

Київський національний торговельно-економічний університет

Кафедра товарознавства та митної справи

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Митне оформлення білого шоколаду за механізмом «єдиного вікна»»

Студентки 2 курсу, 7м групи,
спеціальності 076 «Підприємництво,
торгівля та біржова діяльність»
спеціалізації «Митна справа»

Чернобаєвої
Ольги Сергіївни

Науковий керівник
доктор техн.наук., професор.
кафедри товарознавства та митної справи

Мережко
Ніна Василівна

Науковий консультант
кандидат хімічних наук,
доцент кафедри товарознавства та
митної справи

Калуга Ніна
Василівна

Гарант освітньої програми
доктор технічних наук,
професор кафедри товарознавства та
митної справи

Мережко
Ніна Василівна

Київ 2020

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. Теоретичні засади митного оформлення імпорту білого шоколаду	
1.1. Стан ринку білого шоколаду в Україні та світі	8
1.2. Вимоги до якості та безпечності білого шоколаду	11
1.3. Особливості митного оформлення імпорту білого шоколаду	17
РОЗДІЛ 2. Аналіз асортименту та товарознавча експертиза білого шоколаду	
2.1. Організація, об'єкти та методи дослідження	23
2.2. Товарознавча характеристика асортименту білого шоколаду на ринку України	27
2.3. Ідентифікаційна експертиза білого шоколаду та оформлення її результатів	31
РОЗДІЛ 3. Митне оформлення білого шоколаду за механізмом "єдиного вікна"	
3.1. Визначення митної вартості та оподаткування імпорту білого шоколаду	38
3.2. Застосування механізму «єдиного вікна» при митному оформленні білого шоколаду	43
3.3. Шляхи мінімізації ризиків при імпорті білого шоколаду	49
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	55
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	58
ДОДАТКИ	

СПИСОК СКОРОЧЕНЬ

- АСАУР – автоматизована система аналізу і управління ризиками
- АСМО – Автоматизована система митного оформлення
- ДПМЕ – Департамент податкових та митних експертиз
- ДСТУ – Державний стандарт України
- ЕК МД – електронна копія митної декларації
- ЄАВТ – Європейська асоціація вільної торгівлі
- ЄАД – єдиний адміністративний документ
- ЄС – Європейський Союз
- МД – митна декларація
- ПКМУ – постанова Кабінету Міністрів України
- УКТЗЕД – Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності

АНОТАЦІЯ

Чернобаєва О. С. Митне оформлення білого шоколаду за механізмом «єдиного вікна»

У дипломній роботі проаналізовано законодавчо-нормативну базу щодо проведення ідентифікаційної експертизи та митного оформлення імпорту білого шоколаду. Проведено класифікацію білого шоколаду згідно з УКТЗЕД.

Здійснено аналіз стану ринку білого шоколаду. Зроблено товарознавчу характеристику асортименту білого шоколаду. Наведено та проаналізовано результати ідентифікаційної експертизи зразків білого шоколаду.

Визначено митну вартість, нараховано митні платежі при імпорті білого шоколаду. За результатами досліджень внесені практичні пропозиції щодо удосконалення класифікації білого шоколаду згідно УКТЗЕД при митному оформленні.

Ключові слова: імпорт, білий шоколад, митна декларація, митне оформлення, митні платежі, ідентифікаційна експертиза.

SUMMARY

Chernobaeva O. S. Customs clearance of white chocolate by the mechanism of «single window»

The legal and regulatory framework for conducting identification expertise and customs clearance of imports of white chocolate is classification of white chocolate is carried out according to UCGFEA.

White chocolate market is analysed. The identification characteristics of the assortment of white chocolate are carried out. The results of identification examination of white chocolate samples are analyzed and presented.

The customs value is determined, customs payments are calculated when importing white chocolate. According to the results of the research, practical suggestions have been made to improve white chocolate classification UCGFEA in the customs clearance.

Key words: import, white chocolate, customs declaration, customs clearance, customs payments, identification examination.

ВСТУП

Актуальність теми. Український ринок наповнений шоколадом вітчизняного і зарубіжного виробництва, щороку поставляється мільйони тон цього продукту, і, на превеликий жаль, дуже часто цей товар є не таким якісним, як зазначається у нормативних і товарно-супровідних документах. Проблема полягає в тому, що нещодавно Європа прийняла закон, який дозволяє вводити до шоколадної маси до 5% замінників какао-масла. Український стандарт дозволяє введення таких компонентів до 2 – 3%. З-за кордону надходить величезна кількість шоколаду за євронормами, які поки що несумісні з вітчизняними.

Дослідження особливостей товарознавчої експертизи білого шоколаду на даний час є дуже актуальним, так як нещодавно було введено на європейському рівні вищезазначений закон. Ось чому проблема експертизи білого шоколаду стала дуже популярною на сьогодні.

На сучасному етапі розвитку ринку продовольства виникає необхідність здійснювати контроль за безпечністю та якістю продуктів відповідно до вимог європейського законодавства та гармонізованої вітчизняної нормативної документації.

Метою даної роботи є аналіз митного оформлення, порядку здійснення митних формальностей, а також особливостей проведення ідентифікаційної експертизи білого шоколаду при імпорті.

Для досягнення поставленої мети необхідним є вирішення таких завдань:

- провести аналіз стану ринку білого шоколаду в Україні та світі;
- визначити вимоги до якості та безпечності білого шоколаду;
- розробити порядок проведення ідентифікаційної експертизи білого шоколаду;
- провести ідентифікаційну експертизу білого шоколаду;є

- визначити митну вартість та нарахувати митні платежі при імпорті білого шоколаду;
- проаналізувати особливості митного оформлення білого шоколаду із застосуванням механізму "єдиного вікна".

Об'єктом дослідження є білий шоколад, що переміщуються через митний кордон України.

Предметом дослідження є критерії, методи та особливості проведення ідентифікаційної експертизи білого шоколаду при імпорті.

Практична цінність роботи полягає в тому, що запропоновані критерії і методи ідентифікаційної експертизи можуть бути використанні при митному оформленні білого шоколаду в режимі імпорту

Апробація результатів дослідження. За результатами досліджень опублікована стаття у Збірнику наукових статей студентів КНТЕУ 2020 року на тему «Ідентифікаційна експертиза білого шоколаду».

Інформаційною базою дослідження були законодавчі та нормативні акти України; наукові праці зарубіжних і вітчизняних вчених; ресурси мережі Інтернет; статистичні дані Державної Фіскальної служби України, Державної служби статистики України.

Структура та обсяг випускної кваліфікаційної роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел, додатків. Основний текст роботи складає 62 сторінки. Робота містить 12 таблиць, 4 рисунків, список використаних джерел нараховує 52 найменувань. До роботи додаються 5 додатків.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ ІМПОРТУ БІЛОГО ШОКОЛАДУ

1.1. Стан ринку білого шоколаду в Україні та світі

Одним з найбільш перспективних сегментів світового кондитерського ринку є шоколадний. Однак з огляду на низький рівень доходів населення споживання шоколаду в Україні істотно відстає від розвинених країн ЄС та Північної Америки.

Відповідно до норм ЄС у шоколаді має бути не менш ніж 35% какао-бобів, у молочному шоколаді — не менш ніж 25% какао-бобів та мінімум 14% молочних продуктів, у білому шоколаді — не менш ніж 20% какао-масла та мінімум 14% молочних продуктів. Ці вимоги розповсюджуються на всі вироби з шоколаду, включно з цукерками та глазур'ю. На відміну від вимог ДСТУ (національного стандарту України), який є добровільним, європейські вимоги до продуктів з какао та шоколаду будуть обов'язковими для виконання. У разі невідповідності продукту європейським вимогам, він не зможе називатись "шоколадом" або "шоколадним", а матиме назву "солодкий батончик" або "глазурована цукерка".

Аналіз експортно-імпортних операцій кондитерських виробів з цукру, включаючи білий шоколад без вмісту какао, було здійснено за 2015-2019 роки за даними Державної служби статистики України. Статистичні дані аналізу динаміки імпорту кондитерських виробів з цукру, включаючи білий шоколад без вмісту какао за 2015-2019 роки, представлені на рис.1.1. Аналізуючи динаміку статистичних даних, спостерігаємо тенденцію збільшення обсягів продукції з кожним роком. Для України найбільший обсяг імпорту білого шоколаду зафіксований у 2019 році - 54251,3 тис. дол. США, порівняно з іншими роками. Порівнюючи статистичні дані обсягу імпорту білого шоколаду з 2015-2019 роки, можемо зауважити, що найменше ввозилось білого шоколаду в Україну у 2015 році – 22124,6 тис.дол. США.

Експорт білого шоколаду за межі України за вартісним показником збільшувався протягом всього досліджуваного періоду (рис. 1.1.). За останні роки спостерігається різкий скачок показника, в порівнянні з 2015 роком. Аналізуючи наведені дані на рис. 1.1, можна зробити висновок, що експорт даної продукції в Україні набагато перевищує імпорту, спостерігається чітка тенденція зростання.

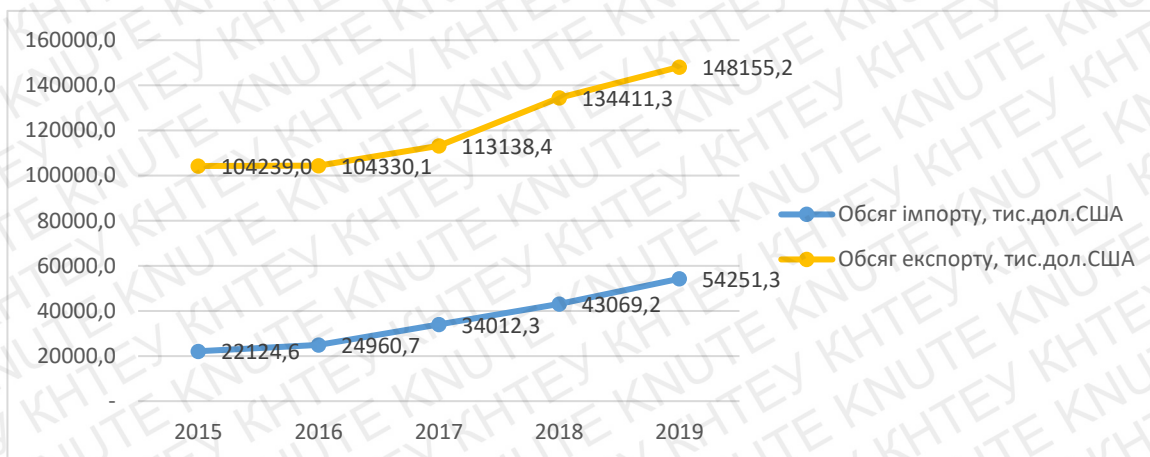


Рис.1.1. Динаміка експорту-імпорту кондитерських виробів з цукру, включаючи білий шоколад без вмісту какао за 2015-2019 роки, тис.дол.США [21]

На вітчизняному ринку виробників шоколаду та шоколадних виробів в трійку лідерів входять корпорація “ROSHEN” (29%), «ABK» (18%) і «КОНТИ» (16%). Інші виробники, а саме «Світоч» (господарем є швейцарська “Nestle”), «ЖЛ», «Монделіс Україна», «Бісквіт-шоколад» утримують по 5–6% ринку. До щорічного світового рейтингу “Top 100 Candy Companies” у 2017 р. увійшли такі українські кондитерські корпорації, як “Roshen”, “Konti Group”, «ABK». Щоправда, усі вони трохи опустилися в рейтингу порівняно з минулим роком.

Перше місце в топ-100 посіла американська корпорація “Mars Inc.”. Її чистий обсяг продажів, згідно з оцінками укладників рейтингу, сягає 18 млрд дол. на рік. Компанія володіє 52 фабриками в усьому світі, де працюють 34 тисячі робітників.

Серед українських виробників найпотужнішим визнали “Roshen”, корпорація за рік опустилася з 22 на 24 місце. Проте чистий прибуток

залишився незмінним, склавши 800 млн. дол. “Roshen” належить вісім фабрик, де працюють 10 тисяч осіб.

На ринку з’являється все більше виробів із білого шоколаду з різноманітними наповнювачами та ароматизаторами. Наприклад, у Німеччині випустили білий шоколад із йогуртом, манго та кокосовим горіхом. Таким чином, функціональні кондитерські вироби – це один із сегментів ринку функціональних продуктів харчування. Створення таких кондитерських виробів покликане подолати головний недолік традиційних кондитерських виробів – дисбаланс між високою енергетичною цінністю та відсутністю вітамінів, мікроелементів, необхідних для нормального функціонування організму людини.

Неабияку роль в дослідженні шоколадного ринку відіграють експорт та імпорт цієї продукції.

Згідно з даними Державної служби статистики Україна експортувала шоколадних виробів, в тому числі із білого шоколаду 2018 р. на 134411,3 тис.дол.США. За досліджуваний період з 2015 по 2019 рр. спостерігається збільшення об’ємів експорту українських солодошів майже на 42%. У 2015 р. вивезено шоколадної продукції на суму 104239 тис. дол. США. За 2019 р. Україна експортувала шоколаду на 148155,2 тис. дол. США, що означає істотний зріст продажу [21].

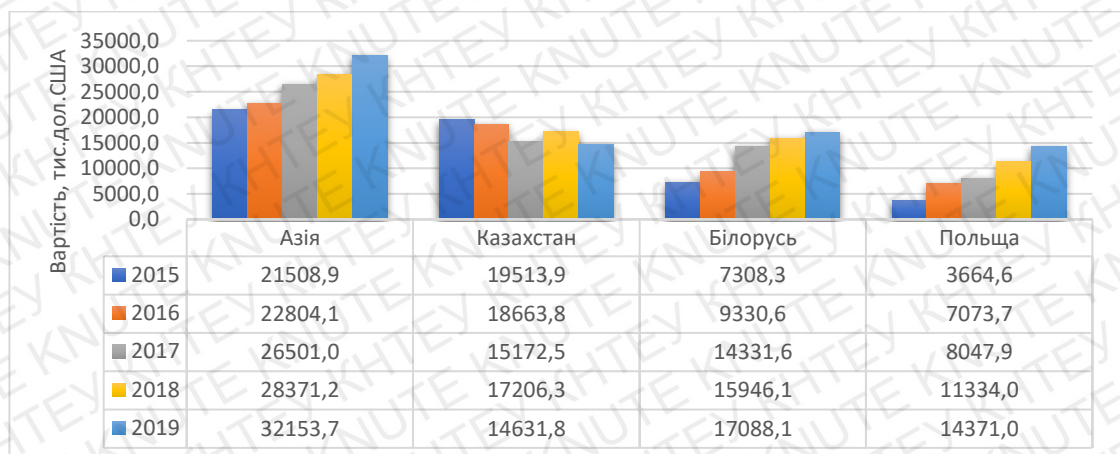


Рис. 1.2. Головні споживачі українського шоколаду за 2015-2019 роки, тис.дол.США

Найбільше шоколадної продукції за 2015-2019 роки було спрямовано в Азію (на суму 131338,9 тис.дол.США), Казахстан (85188,23 тис.дол.США), Білорусь (64004,75 тис.дол.США) та Польща (44491,28 тис.дол.США) [2].

Головні споживачі українського шоколаду протягом 2015-2019 р. зображені на рис. 1.2. Лідерами серед споживачів українського шоколаду та шоколадних виробів за даний період є Азія, найбільше експортували в дану країну товару за 2019 рік. На другому місці Казахстан, динаміка експорту спадає з кожним роком, найбільше продукції експортовано у 2015 році. Третє та Четверте місце займають країни Білорусь та Польща відповідно.

В Україні спостерігається постійний спад попиту на шоколадну продукцію. Він розпочався ще у 2015 р. й був викликаний зниженням купівельної спроможності населення. Причиною цього стало закриття російського ринку для українського шоколаду. Крім того, не вся українська шоколадна продукція відповідає європейським вимогам, тому для виходу на європейський ринок необхідно змінити стандарти виробництва білого шоколаду й шоколадних виробів.

1.2. Вимоги до якості та безпечності білого шоколаду

Якість білого шоколаду визначають за зовнішнім виглядом, формою, консистенцією, структурою, смаком і запахом. Лицьова поверхня шоколаду повинна бути блискучою. Шоколадні медалі, шоколад з тонкоподрібненими додаваннями молочних продуктів і горіхів, а також ваговий і формований у фольгу може мати матову поверхню. Шоколад з крупними добавками у вигляді цілих або подрібнених горіхів, нарізаних цукатів, ізюму тощо і пористий може мати нерівну поверхню. Не допускається посивіння шоколаду і пошкодження його шкідниками хлібних запасів. Частка надламаною шоколаду з начинками не повинна перевищувати 4 %, а з великими добавками - 2 % [20].

Форма виробів повинна відповідати тій, що передбачена нормативним документом, без деформацій для всіх видів шоколаду, крім вагового. Консистенція шоколаду має бути твердою, а структура - однорідною, у пористого - пористою.

Смак і запах - властиві для відповідного продукту, без стороннього присмаку і запаху.

Недопустимими відхиленнями вважають нерівності та виражене просвічування начинки на дні, не залите дно, просвічування начинки в місцях поділу, невідтеперована маса з нерівномірним забарвленням, наявність плям на шоколаді внаслідок перепаду температури в холодильній камері, крихти і потертість поверхні шоколаду, зім'ята етикетка або її зміщення, відставання кірочки у шоколаді з начинкою.

За органолептичними показниками білий шоколад повинен відповідати вимогам, наведеним в табл. 1.1[12].

Таблиця 1.1

Вимоги до органолептичних показників якості білого шоколаду

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Поверхня блискуча. У шоколаді з крупними добавленнями у вигляді цілих або подрібнених горіхів, нарізаних цукатів, родзинок, зірваних круп та в пористому шоколаді допускається нерівна поверхня. Не допускається посивіння шоколаду і пошкодження його шкідниками хлібних запасів. Допускаються вироби надломані: не більше 4% - для шоколаду з начинками; не більше 2% - для шоколаду з крупними добавленнями. Для вагового не загорнутого шоколаду допускається лом у розмірі 1/3 плити; лом дрібніший не повинен перевищувати 3,0%
Форма	Згідно з рецептурою, без деформації для всіх видів шоколаду, крім вагового
Консистенція	Тверда
Структура	Однорідна. Для пористого шоколаду - комірчаста
Смак і запах	Характерні для конкретного виду шоколаду, без стороннього присмаку і запаху

Стандартом ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови» допускаються незначні дефекти, що не псують зовнішній вигляд шоколаду — крихти, пухирці, плями, подряпини, сколення, проникнення рідкої фази начинки і фруктів на поверхню [12]. Стандартом допускаються незначні дефекти, що не псують зовнішній вигляд шоколаду - крихти, пухирці, плями, подряпини, сколення, проникнення рідкої фази начинки і фруктів на поверхню.

За фізико-хімічними показниками білий шоколад повинен відповідати вимогам, зазначеним у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Вимоги до фізико-хімічних показників якості білого шоколаду

Назва показника	звичайний		десертний		пористий	
	Без добавлень	із добавленням	без добавлень	із добавленням	без добавлень	Із добавленням
Ступінь подрібнення, %	92	92	97	96	92	92
Масова частка начинки,% не менше ніж для шоколадних батонів для шоколаду масою нетто понад 50г	—	—	35,0 20,0	—	—	—
Масова частка золи нерозчинної в 10%-вому розчині соляної кислоти, %, не більше ніж	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1

Недопустимими відхиленнями вважають нерівності та виражене просвічування начинки на дні, не залите дно, просвічування начинки в місцях поділу, невідтеперована маса з нерівномірним забарвленням, наявність плям на шоколаді внаслідок перепаду температури в холодильній камері, крихти і потертість поверхні шоколаду, зім'ята етикетка або її зміщення,

відставання кірочки у шоколаді з начинкою.

Дефекти, які виникають при виробництві та зберіганні шоколаду. При зберіганні шоколад не зволожується і не висихає. При тривалому зберіганні може втрачати аромат, набувати несвіжого запаху. Шоколад без додатків більш стійкий до псування, шоколад з добавками легше псується внаслідок меншої стійкості жиру, котрий міститься в добавках – горіхах, молоці - у порівнянні з маслом какао. Недоброякісний шоколад має салистий присмак, запах і смак зіпсутого жиру.

Зберігання шоколаду в приміщеннях з високою відносною вологістю повітря (90% і вищою) може призвести до його плісневіння. Інтенсивніше плісневіє шоколад з додаванням молочних продуктів. В результаті цього шоколад набуває неприємного запаху і зовнішнього вигляду. Фермент ліпаза, який виділяється плісневими грибами активізує гідроліз жиру. Шоколад може пошкоджуватись комахами-шкідниками, серед яких найбільш небезпечна шоколадна міль. Гусениці розміром до 0,5 мм можуть легко проникати через дрібні отвори в упаковці і пошкоджувати продукт [37].

Дефектом шоколаду є його посивіння, яке з'являється інколи при зберіганні. Розрізняють цукрове та жирове посивіння.

Таблиця 1.3

Дефекти білого шоколаду та причини їх виникнення

Вид дефекту	Причина виникнення дефекту
Невиразний, нечистий, злегка кислий, в'язучий смак і аромат	Низька якість сировини, порушення технологічних процесів обробки
Тускла поверхня шоколаду	Довге зберігання шоколаду, холодні форми для шоколаду
Нечіткий рисунок шоколаду	Неефективна робота вібротранспортера
Порушення цілості плиток	Недотримання упакунання і транспортування
Крихкий злам, відчуття грубих частин	Недостатня обробка шоколадної маси
Посивіння цукрове і жирове	Порушення режимів виробництва, транспортування і зберігання
Салистий, злегка прогірклий присмак	Порушення умов і термінів зберігання

Цукрове посивіння пов'язане з переміщенням шоколаду з холодного приміщення (або при надходженні взимку) у тепле з підвищеною відносною вологістю повітря. Внаслідок цього на поверхні плиток конденсують краплі вологи, які розчиняють цукор шоколаду. Після випаровування вологи на виробі залишаються кристалики цукру, що імітують сірий наліт. Для попередження цукрового посивіння шоколаду необхідно підтримувати постійну температуру зберігання і відносну вологість повітря 60 – 65%, використовують герметичну тару для пакування [12].

Жирове посивіння пов'язане з полімерними перетвореннями жиру. Поступово поверхня шоколаду тьмяніє і внаслідок перекристалізації жиру набуває неоднорідного кольору. Перехід однієї поліморфної форми в іншу відбувається під впливом відповідної температури і тривалості зберігання: неправильні температурні умови зберігання (інколи недотримання умов формування і охолодження шоколаду).

Шоколад з додаванням тертих горіхів менш стійкий проти жирового посивіння, оскільки тригліцериди горіхів прискорюють цей процес.

Герметизація упаковки, дотримання умов зберігання, помірне охолодження шоколаду і ряд добавок затримують посивіння шоколаду.

На маркуванні харчового продукту назва «шоколад» може доповнюватися такими словами:

- «вермішель»/«vermicelli» чи «пластівці»/«flakes» - для позначення харчового продукту у формі гранул або пластівців, що має містити не менше ніж 32 % загальної кількості какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини, не менше ніж 12 % какао-масла, не менше ніж 14 % знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини;

- «кувертюр»/«couverture» - для позначення продукту, що має включати не менше 35 % загальної кількості какао-продуктів у перерахунку на сухі

речовини, не менше 31 % какао-масла, не менше 2,5 % знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини;

- «Джандуя»/«Gianduja» - для позначення шоколаду з горіхами, продукту, який отримують із шоколаду з мінімальним вмістом какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини - 32 %, мінімальним вмістом знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини - 8 %, із додаванням тонкоподрібненого фундука, розраховуючи, щоб в 100 г продукту було не менше 20 г і не більше 40 г фундука. До цього продукту можуть бути додані: сухі молочні продукти у кількості, що не перевищує 5 % маси готового виробу; мигдаль, фундук чи інші види горіхів (цілі та/або подрібнені). Загальна кількість доданих горіхів не повинна перевищувати 60 % маси готового виробу.

На маркуванні для білого шоколаду, повинна міститись інформація про загальну кількість какао-продуктів у відсотках у перерахунку на сухі речовини зі словами «мінімальний вміст какао-продуктів», «мінімальний вміст какао-масла».

Якщо продукти з білого шоколаду продаються в асортименті/наборі, то назви цих продуктів можна замінити назвою «шоколад асорті» чи «шоколад асорті з начинкою/наповнювачем» або іншими подібними назвами, при цьому на маркуванні набору можна навести один загальний перелік інгредієнтів для всього асортименту продуктів.

Строк придатності, умови зберігання та транспортування продукції встановлює виробник в технічній документації на конкретне найменування.

Що стосується безпечності білого шоколаду, то він регулюється відповідно до наказу Міністерства фінансів України від 29.12.2012 №1140 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини» [29].

Доказом безпечності продукції є її відповідність національним стандартам, що гармонізовані з відповідними європейськими стандартами.

Безпечний товар – це будь-який товар, який не створює ризику або ж створює мінімальний ризик, допустимий для використання даного товару, і відповідає високому рівню безпеки, захисту здоров'я і життя людини, його особистого майна, а також захисту навколишнього середовища.

За споживчими властивостями в білому шоколаді не допускається наявність патогенних мікроорганізмів та збудників паразитарних захворювань, їх токсинів, що можуть викликати інфекційні та паразитарні хвороби або становити небезпеку для здоров'я людини. Необхідно оцінювати і те, які категорії осіб, особливо діти і літні люди, можуть бути під загрозою при споживанні товару. У свіжих фруктах та ягодах не допускається наявність яєць гельмінтів та цист кишкових патогенних найпростіших.

Отже, вимоги до якості та безпечності білого шоколаду продовольчих регламентуються нормативно-правовим документом ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови».

1.3. Особливості митного оформлення імпорту білого шоколаду за механізмом «єдиного вікна»

При зовнішньоекономічній діяльності як країни, так і окремої фізичної чи юридичної особи, виникає велика кількість спірних питань щодо експорту-імпорту товарів та транспортних засобів. Для вирішення та уникнення спірних ситуацій при митному оформленні, діяльність митних органів чітко регламентується низкою нормативно-правових документів.

Законодавство України з питань державно митної справи складається з Конституції України, Митного кодексу України, інших законів України, що регулюють порядок і умови переміщення товарів, у тому числі і білий шоколад через митний кордон України, їх митний контроль та митне оформлення, застосування механізмів тарифного та нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності, справляння митних платежів, ведення митної статистики, обмін митною інформацією, ведення Української

класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності, запобігання та протидія контрабанді, боротьба з порушеннями митних правил тощо [17].

Однією з умов пропуску товарів, у тому числі і білого шоколаду через митний кордон України є їх декларування. Декларування білого шоколаду здійснюється шляхом заявлення за встановленою формою точних відомостей про даний товар, мету їх переміщення через митний кордон України, а також відомостей, необхідних для здійснення їх митного контролю та митного оформлення. Декларування білого шоколаду відбувається відповідно до наказу Міністерства фінансів України від 30.05.2012 № 651 «Порядок заповнення митних декларацій на бланку єдиного адміністративного документа» [33].

Товари, у тому числі і білий шоколад при їх декларуванні підлягають класифікації, тобто у відношенні товарів визначаються коди відповідно до класифікаційних групувань, зазначених в Українській класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД). Пояснення до УКТЗЕД, що затверджені наказом Державної фіскальної служби України від 09.06.2015 № 401 [34], запроваджуються як допоміжний робочий матеріал при класифікації товарів, у тому числі і білого шоколаду, для забезпечення однакової інтерпретації та застосування УКТЗЕД. Пояснення до УКТЗЕД побудовані на основі пояснень до Гармонізованої системи опису та кодування товарів 2012 року.

Наступним документом, що включається до нормативно-правового регулювання імпорту при митному оформленні білого шоколаду, є Закон України від 04.06.2020 № 674-IX «Про Митний тариф України» [36]. Митний тариф України містить перелік ставок загальнодержавного податку – ввізного мита на товари, у тому числі і на білий шоколад, що ввозиться на митну територію України і систематизовані згідно з УКТЗЕД. Ввізне мито на білий шоколад являє собою податок на переміщення даного товару через митний кордон України. Відповідно до Митного тарифу України повна ставка ввізного мита на білий шоколад складає 10%, пільгова – 10%.

При ввезенні білого шоколаду на митну територію України можливе оподаткування білого шоколаду за зменшеними ставками ввізного мита або звільнення від сплати ввізного мита в рамках міждержавних угод про вільну торгівлю між Україною та державами Європейської асоціації вільної торгівлі (ЄАВТ). Україна і кожна з держав ЄАВТ уклали угоди про сільське господарство на двосторонній основі, які становлять частину юридичних документів та які є підставою для створення зони вільної торгівлі між державами ЄАВТ та Україною [46].

Відповідно до Міждержавної Угоди від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Ісландією» [47] ставка ввізного мита за преференцією «403» на білий шоколад складає 0%. Відповідно до Міждержавних Угод від 24.06.2010 [48, 49, 50] ставка ввізного мита на білий шоколад за преференцією «403» з таких країн, як Королівство Норвегія, Швейцарська Конфедерація та Князівство Ліхтенштейн складає 0%.

Україна та країни Європейського Союзу поступово створюють зону вільною торгівлі протягом періоду, що не перевищує 10 років з дати набрання чинності Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони. Кожна Сторона зменшує або скасовує ввізне мито на білий шоколад, що походить з України або країн Європейського Союзу. Відповідно до цієї Угоди [45] та листа Державної фіскальної служби України від 06.01.2016 №21/99-99-25-02-02-18 «Про графіки зниження ввізних мит України» [24] ставка ввізного мита на білий шоколад становить 0%.

Також ще одним нормативно-правовим документом, що регулює переміщення білого шоколаду через митний кордон України в режимі імпорту є Податковий кодекс України. Він регулює відносини, що виникають у сфері справляння податків, зокрема визначає вичерпний перелік податків, що справляються в Україні, та порядок їх адміністрування, платників податків, їх права та обов'язки, компетенцію контролюючих органів, повноваження і

обов'язки їх посадових осіб під час адміністрування податків, а також відповідальність за порушення податкового законодавства [22].

При ввезенні на митну територію України білого шоколаду підлягає оподаткуванню податком на додану вартість (ПДВ). Згідно ст.14 ПКУ, ПДВ – це непрямий податок, який нараховується та сплачується відповідно до норм розділу V ПКУ, ставка якого на білий шоколад становить 20%.

Митне оформлення імпорту білого шоколаду за механізмом «єдиного вікна» здійснюється завдяки взаємодії декларантів, їх представників та інших заінтересованих осіб з іншими державними органами, установами та організаціями, уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, в тому числі білого шоколаду, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, який забезпечує можливість одноразового подання в електронному вигляді через єдиний державний інформаційний веб-портал "Єдине вікно для міжнародної торгівлі" документів та/або відомостей з метою дотримання вимог щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України.

Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 24.10.2018 № 960 «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)» [10] при ввезенні на митну територію України кондитерські вироби з цукру (включаючи білий шоколад) без вмісту какао, підлягають державному контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

В графі 44 МД UA100300/2020/453887 зазначено код документу 5509 – інформація про позитивні результати державних видів контролю при застосуванні порядку інформаційного обміну між митними органами, іншими державними органами та підприємствами за принципом «єдиного вікна» з використанням електронних засобів передачі інформації від 17.09.2020 № 55899.

Державний контроль харчової продукції здійснюється у пункті пропуску через митний кордон України посадовими особами митниці у формі попереднього документального контролю, а в митниці призначення – посадовими особами Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

Посадова особа Держпродспоживслужби, яка проводить заходи офіційного контролю, протягом двох робочих годин з моменту внесення декларантом до веб-порталу "Єдине вікно для міжнародної торгівлі" документів та відомостей про такі товари для проведення заходів офіційного контролю зобов'язана прийняти одне про проведення контролю. Проте, якщо на момент закінчення строків митного оформлення, встановлених МКУ (4 години), в Єдиній автоматизованій інформаційній системі митних органів відсутня інформація уповноваженого органу про результати офіційного контролю, митний орган завершує митне оформлення цих товарів.

Відповідно до положень ст.305 МКУ ввезення на митну територію України білого шоколаду здійснюється за умови обов'язкового надання митним органам забезпечення сплати митних платежів. Постановою Кабінету Міністрів України від 21.05.2012 № 461 [30] затверджено перелік товарів, ввезення яких на митну територію України здійснюється за умови обов'язкового надання митним органам забезпечення сплати митних платежів.

На білий шоколад, що ввозиться у первинних упаковках на митну територію України, повинно бути нанесене маркування державною мовою України. Підставою для цього є Закон України від 05.07.2017 № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [37].

У разі, якщо відповідним нормативно-правовим актом встановлено потребу проводити лабораторну перевірку, відбір проб й зразків білого шоколаду для проведення лабораторних досліджень (аналізу, експертизи) здійснюється у межах, встановлених нормативами відбору проб та зразків. Підставою для цього є наказ Міністерства фінансів України від 02.12.2016

№1058 «Про затвердження Порядку взаємодії структурних підрозділів та територіальних органів Державної фіскальної служби України із Спеціалізованою лабораторією з питань експертизи та досліджень Державної фіскальної служби під час проведення досліджень» [31].

Отже, при здійсненні митного контролю та митного оформлення білого шоколаду на митну територію України митні органи керуються низкою нормативно-правових актів, які регламентують порядок ввезення цього товару на митну територію України.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА БІЛОГО ШОКОЛАДУ

2.1. Організація, об'єкти та методи дослідження

Об'єктом дослідження є білий шоколад, який переміщується через митний кордон України. Одним з найбільш перспективних сегментів світового кондитерського ринку є шоколадний. У митній декларації №UA100300/2020/453887 було задекларовано партію з білого шоколаду з Німеччини за контрактом №1107 від 05.11.2007, шоколад торгівельної марки «Schogetten», виробник «Ludwig Schokolade GmbH & Co».

Один із видів митної експертизи товарів є ідентифікаційна. Дана експертиза необхідна для визначення приналежності даного товару до однорідної групи товарів та встановлення індивідуальних ознак білого шоколаду, його відповідності якісним характеристикам і технічному опису.

Ідентифікаційна експертиза розпочинається з підготовчого етапу, який ґрунтується на отриманні документів щодо призначення та проведення експертизи білого шоколаду. Далі замовником формується заявка на проведення ідентифікаційної експертизи білого шоколаду, а також експерт одержує наряд на проведення даного виду експертизи[44].

Основний етап ідентифікаційної експертизи передбачає пред'явлення експерту оригіналів документів та проведення експертної оцінки. Експертна оцінка включає в себе дві стадії, першою є експертне дослідження кількості (зовнішній огляд транспортної тари; проставлення відміток про умови зберігання або транспортування партії білого шоколаду; аналіз інформації, що зазначена на маркуванні на відповідність вимогам нормативних документів). Другою стадією експертного дослідження є відбір проб (зразків) білого шоколаду, дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників якості даної продукції.

Розглянемо схему організації проведення ідентифікаційної експертизи білого шоколаду. Вона складається з декількох етапів (рис.2.1).

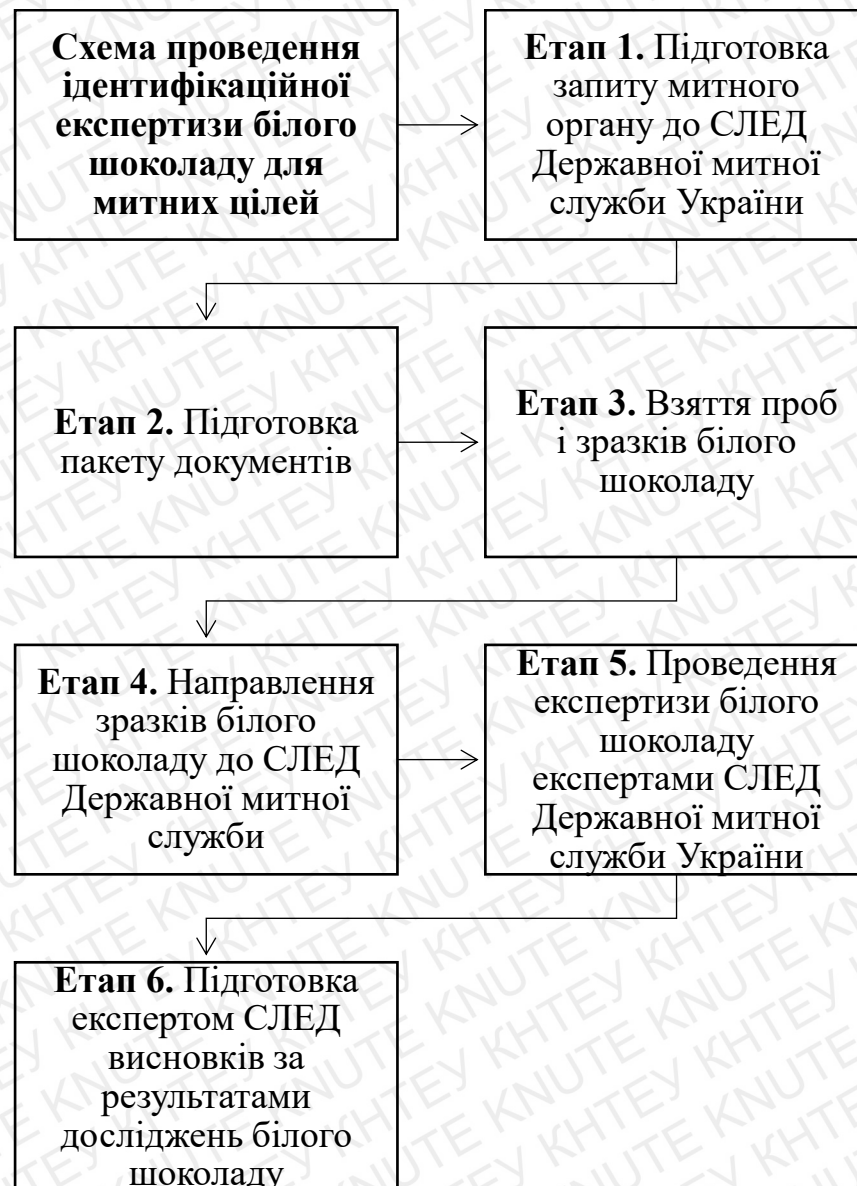


Рис.2.1. Етапи проведення ідентифікаційної експертизи білого шоколаду

Відбір проб та підготовку лабораторних випробувань шоколаду проводять відповідно до ДСТУ 3924-2000 «Шоколад. Загальні технічні умови»[12]. Для контролю органолептичних та фізико-хімічних показників якості шоколаду з різних місць кожної одиниці транспортної тари у вибірці, відбирають:

- плитка - при масі нетто вище 100г;
- плитки - при масі нетто від 51 до 100г включно;

Об'єднану пробу ділять на 3 частини, одну з яких направляють для випробувань в лабораторію, а дві залишають як контрольні для повторних випробувань. Проби у вигляді банок, плиток, пачок загортають у щільний папір і перев'язують шпагатом. Інші проби поміщають в сухі чисті скляні банки з притертими скляними або гумовими пробками, упаковують у пластмасові коробки з загвинчуються кришками або загортають у пергамент (целофан, полімерні плівки). Приготовлені проби пломбують і супроводжують актом відбору із зазначенням:

- порядкового номера проби;
- найменування виробу;
- найменування підприємства-виробника та його адреса;
- номера партії або вагона;
- маси проби;
- обсягу партії;
- виду виробів, для яких спрямовується партія;
- прізвищ та посад осіб, які відрядили пробу.

У процесі підготовки проб шоколаду для лабораторних випробувань його подрібнюють на тертці або механічними подрібнювачем і поміщають в щільно закривається посуд. При дослідженні шоколаду з начинкою або шоколадних фігур проби готують з поділом виробів на складові частини. Корпус виробів повністю відділяють від глазури. Глазур поміщають в закривається посуд. Окремий корпус подрібнюють, перемішують і також поміщають у спеціальний посуд. Маса проби шоколаду без роз'єднання виробу на складові частини повинна бути не менше 100г., з руйнуванням виробів на складові частини - не менше 200г.

Заключним (третім) етапом ідентифікаційної експертизи білого шоколаду є аналіз отриманих результатів та складання акту експертизи експертом.

Для ідентифікаційної експертизи було відібрано 3 зразки шоколадних виробів з білого шоколаду. Зразок №1 – шоколад «RitterSport», виробник

«Alfred Ritter GmbH & Co. KG» (Німеччина), зразок №2 – шоколад «Millennium», виробник ТОВ «МАЛБІ ФУДС» (Україна), зразок №3 – шоколад «Schogetten», виробник «Ludwig Schokolade GmbH & Co» (Німеччина), який задекларований у митній декларації №UA100300/2020/453887.

Для здійснення ідентифікації білого шоколаду необхідно визначити:

- критерії та показники, за якими білий шоколад можна ідентифікувати і віднести до конкретного товару;
- методи, за допомогою яких проводиться перевірка критеріїв ідентифікації;
- засоби – нормативна документація, що описує відповідні значення критеріїв ідентифікації та методи їх визначення.

Критерії ідентифікації білого шоколаду дозволяють ототожнювати найменування представленого товару з найменуванням, що вказане на маркуванні, описом, наведеним в графі 31 МД, товаросупровідних документах та технічній документації.

Органолептичні показники білого шоколаду — це їх зовнішній вигляд, форма, консистенція, структура, смак і запах. Лицьова поверхня шоколаду повинна бути блискучою. Шоколадні медалі, шоколад з тонкоподрібненими додаваннями молочних продуктів і горіхів, а також ваговий і формований у фольгу може мати матову поверхню. Шоколад з крупними добавками у вигляді цілих або подрібнених горіхів, нарізаних цукатів, ізюму тощо і пористий може мати нерівну поверхню, і не допускається посивіння шоколаду і пошкодження його шкідниками хлібних запасів. Форма виробів повинна бути без деформацій для всіх видів шоколаду, крім вагового. Консистенція шоколаду передбачена тверда, а структура - однорідна, у пористого - пориста. Смак і запах - властиві для відповідного продукту, без стороннього присмаку і запаху. Стандартами допускаються незначні дефекти, що не псують зовнішнього вигляду шоколаду, - крихти, пухирці, плями, подряпини, сколення, проникнення рідкої фази начинки і фруктів на поверхню.

Вимірювальний метод ґрунтується на використанні інформації, яку отримують за допомогою технічних вимірювальних засобів – найбільш поширений метод. За допомогою вимірювальних методів установлюють такі показники, як маса, розмір, оптична щільність, склад, структура та ін. Вимірювальні методи застосовують в тому випадку, коли партія шоколаду не відповідає вимогам стандарту по органолептичних показниках. Вимірювальні методи довготривалі, тому застосовуються часто експрес-методи, а саме – люмінесцентний метод, який дає змогу виявляти процеси псування, що відчуються за смаком і запахом.

Аналітичний метод ідентифікації починається з вивчення загальних, а потім окремих, індивідуальних ознак ідентифікованого об'єкта, тобто білого шоколаду, походження шоколаду за товаросупровідними документами, контрактом, рахунком-фактури та МД (гр. 31). Проводиться аналіз за ознаками маркування білого шоколаду. Вище зазначені методи лабораторних випробувань шоколаду проводять відповідно до ДСТУ 3924-2000 «Шоколад. Загальні технічні умови»[12].

2.2. Товарознавча характеристика асортименту білого шоколаду на ринку України

Сьогодні, плитка шоколаду - звичний продовольчий товар, що вражає асортиментом, винаходами дизайну та смаковими властивостями. Це не дивно, адже за статистикою 73 % українців являються постійними споживачами шоколаду. Саме цей продукт займає третину ринку кондитерського виробництва України [40].

Шоколад - кондитерський виріб, що складається з шоколадної маси, начинки або без неї, сформований у вигляді плиток, батонів або фігур різних обрисів. Шоколадну масу готують із какао тертого, цукрової пудри, какао масла з додаванням ароматизаторів. Багато видів шоколадної маси включають інші речовини, що поліпшують органолептичні властивості, склад і харчову

цінність шоколаду: горіхи смажені терті і подрібнені, молоко і вершки сухі, молоко згущене, ізюм, фосфатиди, глюкозу, вафлі подрібнені, коньяк, лікер тощо.

Класифікують шоколад залежно від способу випуску, він буває плитковим, фігурним і в порошок; за складом - без начинки і з начинкою, без добавок і з добавками; за складом і способом обробки шоколадної маси - звичайним і десертним.

Шоколад звичайний без добавок виготовляють із цукрової пудри, какао тертого, какао масла з включенням соєвого фосфатидного концентрату і ароматизатора (ванілін або ванільна есенція). Помірну кількість какао тертого (217,3 кг/т) включає шоколад Дитячий, Дорожний, Цирк, підвищену (282,3 кг/т) - шоколад Ванільний, шоколад Полярний має гіркуватий смак внаслідок високої концентрації какао тертого (514,5 кг/т).

Шоколад звичайний з добавками виготовляють у широкому асортименті, в тому числі з сухим молоком. На какао маслі (31%) і сухому молоці (25%) виготовляють Білий шоколад, з обмеженим вмістом какао тертого (6,9%) і високим сухого молока (32%) - Місячний, а також Білосніжка, до рецептури якого входить 10 % какао тертого, 10,8% сухого молока і 13,7% сухих вершків. Вміст какао тертого в шоколаді Вершковий - 22%, Південний - 22,7% і Дюймовочка - 25,5%, в шоколаді Особливий він дуже високий - 46,6%, але мало сухого молока (9,3%).

Склад багатьох видів шоколаду поліпшують за рахунок горіхової сировини в поєднанні з сухим молоком. З обмеженим вмістом какао тертого виробляють шоколад Лотос - 12,5% і Чайка - 15, середнім - Веселі хлоп'ята - 20, Чибіс - 20, Казки Пушкіна, Байки Крилова і Тетральний - 22, Новинка - 23%. На сухому молоці і каві натуральній виготовляють шоколад Попелюшка, фундуку смаженому тертому - Ведмедик - 20%.

Шоколад десертний без добавок характеризується кращими споживними властивостями завдяки використанню какао бобів вищих сортів і коншируванню шоколадної маси. Вміст какао тертого менший у шоколаді

Візерунковий, Зоологічний і шоколадних фігурках без начинки - 27%, шоколадні медалі - 28%, Срібний ярлик - 29%, Гвардійський і Наша Марка - 33%; вищий - у шоколаді передбачена від 33 до 37% (Візерунковий, шоколадні фігурки без начинки)[41].

Шоколад десертний з добавками відрізняється різноманітністю органолептичних ознак, зумовлених внесенням сухого молока (Екстра з молоком, Пінгвін, Молочний, Ласунка, Київ), згущеного молока (Ювілейний), сухих вершків (Казка) і ядра фундука смаженого тертого (Столичний, Мінйон). Завдяки добавкам деякі види шоколаду містять обмежену кількість какао тертого: Київ - 9,3%, Ласунка - 9,7%, Молочний - 20,9, Казка - 14,1, Пінгвін - 20,1%. Дуже високий вміст какао тертого має шоколад Столичний - 56,3%.

Десертний шоколад з великими добавками може включати: ядра фундука цілі (Горішок) і подрібнені (Натхнення). А також вафлі подрібнені (шоколад з вафлями), кунжутне ядро, кукурудзяні пластівці (Ракета).

Шоколад з начинками буває різним від виду начинок, їх частки, форми виробів, виду шоколаду. Його випускають у вигляді шоколадних батонів, шоколадних фігурок і плиток. Шоколадні батони виробляють прямокутної форми, масою до 50г, з начинками праліне, помадково-вершковою, крем-боюле, фруктово-мармеладною, фруктово-ягідною, шоколадною.

Шоколад представлений різними формами, серед яких можна відмітити такі форми шоколаду:

Шматочки. Більша кількість шоколаду для випічки або виготовлення цукерок зазвичай продаються товстими блоками.

Плитки шоколаду. Більша кількість маленьких шматочків шоколаду складають цільну шоколадку, яку можна купити в будь-якому магазині. такий шоколад можна використовувати для приготування страв, але ціна його буде вищою, ніж шматок шоколаду.

За даними TNS, все ще більшим попитом користується молочний шоколад(його любляють 43% споживачів), хоча значно зменшилась частка

чорного шоколаду (1/3 від всього шоколаду), білий шоколад споживають не більше 5% споживачів. Багатьом покупцям (20%) байдужий тип шоколаду.

Білий шоколад не містить безліч елементів, властивих звичайному шоколаду з причини відсутності в ньому какао - наприклад в ньому відсутня теобромін. Він володіє своїм особливим ледь вловимим ароматом, а плитка хорошего білого шоколаду коштує дорожче звичайного - з-за збільшеного вмісту какао-масла, яке складає левову частку в ціні продукту. Якісний білий шоколад повинен також володіти матовим жовтуватим кольором "слонової кістки". Якщо шоколад має чисто білий колір - значить він зроблений з низькоякісного молока і рослинних жирів, при мінімальному вмісті какао-масла - такий продукт не має з шоколадом нічого спільного.

За допомогою білого шоколаду і різних барвників та добавок кондитери отримують різні види "кольорового" шоколаду - рожевий, помаранчевий чи фіолетовий. Існують країни, чие законодавство не дозволяє маркувати даний вид як "шоколад", використовуючи замість цього загальні фрази, наприклад "кондитерський виріб"[37].

Білий шоколад досить примхливий інгредієнт для кондитерської справи, одна марка відрізняється від іншої - він може наприклад при нагріванні раптово поміняти колір на золотисто-коричневий або взятися грудками. Тому кондитери шукають підходящу для себе марку методом проб і помилок, крім цього намагаючись купувати його в рідкому вигляді - спеціальних тюбиках.

Лідерами галузі є п'ять виробників: ЗАО "Крафт Фудз Україна" (ТМ «Корона», «Milka»). Корпорація «Рошен» (ТМ «Roshen», «Чайка» та «Оленка»), ТПФ «Світоч» (ТМ «Світоч», «Nestle»), ЗАО «Малбі» (ТМ «Milienium». «Любимов») та ЗАО ПО «Конті» (ТМ «Dolci»). Сумарно на цих виробників припадає більше 93% випуску шоколаду. В десятку провідних виробників шоколадних плиток також входять ОАО «Полтавакондитер» (ТМ «Домінік»), ЗАО «ABK» (ТМ «Peraona» «DOMIOR») та «Корпорація Бісквіт-Шоколад» (ТМ «Old collection»). Товарознавча характеристика представлених лідерів представлена в табл.2.1.

Таблиця 2.1

Товарознавча характеристика якості білого шоколаду

Показники	Характеристика шоколаду				
	ТМ Корона	ТМ Світоч	ТМ Любимов	ТМ Dolci	ТМ Roshen
Зовнішній вигляд	Поверхня блискуча, властива, посивіння і пошкоджень немає	Поверхня задовільна, без пошкоджень	Поверхня не задовільна, плитка надломана	Блискучий колір, поверхня без деформацій	Плитка надломана. Посивіння відсутнє.
Форма	Відповідно до рецептури. Без пошкоджень	Задовільна, без деформацій	Відповідна, властива	Відповідно до рецептури	Має незначну деформацію, властива
Консистенція	Тверда	Тверда	Тверда	Тверда	Тверда
Структура	Однорідна	Однорідна	Однорідна	Однорідна	Комірчаста (пористий)
Смак і запах	Характерний для конкретного виду	Приємні, без стороннього запаху	Властиві, без гіркоти	Без стороннього присмаку	Приємний запах, смак відповідний
Ціна	33,70 грн.	46,80 грн.	37,90 грн.	30,50 грн.	21,80 грн.

За результатами товарознавчої характеристики досліджених зразків, виявлено, що всі відповідають вимогам стандарту ДСТУ 3924-2000 «Шоколад. Загальні технічні умови»[12]. Консистенція всіх зразків тверда, структура однорідна, окрім ТМ Roshen, оскільки має пористу структуру. Форма кожного зразка відповідає рецептурі, незначну деформацію має найдешевший зразок ТМ Roshen. Найкращі показники зафіксовані у ТМ Світоч, вартість такої плитки 46,80 грн., що є найдорожчим зразком досліджу.

2.3. Ідентифікаційна експертиза білого шоколаду та оформлення її результатів

Початковим (першим) етапом ідентифікаційної експертизи білого шоколаду була розпочата з аналізу інформації, що зазначена на маркуванні

кожного із представлених зразків, відповідно до вимог Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів [35] (табл.2.2).

Таблиця 2.2

Характеристика повноти маркування білого шоколаду

	RitterSport	Millennium	Schogetten
Назва виробника	«Alfred Ritter GmbH & Co. KG»	ТОВ «МАЛБІФУДС»	Ludwig Schokolade GmbH & Co. KG
Адреса виробничих потужностей	71111 Waldenbuch (Німеччина). тел. (0049) 7157 97-210	49010, Україна, м.Дніпропетровськ, вул. Марії Кюрі, 5 тел. (056) 3701542	51469, Senefelderstra 44, Bergisch-Gladbach (Німеччина)
Імпортёр	ТОВ «Теорет» м.Київ, вул. Предславинська, 30	відсутній	ТОВ "ВІПКАФЕ" 58018 м. Чернівці, вул. Головна, 200/136
Склад	Цукор, горіх фундук, масло какао, молоко сухе, цукор, борошно рисове 2,7%, лактоза, жир молочний, лецитин соєвий, ароматизатор натуральний, солод ячмінний.	Цукор білий кристалічний, какао масло, горіх фундук, молоко сухе незбиране, незбиране, емульгатор, ароматизатор ванілін.	Цукор, какао-масло, сухе знежирене молоко, сухе незбиране молоко, сухі вершки, сироватка, лактоза, масло, емульгатор (соєвий лецитин), натуральний ванільний аромат.
Споживна та енергетична цінність	Вуглеводи: 47 г, жири: 38 г, білки: 7 г. мас. 559 ккал/ 100 г.	Вуглеводи: 53,7 г, жири: 32,9 г, білки: 8,2 г. мас. 533 ккал/ 100 г.	Вуглеводи: 57,8, жири: 32,8 г, білки: 5,5 г. мас. 548 ккал/ 100 г.
Строк придатності	10 місяців	12 місяців	12 місяців
Умови зберігання	Зберігати у сухому прохолодному місці	Зберігати при температурі (18+/-3) °C та відносній вологості повітря не більше 75 %	Зберігати при температурі від + 15°C до + 21°C, не допускати замерзання, з відносною вологістю повітря не більше 75%.
Штриховий код	вказано на упаковці		

Експертиза білого шоколаду є важливою процедурою, під час якої виявляють відповідність досліджуваного виду продукції його аналогу (базовій моделі, зразку-еталону) із однорідної групи, що характеризується тією ж

сукупністю показників та властивостей, відповідному опису на маркуванні, в нормативних та технічних документах.

Експертиза проводилась відповідно до нормативної документації на методи випробування до кожного обраного критерію.

Характеристика критеріїв, показників, засобів та методів ідентифікаційної експертизи білого шоколаду для цілей митного контролю та митного оформлення представлено в табл.2.3.

Таблиця 2.3

Характеристика критеріїв, засобів та методів ідентифікації білого шоколаду

Критерії ідентифікації	Засоби ідентифікації	Методи ідентифікації
Найменування	Контракт, маркування, товар, товаротransпортні документи, рахунок-фактура, МД (гр. 31)	Аналітичний
Повнота маркування	ДСТУ 3924-2000 «Шоколад. Загальні технічні умови»	Аналітичний
Зовнішній вигляд	Товар, ДСТУ 3924-2000 «Шоколад. Загальні технічні умови»	Органолептичний
Колір	ДСТУ 3924-2000	Органолептичний
Смак і запах	ДСТУ 3924-2000	Органолептичний
Форма	ДСТУ 3924-2000	Вимірювальний
Консистенція	ДСТУ 3924-2000	Органолептичний
Масова частка вологи, %	ДСТУ 3924-2000	Вимірювальний
Масова частка цукру та жиру %	ДСТУ 3924-2000	Вимірювальний
Масова частка золи, %	ДСТУ 3924-2000	Вимірювальний
Структура	ДСТУ 3924-2000	Органолептичний

Для експертизи якості було відібрано 3 зразки шоколадних виробів з білого шоколаду. Зразок №1 – шоколад «RitterSport», виробник «Alfred Ritter GmbH & Co. KG» (Німеччина), зразок №2 – шоколад «Millennium», виробник ТОВ «МАЛБІ ФУДС» (Україна), зразок №3 – шоколад «Schogetten», виробник «Ludwig Schokolade GmbH & Co» (Німеччина).

За результатами даних, що наведені в таблиці 2.3, можна зробити висновки, що всі досліджувані зразки шоколадних виробів з білого шоколаду різних торговельних марок та виробників відповідають встановленим вимогам

чинних нормативних документів. Маркування досліджуваних зразків є максимально повним та містить усю необхідну інформацію для ідентифікації товару.

Вимоги до якості шоколаду визначають відповідно до ДСТУ 3924-2000 «Шоколад. Загальні технічні умови»[12]. Якість шоколаду визначають за зовнішнім виглядом, формою, консистенцією, структурою, смаком і запахом. Лицьова поверхня шоколаду повинна бути блискучою. Шоколадні медалі, шоколад з тонкоподрібненими додаваннями молочних продуктів і горіхів, а також ваговий і формований у фольгу може мати матову поверхню. Шоколад з крупними добавками у вигляді цілих або подрібнених горіхів, нарізаних цукатів, ізюму тощо і пористий може мати нерівну поверхню. Не допускається посивіння шоколаду і пошкодження його шкідниками хлібних запасів. Частка надламаного шоколаду з начинками не повинна перевищувати 4 %, а з великими добавками - 2 %.

Форма виробів повинна відповідати тій, що передбачена нормативним документом, без деформацій для всіх видів шоколаду, крім вагового. Консистенція шоколаду має бути твердою, а структура - однорідною, у пористого - пористою.

Смак і запах - властиві для відповідного продукту, без стороннього присмаку і запаху. Стандартом допускаються незначні дефекти, що не псують зовнішній вигляд шоколаду - крихти, пухирці, плями, подряпини, сколення, проникнення рідкої фази начинки і фруктів на поверхню.

Завдяки перевагам органолептичного методу визначення показників якості забезпечується ідентифікація товару, а дійсні значення органолептичних показників дозволяють прямо чи опосередковано оцінювати й інші групи показників.

Відповідно до ДСТУ 3924-2000 «Шоколад. Загальні технічні умови»була проведена органолептична оцінка шоколадних плиток (табл. 2.4) [12].

Таблиця 2.4

Результати органолептичної оцінки білого шоколаду

Назва показника	Шоколадні плиточки		
	RitterSport	Millennium	Schogetten
			
Зовнішній вигляд	чіткі квадрати на плитці	чіткі квадрати з логотипом фірми	на плитці чіткі квадрати;
Смак і запах	приємний, ніжний смак і запах	приємний, ніжний смак і запах;	і тривалий присмак;
Форма	квадрат	прямокутна	прямокутна
Консистенція	однорідна	однорідна	однорідна
Структура	тверда	швидко тануча	тверда
Дизайн	яскравий	стильний, привабливий дизайн	стильний, без особливих елементів

Недопустимими відхиленнями вважають нерівності та виражене просвічування начинки на дні, не залите дно, просвічування начинки в місцях поділу, невідтеперована маса з нерівномірним забарвленням, наявність плям на шоколаді внаслідок перепаду температури в холодильній камері, крихти і потертість поверхні шоколаду, зім'ята етикетка або її зміщення, відставання кірочки у шоколаді з начинкою.

За органолептичним оцінюванням суттєвих невідповідностей вимогам та недоліків не виявлено. За фізико-хімічними показниками незначне відхилення мав зразок № 2 – білий шоколад «Millennium». Найкращі показники має шоколад зразок №1 – білий шоколад «RitterSport», виробник «Alfred Ritter GmbH & Co. KG» (Німеччина) та зразок №3 – шоколад «Schogetten», виробник «Ludwig Schokolade GmbH & Co» (Німеччина), у яких всі показники відповідають повністю вимогам.

Для проведення повної достовірної експертизи якості білого шоколаду потрібно перевірити на дотримання вимогам стандарту фізико-хімічних показників якості, які нормуються даним нормативним документом ДСТУ 3924-2000 «Шоколад. Загальні технічні умови» [12]. Оцінку фізико-хімічних показників якості наведено у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Фізико-хімічні показники якості зразків білого шоколаду

Назва показника	Вимоги ДСТУ 3924-2000	Шоколадні плитки		
		RitterSport	Millennium	Schogetten
Масова частка вологи, %, не більше ніж:	1,2	1,2	1,1	1,2
Масова частка загального жиру, %, не менше ніж:	33,1	42	37	40
Масова частка цукру, %, не більше ніж:	63	42	41	51
Масова частка загальної золи, % не більше ніж:	1,6	1,6	1,6	1,6
Масова частка золи, % не більше ніж	0,1	0,015	0,02	0,01

Для оцінки якості зразків білого шоколаду використовувався рефрактометричний метод для визначення загального вмісту жиру, титриметричний – для характеристики чисел жиру.

Результати проведених досліджень було оформлено висновком встановленої форми. Експертиза білого шоколаду була проведена за наступними критеріями: маркування, характеристика зовнішнього вигляду та кольору, форма виробу, консистенція та смак шоколаду, його структура. Було встановлено, що заявлені зразки відповідають маркуванню, що нанесене на пакувальний ярлик. Визначені значення фізико-хімічних показників зразків не суперечать даним наданих копій товаросупровідної документації. Усі зразки товару визначені, як зразки білого шоколаду. За результатами ідентифікаційної експертизи встановлено класифікаційну приналежність досліджуваних зразків до однорідного угруповання згідно УКТЗЕД на рівні категорії та присвоєно відповідний код - 1704 90 30 00.

РОЗДІЛ 3

МИТНЕ ОФОРМЛЕННЯ ІМПОРТУ БІЛОГО ШОКОЛАДУ ЗА МЕХАНІЗМОМ «ЄДИНОГО ВІКНА»

3.1. Визначення митної вартості та оподаткування імпорту білого шоколаду

Митною вартістю білого шоколаду, що переміщуються через митний кордон України за митною декларацією UA100300/2020/453887 від 17.09.2020 року, є вартість білого шоколаду, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за даний товар.

Транспортним засобом AA8849IH/AA3891XI на митну територію України за умовами поставки FCA надійшла партія білого шоколаду від Ludwig Schokolade Gmb H&Co. KG (51469, Senefelderstraße 44, Bergisch-Gladbach) до ТОВ "Шоколавка ЛТД" (07454, Україна, вул. Броварська, 56, с. Требухів, Броварський район, Київська обл.) у кількості 21170 кг. Загальна сума за рахунком становить 14626.44 EUR (515 182.33 грн.).

Умови поставки FCA (Free Carrier – «Франко перевізник») за редакцією Інкотермс-2020 означає, що продавець виконав свої обов'язки стосовно поставки товару, з моменту передачі його у розпорядження перевізника в узгодженому пункті. При відсутності показань продавця стосовно пункту призначення, продавець має право визначити його самостійно серед ряду подібних пунктів, де перевізник приймає товар у своє розпорядження.

За умовами поставки FCA DE Bergisch митна вартість білого шоколаду визначалася за формулою (3.1) шляхом додавання до фактурною вартості партії білого шоколаду витрат на перевезення. Фактурна вартість партії білого шоколаду, що ввозиться в Україну, становить 487 705,478 грн. На підставі довідки про транспортні витрати, витрати на перевезення партії білого шоколаду від м. Бергіш (Німеччина) до кордону України становлять 27 476,852 грн.

$$MB = \Phi B + B$$

(3.1)

де, MB – митна вартість, грн.;

ΦB – фактурна вартість, грн.;

В – витрати на перевезення, грн.

Таким чином, МВ становить:

$$487\,705,478 + 27\,476,852 = 515\,182.33 \text{ грн.}$$

На підставі договору про перевезення, перевізник визначає будь-яку особу, яка зобов'язується здійснити чи забезпечити перевезення товару автомобільним, залізничним, повітряним, морським чи внутрішнім водним транспортом або в змішаному перевезенні. Якщо покупець доручає продавцю поставити товар особі, що не являється перевізником, вважається, що продавець виконав свої обов'язки стосовно поставки товару з моменту передачі його на зберігання даній особі [19].

Відповідно до порядку заповнення граф митих декларацій на бланку єдиного адміністративного документа у першому підрозділі графі 20 наведено скорочене літерне найменування умов поставки згідно з класифікатором умов поставки – FCA. У другому підрозділі графі 20 зазначено літерний код альфа-2 відповідно до класифікації країн світу країни, на території якої міститься географічний пункт доставки білого шоколаду, та назва цього географічного пункту –DE Bergisch(Німеччина).

Митна вартість на основі умов поставки FCA DE Bergisch білого шоколаду становить 515 182.33 грн., яка була зазначена в графі 45 «Коригування» митної декларації UA100300/2020/453887 від 17.09.2020.

Декларант Котів А.О. подає Київській митниці Держмитслужби разом з митною декларацією документи, що підтверджують заявлену митну вартість білого шоколаду та обраний метод її визначення. Документами, які підтверджують митну вартість білого шоколаду, є рахунок-фактура (інвойс) № 2020/1E1000000203 від 15.09.2020 та довідка про транспортні витрати № 7081 від 15.09.2020.

У митній декларації UA100300/2020/453887 від 17.09.2020 декларантом Котів А.О в графі 43 «Код MBV» зазначено метод визначення митної вартості, а саме перший метод (за ціною договору (контракту) щодо товарів, які імпортуються (вартість операції). Метод визначення митної вартості білого

шоколаду за ціною договору (контракту) щодо імпортованих товарів застосовувався на підставі використаних відомостей, що були документально підтверджені декларантом.

Митна вартість є базою оподаткування для нарахування митних платежів. Так, відповідно до положень Митного кодексу (розділ IX) та Податкового кодексу (розділ V) України, при ввезенні на митну територію України білого шоколаду оподатковуються ввізним митом та податком на додану вартість.

Ввізне мито – це податок на переміщення товарів через митний кордон України.

$$M = MB \times C_m \quad (3.2)$$

де MB – митна вартість, грн;

C_m – ставка ввізного мита.

Відповідно до Митного тарифу України повна та пільгова ставка ввізного мита на білий шоколад (код 1704 90 30 00 згідно з УКТЗЕД) становить 10%. Оскільки білий шоколад ввозиться з Німеччини, яка є країною ЄС, то цей товар знаходиться у переліку зниження ввізних мит України, розрахованих по роках, передбачених Угодою про асоціацію між Україною та ЄС – у 2020 році ставка ввізного мита становить 0% на білий шоколад. У графі 44 митної декларації № UA100300/2020/453887 вказано сертифікат про походження товару форми EUR.1 № PL/MF/AN 0073164 від 15.09.2020, який є підставою для преференції по ввізному миту. Отже, ввізне мито в даному випадку дорівнює нулю.

Податок на додану вартість – це непрямий податок, який нараховується та сплачується відповідно до положень розділу V «Податок на додану вартість» Податкового кодексу України. Статтею 193 даного кодексу передбачено нарахування податку на додану вартість на партію білого шоколаду у розмірі 20% від бази оподаткування. Сума податку на додану вартість партії білого шоколаду розраховується за формулою (3.2).

$$\text{ПДВ} = \frac{\text{МВ} \times \text{С}_{\text{ПДВ}}}{100\%} \quad (3.3)$$

де, ПДВ – сума податку на додану вартість, грн.;

МВ – митна вартість, грн.;

С_{ПДВ} – ставка податку на додану вартість, %;

Отже, ПДВ = 515 182.33 x 0, 2 = 103036,47 грн.

Сума податку на додану вартість становить 103036.47 грн. Результати нарахування митних платежів при імпорті білого шоколаду зазначаються в графі 47 «Нарахування митних платежів» митної декларації UA100300/2020/453887 (табл.3.1).

Таблиця 3.1

Нарахування митних платежів при імпорті білого шоколаду

Вид	Основа нарахування	Ставка	Сума	Спосіб платежу
020	515182.33	10%	51518.23	06
028	515182.33	20%	103036.47	01

Аналіз табл.3.1 показав, що у першій колонці «Вид» зазначено два види платежу відповідно до класифікатора видів надходжень бюджету, що контролюються митними органами:

- «020» - мито на товари, що ввозяться на митну територію України суб'єктами господарювання;
- «028» - податок на додану вартість з товарів. Ввезених на митну територію України суб'єктами господарювання.

У другій колонці «Основа нарахування» зазначено митну вартість білого шоколаду, що заноситься у графу 45 митної декларації UA100300/2020/453887 – 515 182.33 грн.

У третій колонці «Ставка» зазначено:

- при нарахуванні ввізного мита – установлений Митним тарифом розмір ставки мита – 10%;

- при нарахуванні податку на додану вартість – установлений Податковим кодексом України розмір податку на додану вартість – 20%.

У четвертій колонці «Сума» зазначено нараховану суму відповідного митного платежу: сума ввізного мита – 51518.23 грн., сума податку на додану вартість – 103036.47 грн.

У п'ятій колонці «Спосіб платежу» зазначено код способу розрахунку відповідно до класифікатора способів розрахунку:

- 06 – сума податку, нарахована умовно, у зв'язку із звільненням від оподаткування при поміщенні товарів у митні режими імпорту (випуск у вільний обіг);

- 01 – сплата митних платежів у безготівковій формі через рахунки, відкриті на ім'я митних органів в територіальних органах Державної казначейської служби.

В результаті сплати митних платежів при імпорті білого шоколаду декларантом заповнюється графа В «Подробиці розрахунків» митної декларації UA100300/2020/453887. У графі В «Подробиці розрахунків» зазначено код виду платежу відповідно до класифікатора видів надходжень бюджету, що контролюються митними органами – 028; загальна сума платежу за цим кодом, що включає в себе суми відповідного платежу за єдиним адміністративним документом, що підлягає перерахуванню до державного бюджету – 103 036.47 грн.; особовий рахунок платника податків – код за ЄДРПОУ платника – юридичної особи – 52364879.

Таким чином, при ввезенні на митну територію України білого шоколаду на умовах поставки FCA DE Bergisch митна вартість його становить 515182.33грн. У режимі імпорту на даний товар ввізне мито не сплачується, оскільки ставка ввізного мито складає 0% відповідно до Угоди про асоціацію України з ЄС. Білий шоколад оподатковується податком на додану вартість за ставкою 20%, сума якого становить 103036.47 грн., яка є загальною сумою всіх митних платежів.

3.2. Застосування механізму «єдиного вікна» при митному оформленні білого шоколаду

Митне оформлення - це сукупність дій, пов'язаних з пропуском в Україну чи за її межі (в тому числі за умов тимчасового ввезення чи тимчасового вивезення) товарів, майна та інших предметів, що переміщуються через митний кордон України.

Митне оформлення здійснюється службовими особами митниці з метою забезпечення митного контролю та із застосуванням засобів державного регулювання ввезення чи вивезення товарів та інших предметів [17]. Відповідно до ст. 246 МКУ метою митного оформлення є забезпечення дотримання встановленого законодавством України порядку переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, а також забезпечення статистичного обліку ввезення на митну територію України, вивезення за її межі і транзиту через її територію товарів.

Митне оформлення білого шоколаду здійснюється в місцях розташування відповідних підрозділів митних органів протягом робочого часу, встановленого для цих органів.

Митне оформлення - виконання митних формальностей, необхідних для випуску товарів, транспортних засобів комерційного призначення; Виконання митних формальностей за МД UA100300/2020/453887 включає такі етапи [32].

Реєстрація митної декларації здійснюється шляхом перевірки відповідності формату електронної митної декларації (далі – ЕМД) встановленим вимогам; фіксування дати й часу подання МД для оформлення; присвоєння МД реєстраційного номера – UA100300/2020/453887, унесення поданих ЕМД до бази даних митного органу.

Під час перевірки митної декларації перевіряється наявність поданих разом з МД рахунка-фактури № 2020/1E1000000203 від 15.09.2020; перевірка за допомогою програмного забезпечення правильності заповнення МД UA100300/2020/453887.

Прийняття митної декларації для оформлення здійснюється шляхом проставлення у МД згідно з порядком заповнення митних декларацій на бланку ЄАД відбитка штампа «під митним контролем» (далі – штамп ПМК) у графі D/J [32]. В митній декларації №UA100300/2020/453887 посадовою особою Київської митниці Держмитслужби зазначено ПМК 159/100 17.09.2020.

При здійсненні митного оформлення зазначеної МД виконуються такі митні формальності:

- співставлення реквізитів уповноваженого банку, зазначеного у графі 28 «Фінансові та банківські реквізити» МД UA100300/2020/453887, з даними, що містяться в переліку вповноважених банків України в Єдиній автоматизованій інформаційній системі (ЄАІС) митних органів України. В нашому випадку, реквізити уповноваженого банку – АТ 'ІНГ Банк Україна', ЄДРПОУ: 21684818, МФО: 300539.
- співставлення курсу валюти України до іноземної валюти, зазначеного у графі 23 «Курс валюти» МД UA100300/2020/453887, з офіційним курсом валюти України до іноземної валюти, у якій складені рахунки та відомості про яку зазначено в лівому підрозділі графи 22 «Валюта та загальна сума за рахунком» МД UA100300/2020/453887, на день подання МД до оформлення. В нашому випадку, курс валюти на 17.09.2020 складав 33.34410000 EUR та загальна сума за рахунком становила 14626.44 EUR.

Контроль із застосуванням системи управління ризиками здійснюється шляхом перевірки документів, що містять відомості про вартість перевезення білого шоколаду № 2020/1E1000000203 від 15.09.2020; перевірки наявності підробки документів та розбіжностей у цих документах, які підтверджують митну вартість даного товару [32].

Здійснюється перевірка розрахунку та числового значення заявленої митної вартості, та співставлення відомостей, які необхідні для її розрахунку саме у графі 12 «Відомість про вартість», графі 20 «Умови поставки», графі 22 «Валюта та загальна сума за рахунком», графі 31 «Вантажні місця та опис

товарів» МД UA100300/2020/453887 та рахунку-фактурі № 2020/1E1000000203 від 15.09.2020.

Перевірка правильності класифікації білого шоколаду здійснюється шляхом перевірки відповідності опису даного товару в МД UA100300/2020/453887, що була подана декларантом, визначеному коду для білого шоколаду згідно з УКТЗЕД, що зазначається в графі 33 «Код товару» МД, з врахуванням Пояснень до УКТЗЕД, рекомендацій, розроблених Держмитслужбою України.

Перевірка правильності визначення країни походження білого шоколаду відбувається шляхом використання відомостей, унесених декларантом до графи 34 «Код країни походження» та перевірки відомостей, що містяться у сертифікаті про походження білого шоколаду №PL/MF/AN 0073164 від 15.09.2020 поданою разом з МД UA100300/2020/453887.

Перевірка дотримання встановлених до задекларованого білого шоколаду заходів нетарифного регулювання базується на відсутності визначених законодавством заборон та обмежень щодо поміщення у митний режим імпорту задекларованого білого шоколаду.

Перевірка правильності визначення митної вартості білого шоколаду здійснюється шляхом перевірки числового значення заявленої митної вартості даного товару у графі 45 «Коригування» МД UA100300/2020/453887 відповідно до рахунку № 2020/1E1000000203 від 15.09.2020 та зовнішньоекономічного договору (контракту) №44 від 05.11.2019, перевірки правильності методології визначення митної вартості даного товару за відповідним методом у графі 43 «Код МВВ», перевірки документів для підтвердження митної вартості білого шоколаду, що зазначені у графі 44 [32].

Завершення митного оформлення білого шоколаду здійснюється шляхом проставляння у графі D/J особистої номерної печатки посадової особи Київської митниці Держмитслужби, яка завершила митне оформлення (в

нашому випадку проставлено ОНП 159/100 17.09.2020) та внесення митної декларації до бази даних в ЄАІС.

Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 24.10.2018 № 960 «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)» [10] при ввезенні на митну територію України кондитерські вироби з цукру (включаючи білий шоколад) без вмісту какао, підлягають державному контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, який проводиться за механізмом «єдиного вікна» (рис. 3.1).



Рис.3.1. Механізм «єдиного вікна»

Згідно з постановою Кабінету Міністрів України №960 від 24 жовтня 2018 року, при проходженні даного виду контролю у пункті пропуску «Рава-Руська - Хребенне». необхідним є міжнародний сертифікат в оригіналі та транспортні документи, який перевіряють митники при проведенні попереднього документального контролю. Після цього інспектор вносить

інформацію про позитивні результати проведення такого контролю до Єдиної автоматизованої інформаційної системи Держмитслужби. Інформаційна система протягом однієї години автоматично формує та надсилає ТОВ "Шоколавка ЛТД" електронне повідомлення про результати проведення контролю.

Скановані копії документів, необхідних для завершення відповідного виду державного контролю у Київській митниці, декларантом Котів А.О. надсилаються до «єдиного вікна» для здійснення відповідного виду державного контролю, а саме:

- зовнішньоекономічний договір (контракт) купівлі-продажу № 44 від 05.11.2017;
- рахунок-фактура №2020/1E1000000203 від 15.09.2020;
- доповнення до зовнішньоекономічного договору №1107 від 05.11.2019;
- автотранспортна накладна (CMR) № 301548 від 15.09.2020;
- сертифікат про походження товару форми EUR.1 №PL/MF/AN 0073164 від 15.09.2020.

Інформаційна система після отримання від декларанта ТОВ "Шоколавка ЛТД" електронного повідомлення і сканованих копій документів перевіряє електронний цифровий підпис декларанта Котів А.О. У разі позитивного результату такої перевірки інформаційна система зберігає отримані повідомлення і документи, формує відповідні відомості, інформує відповідний контролюючий орган (Держпродспоживслужбу України) про їх надходження шляхом відображення електронного повідомлення у веб-інтерфейсі та за наявності даних в інформаційній системі надсилає листа на адресу електронної пошти інспектора Держпродспоживслужби в зоні діяльності Київської митниці, надає можливість перегляду попередніх випадків здійснення відповідного державного контролю товарів ТОВ "Шоколавка ЛТД".

Інспектор Держпродспоживслужби в найкоротший можливий строк, але не більше ніж чотири робочих години з моменту отримання через веб-

інтерфейс електронного повідомлення і сканованих документів, приймає в порядку, встановленому законодавством, рішення про проведення огляду (інспектування) білого шоколаду та відбору зразків для ідентифікаційної експертизи.

Автоматизована система протягом 30 хвилин з моменту завершення в установленому порядку відповідного виду державного контролю, вносить в графу 44 відмітку під кодом 5509 від 17.09.2020 № 55899 про позитивні результати державного контролю за харчовими продуктами при застосуванні Порядку інформаційного обміну між митними органами, іншими державними органами та підприємствами за принципом «єдиного вікна» з використанням електронних засобів передачі інформації.

Отже, при митному оформленні білого шоколаду проводились митні формальності, а також застосовувався механізм «єдиного вікна» для здійснення державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти. В графі 44 МД UA100300/2020/453887 зазначено код 5509 – інформація про позитивні результати даного державного контролю за харчовими продуктами, який здійснюється у пункті пропуску через митний кордон України посадовими особами митниці у формі попереднього документального контролю, а в митниці призначення – посадовими особами Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

3.3. Шляхи мінімізації митних ризиків при імпорті білого шоколаду

На сьогоднішній день перед митними органами України стоїть ряд складних завдань. Насамперед, вони пов'язані із захистом економічних інтересів держави та забезпечення ефективного поповнення державного бюджету. Зовнішньоекономічна діяльність досить швидко розвивається та вимагає досить пильного контролю над її здійсненням.

Запровадження системи аналізу та управління ризиками при митному контролі та митному оформленні будь-яких товарів відіграє велику роль у зменшенні митних правопорушень та у збільшенні частки митних платежів у державний бюджет [8].

Митний контроль є одним із найголовніших елементів діяльності митних органів. Для більш ефективного його здійснення використовується Автоматизована система аналізу та управління ризиками (далі – АСАУР), яка започаткована Міжнародною конвенцією про спрощення та гармонізацію митних процедур у 1999 році.

В митній справі ризик визначається як недодержання митного законодавства України, можливість реалізації певної митної загрози з прогнозованими чи не прогнозованими збитками. Створення будь-якої ризикової ситуації може призвести до порушення роботи митних органів. Тому таким важливим є ефективне управління ризиками в процесі митного контролю.

Управління ризиками – це робота митних органів з аналізу ризиків, виявлення та оцінки ризиків, а також розроблення та практичної реалізації заходів, спрямованих на мінімізацію ризиків, оцінки ефективності та контролю застосування цих заходів [17].

Порядок здійснення аналізу та оцінки ризиків, розроблення і реалізації заходів з управління ризиками для визначення форм та обсягів митного контролю затверджується Наказом Міністерства фінансів України від 31.07.2015 №684 [23].

На основі МД UA100300/2020/453887 нами було розроблено паспорт профілю ризику №1 «Контроль за правильністю визначення митної вартості білого шоколаду».

Розроблення паспорта профілю ризику здійснюється поетапно:

- присвоєння номера та назви паспорту профілю ризику;
- визначення областей ризику;
- визначення назви та значень індикаторів ризику;

- опис оцінки ступеня ризику та інструктивних повідомлень до митних формальностей;
- визначення форм та обсягів контролю;
- визначення причин не завершення митного оформлення, які враховуються при розрахунку негативної історії профілю ризику.

Першим етапом розроблення паспорту ризику є присвоєння даному паспорту номера та назви: профіль ризику №1 «Контроль за правильністю визначення митної вартості білого шоколаду». Наступним етапом є визначення областей ризику. Під областями ризику розуміють згруповані об'єкти аналізу ризику, щодо яких існує потреба у застосуванні окремих норм митного контролю або їх сукупності. Областями ризику для білого шоколаду є:

- імпорт;
- неправильна класифікація товару;
- заниження митної вартості товару;
- неправильні дані про характеристики/властивості товару.

Після визначення областей ризику для білого шоколаду є необхідність у визначенні індикаторів ризику та їх значень. Відповідно до Наказу Мінфіну від 31.07.2015 №684, індикатори ризику – це критерії із заданими наперед параметрами, використання яких дає можливість здійснювати вибір об'єкта контролю, що становить ризик. Індикатори ризику та їх значення для білого шоколаду представлено в табл.3.2.

Таблиця 3.2

Індикатори ризику та їх значення для білого шоколаду

№№	Назва індикатора	Значення індикатора
11	Тип митної декларації (гр.1 МД)	ІМ 40
22	Код товару згідно з УКТЗЕД (гр.33 МД)	17049030 00
33	Пільги обкладення товару ввізним митом (гр.36 МД)	403

44	Пільги обкладення товару ввізним митом (гр.36 МД)	410
55.	Код країни відправлення/експорту (гр.34а МД)	IS, NO, CH , LI
66	Код країни відправлення/експорту (гр.34а МД)	PL, DE

Профіль ризику спрацьовує, якщо індикатор №1 «Тип митної декларації» набуває значення «ІМ 40», а індикатори №3 та №4 «Пільги обкладення товару ввізним митом» та «Код країни відправлення/експорту», відповідно, набувають одне із встановлених значень. Тобто, даний профіль спрацьовує, якщо в МД заповнений в митному режимі імпорту декларуються білий шоколад (код згідно з УКТЗЕД – 1704 90 30 00), а країною відправлення/експорту є країни ЄАВТ[46] або ЄС [45].

Наступним етапом є оцінка ступеня ризику та інструктивні повідомлення до митних формальностей. Якщо профіль ризику №1 спрацьовує, посадовій особі митного органу надсилається повідомлення, яке містить таку інформацію: «Товар №1. Можлива неправильна класифікація товару з метою заниження митної вартості. Здійснити перевірку документації на товар. За відсутності інформації провести митний огляд».

Відповідно до розділу VII наказу Мінфіну від 31.07.2015 №684 [23], за результатами оцінки ризику у конкретному випадку здійснення митного контролю товарів, транспортних засобів, у тому числі за результатами контролю із застосуванням СУР, що здійснюється відповідно до ст.337 МКУ, митні органи обирають форми та обсяги митного контролю. При цьому формується перелік митних формальностей, визначених за результатами застосування інструментів з управління ризиками.

Негативна історія профілю ризику – це показник, який кількісно характеризує наявність у певний період інформації про порушення законодавства України з питань митної справи чи виявлені за результатами митного контролю невідповідності, які описані у профілі ризику та враховуються при визначенні ступеня ризику за профілем ризику (у бік

підвищення ступеня ризику), якщо такий показник передбачений профілем ризику.

Форми та обсяги митного контролю, які пропонуються посадовій особі митного органу, подано в табл.3.3.

Таблиця 3.3

Форми та обсяги митного контролю

Код і назва митної формальності		Вид митної формальності	Поріг ступеня ризику
101-1	Витребування оригіналів документів, зазначених в митній декларації, або засвідчених в установленому порядку їх копій, якщо законодавством не передбачено подання оригіналів	У разі потреби	Незалежно від ступеня ризику
105-2	Контроль правильності визначення митної вартості товарів	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
106-2	Витребування документів, які підтверджують митну вартість товарів	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
107-3	Контроль правильності класифікації товарів згідно з УКТЗЕД	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
110-4	Витребування документів, які підтверджують країну походження товару	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
906-2	Взяття проб (зразків) товарів для проведення досліджень (аналізу, експертизи) з метою встановлення характеристик, визначальних для перевірки задекларованої митної вартості	У разі потреби	Незалежно від ступеня ризику

Останнім етапом розроблення паспорта профілю ризику є встановлення причини не завершення митного оформлення, які враховуються при розрахунку негативної історії профілю ризику. Перелік та характеристика причин не завершення митного оформлення представлено в табл.3.4.

Таблиця 3.4

Причини не завершення митного оформлення, які враховуються при розрахунку негативної історії профілю ризику

Код причини	Назва причини
0201	Прийняття митним органом рішення про коригування митної вартості товарів
0402	Виявлено невідповідність кількості товарів заявленим даним

0502	Виявлено невідповідність опису товарів заявленим даним, що призвело до збільшення митних платежів
------	---

До паспорта профілю ризику №1 «Контроль за правильністю визначення митної вартості білого шоколаду» формується аналітична довідка. Відповідно до розділу II наказу Мінфіну від 31.07.2015 №684 аналітична довідка формується з метою опису розглянутих у профілі ризику областей ризику, визначення можливих заходів для подальшої мінімізації ризику.

Аналітична довідка до профілю ризику №1 складається з декількох розділів, а саме:

- опис ризику, зміст проблеми;
- документи/підстави розроблення профілю ризику;
- протиріччя, причини виникнення ризику;
- оцінка наслідків ризику;
- пропоновані заходи мінімізації ризику.

При імпорті білого шоколаду можуть виникати ризики, пов'язані з неправильною класифікацією даного товару згідно з УКТЗЕД, що може призвести до заниження митної вартості та нарахування митних платежів.

Білий шоколад може бути товаром групи «ризик» з наступних причин:

- білий шоколад відповідають опису за кодом 1704 90 30 00 згідно з УКТЗЕД. Товаром «прикриття» є товар за кодом 1806 32 90 00– суцільні блоки, плитки та батони шоколаду;
- контроль за класифікацією згідно з УКТЗЕД білого шоколаду є особливим у разі, якщо цей товар ввозиться з Польща та Німеччина. Ці країни є основними експортерами даного товару на український ринок.

Документами та підставами розроблення профілю ризику є Митний кодекс України; проведення митного огляду зі складанням акту огляду та рішення про визначення митної вартості.

Причиною виникнення ризику може бути заниження митної вартості білого шоколаду.

Можливе стягнення до Державного бюджету митних платежів не в повному обсязі з причини заниження митної вартості внаслідок неправильної класифікації згідно з УКТЗЕД білого шоколаду. З метою уникнення можливих наслідків вказаного ризику запропоновано обов'язково здійснювати перевірку даних про кількісні та вартісні характеристики товарів із залученням фахівців відділу номенклатури та класифікації товару, посилити контроль за правильністю визначення митної вартості при імпорті білого шоколаду.

Таким чином, аналіз та управління ризиками в митній справі має досить важливе значення в економічному захисті державного бюджету. Через велику кількість митних правопорушень митні органи зобов'язані проводити оцінку як існуючих так і можливих ризиків, які можуть виникнути при митному контролі та митному оформленні білого шоколаду.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Проведені у випускній кваліфікаційній роботі дослідження дозволяють зробити наступні висновки.

Одним з найбільш перспективних сегментів світового кондитерського ринку є шоколадний. Відповідно до норм ЄС у шоколаді має бути не менш ніж 35% какао-бобів, у молочному шоколаді — не менш ніж 25% какао-бобів та мінімум 14% молочних продуктів, у білому шоколаді — не менш ніж 20% какао-масла та мінімум 14% молочних продуктів. Ці вимоги розповсюджуються на всі вироби з шоколаду, включно з цукерками та глазур'ю.

Аналіз експортно-імпортних операцій кондитерських виробів з цукру, включаючи білий шоколад без вмісту какао, було здійснено за 2015-2019 роки за даними Державної служби статистики України. Для України найбільший обсяг імпорту білого шоколаду зафіксований у 2019 році - 54251,3 тис. дол. США, порівняно з іншими роками.

Лідерами серед споживачів українського шоколаду та шоколадних виробів за даний період є Азія, найбільше експортували в дану країну товару за 2019 рік. На другому місці Казахстан, динаміка експорту спадає з кожним роком, найбільше продукції експортовано у 2015 році. Третє та Четверте місце займають країни Білорусь та Польща відповідно.

З метою ідентифікації білого шоколаду для встановлення достовірності визначення його коду згідно з УКТЗЕД та ринкової вартості при проведенні товарознавчої експертизи, запропоновано застосовувати такі критерії та показники: маркування, зовнішній вигляд, наявність пошкоджень, консистенція, структура, смак і запах, форма.

За результатами проведеної експертизи білого шоколаду, встановлено, що всі зразки «Millennium», «RitterSport», «Schogetten» відповідають вимогам ДСТУ 3924-2000 «Шоколад. Загальні технічні умови» та характеризувались відсутністю дефектів. У якості засобів експертизи використовували

маркування і товаросупровідні документи, подані для митного оформлення досліджуваної партії білого шоколаду. В якості методів експертизи використовуються органолептичний, аналітичний, вимірювальний та фізико-хімічні методи.

Під час співставлення інформації з товаросупровідних документів з описом товарних позиції в УКТЗЕД було встановлено, що товари були класифіковані в групі 17 «Цукор і кондитерські вироби з цукру» в різних товарних позиціях та кодах, що відповідає їх опису в графі 31 МД, функціональному призначенню та підтверджено результатами товарознавчої експертизи.

Аналіз нарахування митних платежів на партію білого шоколаду, що імпортується в Україну згідно з МД UA100300/2020/453887 показав, що нарахована сума ввізного мита становить 25759.12 грн. (ставка 5%), а сума податку на додану вартість склала 103036.47 грн. за ставкою 20%, що становить загальну суму нарахованих і стягнених митних платежів, які перераховані суб'єктом ЗЕД на відповідний рахунок митниці.

При здійсненні митних формальностей під час переміщення через кордон України білого шоколаду визначено необхідність проходження цими товарами радіологічного, фіто санітарного та санітарно - епідеміологічного контролю. Пільгова та повна ставки ввізного мита встановлені на рівні 10%. Видами митних ризиків при імпорті білого шоколаду визначено посилення контролю за правильністю класифікації згідно з УКТЗЕД та визначенням митної вартості.

З метою уникнення можливих наслідків вказаного ризику запропоновано обов'язково здійснювати перевірку даних про кількісні та вартісні характеристики товарів із залученням фахівців відділу номенклатури та класифікації товару, посилити контроль за правильністю визначення митної вартості при переміщенні білого шоколаду через митний кордон України у режимі імпорту.

Митне оформлення імпорту білого шоколаду було виконано у повному обсязі відповідно до вимог Митного кодексу та інших нормативно-правових актів з питань державної митної справи.

За результатами проведених досліджень можна надати такі пропозиції:

- Спеціалізованій лабораторії з питань досліджень та експертизи Держмитслужби використовувати при проведенні експертизи білого шоколаду для митних цілей критерії, засоби та методи, які були обґрунтовані в даній випускній кваліфікаційній роботі;
- Державній митній службі України запровадити в практичну діяльність митного оформлення та митного контролю профіль ризику «Контроль за правильністю визначення митної вартості білого шоколаду».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Анализ рынка шоколада в Украине: исследование.
[URL:https://koloro.ua/blog/issledovaniya/analizrynka-shokolada.html](https://koloro.ua/blog/issledovaniya/analizrynka-shokolada.html).
2. Аналіз ринку шоколаду України: аналітика ринків, фінансовий консалтинг. URL: <https://proconsulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynkashokolada-ukrainy-2014-god>.
3. Бидик А.Г. Новітня для України практика технічного, санітарного та фітосанітарного регулювання як можливість зростання національного експорту продукції АПК / А.Г. Бидик // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2016. – №11. – С. 100-104.
4. Борисенко, Е.В. Основные принципы подбора ароматизаторов для шоколадных кондитерских изделий/Е.В. Борисенко//Продукты и ингредиенты. - 2010. - №9. - С.18.
5. Бурлай, Т. Шоколадные мотивы / Т. Бурлай // Всеамериканская Десертная Книга «Ресторанная жизнь». - 2009. - №5(54). - С.8.
6. Вакульчик О.М., Г.І.Сисолетіна. Роль митного пост аудиту у побудові профілю ризику / О.М.Вакульчик, Г.І.Сисолетіна // Академія митної служби. – 2011. С.1-9.
7. Гагарина, И.Украинский шоколадный рынок/И. Гагарина//Продукты и ингредиенты. - 2009. - №11(11). - С.25.
8. Григоренко І.В., Невеличко Т.П.Застосування системи управління ризику та управління митними ризиками при митному контролі товарів [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.visnyk-ekon.uzhnu.edu.ua/images/pubs/48/48_11.pdf
9. Данкевич В.Є. Асоціація з ЄС: перспективи і ризику для товаровиробників та експортерів / В.Є. Данкевич, Є.М. Данкевич // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2015. – №7. – С. 29-33.
10. Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту):

- Постанова Кабінету Міністрів України від 24.10.2018 № 960. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0%BF>
11. Дорохович А.Н. Что представляет собой настоящий шоколад / А.Н. Дорохович // «Продукты и ингредиенты» - 2010. №3(67). - С.20.
 12. ДСТУ 3924-2000. Шоколад. Загальні технічні умови . – Введ. 2000-28-02. – К.: Держстандарт України, , 2000. – 16 с.
 13. Економічні та правові аспекти визначення митної вартості товарів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://e-tpp.org/2016/07/26/ekonomichni-ta-pravovi-aspekty-vyznachennya-mytnoyi-vartosti-importu/>
 14. Заяц, А. Тенденции создания шоколадных изделий/А. Заяц, Т. Прокопьева//Продукты и ингредиенты. - 2010. - №8(72). - С.26.
 15. Інститут економічних досліджень і політичних консультацій [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ier.com.ua/files//Projects/> 2014.
 16. Коломієць Т.М., Белінська С.О., Романенко О.Л. Експертиза товарів: Опорний конспект лекцій. – К.: КДТЕУ, 2009. – 114 с.
 17. Митний кодекс України: Закон України від 13.03.2012 № 4495-VI. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/4495-17>
 18. Міжнародна конвенція про спрощення і гармонізацію митних процедур від 18.05.1973. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/995_643
 19. Міжнародні правила поставки товарів «Інкотермс-2020». – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.utsb.kiev.ua/ukr/hlosariy/677-inkotermis.html>
 20. Николаева, М.А. Товарная экспертиза: Учеб. пособие / М.А. Николаева. - М.: Издательский дом "Деловая литература", 2004. - 288 с.
 21. Офіційний сайт Державної служби статистики України. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

22. Податковий кодекс України: Закон України від 02.12.2010 № 2755-VI. - Режим доступу : <http://zakon1.rada.gov.ua>.
23. Порядок здійснення аналізу та оцінки ризиків, розроблення і реалізації заходів з управління ризиками для визначення форм та обсягів митного контролю: Наказ Міністерства фінансів України від 21.07.2015 №684. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z1021-15>.
24. Про графіки зниження ввізних мит: Лист Державної фіскальної служби України від 06.01.2016 №21/99-99-25-02-02-18. – Режим доступу: <http://qdpro.com.ua/document/60012>
25. Про державний контроль харчових продуктів: Лист Державної фіскальної служби України від 30.09.2015 № 2370/99-99-24-03-01-18. – Режим доступу: <https://qdpro.com.ua/export/document/59683>
26. Про єдиний збір, що справляється у пунктах пропуску через державний кордон України: Закон Верховної Ради України від 01.11.1999 №1212-XIV. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1212-14>
27. Про затвердження вимог до продуктів з какао та шоколаду міністерство аграрної політики та продовольства України наказ 13.04.2016 № 157 - <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0688-16#Text>
28. Про затвердження відомчих класифікаторів інформації з питань державної митної справи, які використовуються у процесі оформлення митних декларацій: Наказ Міністерства фінансів України від 20.09.2012 № 1011. – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/zakonodavstvo/mitnezakonodavstvo/nakazi/62422.html>.
29. Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»: Наказ Міністерства фінансів України від 29.12.2012 № 1140. – режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/667-2015-%D0%BF>
30. Про затвердження переліку товарів, ввезення яких на митну територію України та/або переміщення територією України прохідним та внутрішнім транзитом здійснюється за умови обов'язкового надання митним органам

забезпечення сплати митних платежів: Постанова Кабінету Міністрів України від 21.05.2012 № 461. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/461-2012-%D0%BF>

31. Про затвердження Порядку взаємодії структурних підрозділів та територіальних органів Державної фіскальної служби України із Спеціалізованою лабораторією з питань експертизи та досліджень ДФС під час проведення досліджень (аналізів, експертиз), Нормативів взяття проб (зразків) товарів для проведення дослідження (експертизи), форм акта про взяття проб (зразків) товарів та висновку: Наказ Міністерства фінансів України від 02.12.2016 № 1058. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z1693-16>

32. Про затвердження Порядку виконання митних формальностей при здійсненні митного оформлення товарів із застосуванням митної декларації на бланку єдиного адміністративного документа: Наказ Міністерства фінансів України 30.05.2012 № 631. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1360-12>.

33. Про затвердження Порядку заповнення митних декларацій на бланку єдиного адміністративного документа: Наказ Міністерства фінансів України від 30.05.2012 № 651. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1372-12>

34. Про затвердження Пояснень до Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності: Наказ Державної фіскальної служби України від 09.06.2015 № 401 – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/zakonodavstvo/mitne-zakonodavstvo/nakazi/63754.html>

35. Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів: Наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28.10.2010 № 487. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11>

36. Про Митний тариф України : Закон України від 04.06.2020 № 674-IX. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/584-18>.

37. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
38. Радченко Л.О. Товарознавство продовольчих товарів: навчальний посібник / Л.О. Радченко, Л.Д. Льовшина, Н.П. Головка та інш. – Харків: Світ книг, 2013. – 943 с.
39. Рамкові стандарти безпеки та полегшення всесвітньої торгівлі Всесвітньої митної організації: Міжнародний документ Ради Митного Співробітництва від 1 червня 2005 року. – Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/card/976_003
40. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч.С 40 пос. [для студ. вищ. навч. закл.] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 544 с. - ISBN 978-966-364-803-3.
41. Сирохман І.В.Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І.В.Сирохман, І. М. Задорожний, П.Х. Пономарьов - Київ, 2011. - 598 с.
42. Сирохман, І. Шоколадні вироби з підвищеною біологічною цінністю/І. Сирохман, В. Лебидинець//Харчова і переробна промисловість. - 2010. - №3(367). - С.20.
43. Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари. Лабораторний практикум. Н.Я. Орлова
44. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Книга / С.Н. Гамадулаева, Е.В.Иванова, С.Л.Николаева, В.Н.Симонова. - СПб, 2000. - 448с. - ISBN 5-87-062-082-1.
45. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони від 27.06.2014. – Режим доступу: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/984_011.

46. Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ: Міждержавна угода від 24.06.2010. – Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/998_456
47. Угода про сільське господарство між Україною та Ісландією: Міждержавна угода від 24.06.2010. – Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/352_003
48. Угода про сільське господарство між Україною та Князівством Ліхтенштейн: Міждержавна угода від 24.06.2010. – Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/756_036
49. Угода про сільське господарство між Україною та Королівством Норвегія: Міждержавна угода від 24.06.2010. – Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/578_022
50. Угода про сільське господарство між Україною та Швейцарською Конфедерацією: Міждержавна угода від 24.06.2010. – Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/756_036
51. Управління ризиками під час митного контролю товарів [Електронний ресурс] / С. Терещенко, С. Галько // Товариіринки. - 2011. - № 1. - С. 43-49. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2011_1_7
52. Усе в шоколаді. Скільки заробляють “Roshen” та інші кондитерські фабрики зі світового ТОП-100. URL: <https://tsn.ua/infografika/use-v-shokoladi-skillizaroblyayut-roshen-ta-inshi-kondfabriki-zi-svitovogotop-100-infografika-873810.html>.

