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

До захисту допущено кафедрою маркетингу та торговельного підприємництва *протокол №*____ *від* _____

завідувач кафедри _____ Вікторія ЧОБІТОК
(підпис) (ім'я, прізвище)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
здобувача першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
(першого (бакалаврського) / другого (магістерського))

«ОСОБЛИВОСТІ МИТНИХ ПРОЦЕДУР ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ АВТОТРАНСПОРТОМ»

(тема роботи)

Спеціальність (спеціалізація) 076 «Підприємництво та торгівля»
(код та найменування спеціальності; спеціалізації спеціальності)

Освітня програма «Митна справа»
(назва освітньої програми)

Здобувач _____ Денис ГУДІЛІН
(підпис) (ім'я, прізвище)

Науковий керівник _____ Тетяна ЧОРНА
(підпис) (ім'я, прізвище)

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

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Завідувач кафедри
Вікторія ЧОБІТОК
(ім'я, прізвище)
_____
(підпис)
«___» _____ 2026 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

здобувача першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
(першого (бакалаврського) / другого (магістерського))
ГУДІЛІНА Дениса Дмитровича
(прізвище, ім'я, по батькові здобувача)
Спеціальність (спеціалізація) 076 «Підприємництво та торгівля»
(код та найменування спеціальності; спеціалізації спеціальності)
Освітня програма «Митна справа»
(назва освітньої програми)

1. Тема роботи: «Особливості митних процедур при переміщенні продовольчих товарів через митний кордон України автотранспортом»
2. Керівник роботи: Чорна Тетяна Олександрівна, к. х. н., доц.
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
затверджені наказом по Університету від «15» грудня 2025 року № 4801-5/4400
3. Строк подання здобувачем роботи: «01» травня 2026 року
4. Вихідні дані до роботи: Митний кодекс України, Закон України «Про зовнішньоекономічну діяльність», ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Постанови Верховної Ради, Постанови Кабінету Міністрів, теоретичні та практичні розробки вітчизняних та зарубіжних авторів за темою роботи, періодичні видання, статистичні дані.
5. Перелік питань, які потрібно розробити:
   1) товарознавча характеристика та класифікація фруктових соків.
   2) класифікація та споживчі властивості яблучних соків як продовольчого товару.
   3) порядок здійснення митного контролю та митного оформлення.
   4) загальна характеристика підприємства ФОП «МУРАТОВ».

5) аналіз динаміки українського ринку та перспективи виробництва натуральних соків.
6) контроль показників якості яблучних соків під час митного оформлення та державного контролю.
7) справляння митних платежів при переміщенні яблучних соків через митний кордон України.

6. План 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	02.03.2026 р.	
2	Вивчення теоретичного матеріалу, написання першого розділу роботи	16.03.2026 р	
3	Аналіз діяльності об'єкту дослідження, написання другого розділу	03.04.2026 р	
4	Розробка та написання рекомендаційної частини роботи	20.04.2026 р	
5	Завершення вступу та висновків, формування анотації, впорядкування списку літератури	27.04.2026 р	
6	Перевірка на антиплагіат	01.05.2026 р	
7	Оформлення дипломної роботи та представлення її на кафедру	10.05.2026 р	

Дата видачі завдання: «02» березня 2026 року

Здобувач _____ Денис ГУДІЛІН
(підпис) (ім'я, прізвище)

Науковий керівник _____ Тетяна ЧОРНА
(підпис) (ім'я, прізвище)

АНОТАЦІЯ

Гуділін, Денис Дмитрович. Особливості митних процедур при переміщенні продовольчих товарів через митний кордон України автотранспортом: спеціальність 076 «Підприємництво та торгівля»: освітня програма «Митна справа» / Д. Д. Гуділін; кер. Чорна Т. О., к.х.н., доц. - Харків: Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна, 2026. – 65 с.

У кваліфікаційній роботі досліджено теоретичні та практичні аспекти здійснення митних процедур при переміщенні продовольчих товарів через митний кордон України автомобільним транспортом. Розкрито сутність митного контролю та митного оформлення як ключових елементів державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

Проаналізовано особливості переміщення продовольчих товарів автомобільним транспортом, визначено основні етапи митного контролю та митного оформлення у режимі імпорту. Окрему увагу приділено товарознавчим характеристикам харчових продуктів, зокрема фруктових соків, їх якості, безпечності та факторам, що формують споживчі властивості продукції.

Досліджено порядок справляння митних платежів при імпорті продовольчих товарів, а також роль системи управління ризиками у процесі митного контролю, що дозволяє підвищити ефективність виявлення порушень митного законодавства та оптимізувати процедури митного оформлення.

У роботі визначено основні проблеми здійснення митних процедур при переміщенні продовольчих товарів автомобільним транспортом та запропоновано напрями їх удосконалення, спрямовані на підвищення ефективності митного контролю, спрощення процедур оформлення та забезпечення продовольчої безпеки держави.

Ключові слова: митні процедури, митний контроль, митне оформлення, імпорт, продовольчі товари, автомобільний транспорт, митні платежі, система управління ризиками, харчові продукти.

ABSTRACT

Gudilin, Denis Dmitrievich. Features of customs procedures for the transport of food products across Ukraine's customs border by road: Major 076 "Entrepreneurship and Trade": Educational Program "Customs" / D. D. Gudilin; Supervisor: T. O. Chorna, Ph.D. in Chemistry, Associate Professor. - Kharkiv: V. N. Karazin Kharkiv National University, 2026. - 65 p.

This thesis examines the theoretical and practical aspects of implementing customs procedures when transporting food products across Ukraine's customs border by road. The essence of customs control and customs clearance is revealed as key elements of state regulation of foreign economic activity, ensuring compliance with customs legislation, the full collection of customs duties, and the safety of food products in the domestic market.

The peculiarities of transporting food products by road are analyzed, and the main stages of customs control and customs clearance under the import regime are identified. Particular attention is paid to the product characteristics of foodstuffs, specifically fruit juices, their quality, safety, and the factors that determine the consumer properties of the products.

The procedure for collecting customs duties on the import of food products is examined, as well as the role of the risk management system in the customs control process, which allows for increased efficiency in detecting violations of customs legislation and optimizing customs clearance procedures.

The paper identifies the main problems in the implementation of customs procedures when transporting food products by road and proposes directions for their improvement, aimed at increasing the effectiveness of customs control, simplifying clearance procedures, and ensuring the country's food security.

Keywords: customs procedures, customs control, customs clearance, imports, food products, road transport, customs duties, risk management system, foodstuffs.

ЗМІСТ

ВСТУП ……..…… 7
РОЗДІЛ 1. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ ЯБЛУЧНИХ СОКІВ ЯК ОБ'ЄКТА МИТНОГО КОНТРОЛЮ УКРАЇНИ …..…..… 9
1.1. Товарознавча характеристика та класифікація фруктових соків ……..…… 9
1.2. Класифікація та споживчі властивості яблучних соків як продовольчого товару ……. 13
1.3. Порядок здійснення митного контролю та митного оформлення харчових продуктів при переміщенні їх через митний кордон України в режимі «імпорт» …… 27
Висновки до 1 розділу ……..….. 33
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ РИНКУ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇХ ЗОВНІШНЬОЇ ТОРГІВЛІ В УКРАЇНІ ……... 34
2.1. Загальна характеристика підприємства ФОП «МУРАТОВ» ….. 34
2.2. Аналіз динаміки українського ринку та перспективи виробництва натуральних соків …… 41
Висновки до 2 розділу …….. 46
РОЗДІЛ 3. ОСОБЛИВОСТІ МИТНИХ ПРОЦЕДУР ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ АВТОТРАНСПОРТОМ ……. 48
3.1. Контроль показників якості яблучних соків під час митного оформлення та державного контролю ……... 48
3.2 Справляння митних платежів при переміщенні яблучних соків через митний кордон України …… 55
Висновки до 3 розділу …….. 61
ВИСНОВКИ …….……. 63
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ …… 65

ВСТУП

В умовах глобалізації світової економіки та активізації міжнародної торгівлі особливого значення набуває забезпечення ефективного переміщення продовольчих товарів через митний кордон України. Харчові продукти належать до категорії товарів, які потребують посиленого державного контролю, оскільки їх якість та безпечність безпосередньо впливають на здоров'я населення. Однією з важливих груп продовольчих товарів є фруктові соки, зокрема яблучні соки, які користуються стабільним попитом серед споживачів та займають значну частку на ринку безалкогольних напоїв України.

Актуальність теми дослідження зумовлена необхідністю вдосконалення митних процедур при переміщенні продовольчих товарів автомобільним транспортом через митний кордон України, забезпечення належного рівня митного контролю та оформлення, а також правильності нарахування і сплати митних платежів. Особливої уваги потребують питання дотримання вимог митного законодавства під час імпорту харчових продуктів, що сприяє захисту економічних інтересів держави та забезпеченню належного рівня продовольчої безпеки.

Метою дипломної роботи є дослідження товарознавчих характеристик яблучних соків, аналіз їх якості та асортименту на ринку України, а також вивчення особливостей митних процедур при переміщенні яблучних соків через митний кордон України автомобільним транспортом.

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання:

1) проаналізувати сучасний асортимент яблучних соків, представлених на ринку України;

2) дослідити споживчі властивості яблучних соків;

3) охарактеризувати фактори, що формують якість сокової продукції;

4) провести товарознавчу оцінку яблучних соків, .

5) дослідити сучасний стан та перспективи розвитку ринку натуральних соків в Україні;

6) розглянути порядок здійснення митного контролю та митного оформлення харчових продуктів у митному режимі «імпорт»;

7) проаналізувати особливості справляння митних платежів при переміщенні яблучних соків через митний кордон України;

8) визначити основні напрями вдосконалення митних процедур щодо продовольчих товарів.

Об'єктом дослідження є процес переміщення продовольчих товарів через митний кордон України автомобільним транспортом.

Предметом дослідження є споживчі властивості та показники якості яблучних соків, а також особливості здійснення митного контролю, митного оформлення та нарахування митних платежів під час їх імпорту в Україну.

У процесі дослідження були використані загальнонаукові та спеціальні методи дослідження: аналіз і синтез, порівняння, узагальнення, статистичний метод, метод системного аналізу, а також методи товарознавчої оцінки якості продукції.

Інформаційну базу дослідження становлять законодавчі та нормативно-правові акти України з питань митної справи та безпечності харчових продуктів, наукові праці вітчизняних і зарубіжних учених, статистичні дані, матеріали підприємства ФОП «Муратов», а також результати власних досліджень.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для вдосконалення організації митного контролю та митного оформлення продовольчих товарів, а також підвищення ефективності зовнішньоекономічної діяльності суб'єктів господарювання, що здійснюють імпорт сокової продукції в Україну.

РОЗДІЛ 1
ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ ЯБЛУЧНИХ СОКІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ХАРКОВА

1.1. Товарознавча характеристика та класифікація фруктових соків

Сучасний ринок сокової продукції України характеризується широким асортиментом товарів, представлених як вітчизняними, так і зарубіжними виробниками. Особливе місце серед фруктових соків займають яблучні соки, які користуються стабільним попитом завдяки високим смаковим властивостям, доступності сировини та значній харчовій цінності. Яблучний сік є джерелом вітамінів, мінеральних речовин, органічних кислот і природних антиоксидантів, що обумовлює його популярність серед різних груп споживачів. На полицях торговельних мереж України представлені соки різних торгових марок, які відрізняються способом виробництва, рецептурою, складом, видом пакування та ціновою категорією [1].

Формування асортименту яблучних соків здійснюється під впливом споживчого попиту, технологічних можливостей виробників, вимог нормативної документації та тенденцій розвитку ринку безалкогольних напоїв. Залежно від технології виробництва, ступеня обробки та особливостей складу сокова продукція поділяється на декілька видів (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Класифікація фруктових соків за видом та особливостями виробництва

Вид соку	Характеристика	Особливості виробництва
Натуральний	Сік без домішок, із вмістом сухих речовин, близьким до свіжих плодів технічної стиглості	Виготовляється без додавання цукру, консервантів та інших компонентів

Продовження табл.1.1.

Сік з добавками	Сік з додаванням цукру, цукрозамінників, вітамінів, ароматичних речовин або діоксиду вуглецю	Дозволяється додавання до 25 % цукру або еквівалентної кількості цукрозамінників
Концентрований	Сік із підвищеним вмістом сухих речовин, отриманий шляхом видалення частини води	Вміст сухих речовин збільшується не менше ніж удвічі; може містити до 70 % сухих речовин
Відновлений	Сік, отриманий із концентрованого соку шляхом додавання питної води	Під час відновлення можуть додаватися природні ароматичні та смакові речовини
Дифузійний	Сік, отриманий шляхом вилучення екстрактивних речовин із плодів за допомогою води	Використовується для плодів, з яких неможливо отримати сік механічним способом

Джерело: створено автором на основі [3]

Сучасний асортимент фруктових соків є досить різноманітним та формується залежно від технології виробництва, складу і ступеня обробки сировини. Найбільш цінними з точки зору збереження природних властивостей плодів вважаються натуральні соки, які не містять сторонніх домішок та максимально відтворюють хімічний склад свіжих фруктів. Разом із тим значну частку ринку займають соки з добавками, що дозволяють виробникам урізноманітнювати смакові характеристики продукції та задовольняти різні споживчі вподобання [1,2].

Особливе місце в сучасній соковій промисловості належить концентрованим та відновленим сокам. Використання технології концентрування дає можливість значно зменшити витрати на транспортування та зберігання продукції, а також забезпечити її тривалий термін придатності. Відновлені соки, які виробляються шляхом додавання підготовленої води до концентрату, сьогодні становлять переважну частину асортименту, представленого у торговельній мережі України. Не менш важливою

категорією є дифузійні соки, що отримуються методом екстрагування розчинних речовин із плодів та використовуються переважно для окремих видів рослинної сировини.

Проте важливе значення для формування якості готового продукту має не лише вид соку, а й технологія його виготовлення. Залежно від способу виробництва соки поділяються на освітлені, напівпрозорі та непрозорі (з м'якоттю), характеристику яких наведено в табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Класифікація соків за способом виробництва

Вид соку	Характеристика
Освітлений	Прозорий сік, який після освітлення фільтрують та пастеризують
Напівпрозорий	Сік, що після пресування піддається центрифугуванню або відстоюванню; під час зберігання може утворювати осад
Непрозорий (з м'якоттю)	Сік, отриманий без фільтрування шляхом протирання плодів через спеціальні машини; містить частинки м'якоті

Джерело: створено автором на основі [3]

Аналіз даних таблиці 1.2 показує, що спосіб виробництва є одним із найважливіших критеріїв класифікації соків, оскільки безпосередньо впливає на їх органолептичні властивості, харчову цінність та споживче сприйняття. Освітлені соки характеризуються прозорістю, однорідною консистенцією та привабливим зовнішнім виглядом. Завдяки спеціальним методам освітлення та фільтрації вони не містять завислих частинок, що підвищує їх товарний вигляд та забезпечує тривалий термін зберігання [3].

Напівпрозорі соки займають проміжне положення між освітленими та непрозорими соками. У процесі зберігання в них допускається утворення природного осаду, який не свідчить про погіршення якості продукції. Такі соки зберігають більшу кількість природних компонентів плодів порівняно з освітленими аналогами. Непрозорі соки, або соки з м'якоттю, містять

подрібнені частинки плодів, що підвищує їх харчову та біологічну цінність. Наявність м'якоті сприяє збереженню харчових волокон, пектинових речовин, вітамінів та мінеральних елементів, які позитивно впливають на організм людини.

Кожен спосіб виробництва має свої особливості, переваги та сферу застосування. Вибір технології виготовлення визначає не лише зовнішній вигляд і смакові властивості соків, а й рівень збереження корисних речовин у готовому продукті. Водночас якість сокової продукції формується під впливом значно ширшого комплексу чинників, серед яких важливе місце займають якість сировини, технологія переробки, умови пакування, транспортування та зберігання [2,3].

Для систематизації основних чинників, що впливають на формування якості соків, доцільно розглянути їх класифікацію, наведену в табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Класифікація натуральних соків за використаною сировиною та якістю

Ознака класифікації	Вид	Характеристика
За використаною сировиною	Ординарні	Виготовляються із суміші різних помологічних сортів одного виду плодів або ягід
	Марочні	Виробляються з одного визначеного помологічного сорту плодів або ягід
	Купажовані	Отримують шляхом додавання інших соків до основного
За якістю	Марочні	Найвищий рівень якості та стабільності показників
	Вищий сорт	Відповідає встановленим нормативним вимогам до якості
	Перший сорт	Допускаються незначні відхилення показників у межах стандартів

Джерело: створено автором на основі [3]

Дані табл. 1.3 свідчать про те, що якість сокової продукції формується під впливом комплексу взаємопов'язаних факторів на всіх етапах життєвого циклу товару - від вирощування сировини до реалізації готової продукції споживачеві. Визначальним фактором є якість фруктової сировини, оскільки саме від ступеня стиглості плодів, їх сортових особливостей, вмісту цукрів, органічних кислот та біологічно активних речовин залежить харчова цінність і смакові характеристики майбутнього продукту. Використання високоякісної сировини забезпечує формування приємного смаку, природного аромату та оптимального хімічного складу соків. Важливе значення мають технологічні фактори, що включають процеси миття, сортування, подрібнення, пресування, фільтрації, пастеризації та фасування продукції. Дотримання встановлених технологічних режимів дозволяє максимально зберегти вітаміни, мінеральні речовини та інші корисні компоненти плодів. Порушення технологічного процесу може призвести до погіршення органолептичних показників, зниження харчової цінності та скорочення терміну придатності продукції [3].

Не менш важливими є фактори пакування, транспортування та зберігання. Сучасні пакувальні матеріали повинні забезпечувати захист продукції від впливу світла, кисню, сторонніх запахів та мікроорганізмів. Недотримання температурного режиму під час транспортування або зберігання може негативно впливати на якість соків, спричиняти втрату вітамінів, зміну кольору, смаку та аромату. Саме тому контроль умов зберігання є необхідною складовою забезпечення стабільної якості продукції протягом усього терміну реалізації.

1.2. Класифікація та споживчі властивості яблучних соків як продовольчого товару

Яблучний сік є одним із найбільш поширених видів фруктових соків, що займає важливе місце у структурі споживання безалкогольних напоїв та

міжнародної торгівлі продовольчими товарами. Високий попит на дану продукцію зумовлений її смаковими характеристиками, доступністю сировини та значною харчовою цінністю. Як продовольчий товар яблучний сік є об'єктом виробництва, реалізації, експорту та імпорту, а його товарознавчі характеристики мають важливе значення під час здійснення митного контролю та митного оформлення.

Споживчі властивості яблучних соків формуються під впливом їх хімічного складу, технології виробництва та якості використаної сировини. Вони визначають конкурентоспроможність продукції на ринку, її споживчу привабливість та відповідність вимогам нормативної документації. До основних споживчих властивостей яблучного соку належать харчова, біологічна, фізіологічна, органолептична та енергетична цінність, а також показники безпечності, які характеризують відсутність шкідливих речовин, патогенних мікроорганізмів і сторонніх домішок [4,5].

Яблучний сік належить до продуктів функціонального харчування, оскільки містить комплекс біологічно активних речовин, необхідних для підтримання нормальної життєдіяльності організму людини. До його складу входять вітаміни, мінеральні речовини, органічні кислоти, поліфенольні сполуки, природні антиоксиданти та інші компоненти, що беруть участь у регулюванні обмінних процесів. Саме наявність цих речовин обумовлює високу біологічну цінність яблучного соку та його значення у раціоні харчування населення.

Важливою характеристикою яблучного соку як продовольчого товару є його фізіологічна цінність. Вона обумовлена наявністю вітаміну С, вітамінів групи В, провітаміну А та інших біологічно активних речовин, які позитивно впливають на функціонування нервової, серцево-судинної та імунної систем організму. Регулярне споживання яблучного соку сприяє підтриманню обмінних процесів, підвищенню опірності організму до несприятливих

факторів навколишнього середовища та частковому задоволенню потреби у вітамінах і мінеральних речовинах.

До складу яблучного соку входять також макро- та мікроелементи, серед яких особливе значення мають калій, кальцій, фосфор і магній. Дані елементи беруть участь у регуляції водно-сольового балансу, функціонуванні серцевого м'яза, формуванні кісткової тканини та підтриманні багатьох фізіологічних процесів. Пектинові речовини сприяють нормалізації роботи травної системи та виведенню токсичних сполук з організму, а органічні кислоти формують характерні смакові властивості продукції [6].

Важливим елементом товарознавчої характеристики яблучних соків є їх класифікація. Залежно від технології виробництва розрізняють освітлені, неосвітлені соки та соки з м'якоттю. Освітлені соки характеризуються прозорістю та однорідністю, тоді як неосвітлені містять більшу кількість природних речовин плодів і можуть утворювати осад під час зберігання. Найбільшою харчовою цінністю відзначаються соки з м'якоттю, оскільки вони додатково містять клітковину, пектинові речовини та жиророзчинні вітаміни, що підвищує їх функціональні властивості.

Харчова цінність та хімічний склад яблучного соку наведені в табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Харчова цінність та хімічний склад яблучного соку

ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ТА ОСНОВНІ КОМПОНЕНТИ ЯБЛУЧНОГО СОКУ (НА 100 Г СОКУ)		
1.	Вуглеводи (цукри)	10–11,5 г (головним чином фруктоза, а також сахароза і глюкоза).
2.	Білки	до 0,2 г.
3.	Жири	0
4.	Органічні кислоти	0,3–0,8 г (яблучна, лимонна, аскорбінова)
5.	Харчові волокна (пектин)	0,1–0,5 г (найбільше міститься в соку з м'якоттю, діє як природний пробіотик
ВІТАМІНИ		
6.	Вітамін С	1–3 мг (підтримує імунітет

Продовження табл.1.4

7.	Вітаміни групи В	В1, В2, В3 (РР), В5, В6 (відповідають за нервову систему та обмін речовин)
8.	Вітаміни Е, А та К	присутні в невеликих кількостях
МІНЕРАЛИ ТА АНТИОКСИДАНТИ		
9.	Калій	100–140 мг (сприяє роботі серця та міцності кісток)
10.	Залізо, кальцій, магній, фосфор та фтор	містяться у вигляді легкозасвоюваних сполук.
11.	Поліфеноли	кверцетин

Джерело: створено автором на основі [21]

Основними поживними компонентами продукту є вуглеводи, вміст яких становить у середньому 10–11,5 г на 100 г соку. Вони представлені переважно фруктозою, а також глюкозою і сахарозою, які легко засвоюються організмом та забезпечують його енергетичні потреби. При цьому яблучний сік практично не містить жирів і характеризується низьким вмістом білків, що робить його легким для травлення продуктом.

Важливу роль у формуванні споживчих властивостей яблучного соку відіграють органічні кислоти, зокрема яблучна, лимонна та аскорбінова. Вони забезпечують характерний кисло-солодкий смак напою, стимулюють процеси травлення та сприяють кращому засвоєнню поживних речовин. Наявність пектинових речовин підвищує функціональну цінність продукту, оскільки вони позитивно впливають на роботу шлунково-кишкового тракту, сприяють виведенню токсичних речовин з організму та підтримують нормальний стан кишкової мікрофлори. Найбільший вміст пектину характерний для соків з м'якоттю, що додатково підвищує їх харчову цінність [7].

Особливе значення має вітамінний склад яблучного соку. Вітамін С бере участь у зміцненні імунної системи, підвищенні опірності організму до інфекційних захворювань та забезпеченні антиоксидантного захисту клітин. Крім того, у складі продукту містяться вітаміни групи В, які необхідні для нормального функціонування нервової системи, енергетичного обміну та

підтримання роботи внутрішніх органів. Незначні кількості вітамінів А, Е та К також роблять внесок у забезпечення фізіологічних потреб організму.

Мінеральний склад яблучного соку представлений калієм, кальцієм, магнієм, залізом, фосфором та іншими елементами, які знаходяться у легкозасвоюваній формі. Найбільше значення має калій, який бере участь у регулюванні водно-сольового балансу, підтриманні нормальної роботи серцево-судинної системи та функціонуванні м'язової тканини. Кальцій і фосфор необхідні для формування кісткової тканини, а залізо бере участь у процесах кровотворення [7,8].

Важливою складовою яблучного соку є поліфенольні сполуки, зокрема кверцетин, які проявляють антиоксидантні властивості. Дані речовини сприяють нейтралізації вільних радикалів, уповільнюють процеси старіння клітин та можуть знижувати ризик розвитку окремих хронічних захворювань. Саме поєднання вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, органічних кислот, пектинових сполук та природних антиоксидантів формує високу харчову і функціональну цінність яблучного соку.

Для виробництва соків використовуються плоди, які повинні характеризуватися належними органолептичними показниками, бути здоровими, свіжими та не мати ознак псування. З огляду на це важливого значення набувають вимоги до плодів яблук, які використовуються як сировина для сокового виробництва. Основні показники якості та допустимі відхилення для плодів яблук, призначених для виготовлення соків, наведено в табл. 1.5.

Таблиця 1.5

Вимоги до плодів яблук для виготовлення соків

Найменування показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Плоди свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з рівно зрізаної у шкірці плодів плодоніжкою. Допускаються плоди з відпало, але не вирваною плодоніжкою

Продовження табл. 1.5

Запах і смак	Властиві свіжим яблучніів, без стороннього запаху і присмаку
Забарвлення	Від світло-зеленого до яскраво-червоного.
Допустимі відхилення від поверхні плоду, см ^{2}: 1) слабка плямистість загальною площею від поверхні плоду, не більше	2
2) натиски від упаковки, (проколи, подряпини, сітка, пробкові освіти), не більше	1/4
Плоди зелені, підморожені та загнили	Не допускаються

Дотримання зазначених вимог є необхідною умовою отримання готового продукту з високими органолептичними показниками, належною харчовою цінністю та тривалим терміном зберігання. Якість сировини безпосередньо впливає на смак, аромат, колір, консистенцію та хімічний склад яблучного соку, тому контроль плодів на етапі приймання має важливе значення для підприємств сокової промисловості.

Одним із найважливіших показників є зовнішній вигляд плодів. Для переробки допускаються лише свіжі, чисті яблука без ознак механічних пошкоджень, уражень шкідниками та хворобами. Наявність таких дефектів може спричиняти розвиток мікрофлори, погіршення органолептичних властивостей та зниження безпечності готової продукції. Водночас нормативними вимогами допускаються незначні відхилення, які не впливають на якість сировини та придатність її до переробки [9].

Важливими критеріями оцінки є також запах і смак плодів. Яблука повинні мати характерні для даного виду плодів аромат і смак без сторонніх присмаків та запахів. Ці показники значною мірою визначають смаковий профіль майбутнього соку, оскільки сторонні запахи можуть передаватися готовому продукту та негативно впливати на його споживчі властивості.

Особливу увагу приділяють забарвленню плодів, яке є одним із показників стиглості та сортових особливостей яблук. Для сокового виробництва використовують плоди із забарвленням від світло-зеленого до яскраво-червоного, що відповідає біологічній стиглості та забезпечує належний вміст цукрів, органічних кислот і біологічно активних речовин. Нормативними документами також передбачаються допустимі відхилення у вигляді незначної плямистості або слідів від пакування, які не впливають на якість переробленої продукції.

Особливо суворі вимоги встановлюються щодо недопущення до переробки зелених, підморожених або загнилих плодів. Такі яблука характеризуються порушеним хімічним складом, зниженим вмістом поживних речовин та можуть бути джерелом мікробіологічного забруднення. Використання подібної сировини призводить до погіршення якості соку, зміни його смаку, аромату та кольору, а також може негативно впливати на безпечність готового продукту.

Висока якість яблучного соку залежить не лише від характеристик вихідної сировини, а й від особливостей технологічного процесу його виробництва.

Саме технологія переробки плодів забезпечує максимальне збереження поживних речовин, формування органолептичних властивостей продукції та її безпечність для споживача.

У процесі виробництва натуральних соків більшість водорозчинних компонентів плодів, таких як цукри, органічні кислоти, вітаміни, мінеральні речовини, амінокислоти та пектинові сполуки, переходять у готовий продукт.

Водночас нерозчинні або малорозчинні речовини, зокрема клітковина, окремі полісахариди, ліпіди та каротиноїди, переважно залишаються у вичавках після пресування [9].

Технологічний процес виробництва соків включає низку послідовних операцій, кожна з яких має важливе значення для забезпечення якості готової продукції.

До основних етапів належать приймання та сортування плодів, їх миття, подрібнення, пресування, очищення соку від механічних домішок, пастеризація та фасування.

Дотримання встановлених технологічних режимів на кожному етапі дозволяє мінімізувати втрати біологічно активних речовин і забезпечити стабільність показників якості.

Технологічна схема виробництва яблучного соку наведена на рис. 1.1.

Початковим етапом є приймання та сортування сировини, під час якого відбирають плоди, що відповідають вимогам нормативної документації. Наступною операцією є миття яблук, яке забезпечує видалення механічних забруднень, залишків ґрунту та мікроорганізмів з поверхні плодів.

Після підготовки сировина надходить на подрібнення та пресування, у результаті чого відбувається відокремлення рідкої фракції від твердих частин плодів.

Отриманий сік містить завислі частинки та колоїдні речовини, тому для покращення його зовнішнього вигляду та стабільності проводять освітлення або фільтрацію. Залежно від виду продукції на цьому етапі можуть вироблятися як освітлені, так і неосвітлені соки.

Важливою стадією технологічного процесу є теплова обробка, зокрема пастеризація, яка спрямована на знищення небажаної мікрофлори та забезпечення мікробіологічної безпечності продукту.

Завдяки правильно підібраним температурним режимам вдається зберегти більшу частину біологічно активних речовин і водночас продовжити термін придатності соку.

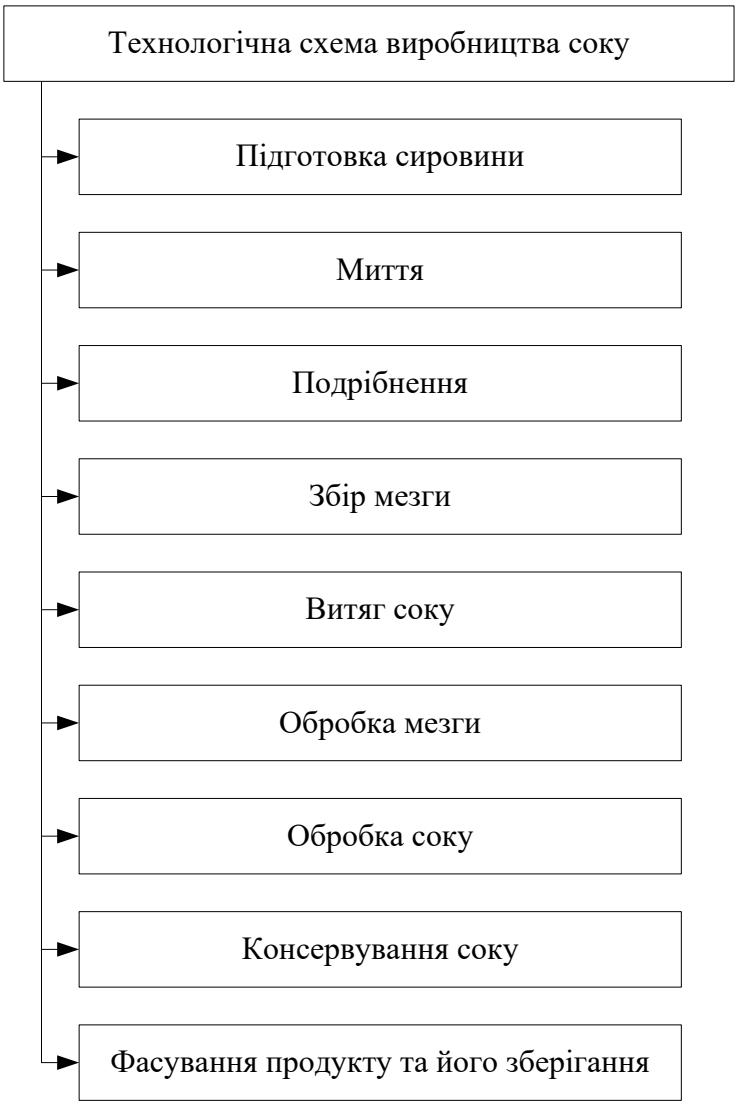


Рис. 1.1. Технологічна схема виробництва соку

Джерело: створено автором на основі [33]

Завершальними операціями є фасування та герметичне пакування продукції. Саме на цьому етапі формується товарний вигляд продукту та забезпечується його захист від зовнішніх факторів під час транспортування і зберігання. Використання сучасних пакувальних матеріалів дозволяє зберігати якісні характеристики соку протягом усього терміну реалізації.

Сучасний ринок сокової продукції України характеризується високим рівнем насиченості, значною конкуренцією та постійним оновленням асортименту. За даними ринкових досліджень, виробництвом соків в Україні

займається близько 400 підприємств, що свідчить про розвиненість галузі та її важливе місце у структурі харчової промисловості. Водночас ринок є достатньо концентрованим, оскільки основну частку продукції забезпечують кілька великих виробників, які формують споживчі тренди та визначають напрямки розвитку галузі. [9,10].

До провідних виробників сокової продукції в Україні належать як міжнародні корпорації, так і вітчизняні підприємства. Серед них особливе місце займає компанія PepsiCo, яка представлена на ринку брендами Sandora, Садочок та Sanday і є одним із ключових гравців у сегменті соків. Значну конкуренцію їй складає компанія Vitmark-Україна, яка випускає продукцію під торговими марками Jaffa, Наш Сік, Соковита та Чудо-Чадо і в останні роки займає лідируючі позиції на внутрішньому ринку. Також вагому роль відіграє Coca-Cola HBC Україна з брендами Rich та Добрий, яка активно розвиває сегмент соків і нектарів.

Серед вітчизняних виробників варто відзначити компанії «Екосфера», T.B.Fruit (бренд Galicia) та «Оболонь», які забезпечують значну частку національного виробництва та активно розширюють асортимент продукції. Окремо слід відзначити T.B.Fruit як одного з найбільших українських виробників соків прямого віджиму та фруктових концентратів, що також орієнтується на експортні ринки. Загалом продукція зазначених виробників формує близько 90 % внутрішнього ринку соків України, що свідчить про високий рівень його концентрації.

Сучасні виробники прагнуть до постійного розширення асортименту сокової продукції, пропонуючи споживачам широкий вибір смаків, видів та форматів упаковки. Зазвичай у лінійці одного виробника представлено від 10 до 20 найменувань продукції, що дозволяє задовольняти потреби різних сегментів споживачів. При цьому формування асортименту має також економічне значення, оскільки продукція з різною часткою натурального соку

та використанням різної сировини дозволяє регулювати цінову політику підприємств і забезпечувати їх конкурентоспроможність на ринку.

Для узагальнення інформації про основних виробників сокової продукції в Україні наведено табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Основні виробники сокової продукції на ринку України

№	Компанія	Основні бренди	Коротка характеристика
1	PepsiCo	Sandora, Садочок, Sanday	Один із найбільших міжнародних виробників, представлений на українському ринку з 2007 року після придбання «Сандора»
2	Vitmark-Україна	Jaffa, Наш Сік, Соковита, Чудо-Чадо	Один із лідерів українського ринку соків, потужний виробник дитячої та масової сокової продукції
3	Coca-Cola HBC Україна	Rich, Добрий	Міжнародна компанія, що активно розвиває сегмент соків та нектарів
4	Екосфера	Ранок, Соки України	Вітчизняний виробник, який розширює присутність на ринку сокової продукції
5	T.B.Fruit	Galicia	Один із найбільших виробників соків прямого віджиму та концентратів, орієнтований на експорт
6	Оболонь	Живчик, соковмісні напої	Відомий виробник безалкогольних напоїв із присутністю у соковому сегменті
7	Вімм-Білль-Данн Україна	різні бренди	Підприємство, інтегроване у структуру PepsiCo, працює у сегменті соків та дитячого харчування

Джерело: створено автором на основі [38]

Аналіз структури вітчизняного ринку сокової продукції свідчить про його високу концентрацію та залежність від діяльності обмеженої кількості великих виробників. За експертними оцінками, близько 85–90 % ринку соків в Україні контролюється п’ятьма–семи основними компаніями, серед яких домінують PepsiCo, Vitmark-Україна та Coca-Cola HBC Україна.

У структурі споживання сокової продукції найбільшу частку займають відновлені соки та нектари - приблизно 70–75 % загального обсягу реалізації, що пояснюється їх доступною ціною та широким асортиментом. На натуральні соки прямого віджиму припадає значно менша частка - орієнтовно 10–15 %, однак цей сегмент демонструє стабільну тенденцію до зростання у зв'язку з підвищенням попиту на здорове харчування.

Яблучний сік залишається одним із найбільш популярних на ринку фруктових соків і становить близько 20–25 % у структурі фруктових смаків, що пояснюється стабільною сировинною базою, відносно низькою собівартістю виробництва та високими споживчими властивостями.

Водночас у структурі асортименту спостерігається тенденція до розширення лінійок функціональних продуктів - соків із додаванням вітамінів, мінералів та без доданого цукру. Частка таких продуктів у загальному обсязі ринку поступово зростає і наразі оцінюється на рівні 8–12 %, що відображає зміну споживчих пріоритетів у бік здорового харчування.

Слід відзначити, що зростання обсягів виробництва та розширення асортименту безпосередньо впливають і на інтенсивність зовнішньоекономічних операцій із даною категорією товарів. Підвищення попиту на функціональні та натуральні соки, а також активна участь українських виробників у міжнародній торгівлі зумовлюють збільшення обсягів переміщення сокової продукції через митний кордон України.

У цьому контексті особливого значення набуває аналіз імпортно-експортних операцій саме з використанням автомобільного транспорту, який є найбільш гнучким і поширеним способом доставки продовольчих товарів. Автомобільні перевезення забезпечують оперативність постачання, можливість транспортування невеликих і середніх партій продукції, а також доставку «від дверей до дверей», що є критично важливим для швидкопсувних товарів, до яких належать соки та соковмісна продукція. Саме тому подальший

аналіз доцільно зосередити на особливостях імпорту та експорту яблучних соків автомобільним транспортом через митний кордон України.

Україна традиційно виступає одним із важливих постачальників концентрованих фруктових соків, насамперед яблучного концентрату, що користується стабільним попитом у країнах Європейського Союзу. Розширення виробничих потужностей, модернізація технологічних ліній та відповідність продукції міжнародним стандартам якості сприяють підвищенню конкурентоспроможності українських соків на зовнішніх ринках.

Значна частина експортних поставок спрямовується до країн ЄС, де українська продукція використовується як сировинна база для виробництва відновлених соків і нектарів. Особливої ваги набуває яблучний концентрат, який є ключовою експортною позицією галузі. Його постачання характеризується стабільною динамікою та сезонними коливаннями, що залежать від урожайності яблук і обсягів переробки сировини.

Водночас імпорт сокової продукції в Україну також залишається важливою складовою ринку. Основу імпортних поставок становлять концентрати цитрусових і тропічних фруктів, а також готові соки преміум-сегменту. Імпорт дозволяє забезпечити різноманітність асортименту на внутрішньому ринку та компенсувати природні обмеження щодо вирощування окремих видів фруктів у кліматичних умовах України [11,12].

Особливу роль у структурі зовнішньої торгівлі відіграють автомобільні перевезення, які є найбільш поширеним видом транспортування продовольчих товарів через митний кордон України. Автотранспорт забезпечує високу мобільність поставок, скорочення логістичних витрат та можливість оперативної доставки продукції до країн-сусідів, насамперед Польщі, Румунії, Словаччини та Угорщини. Саме ці країни є ключовими транзитними та торговельними партнерами України у сфері сокової продукції.

Аналіз сучасного стану ринку соків України, наведений в у табл. 1.7., свідчить про поступове відновлення та зростання його обсягів у 2023–2025

роках. Загальний обсяг ринку демонструє помірну позитивну динаміку, що зумовлено стабілізацією внутрішнього споживання, адаптацією виробників до умов воєнного часу та переорієнтацією зовнішніх ринків збуту.

Таблиця 1.7

Основні показники ринку соків України

Показник	2023	2024
Обсяг ринку соків, млн л	410	425
Частка відновлених соків	72 %	71 %
Частка нектарів	18 %	18 %
Частка натуральних соків (прямого віджиму)	10 %	11 %
Частка яблучного соку в структурі фруктових смаків	22 %	23 %
Експорт сокової продукції, млн дол. США	120	135
Імпорт соків, млн дол. США	85	90
Частка експорту через ЄС	70 %	72 %
Частка автотранспортних перевезень у зовнішній торгівлі	82 %	84 %

Джерело: [57]

Структура ринку залишається традиційною з домінуванням відновлених соків, частка яких становить близько 70 % загального обсягу. Водночас спостерігається поступове зростання сегмента натуральних соків прямого віджиму, що пов’язано зі зміною споживчих пріоритетів у бік більш здорового харчування[13].

У зовнішній торгівлі соковою продукцією України простежується стійке зростання експорту при відносно стабільному імпорті. Основними ринками збуту залишаються країни Європейського Союзу, на які припадає понад 70 % експортних поставок. Важливою особливістю логістики є домінування автомобільного транспорту, частка якого перевищує 80 %, що пояснюється географічною близькістю торговельних партнерів та гнучкістю автоперевезень.

1.3. Порядок здійснення митного контролю та митного оформлення харчових продуктів при переміщенні їх через митний кордон України в режимі «імпорт»

Переміщення харчових продуктів через митний кордон України є важливою складовою зовнішньоекономічної діяльності та здійснюється відповідно до вимог національного законодавства, спрямованого на забезпечення безпечності продукції, захист прав споживачів і дотримання санітарно-епідеміологічних норм. Правове регулювання імпорту продовольчих товарів базується на положеннях Митного кодексу України, Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про захист прав споживачів», «Про зовнішньоекономічну діяльність», «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми та побічні продукти тваринного походження», а також інших нормативно-правових актів у сфері державного контролю та митного регулювання.

Особливого значення набуває контроль за продовольчими товарами, оскільки їхня якість і безпечність безпосередньо впливають на здоров'я населення. З цією метою державними органами здійснюється комплекс заходів, спрямованих на недопущення ввезення на митну територію України продукції, яка не відповідає встановленим вимогам щодо безпечності, маркування, складу або походження. Одним із основних нормативних документів у цій сфері є ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», який визначає права та обов'язки операторів ринку, порядок здійснення державного контролю та вимоги до продукції, що виробляється, реалізується, імпортується або експортується [14, 15].

При ввезенні харчових продуктів на митну територію України митні органи взаємодіють із компетентними контролюючими службами, зокрема органами Держпродспоживслужби, які здійснюють державний контроль

відповідності продукції встановленим вимогам. Впровадження принципу «єдиного вікна» значно спростило процедури взаємодії між суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності та державними органами, забезпечивши оперативний обмін інформацією та скорочення часу проходження контрольних процедур [16].

Митний контроль і митне оформлення товарів здійснюються відповідно до вимог Митного кодексу України та нормативних актів Міністерства фінансів України, які регламентують порядок виконання митних формальностей із застосуванням митної декларації. Процес митного оформлення передбачає перевірку документів, визначення коду товару згідно з УКТ ЗЕД, встановлення митної вартості, перевірку дотримання заходів нетарифного регулювання та нарахування обов'язкових митних платежів (рис. 1.2).

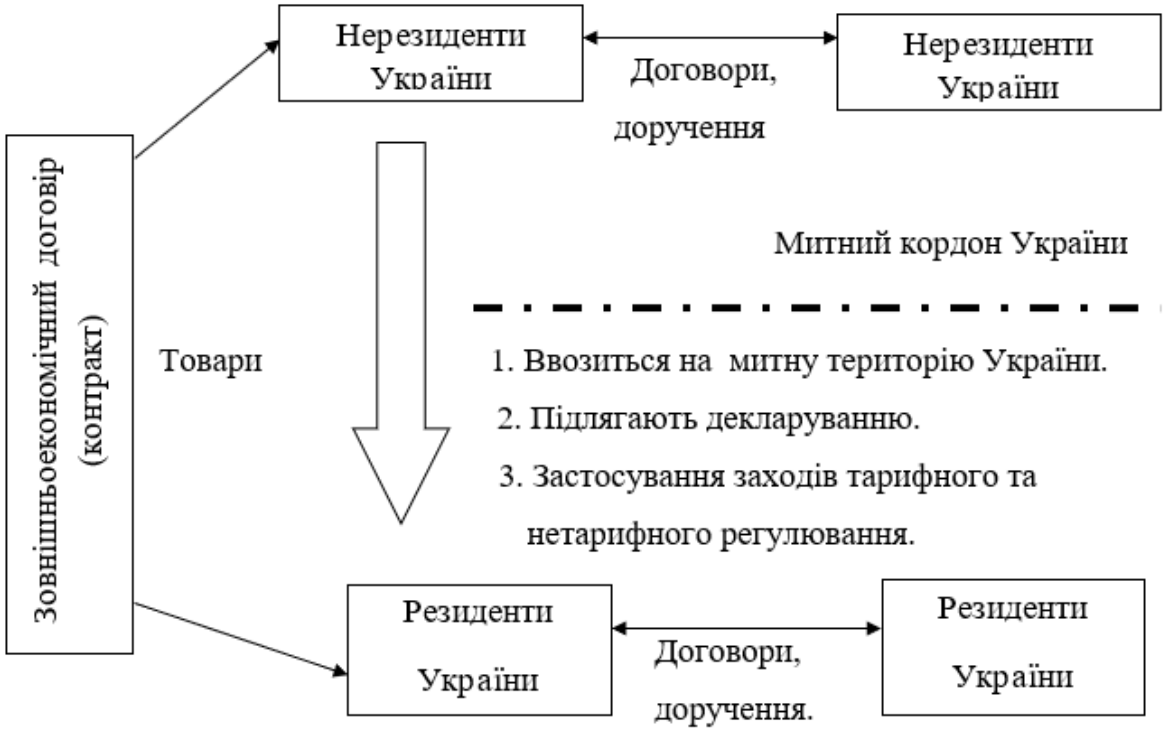


Рис. 1.2. Схема процесу імпорту

Джерело: створено автором на основі [22]

Ввезення продовольчих товарів на митну територію України в митному режимі «імпорт» передбачає виконання низки обов'язкових умов. Насамперед суб'єкт зовнішньоекономічної діяльності повинен подати митному органу комплект документів, що підтверджують законність та умови здійснення зовнішньоторговельної операції. До таких документів належать зовнішньоекономічний контракт, рахунок-фактура (інвойс), транспортні документи, сертифікати походження товару, документи щодо якості та безпечності продукції, а також інші документи, передбачені законодавством.

Крім документального підтвердження операції, імпортер зобов'язаний сплатити всі встановлені законодавством митні платежі, до яких належать ввізне мито, податок на додану вартість та, у разі необхідності, акцизний податок. Важливою умовою також є дотримання вимог нетарифного регулювання, які можуть передбачати проходження санітарного, фітосанітарного, ветеринарного чи інших видів державного контролю залежно від характеру товару [17].

Митний режим «імпорт» є одним із найбільш поширених режимів зовнішньоекономічної діяльності. Відповідно до його положень товари ввозяться на митну територію України для вільного обігу без обмеження строків перебування та можуть використовуватися власником без додаткових митних обмежень після завершення митного оформлення. Цей режим застосовується до товарів, що переміщуються на підставі зовнішньоекономічних договорів купівлі-продажу, бартерних операцій, інвестиційних угод, а також інших господарських операцій, передбачених законодавством.

Для продовольчих товарів, зокрема фруктових соків та іншої харчової продукції, дотримання вимог митного законодавства має особливе значення. Правильне визначення коду товару за УКТ ЗЕД, підтвердження його безпечності та належне документальне оформлення є необхідними умовами безперешкодного переміщення продукції через митний кордон України

автомобільним транспортом. Саме тому ефективна організація митного контролю та митного оформлення виступає важливим елементом забезпечення законності зовнішньоторговельних операцій і захисту внутрішнього ринку від небезпечної або неякісної продукції.

Однією з обов'язкових умов здійснення митного оформлення імпортних харчових продуктів для їх вільного обігу на території України є підтвердження відповідності продукції встановленим вимогам щодо безпечності, якості, пакування та маркування. Дотримання цих вимог спрямоване на захист здоров'я споживачів, забезпечення їх права на отримання достовірної інформації про товар та запобігання потраплянню на внутрішній ринок продукції, що не відповідає чинним нормативним документам [18,19].

При ввезенні харчових продуктів на митну територію України суб'єкт зовнішньоекономічної діяльності повинен надати документи, які підтверджують відповідність продукції встановленим стандартам та вимогам законодавства. До таких документів належать сертифікати відповідності або документи про визнання іноземних сертифікатів, а для продукції рослинного походження - відповідні фітосанітарні та карантинні документи. Наявність зазначених документів є необхідною умовою завершення митного оформлення та випуску товару у вільний обіг.

Особливе значення під час здійснення митного контролю приділяється перевірці правильності маркування харчових продуктів. Відповідно до вимог українського законодавства вся інформація про продукцію повинна бути викладена державною мовою та розміщуватися на упаковці або етикетці у зрозумілій для споживача формі. Відсутність обов'язкової інформації або її невідповідність встановленим вимогам може стати підставою для відмови у пропуску товару через митний кордон України.

Маркування харчових продуктів повинно містити повний перелік відомостей, необхідних для інформування споживача про характеристики товару. Зокрема, на упаковці зазначаються найменування продукції, її склад,

харчова та енергетична цінність, маса або об'єм, дата виробництва, кінцевий термін споживання, умови зберігання, відомості про виробника та країну походження. Для окремих видів продукції також передбачається зазначення інформації щодо наявності генетично модифікованих компонентів, можливих обмежень у споживанні певними категоріями населення та спеціальних умов використання [20].

Для сокової продукції, зокрема яблучних соків, вимоги до маркування мають особливе значення, оскільки вони дозволяють ідентифікувати вид продукції, спосіб її виробництва (сік прямого віджиму, відновлений або концентрований), склад інгредієнтів, наявність доданого цукру чи інших компонентів. Така інформація використовується не лише споживачами, але й митними органами під час класифікації товару за УКТ ЗЕД та визначення необхідних дозвільних документів.

Державне регулювання імпорту харчових продуктів поширюється також на пакувальні матеріали, які контактують із продукцією. Пакування повинно забезпечувати збереження якості та безпечності харчових продуктів протягом усього періоду транспортування, зберігання та реалізації. Матеріали упаковки не повинні виділяти шкідливі речовини або змінювати органолептичні властивості продукції. Відповідність пакування встановленим вимогам перевіряється під час державного контролю та митного оформлення.

Яблучні соки належать до харчових продуктів, які під час ввезення на митну територію України підлягають державному контролю щодо їх безпечності, якості та відповідності встановленим вимогам законодавства. Особливості митного оформлення цієї категорії товарів обумовлені необхідністю забезпечення належного рівня захисту здоров'я населення та недопущення до обігу продукції, яка може становити небезпеку для споживачів [21,22].

Основні документи та контрольні процедури, що застосовуються при імпорті яблучних соків в Україну, наведено в табл. 1.8

Таблиця 1.8

Документи та контрольні процедури при імпорті яблучних соків на митну територію України

Етап контролю	Документ / процедура	Призначення
Попередній державний контроль	Документи країни-експортера	Підтвердження безпечності та походження продукції
Митне оформлення	Митна декларація (МД)	Заявлення товару до митного режиму «імпорт»
Підтвердження якості та безпечності	Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи (за потреби)	Підтвердження відповідності вимогам безпечності
Нетарифне регулювання	Ліцензія на імпорт (у разі встановлення ліцензування)	Дозвіл на здійснення зовнішньоекономічної операції
Контроль маркування	Перевірка відповідності етикетування вимогам законодавства України	Захист прав споживачів та інформування про товар
Фітосанітарний контроль	Фітосанітарні документи (для продукції рослинного походження)	Підтвердження відсутності карантинних організмів
Митний контроль	Перевірка коду УКТ ЗЕД та митної вартості	Визначення порядку оподаткування та митних платежів
Випуск у вільний обіг	Завершення митного оформлення	Надання права реалізації продукції на території України

Джерело: створено автором на основі [22]

Процедура імпорту яблучних соків має комплексний характер і поєднує митний, санітарний, фітосанітарний та документальний контроль. Найбільше значення для митного оформлення мають документи, які підтверджують безпечність продукції, її походження та відповідність вимогам українського законодавства. Система багаторівневого контролю дозволяє мінімізувати ризики потрапляння на внутрішній ринок неякісної або небезпечної продукції та забезпечує належний рівень захисту споживачів.

ВИСНОВКИ ДО 1 РОЗДІЛУ

Отже, формування якості соків є складним багатофакторним процесом, що охоплює всі етапи виробництва та товароруху. Від належного поєднання якісної сировини, сучасних технологій переробки, ефективного пакування та дотримання умов зберігання залежить конкурентоспроможність продукції на ринку та рівень задоволення споживачів її споживчими властивостями. Яблучний сік є джерелом широкого комплексу поживних та біологічно активних речовин, що обумовлюють його корисні властивості та популярність серед споживачів. Збалансований хімічний склад продукту забезпечує його високу засвоюваність та позитивний вплив на різні фізіологічні процеси в організмі людини. Вимоги до плодів яблук, призначених для виробництва соків, спрямовані на забезпечення високої якості та безпечності готової продукції. Використання доброякісної сировини є одним із визначальних факторів формування споживчих властивостей яблучного соку та гарантує його відповідність вимогам стандартів і очікуванням споживачів.

Сучасний ринок соків України характеризується високою концентрацією, домінуванням великих виробників та поступовим зростанням сегменту натуральних і функціональних соків, що має важливе значення також для формування товарної номенклатури при митному оформленні та класифікації продукції за УКТ ЗЕД. Зовнішня торгівля яблучними соками та концентратами характеризується поєднанням експортної орієнтації українського виробництва та імпортної залежності від окремих видів сировини. У цих умовах автомобільний транспорт виступає ключовим логістичним інструментом, що забезпечує ефективне переміщення продукції через митний кордон України та впливає на особливості здійснення митних процедур. Ринок соків України характеризується стабільним розвитком, зростанням експортного потенціалу та підвищенням ролі автотранспортних перевезень у структурі зовнішньої торгівлі.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ РИНКУ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇХ ЗОВНІШНЬОЇ ТОРГІВЛІ В УКРАЇНІ

2.1. Загальна характеристика підприємства ФОП «МУРАТОВ»

Фізична особа-підприємець «МУРАТОВ», заснована у 2015 році в місті Харків, є прикладом сучасного малого підприємства, що функціонує в умовах активного розвитку електронної комерції та цифровізації торгівлі в Україні. Розташування підприємства у місті Харкові, який є важливим промисловим, науковим і логістичним центром держави, створює сприятливі передумови для його ефективної діяльності. Реєстрація на проспекті Науки забезпечує зручну транспортну доступність та оптимальні умови для взаємодії з постачальниками і клієнтами, що є важливим чинником у сфері роздрібної онлайн-торгівлі.

У процесі свого розвитку підприємство пройшло кілька етапів становлення. Початковий етап (2015–2017 рр.) був спрямований на формування асортименту продукції та встановлення партнерських відносин із постачальниками, а також впровадження базових цифрових інструментів для організації онлайн-продажів і доставки товарів. На наступному етапі (2018–2020 рр.) спостерігалося розширення товарного асортименту, впровадження інноваційних рішень у сфері управління замовленнями та підвищення рівня клієнтського сервісу. У період 2021–2025 рр. підприємство демонструє стабільне зростання, посилює свою ринкову позицію та інтегрує принципи соціальної відповідальності, зокрема участь у благодійних ініціативах та підтримку місцевих громад.

Основним видом діяльності ФОП «МУРАТОВ» є роздрібна торгівля товарами через мережу Інтернет та системи поштових замовлень. Така форма

організації бізнесу дозволяє охоплювати широкий географічний ринок України, забезпечуючи доступність продукції для споживачів незалежно від їх місця проживання. Ефективність діяльності підприємства значною мірою забезпечується використанням сучасних інформаційних технологій, автоматизацією процесів обробки замовлень, а також активним застосуванням цифрових маркетингових інструментів.

Асортимент продукції підприємства є досить широким і включає електроніку, побутову техніку, аксесуари та смарт-пристрої (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Номенклатура продукції ФОП «МУРАТОВ»

Група товарів	Підгрупа	Асортимент продукції
Електроніка	Смартфони	Apple, Samsung, Xiaomi та інші бренди
	Планшети	Моделі для навчання, роботи та мультимедійного використання
	Ноутбуки	Компактні та універсальні моделі для роботи і навчання
	Аксесуари для електроніки	Навушники (бездротові та провідні), зарядні пристрої, чохли, захисні стекла
Побутова техніка	Мала побутова техніка	Кавоварки, блендери, мікрохвильові печі
	Велика побутова техніка	Пральні машини, холодильники, посудомийні машини
Аксесуари та додаткові товари	Кабелі та адаптери	USB-кабелі, HDMI-кабелі, адаптери живлення
	Системи безпеки	Відеокамери спостереження, сигналізації
	Смарт-гаджети	Розумні розетки, смарт-лампочки та інші пристрої для автоматизації побуту

Така диверсифікація товарного портфеля дозволяє задовольняти потреби різних категорій споживачів і підвищує конкурентоспроможність підприємства на ринку. Важливу роль у формуванні асортименту відіграє

ретельний відбір постачальників та орієнтація на продукцію провідних світових брендів.

Організаційна структура підприємства побудована за функціональним принципом і включає керівництво, відділи продажу та маркетингу, логістики, закупівель, фінансів та обслуговування клієнтів (рис. 2.1).



Рис. 2.1. Організаційна структура ФОП «МУРАТОВ»

Така структура забезпечує чіткий розподіл обов'язків, ефективну координацію бізнес-процесів і оперативне реагування на зміни ринкового середовища. Особливу роль відіграють логістичний відділ та відділ клієнтського обслуговування, які безпосередньо впливають на рівень задоволеності споживачів і швидкість виконання замовлень.

ФОП «МУРАТОВ» демонструє приклад ефективного функціонування сучасного торговельного підприємства, яке поєднує інноваційні технології, гнучку організаційну структуру та орієнтацію на потреби споживачів. Перспективи розвитку підприємства пов'язані з подальшою цифровізацією бізнес-процесів, розширенням асортименту та посиленням позицій на внутрішньому ринку електронної комерції України.

Водночас ефективне функціонування організаційної структури неможливе без належного матеріально-технічного забезпечення. Саме матеріально-технічна база створює необхідні умови для реалізації функцій кожного структурного підрозділу, забезпечує зберігання товарів, організацію

логістичних процесів, обробку замовлень та комунікацію з клієнтами. Рівень оснащеності підприємства сучасними технічними засобами значною мірою визначає його конкурентоспроможність, продуктивність праці та якість надання послуг. З огляду на це, важливим елементом характеристики діяльності ФОП «МУРАТОВ» є аналіз його матеріально-технічної бази, яка забезпечує ефективне функціонування підприємства та підтримує виконання основних бізнес-процесів. Основні складові матеріально-технічного забезпечення підприємства наведено в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Матеріально-технічна база ФОП «МУРАТОВ»

Складова матеріально-технічної бази	Характеристика
Складські приміщення	Площа – близько 150 м². Розташовані в м. Харків. Оснащені стелажами для зберігання товарів, системою вентиляції та температурного контролю для електронної техніки.
Система безпеки складу	Відеоспостереження, охоронна сигналізація та пожежна система для забезпечення збереження товарно-матеріальних цінностей.
Офісні приміщення	Площа – близько 50 м². Використовуються для адміністрування діяльності, управління замовленнями, роботи відділу продажу та обслуговування клієнтів.
Офісне обладнання	Комп'ютери, принтери, сканери та спеціалізоване програмне забезпечення для обліку, аналізу та контролю замовлень.
Транспортні засоби	Два комерційні автомобілі для доставки електроніки та побутової техніки по м. Харків та Харківській області.
Логістичні партнери	Співпраця з національними кур'єрськими службами для доставки товарів по всій території України.
Складське обладнання	Ручні підйомники та вантажні візки для переміщення великогабаритної побутової техніки та інших товарів.
Системи управління складом	Автоматизовані системи обліку товарних запасів, контролю залишків та моніторингу процесів доставки.
Інтернет-платформа	Власний сайт для онлайн-замовлень, інтегрований із системами обліку та управління замовленнями.

Продовження табл. 3.2.

CRM-система	Використовується для обробки замовлень, ведення клієнтської бази, управління комунікаціями та підвищення якості обслуговування.
Облікові та фінансові системи	Програмне забезпечення для бухгалтерського обліку, фінансового планування, контролю витрат та управління запасами.
Технічна підтримка	Спеціалізована служба, яка надає консультації клієнтам, здійснює інформаційну підтримку та координує питання гарантійного обслуговування.

ФОП «МУРАТОВ» має достатньо розвинену матеріально-технічну базу для здійснення діяльності у сфері електронної комерції. Наявність власних складських приміщень, транспортних засобів, сучасних інформаційних систем та засобів автоматизації дозволяє підприємству забезпечувати ефективне управління товарними потоками, оперативне виконання замовлень та високий рівень обслуговування клієнтів. Використання цифрових технологій і CRM-систем сприяє оптимізації бізнес-процесів та підвищенню конкурентоспроможності підприємства на ринку.

Поряд із аналізом організаційної структури та матеріально-технічної бази підприємства важливе значення має оцінка результативності його господарської діяльності. Для визначення ефективності функціонування ФОП «МУРАТОВ» доцільно проаналізувати основні техніко-економічні показники, які характеризують рівень доходності, прибутковості, ліквідності та інвестиційної активності підприємства. Дослідження динаміки зазначених показників дозволяє оцінити фінансовий стан суб'єкта господарювання, виявити тенденції його розвитку та визначити перспективи подальшого зростання.

Основні техніко-економічні показники діяльності ФОП «МУРАТОВ» за 2022-2024 роки наведено у табл. 2.3.

Дані свідчать про позитивну динаміку розвитку підприємства протягом досліджуваного періоду. Так, дохід від реалізації продукції зріс із 7,2 млн грн

у 2023 році до 12,3 млн грн у 2025 році, що становить збільшення майже на 71 %, що свідчить про розширення масштабів діяльності підприємства та зростання попиту на реалізовану продукцію.

Валовий прибуток за досліджуваний період збільшився більш ніж удвічі - з 2,33 млн грн до 5,1 млн грн, що характеризує підвищення ефективності операційної діяльності. Позитивна тенденція спостерігається також щодо чистого прибутку, який зріс з 1,2 млн грн у 2023 році до 1,9 млн грн у 2025 році.

Таблиця 2.3.

Таблиця техніко-економічних показників підприємства

Показник	Роки			Абсолютне відхилення	
	2022	2023	2024	2023/2022	2024/2023
Дохід (виручка), тис. грн	7 200	9 100	12 300	1 900	3 200
Валовий прибуток, тис. грн	2 330	3 050	5 100	720	2 050
Чистий прибуток, тис. грн	1 200	1 500	1 900	300	400
Коефіцієнт ліквідності	1,7	1,9	2,1	0	0
Рентабельність продажу, %	17,5	18	15,83	1	-2
Кількість реалізованих товарів, од.	3 000	3 500	7 500	500	4 000
Витрати на логістику, тис. грн	600	700	1 000	100	300
Інвестиції в оновлення обладнання, тис. грн	150	200	500	50	300

Важливим показником фінансової стійкості є коефіцієнт ліквідності, значення якого протягом аналізованого періоду збільшилося з 1,7 до 2,1, що свідчить про достатній рівень платоспроможності підприємства та його здатність своєчасно виконувати поточні фінансові зобов'язання.

Кількість реалізованих товарів зросла з 3000 до 7500 одиниць, що підтверджує активне розширення обсягів продажу та збільшення клієнтської бази. Водночас збільшення обсягів реалізації зумовило зростання логістичних витрат з 600 тис. грн до 1 млн грн. Незважаючи на це, підприємство зберігає прибутковість діяльності та демонструє стабільні фінансові результати.

Окремої уваги заслуговує збільшення інвестицій в оновлення обладнання, обсяг яких у 2025 році досяг 500 тис. грн, що більш ніж утричі перевищує показник 2023 року. Це свідчить про прагнення керівництва підприємства до модернізації матеріально-технічної бази та впровадження сучасних технологій у процес здійснення господарської діяльності.

Проведений аналіз діяльності ФОП «МУРАТОВ» засвідчив наявність стабільних показників фінансово-господарської діяльності, розвиненої матеріально-технічної бази та ефективної системи управління логістичними процесами. Незважаючи на те, що підприємство здійснює діяльність у сфері електронної комерції, його організаційна структура, система управління товарними потоками та механізми взаємодії з постачальниками є характерними для сучасних суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності. Дослідження особливостей функціонування підприємства дозволяє сформувати практичне уявлення про організацію логістичних процесів, документообігу та контролю за рухом товарів, що має важливе значення при вивченні порядку переміщення продукції через митний кордон України, що створює необхідне підґрунтя для подальшого дослідження особливостей митного контролю, митного оформлення та справляння митних платежів при переміщенні продовольчих товарів, зокрема яблучних соків, автомобільним транспортом через митний кордон України.

2.2. Аналіз динаміки українського ринку та перспективи виробництва натуральних соків

Ринок сокової продукції є важливою складовою харчової промисловості України та відіграє значну роль у забезпеченні населення продукцією рослинного походження з високою харчовою та біологічною цінністю. Соки належать до категорії продуктів щоденного споживання, тому тенденції їх виробництва та реалізації значною мірою відображають зміни споживчих вподобань, рівень купівельної спроможності населення та загальний стан продовольчого ринку країни.

В останні роки український ринок натуральних соків зазнав суттєвих трансформацій під впливом економічних, соціальних та зовнішньоторговельних факторів. Поряд зі змінами у структурі внутрішнього попиту спостерігається активізація зовнішньоекономічної діяльності підприємств сокової галузі, зростання обсягів експорту продукції та розширення географії міжнародних поставок. Особливе місце серед фруктових соків займає яблучний сік, який є одним із найбільш затребуваних як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках завдяки значній сировинній базі та високому експортному потенціалу України.

Аналіз сучасного стану ринку натуральних соків дозволяє оцінити тенденції розвитку галузі, визначити основні напрями її функціонування та окреслити перспективи подальшого зростання виробництва. Крім того, дослідження динаміки ринку має важливе значення для розуміння масштабів зовнішньоторговельних операцій із соковою продукцією, що безпосередньо пов'язано з особливостями митного оформлення та переміщення продовольчих товарів через митний кордон України [23,24].

Показовим індикатором рівня концентрації ринку та конкурентного середовища сокової галузі є розподіл часток між основними виробниками продукції. Аналіз структури ринку дозволяє визначити провідних учасників

галузі, оцінити рівень їхнього впливу на формування асортименту, цінової політики та обсягів виробництва сокової продукції. Висока концентрація ринку свідчить про домінування декількох великих компаній, які забезпечують основну частину виробництва та реалізації соків в Україні.

З метою наочного відображення співвідношення ринкових часток найбільших виробників сокової продукції доцільно розглянути структуру українського ринку соків, представлену на рис. 2.2.

Лідируючі позиції на ринку займає компанія PepsiCo, на яку припадає 46 % загального обсягу виробництва сокової продукції. Друге місце належить компанії СП «Вітмарк-Україна» з часткою 28 %, тоді як частка Coca-Cola становить 11 %. Менші позиції займають ЗАТ «Ерлан» та інші виробники, сукупна частка яких складає 15 %. Така структура ринку свідчить про значну концентрацію виробництва у руках кількох великих компаній, що формують основні тенденції розвитку галузі та визначають конкурентне середовище на ринку натуральних соків України.

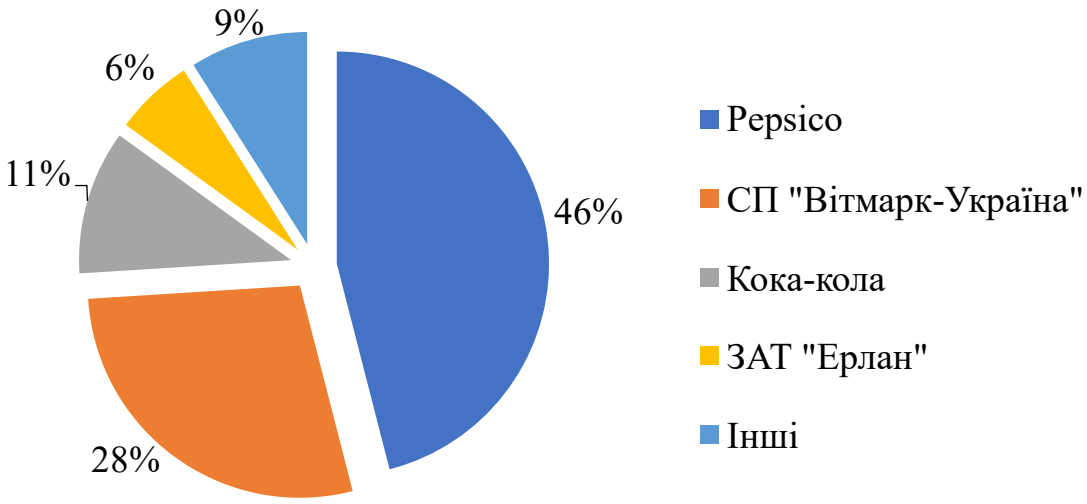


Рис. 2.2. Структура компаній-лідерів сокової індустрії в Україні за 2024 р.

Джерело: створено автором на основі [44]

Поряд із дослідженням структури ринку за основними виробниками важливим є аналіз територіального розміщення підприємств сокової

промисловості України. Регіональна концентрація виробництва значною мірою визначається наявністю сировинної бази, розвиненістю транспортної інфраструктури, логістичними можливостями та близькістю до основних ринків збуту. Для підприємств, що здійснюють експортно-імпортні операції, територіальне розташування виробничих потужностей має особливе значення, оскільки безпосередньо впливає на організацію перевезень та ефективність переміщення продукції через митний кордон України автомобільним транспортом [25, 26].

Аналіз регіональної структури виробництва сокової продукції дозволяє визначити області, які формують основний обсяг вітчизняного виробництва, а також оцінити їхній потенціал у сфері зовнішньої торгівлі соками та соковими концентратами (рис. 2.3).

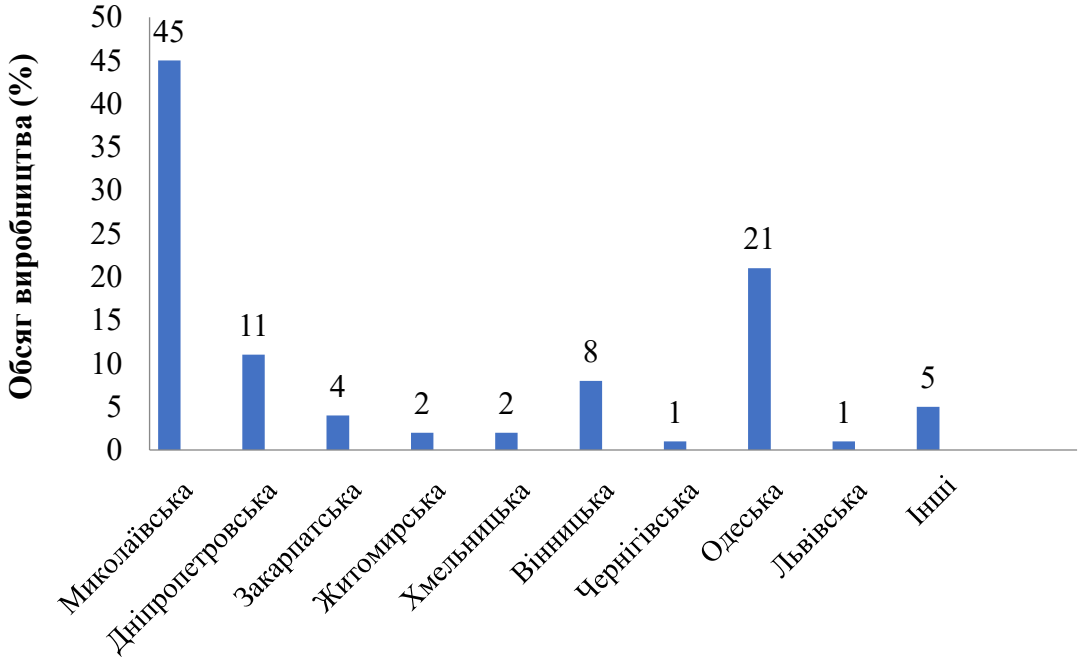


Рис. 2.3. Регіональна структура виробництва сокової продукції в Україні за 2024 р., %

Джерело: створено автором на основі [44]

Найбільша частка виробництва сокової продукції зосереджена у Миколаївській області, на яку припадає 45 % загального обсягу виробництва.

Значну роль також відіграє Одеська область із часткою 21 %, що пояснюється вигідним географічним положенням та розвиненою транспортною інфраструктурою. Частка Дніпропетровської області становить 11 %, Вінницької – 8 %, тоді як інші регіони мають значно менші показники. Така концентрація виробничих потужностей свідчить про нерівномірність розвитку сокової промисловості в Україні та формування основних логістичних центрів виробництва й експорту сокової продукції. Отримані дані є важливими для розуміння напрямів переміщення товарних потоків та організації митних процедур при здійсненні зовнішньоторговельних операцій із соками [27].

Після аналізу регіональної структури виробництва сокової продукції доцільно більш детально оцінити рівень концентрації виробництва між окремими областями України. З метою більш ґрунтовного аналізу було розраховано відхилення частки кожного регіону від середнього значення та визначено їх місце у загальній структурі виробництва. Результати розрахунків наведено в табл. 2.4.

Таблиця 2.4.

Аналіз регіональної структури виробництва сокової продукції в Україні

Регіон	Частка виробництва, %	Відхилення від середнього значення*, %	Ранг
Миколаївська	45	+35	1
Одеська	21	+11	2
Дніпропетровська	11	+1	3
Вінницька	8	-2	4
Інші	5	-5	5
Закарпатська	4	-6	6
Житомирська	2	-8	7
Хмельницька	2	-8	7
Чернігівська	1	-9	8
Львівська	1	-9	8

**Середнє значення частки виробництва для 10 груп регіонів становить 10 %.*

Середня частка виробництва сокової продукції на одну групу регіонів становить 10 %. Водночас фактичний розподіл виробничих потужностей є

нерівномірним. Найбільша концентрація виробництва спостерігається у Миколаївській області, частка якої становить 45 %, що перевищує середній показник на 35 відсоткових пунктів. Друге місце займає Одеська область із часткою 21 %, що на 11 відсоткових пунктів більше середнього значення.

До регіонів із показниками, близькими до середнього рівня, належить Дніпропетровська область, частка якої становить 11 %. Водночас більшість областей мають частку виробництва нижче середнього рівня. Зокрема, Вінницька область забезпечує 8 % виробництва, Закарпатська – 4 %, Житомирська та Хмельницька – по 2 %, а Чернігівська та Львівська області – лише по 1 %.

Для більш повної оцінки територіальної структури сокової промисловості недостатньо лише визначити частки окремих регіонів у загальному обсязі виробництва. Важливим є також групування областей за рівнем концентрації виробничих потужностей, що дозволяє встановити ступінь регіональної спеціалізації галузі та виявити основні центри виробництва сокової продукції. На основі наведених вище даних регіони були об'єднані у три групи залежно від їхньої частки у загальному обсязі виробництва: регіони з високою, середньою та низькою концентрацією виробництва. Результати групування наведено в табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Групування регіонів за рівнем концентрації виробництва сокової продукції

Група регіонів	Частка виробництва, %	Кількість регіонів
Висока концентрація (понад 20 %)	66	2
Середня концентрація (5–20 %)	24	3
Низька концентрація (до 5 %)	10	5
Разом	100	10

Розрахунки свідчать, що виробництво сокової продукції в Україні характеризується високим рівнем територіальної концентрації. На дві області

- Миколаївську та Одеську - припадає 66 % загального обсягу виробництва. Це означає, що понад дві третини продукції виготовляється лише в двох регіонах країни.

Середня група регіонів (Дніпропетровська, Вінницька області та категорія «Інші») формує 24 % виробництва. Водночас п'ять регіонів із низьким рівнем концентрації забезпечують лише 10 % загального обсягу виробництва сокової продукції [28, 29].

Отримані результати свідчать про нерівномірність розміщення підприємств сокової промисловості та формування основних виробничо-логістичних центрів у південних регіонах України. Така структура має важливе значення для організації перевезень, формування експортних партій та здійснення митних процедур при переміщенні сокової продукції через митний кордон України автомобільним транспортом.

ВИСНОВКИ ДО 2 РОЗДІЛУ

У другому розділі дипломної роботи було проведено аналіз діяльності ФОП «МУРАТОВ», а також досліджено сучасний стан і тенденції розвитку ринку натуральних соків в Україні.

У ході дослідження встановлено, що ФОП «МУРАТОВ» є стабільно функціонуючим суб’єктом господарювання, який здійснює діяльність у сфері роздрібної торгівлі з використанням сучасних інформаційних технологій та електронних каналів збуту. Аналіз організаційної структури підприємства засвідчив наявність чіткої системи управління, яка забезпечує ефективну координацію процесів закупівлі, зберігання, реалізації товарів та обслуговування клієнтів. Дослідження матеріально-технічної бази показало достатній рівень забезпеченості підприємства складськими приміщеннями, транспортними засобами, інформаційними системами та логістичною інфраструктурою.

Оцінка техніко-економічних показників ФОП «МУРАТОВ» за 2023–2025 роки дозволила виявити позитивну динаміку основних фінансових результатів діяльності. Зокрема, спостерігається зростання обсягів виручки, валового та чистого прибутку, збільшення кількості реалізованих товарів і підвищення рівня ліквідності підприємства. Це свідчить про ефективність обраної стратегії розвитку та наявність потенціалу для подальшого розширення господарської діяльності.

Дослідження ринку натуральних соків України показало, що галузь характеризується високим рівнем концентрації виробництва та домінуванням декількох великих виробників. Провідні позиції займають компанії PepsiCo та «Вітмарк-Україна», які формують значну частину вітчизняного ринку сокової продукції. Аналіз регіональної структури виробництва засвідчив, що найбільші виробничі потужності зосереджені у Миколаївській та Одеській областях, на які припадає понад дві третини загального обсягу виробництва соків в Україні.

Крім того, встановлено, що українська сокова галузь має значний експортний потенціал, особливо в сегменті яблучних соків та фруктових концентратів. Позитивне сальдо зовнішньої торгівлі соковою продукцією свідчить про конкурентоспроможність українських виробників на міжнародному ринку та зростання ролі зовнішньоекономічної діяльності у розвитку галузі.

Отримані результати підтверджують актуальність дослідження митних аспектів переміщення сокової продукції через митний кордон України. Значні обсяги експорту та імпорту соків обумовлюють необхідність детального вивчення порядку здійснення митного контролю, митного оформлення та справляння митних платежів. \

РОЗДІЛ 3
ОСОБЛИВОСТІ МИТНИХ ПРОЦЕДУР ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ АВТОТРАНСПОРТОМ

3.1. Контроль показників якості яблучних соків під час митного оформлення та державного контролю

Якість та безпечність харчових продуктів є одними з ключових критеріїв, які підлягають контролю під час їх переміщення через митний кордон України.

Особливо це стосується сокової продукції, яка належить до категорії продовольчих товарів масового споживання та повинна відповідати встановленим вимогам національних стандартів, санітарного законодавства та технічних регламентів.

Під час здійснення державного контролю та митного оформлення яблучних соків особлива увага приділяється перевірці супровідної документації, маркування, показників якості та безпечності продукції, що підтверджують її відповідність вимогам чинного законодавства України.

З метою оцінки якості яблучних соків, які реалізуються у торговельній мережі м. Харкова та можуть виступати об'єктами внутрішнього обігу й зовнішньоекономічних операцій, було проведено комплексне дослідження їх органолептичних та фізико-хімічних показників.

Для проведення експертизи були відібрані зразки продукції провідних вітчизняних та зарубіжних виробників, характеристика яких наведена в таблиці 3.1

Таблиця 3.1

Зразки продукції провідних вітчизняних та зарубіжних виробників

№ зразка	Торгова марка	Виробник
Зразок №1	*Наш Сік*	ВАТ «Одеський консервний завод дитячого харчування», м. Одеса
Зразок №2	*Rich*	ІП «Кока-Кола Беверіджиз Україна Лімітед», Київська обл.
Зразок №3	*Премія*	ТОВ «Еко-Сфера», Вінницька обл.
Зразок №4	*Фруттo*	ВАТ «Луцький переробний завод», м. Луцьк
Зразок №5	*Granini*	Eckes-Granini France SNC
Зразок №6	*Sandora*	ТОВ «Сандора», Миколаївська обл.
Зразок №7	*Біола*	ЗАТ «Ерлан», Дніпропетровська обл.
Зразок №8	*Добрий*	ІП «Кока-Кола Беверіджиз Україна Лімітед», Київська обл.
Зразок №9	*Садочок*	ТОВ «Сандора», Миколаївська обл.
Зразок №10	*Jaffa*	СП «Вітмарк-Україна» ТОВ, м. Одеса

Для проведення досліджень використовувалися стандартизовані методики, передбачені чинними нормативними документами. Оцінювання якості пакування та маркування здійснювалося відповідно до вимог ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила». Органолептичні показники визначалися згідно з вимогами ДСТУ 4150:2003 «Соки, напої сокові, нектари плодово-ягідні, овочеві та з баштанних культур. Загальні технічні умови», а відбір та підготовка проб проводилися відповідно до положень ДСТУ 4283.2:2007.

Першим етапом експертного дослідження стала оцінка органолептичних показників яблучних соків, оскільки саме вони характеризують споживчі властивості продукції та дозволяють встановити її відповідність вимогам нормативної документації [30,31,32].

Результати дослідження органолептичних показників якості яблучних соків наведено на рис. 3.1.

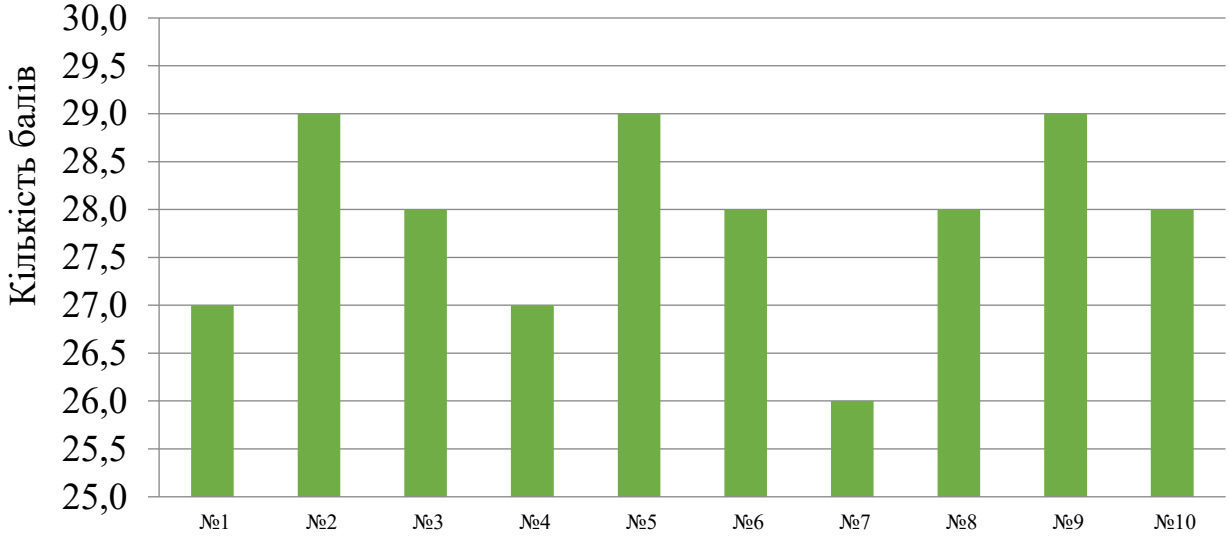


Рис. 3.1. Діаграма визначення органолептичних показників

Найвищі результати отримали зразки №2, №5 та №9, які набрали по 29 балів із можливих 30, що свідчить про високий рівень якості за такими показниками, як зовнішній вигляд, колір, смак, аромат і консистенція. Дещо нижчі результати продемонстрували зразки №3, №6, №8 та №10, які отримали по 28 балів, що також характеризує їх як продукцію високої якості з незначними відхиленнями від еталонних характеристик. Зразки №1 та №4 набрали по 27 балів, що може бути пов’язано з менш вираженим ароматом або смаковими особливостями, які вплинули на загальну оцінку експертів.

Найнижчий результат серед досліджуваних зразків отримав сік №7, який набрав 26 балів. Незважаючи на це, його показник залишається достатньо високим та свідчить про відповідність основним вимогам до органолептичних властивостей яблучного соку. Загалом результати дослідження демонструють, що всі досліджувані зразки мають належний рівень якості та характеризуються позитивними споживчими властивостями. Водночас наявність різниці в оцінках дозволяє стверджувати, що окремі виробники приділяють більше уваги забезпеченню смаково-ароматичних характеристик продукції, що

позитивно впливає на її конкурентоспроможність та привабливість для споживачів.

Об'єктивність контролю якості яблучного соку визначають фізико-хімічні показники, що регламентуються нормативно-технічною документацією та характеризують якість даної продукції (рис. 3.2). Для дослідження якості соків було обрано такі показники: активна кислотність (pH), вміст вітаміну С, вміст сухих речовин та наявність синтетичних харчових барвників [33,34,35].

Визначення активної кислотності (pH) у дослідних зразках проводили відповідно до вимог ДСТУ 4957:2008 «Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначання кислотності». Згідно з вимогами нормативної документації, показник активної кислотності яблучних соків не повинен перевищувати 4,4.

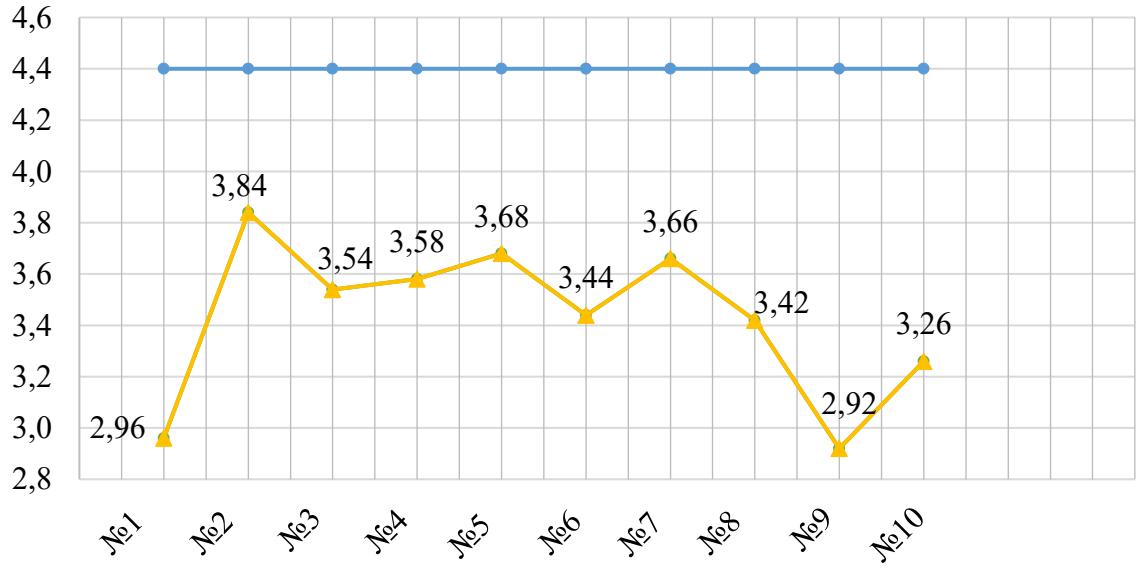


Рис. 3.2. Результати дослідження кислотності соків

Аналіз результатів дослідження кислотності яблучних соків показав, що значення даного показника у досліджуваних зразках коливається в межах від 2,92 до 3,84. Найвищий рівень кислотності зафіксовано у зразка №2 (3,84), що

може свідчити про більш виражений кислуватий смак та підвищений вміст органічних кислот. Досить високі показники також виявлено у зразків №5 (3,68) та №7 (3,66), які наближені до максимального значення серед досліджуваних зразків. Натомість найнижчий показник кислотності встановлено у зразка №9 (2,92), що може зумовлювати більш м'який і солодкий смак продукту. Зразки №3, №4, №6, №8 та №10 характеризуються середніми значеннями кислотності, що свідчить про збалансований склад та відповідність типовим характеристикам яблучних соків.

Загалом результати дослідження демонструють певну варіативність показників кислотності між окремими виробниками, що може бути пов'язано з використанням різних сортів яблук, особливостями технології виробництва та умовами переробки сировини. Водночас отримані значення перебувають у допустимих межах і свідчать про належну якість досліджуваної продукції. Оптимальний рівень кислотності є важливим фактором формування смакових властивостей соків, оскільки забезпечує гармонійне поєднання солодкості та кислинки, що безпосередньо впливає на споживче сприйняття продукції. Отже, досліджені зразки яблучних соків характеризуються задовільними показниками кислотності та можуть бути конкурентоспроможними на споживчому ринку [36].

Після дослідження вмісту синтетичних харчових барвників доцільно перейти до оцінки їх природи та особливостей використання у виробництві соковой продукції. Ідентифікація барвників дозволяє встановити походження речовин, що використовуються для формування кольору напоїв, а також оцінити їх відповідність вимогам безпечності та чинного законодавства. Особливої актуальності набуває визначення співвідношення натуральних і синтетичних барвників, оскільки від цього залежить не лише товарний вигляд продукції, а й її вплив на організм споживача [37]. Результати ідентифікації природи барвників у досліджуваних зразках соків наведено в табл. 3.3.

Таблиця 3.2

Визначення СХБ у зразках

СХБ	Кількість синтетичних харчових барвників, мг/кг						
	№1	№2	№3	№4	№5	№6	Норма споживання
Тартразін (Е 102)	10,22	2,54	21,73	14,32	9,55	7,48	100-150
Хіноліновий жовтий (Е 104)	11,62	12,36	12,62	10,57	10,45	12,63	100
«Сонячний захід» (Е 110)	0,88	0,74	0,11	0,78	0,63	0,66	40-50
Кармуазін (Е 122)	0,97	0,55	0,13	0,45	0,69	0,34	60-70
Понсо 4R (Е 124)	0,22	0,25	0,23	0,02	0,02	0	20

Аналіз результатів визначення синтетичних харчових барвників у досліджуваних зразках соків свідчить про наявність у всіх зразках барвників тартразін (Е102), хіноліновий жовтий (Е104) та «сонячний захід» (Е110). Найбільший вміст тартразіну встановлено у зразку №3 – 21,73 мг/кг, тоді як найменше його містилося у зразку №2 – 2,54 мг/кг. Вміст хінолінового жовтого у всіх зразках був відносно стабільним і коливався в межах від 10,45 до 12,63 мг/кг. Барвник «сонячний захід» виявлено у незначних кількостях, максимальне значення якого зафіксовано у зразку №1 – 0,88 мг/кг. Крім того, у досліджуваних соках були присутні слідові кількості кармуазіну (Е122) та понсо 4R (Е124), концентрації яких були значно нижчими за встановлені нормативні обмеження. Отримані результати свідчать про використання виробниками різних комбінацій синтетичних барвників для формування привабливого кольору продукції та забезпечення її стабільного товарного вигляду.

Порівняння фактичного вмісту барвників із допустимими нормами споживання показало, що жоден із досліджуваних зразків не перевищує встановлених нормативних значень. Зокрема, концентрація тартразіну є у декілька разів меншою за допустимий рівень 100–150 мг/кг, вміст хінолінового жовтого не перевищує норматив 100 мг/кг, а кількість барвника «сонячний захід» є суттєво нижчою за граничні значення 40–50 мг/кг. Аналогічна ситуація спостерігається щодо кармуазіну та понсо 4R. Незважаючи на відповідність нормативним вимогам, наявність синтетичних барвників у соковій продукції потребує постійного контролю, оскільки їх надмірне споживання може негативно впливати на здоров'я людини та спричиняти алергічні реакції. Таким чином, результати дослідження підтверджують безпечність досліджуваних зразків за показником вмісту синтетичних харчових барвників та свідчать про дотримання виробниками чинних вимог щодо їх використання [38].

Проведене дослідження показників якості яблучних соків підтвердило важливість здійснення комплексного контролю продукції під час митного оформлення та державного контролю. Результати органолептичної оцінки, визначення кислотності та ідентифікації синтетичних харчових барвників засвідчили, що досліджувані зразки загалом відповідають встановленим вимогам щодо якості та безпечності. Водночас виявлені відмінності між окремими торговельними марками свідчать про необхідність постійного моніторингу продукції, яка надходить на внутрішній ринок, з метою запобігання реалізації товарів, що можуть не відповідати нормативним показникам.

Ефективний митний контроль та державний нагляд за якістю яблучних соків сприяють захисту прав споживачів, забезпеченню продовольчої безпеки держави та створенню рівних конкурентних умов для вітчизняних і зарубіжних виробників [39, 40]. Особливу увагу необхідно приділяти контролю фізико-хімічних показників та вмісту харчових добавок, оскільки їх

перевищення може негативно впливати на здоров'я населення. Отже, системний підхід до контролю якості яблучних соків на всіх етапах їх переміщення через митний кордон та реалізації на споживчому ринку є важливою складовою забезпечення належного рівня якості, безпечності та конкурентоспроможності продукції.

3.2 Справляння митних платежів при переміщенні яблучних соків через митний кордон України

Переміщення товарів через митний кордон України супроводжується виконанням комплексу митних формальностей, важливою складовою яких є справляння митних платежів. Для харчових продуктів, зокрема яблучних соків, правильне визначення митної вартості, коду товару згідно з УКТ ЗЕД та застосування відповідних ставок митних платежів має вагоме значення як для суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності, так і для держави. Надходження від митних платежів є одним із важливих джерел формування доходної частини державного бюджету та інструментом регулювання зовнішньої торгівлі.

Справляння митних платежів при імпорті та експорті яблучних соків здійснюється відповідно до норм Митного та Податкового кодексів України, міжнародних договорів та інших нормативно-правових актів. До основних видів митних платежів належать ввізне мито, податок на додану вартість та, у передбачених законодавством випадках, інші обов'язкові платежі. Водночас правильність їх нарахування залежить від достовірності відомостей, заявлених у митній декларації, та коректного визначення характеристик товару [41, 42].

Для правильного нарахування митних платежів першочерговим етапом є класифікація товару відповідно до Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності. Від правильності визначення коду товару

залежить застосування ставок ввізного мита, податку на додану вартість та інших заходів державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Класифікація яблучного соку здійснюється за його складом, фізико-хімічними характеристиками та технологічними особливостями виробництва відповідно до вимог УКТ ЗЕД. Порядок визначення коду для яблучного соку наведено в табл. 3.4. «Порядок визначення коду на яблучний сік».

Таблиця 3.3

Алгоритм визначення коду на яблучний сік

Код групи	20	Соки з плодів (включаючи виноградне сусло) або соки овочеві, незброджені та без додання спирту, з доданням або без додання цукру чи інших підсолоджувальних речовин				
Товарна позиція	20	09	сік яблучний			
Товарна підпозиція	20	09	12	інший		
Товарна категорія	20	09	12	00	з числом Брікса не більше як 20	
Товарна підкатегорія	20	09	12	00	90	Інші

За аналізом даних, яблучний сік класифікується у групі 20 УКТ ЗЕД, до якої належать соки з плодів та овочів, незброджені та без додавання спирту, з додаванням або без додавання цукру чи інших підсолоджувальних речовин. Досліджуваний товар віднесено до товарної позиції 2009 «Соки фруктові та овочеві», а більш детальна класифікація дозволяє ідентифікувати його як яблучний сік. При визначенні коду враховуються такі характеристики товару, як вид сировини, ступінь обробки та вміст сухих розчинних речовин, що визначається показником Брікса. Відповідно до проведеної класифікації яблучний сік відноситься до товарної підкатегорії 2009 12 00 90 «Інші», з

числом Брікса не більше 20. Саме цей десятизначний код використовується під час митного оформлення товару та є основою для визначення ставок ввізного мита, податку на додану вартість, а також застосування заходів тарифного та нетарифного регулювання [43, 44].

Після визначення коду яблучного соку згідно з УКТ ЗЕД важливим етапом митного оформлення є встановлення країни походження товару. Визначення походження продукції має суттєве значення для застосування ставок ввізного мита, використання преференційних режимів торгівлі та здійснення заходів тарифного регулювання. При встановленні країни походження яблучного соку враховуються критерії достатньої переробки, які визначають, чи може продукція вважатися такою, що походить з певної країни. Для яблучного соку особливого значення набуває оцінка технологічних операцій з переробки фруктової сировини, а також рівень доданої вартості, створеної в процесі виробництва. Основні критерії достатньої переробки товарів, що застосовуються при визначенні походження яблучного соку, наведено в табл. 3.5.

Таблиця 3.4

Критерії достатньої переробки яблучного соку для визначення країни походження

Вид критерію	Зміст критерію	Застосування до яблучного соку
Особливий критерій 1	Зміна тарифної позиції товару порівняно з використаними матеріалами	Яблука або концентрати іноземного походження після переробки класифікуються як готовий яблучний сік за кодом 2009 УКТ ЗЕД
Особливий критерій 2	Частка доданої вартості становить не менше 50 % вартості готового товару	У процесі виробництва створюється достатня додана вартість за рахунок переробки, фасування, пакування та інших операцій

Продовження табл. 3.5

Загальний критерій 1	Зміна класифікаційного коду на рівні перших чотирьох знаків УКТ ЗЕД	Внаслідок виробництва яблучного соку відбувається зміна коду порівняно з використаною сировиною
Загальний критерій 2	Досягнення встановленої частки доданої вартості (правило адвалорної частки)	Визначається співвідношення вартості імпортної сировини та готової продукції
Загальний критерій 3	Виконання достатніх виробничих та технологічних операцій	Миття, сортування, подрібнення, пресування, пастеризація, відновлення з концентрату, фасування та пакування продукції

Джерело: створено автором на основі [45]

Для визначення країни походження яблучного соку під час митного оформлення застосовуються як особливі, так і загальні критерії достатньої переробки. Найбільш поширеними є критерії зміни коду товару за УКТ ЗЕД та досягнення необхідної частки доданої вартості у готовій продукції [46,47].

Використання зазначених критеріїв дозволяє обґрунтовано встановити походження товару та забезпечити правильне застосування митно-тарифних заходів під час його переміщення через митний кордон України.

При переміщенні яблучних соків через митний кордон України у митному режимі імпорту застосовується метод визначення митної вартості за ціною договору, оскільки виконуються всі необхідні умови його використання, а саме: відсутні будь-які обмеження щодо прав покупця на використання оцінюваного товару; не встановлено додаткових умов або застережень щодо реалізації яблучного соку чи його ціни, які могли б ускладнити визначення митної вартості; частка виручки від подальшого перепродажу товару не підлягає перерахуванню продавцю; а також покупець і продавець не є пов’язаними особами [48, 49].

Митна вартість товару визначається за формулою:

$$МВ = ФВ + В + СТ + Б + ТВ \quad (3.1)$$

де:
МВ – митна вартість товару;
ФВ – фактурна вартість;
В – витрати на навантаження, розвантаження та доставку;
СТ – страхові витрати;
Б – брокерські витрати;
ТВ – товаротранспортні витрати.

Фактурна вартість визначається за формулою:

$$ФВ = N \times P \quad (3.2)$$

де:
N – кількість яблучного соку;
Р – ціна за одиницю товару [50].

Порядок справляння митних платежів при імпорті яблучного соку регулюється нормами Митного кодексу України та Податкового кодексу України. Відповідно до чинного законодавства при переміщенні таких товарів через митний кордон справляються обов'язкові платежі, зокрема: мито, митні збори, податок на додану вартість (ПДВ), а також інші передбачені податки та платежі.

Мито є непрямим податком, що стягується при ввезенні яблучного соку на митну територію України, а також при його вивезенні або транзитному переміщенні [51, 52,53].

Податок на додану вартість (ПДВ) є непрямим податком, що нараховується відповідно до розділу V Податкового кодексу України, при цьому базова ставка становить 20%.

Розрахунок ПДВ здійснюється за формулою:

$$ПДВ = (МВ + М) \times 0,2 / 100 \quad (3.3)$$

Митне декларування яблучного соку здійснюється шляхом подання точних відомостей про товар, його кількість, вартість, мету переміщення через митний кордон України та інших даних, необхідних для митного контролю та оформлення. Декларування може здійснюватися у письмовій або електронній формі [54,55].

Вимоги до оформлення митної декларації, а також порядок її подання, внесення змін та визнання недійсною визначаються постановами Кабінету Міністрів України щодо застосування митних декларацій. Для оформлення використовується Єдина адміністративна декларація за формою МД-2, до якої можуть додаватися додаткові аркуші МД-3, МД-6 або специфікація МД-8 за потреби.

Паперова митна декларація вважається оформленою за наявності відбитка особистої номерної печатки посадової особи митного органу, а електронна – після накладення електронного цифрового підпису. Подання митної декларації до митного органу, що здійснює оформлення товарів, здійснюється у встановлені законодавством строки, зокрема протягом 10 робочих днів з моменту доставки яблучного соку до відповідного митного органу [56, 57].

Узагальнюючи викладене, слід зазначити, що справляння митних платежів при переміщенні яблучних соків через митний кордон України є комплексним процесом, який охоплює послідовне виконання процедур класифікації товару за УКТ ЗЕД, визначення країни походження, розрахунку митної вартості та нарахування відповідних податків і зборів.

Правильність кожного з цих етапів безпосередньо впливає на точність визначення суми митних платежів та законність митного оформлення. Особливе значення має достовірне декларування товару, оскільки саме воно є основою для застосування коректних ставок ввізного мита та ПДВ, а також для уникнення порушень митного законодавства.

ВИСНОВКИ ДО 3 РОЗДІЛУ

У третьому розділі було досліджено особливості митних процедур при переміщенні продовольчих товарів, зокрема яблучних соків, через митний кордон України автотранспортом. Особливу увагу приділено питанням контролю якості продукції під час митного оформлення, визначенню митної вартості, класифікації товару за УКТ ЗЕД, встановленню країни походження та справлянню митних платежів.

У межах розділу встановлено, що контроль якості яблучних соків є важливою складовою державного контролю та митного оформлення, оскільки харчова продукція повинна відповідати вимогам чинних національних стандартів і технічних регламентів. Проведене дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників показало, що всі досліджувані зразки загалом відповідають нормативним вимогам щодо якості та безпечності, хоча й мають певні відмінності за окремими показниками.

Доведено, що важливим етапом митного оформлення є правильна класифікація яблучного соку за УКТ ЗЕД, оскільки саме вона визначає застосування ставок ввізного мита та інших регуляторних заходів. Встановлено, що досліджуваний товар відноситься до коду 2009 12 00 90 «Інші», що використовується при митному оформленні відповідної продукції.

Окремо розглянуто питання визначення країни походження товару, де встановлено, що застосування критеріїв достатньої переробки (зміна коду товару, додана вартість та технологічні операції) дозволяє обґрунтовано визначати походження яблучного соку та застосовувати відповідні митно-тарифні режими.

У розділі також обґрунтовано, що митна вартість яблучного соку визначається за ціною договору з урахуванням додаткових витрат, а саме транспортних, страхових, брокерських та інших витрат. Це забезпечує

об’єктивність нарахування митних платежів та відповідність вимогам чинного законодавства.

Підсумовано, що справляння митних платежів при переміщенні яблучних соків включає нарахування ввізного мита та податку на додану вартість, при цьому ключову роль відіграє правильність визначення митної вартості та достовірність даних, заявлених у митній декларації.

Отже, проведене дослідження підтверджує, що ефективність митного контролю при переміщенні продовольчих товарів автотранспортом залежить від комплексного підходу, який поєднує контроль якості продукції, правильну класифікацію товарів, визначення походження та коректне нарахування митних платежів. Це сприяє забезпеченню продовольчої безпеки держави, захисту прав споживачів та стабільному функціонуванню зовнішньоекономічної діяльності.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Проведене у дипломній роботі дослідження дозволило комплексно розглянути особливості митних процедур при переміщенні продовольчих товарів через митний кордон України автомобільним транспортом, зокрема на прикладі яблучних соків, та узагальнити теоретичні й практичні аспекти митного контролю, митного оформлення та справляння митних платежів.

У роботі встановлено, що формування якості продовольчих товарів, зокрема яблучних соків, є багатоступеневим процесом, який охоплює всі етапи виробництва, транспортування та зберігання. Якість продукції безпосередньо впливає на результати державного контролю під час її переміщення через митний кордон, оскільки саме відповідність нормативним вимогам є однією з ключових умов допуску товарів на ринок.

Доведено, що ринок натуральних соків України характеризується високим рівнем конкуренції, значною концентрацією виробництва та активним розвитком експортного потенціалу. У структурі зовнішньої торгівлі важливу роль відіграють автомобільні перевезення, які забезпечують оперативність та гнучкість логістичних процесів, але водночас висувають підвищені вимоги до організації митного контролю.

У ході дослідження митних аспектів встановлено, що ключовими елементами ефективного митного оформлення продовольчих товарів є правильна класифікація продукції за УКТ ЗЕД, достовірне визначення митної вартості, встановлення країни походження товару та коректне нарахування митних платежів. Особливе значення має застосування методу визначення митної вартості за ціною договору, який забезпечує прозорість і об’єктивність розрахунків.

Підтверджено, що контроль якості харчових продуктів під час митного оформлення є невід’ємною складовою державного контролю та спрямований на забезпечення безпечності продукції, захист прав споживачів та

недопущення потрапляння на ринок неякісних товарів. Результати дослідження яблучних соків показали загальну відповідність продукції встановленим вимогам, однак виявили певні відмінності між виробниками за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Отже, митні процедури при переміщенні продовольчих товарів автомобільним транспортом мають комплексний характер і вимагають узгодженого застосування митного, податкового та санітарного законодавства. Їх ефективність безпосередньо впливає на стабільність зовнішньоекономічної діяльності, наповнення державного бюджету та рівень продовольчої безпеки держави.

З метою удосконалення митних процедур при переміщенні продовольчих товарів через митний кордон України автомобільним транспортом доцільно:

удосконалити систему попереднього електронного декларування з метою скорочення часу митного оформлення та зменшення адміністративного навантаження на суб’єктів зовнішньоекономічної діяльності;

посилити інтеграцію митного та державного контролю безпечності харчових продуктів шляхом впровадження єдиних цифрових інформаційних платформ обміну даними між контролюючими органами;

розширити застосування ризик-орієнтованої системи митного контролю для продовольчих товарів з метою концентрації перевірок на потенційно ризикових партіях продукції;

підвищити рівень автоматизації визначення митної вартості та класифікації товарів за УКТ ЗЕД з використанням електронних довідників та баз даних;

Реалізація зазначених пропозицій сприятиме підвищенню ефективності митного адміністрування, зменшенню ризиків порушень митного законодавства, прискоренню товарообігу та зміцненню конкурентоспроможності української економіки на міжнародному ринку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Pro-Consulting. Огляд ринку соків в Україні, 2021—2023 рр. URL: https://pro-consulting.ua (дата звернення 02.06.2025). 11. Agravery. Ситуація на ринку соків України: аналіз і прогнози. URL: https://www.agravery.com

2. Koloro. Аналіз ринку соків в Україні: тенденції та основні виробники. URL: https:// www.koloro.ua

3. 0222 Marketing Agency. Аналітика ринку соків України. URL: https://0222.agency

4. Порядок митного оформлення товарів, що переміщуються через митний кордон України з використанням книжок (карнетів) А.Т.А. *Офіційний вебпортал парламенту України*. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1670-12/ed20120531#Text

5. Королик, В. В. (2023). *Митні процедури при переміщенні товарів через митний кордон України різними видами транспорту* (Doctoral dissertation, Тернопіль, ЗУНУ).

6. Мирончук, В., Матвеєв, М., & Голомша, Н. (2022). Митні процедури забезпечення зовнішньоекономічної діяльності України в умовах війни. *Економіка та суспільство*, (39). https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-39-43

7. Несторишен І. В., Бережнюк І. Г., Брендак А. І. Система управління митними ризиками в контексті спрощення митних процедур. Modern Economics. 2020. №22 (2020). С. 59–63. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V22(2020)-09

8. Федоришина Л., Фрадинський О. Загрози і виклики перед митною системою України в умовах пандемії. Перспективи розвитку науки і бізнесу в глобальному середовищі : мат. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Тернопіль, 20 трав. 2020 р.). Тернопіль : ТНЕУ, 2020. С. 136–138.

9. Авраменко Н. Л., Дорошенко Т. М., Матвеєв М. Е. Проблеми митного контролю в контексті європейської інтеграції України. Економіка та держава. 2022. № 1. С. 55–60. DOI: https://doi.org/10.32702/2306-6806.2022.1.55

10. Модернізація податкової та митної політики в інституціональному забезпеченні розвитку економіки України: монографія / К. О. Ващенко, П. В. Пашко, С. В. Онишко та ін. ; за наук. ред. д.е.н., проф. П. В. Пашка, д.е.н., проф. С. В. Онишко. Ірпінь : Університет ДФС України, 2020. 518 с.

11. Розвиток митної політики України в контексті реалізації економічної функції держави : монографія / Гребельник О. П., Пашко П. В., Шевчук С. В., Сушкова О. Є. та ін.; за ред. д.е.н., проф. О. П. Гребельника. Ірпінь : Університет ДФС України, 2021. 266 с.

12. Митний кодекс України: Закон України від 13.03.2012 № 4495-VI. Офіційний вісник України. 2012. № 32. С. 9. Ст. 1175.

13. Міжнародна конвенція про спрощення і гармонізацію митних процедур (Кіотська конвенція): Конвенція Ради Митного Співробітництва від 18.05.1973. Офіційний вісник України. 2011. № 71. № 18. Ст. 727. С. 244. Ст. 2711.

14. Про тимчасове закриття деяких пунктів пропуску через державний кордон та пунктів контролю: Розпорядження КМУ №188-р від 26.02.2022. Офіційний вісник України. 2022. № 20. С. 20. Ст. 1068.

15. Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації: Постанова КМУ №426 від 09.04.2022. Офіційний вісник України. 2022. № 33. С. 256. Ст. 1785.

16. Деякі питання здійснення митного контролю та митного оформлення товарів, зокрема транспортних засобів, в умовах воєнного стану: Постанова КМУ №330 від 20.03.2022. Офіційний вісник України. 2022. № 26. С. 75. Ст. 1417.

17. Деякі питання митного оформлення окремих товарів, що ввозяться на митну територію України у період дії воєнного стану: Постанова КМУ №236 від 09.03.2022. Офіційний вісник України. 2022. № 25. С. 330. Ст. 1318.

18. Про затвердження Порядку здійснення державного контролю за міжнародними передачами товарів військового призначення: Постанова КМУ №1807 від 20.11.2003. Офіційний вісник України. 2003. № 48. С. 14. Ст. 2506.

19. Про перелік товарів критичного імпорту: Постанова КМУ №153 від 24.02.2022. Офіційний вісник України. 2022. № 29. С. 7. Ст. 1562.

20. Про внесення змін до Податкового кодексу України та інших законодавчих актів України щодо вдосконалення законодавства на період дії воєнного стану: Закон України №2142-IX від 24.03.2022. Офіційний вісник України. 2022. № 32. С. 34. Ст. 1693.

21. Про внесення змін до Податкового кодексу України та інших законодавчих актів України щодо перегляду окремих пільг з оподаткування: Проєкт Закону України №7418-3 від 09.06.2022. URL: https://itd.rada.gov.ua/billInfo/Bills/Card/39767 (дата звернення: 14.06.2022).

22. Прем'єр-міністр: Уряд схвалив законопроект про розмитнення авто в Дії – новий сервіс фактично не має аналогів у світі. URL: https://www.kmu.gov.ua/news/premyer-ministr-uryad-shvaliv-zakonoproekt-pro-rozmitnennya-avto-v-diyi-novij-servis-faktichno-ne-maye-analogiv-u-sviti (дата звернення: 14.06.2022).

23. Сидор Г. В., Коркушко О. Н., Тимків А. О. Оцінювання ефективності здійснення митних процедур на митниці. *Інклюзивна економіка*. 2024. № 4 (06). С. 36–40. URL: https://doi.org/10.32782/inclusive_economics.6-5

24. Соколюк К. Ю. Ідентифікація релевантного ринку сокової продукції та аналіз тенденцій його розвитку в умовах війни. *Журнал "Агросвіт"*. 2025. № 12. С. 79–89. URL: https://doi.org/10.32702/2306-6792.2025.12.79

25. ДСТУ 4518:2008. Продукти харчові. Маркування для споживачів. [Чинний від 2008-01- 01]. Вид. офіц. Київ: ДП "УкрНДНЦ", 2008. 14 с.

26. ДСТУ 9126:2021. Соки фруктові концентровані. Технічні умови. [Чинний від 2022-07- 01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2021.

27. ДСТУ ISO 23393:2019. Плоди граната. Технічні умови та методи випробування. [Чинний від 2019-09-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2019.

28. Directive 2001/112/EC. Європейська директива щодо фруктових соків та подібної продукції.

29. Бабій О., Бондаренко Є., Івченко Д. Аналіз та перспективи розвитку ринку соків і сокової продукції. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки. Львів: Львівський торговельно-економічний університет.

30. AgroStats. Статистичний огляд ринку сільського господарства України. URL: https:/ /agrostats.uhmi.org.ua

31. Державна митна служба України. Статистика та реєстри. URL: https://customs.gov.- ua/statistika-ta-reiestri

32. Державна служба статистики України. URL: https://www.ukrstat.gov.ua

33. Українська асоціація аграрного експорту. Експорт соків та динаміка виробництва яблучного концентрату, аналіз ринку за 2022—2023 рр. URL: https://uaexport.org/2023/05/30/ukrayinavhodit-do-pereliku-dvadtsyati-najbilshiheksporteriv-sokiv/

34. Pro-Consulting. Ринок соків, смузі та фруктового пюре в Україні: нові тренди та обсяги виробництва у контексті воєнного періоду. URL: https://pro-consulting.ua

35. Петрова І. М. Адаптація аграрного бізнесу до умов війни в Україні. Економіка АПК. 2022. № 11. С. 45—52

36. Коваленко О. В. Стратегії розвитку агропродовольчих підприємств в умовах воєнного стану. Науковий вісник Полісся. 2023. № 2 (30). С. 101—107.

37. Mytnyj kodeks Ukrainy. Dokument 4495-VI (v red. vid 27.07.2024 r.), Zakonodavstvo Ukrainy. Verkhovna Rada Ukrainy, available at: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text

38. Hutsul, I. A., Krysovata, K. V., Tytor, V. J. (2022), Aktual'ni tendentsii mytno-taryfnoho rehuliuvannia zovnishn'oi torhivli Ukrainy. Ekonomika ta suspil'stvo, is. 44. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-44-65

39. Stashevs'ka, I. V., Petrenko, I. S. (2021), Provedennia tovaroznavchykh ekspertyz iz vyznachennia kodiv tovaru zghidno z UKT ZED derzhavnymy abo hromads'kymy instytutsiiamy. Kryminalistychnyj visnyk, no. 2 (36), pp. 104–112. DOI: https://doi.org/10.37025/1992-4437/2021-36-2-104

40. Chen, H., Van Rijnsoever, B., Molenhuis, M., van Dijk, D., Tan, Y., Rukanova, B. D. (2021), The use of machine learning to identify the correctness of HS Code for the customs import declarations, IEEE 8th International Conference on Data Science and Advanced Analytics (DSAA) IEEE, Porto, Portugal, IEEE Xplore, DOI: https://doi.org/10.1109/DSAA53316.2021.9564203

41. Вікторія Чобіток, Тетяна Чорна (2025) Актуальність інформаційних ресурсів в системі управління підприємствами критичної інфраструктури на регіональному рівні. Актуальні проблеми економіки № 8 (290), 2025 с.210-221 https://surl.li/vgxjbe

42. Ковальчук І. Підвищення ефективності митного контролю як чинник забезпечення митної безпеки України / І. Ковальчук // Вісник Львівського національного університету імені Івана Франка. Серія економічна. 2024. № 61. С. 45–52.

43. Мельник О. В. Митна експертиза в Україні: проблемні аспекти / О. В. Мельник // Публічне право та управління. 2022. № 3. С. 67–73.

44. Кабінет Міністрів України. Мінфін: Стратегічний план цифровізації Держмитслужби – інструмент для наближення митних практик України до європейських стандартів [Електронний ресурс] // Урядовий портал. 2024. Режим доступу: https://www.kmu.gov.ua/news/minfin-stratehichnyi-plan-tsyfrovizatsii-derzhmytsluzhby-instrument-dlia-nablyzhennia-mytnykh-praktyk-ukrainy-do-ievropeiskykh-standartiv

45. Державна митна політика України: відповідь на глобальні виклики та перспективи міжнародного співробітництва: матеріали Міжнародного науково-практичного круглого столу (м. Хмельницький, 20 червня 2024 року) / Хмельницький університет управління та права імені Леоніда Юзькова. – Хмельницький: ХУУП, 2024. 91 с.

46. Сучасна товарознавча експертиза: теоретичні розробки, практичний досвід, проблеми і перспективи: матеріали Першої Міжнародної науково-практичної конференції (Львів, 2021 р.) / Львівський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС України. – Львів: Растр-7, 2021. – 256 с.

47. Григор'єва Л. М. Особливості проведення товарознавчих експертиз під час класифікації товарів за УКТЗЕД / Л. М. Григор'єва // Вісник Херсонського національного технічного університету. – 2024. – № 2. С. 112–118.

48. Янушкевич Д. А. Застосування системи управління ризиками при визначенні митної вартості товарів, при їх переміщенні через митний кордон України / Д. А. Янушкевич, В. А. Афанасьєва, Т. О. Чорна // Адапційно–інтеграційні механізми управління інноваційними процесами в економіці ; монографія : за заг. ред. д.е.н., проф. Прохорової В. В. ; [Д. А. Янушкевич, В. А. Афанасьєва та інш.].– Харків : ФОП Іванченко І. С., 2019. – С. 290–299.

49. Єдиний державний інформаційний веб–портал «Єдине вікно для міжнародної торгівлі» [Електронний ресурс] // Державна митна служба України. – Режим доступу: https://bit.ly/2KHvig4. – Назва з екрана.

50. 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.

51. Кузєв, І. О. Особливості митного оформлення митних процедур / І. О. Кузєв, А. О. Уманська, А. О. Кострецов // Центральноукраїнський науковий вісник. Технічні науки : зб. наук. пр. - Кропивницький : ЦНТУ, 2023. - Вип. 7(38). - Ч. 1. - С. 252-258.

52. Несторишен І. В., Бережнюк І. Г., Брендак А. І. Система управління митними ризиками в контексті спрощення митних процедур. Modern Economics . 2020. No 22 (2020). С. 59–63. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V22(2020)-09

53. Пашко П., Федоришина Л., Фрадинський О. Загрози і виклики перед митною системою України в умовах пандемії. Перспективи розвитку науки і бізнесу в глобальному середовищі : мат. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Терно-піль, 20 трав. 2020 р.). Тернопіль : ТНЕУ, 2020. С. 136–138.

54. Авраменко Н. Л., Дорошенко Т. М., Матвеєв М. Е. Проблеми митного контролю в контексті європейської інтеграції України. Економіка та держава. 2022. No 1. С. 55–60

55. Назаренко, О. В., & Добрунік, Т. П. (2024, March). Ринок вантажних перевезень в Україні: реалії сьогодення та перспективи. In *The 7 th International scientific and practical conference "Topical aspects of modern scientific research"(March 21-23, 2024) CPN Publishing Group, Tokyo, Japan. 2024. 333 p.* (p. 293).

56. Шкуренко, О., & Чорна, Т. (2023). Інноваційна стратегія розвитку підприємства в умовах адаптації до сучасних викликів. *Адаптивне управління: теорія і практика. Серія Економіка*, *16*(32).

57. Українська асоціація аграрного експорту. URL:https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-sokov-v-ukraine-2025-god