения / И. М. Зиновьев // Комерсантъ, 2015. – № 44. – С. 52-56.

25. 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.

26. Лев Н. В. Невидимый фронт против пиратства / Н. В. Лев // Мир упаковки, 2005. – №4. – С. 80-82

27. Филатова Е. П. Кофе: как распознать подделку / Е. П. Филатова // Спрос, 2007. – № 2. – С. 13–15.

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

29. Бельтюкова С. В. Люминисцентное определение хлорогеновой кислоты в зёрнах кофе / С. В. Бельтюкова, А. А. Бычкова // Вопросы химии и химической технологи. – Одесса, 2015. – № 3. – С. 25-32.

30. Яшин Я. И. Аналитическая хроматография. Методы, аппаратура, применение / Я. И. Яшин // Успехи химии, 2006. – № 4. – С. 366-381.

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

32.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.

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

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

35. 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.

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

37. 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.

38. 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.

39. 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.

40. 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.

41. 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.

42. 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.

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

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

45. 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.

46. 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.

47. 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.

48. 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/36wbapO. – Назва з екрана.

49. 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.

50. Расчет платежей [Електронний ресурс] : [сайт інформаційної підтримки для учасників зовнішньоекономічної діяльності MD Office]. Режим доступу: https://bit.ly/3gGYTSK. – Назва з екрана.