

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Навчально-науковий інститут заочно-дистанційного навчання

Форма навчання заочна

(денна, заочна)

Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Допускається до захисту

Завідувач кафедри Г.О. Бірта

(підпис, ініціали та прізвище)

«_____» _____ 2021 р.

ДИПЛОМНА РОБОТА

на тему:

**«Асортимент, експертиза та особливості митного
оформлення чаю»**

зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
освітньої програми «Товарознавство та експертиза в митній справі»
освітнього ступеню «магістр»

Виконавець роботи _____ **Сахно Іванна Володимирівна** _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Науковий керівник проф. кафедри ТБЕМС Волощук Василь Михайлович

(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

ПОЛТАВА 2021

Зміст

Вступ	5
Розділ 1. Літературний огляд	8
1.1. Стан виробництва й споживання чаю й чайних напоїв в Україні	8
1.2. Формування якості чаю	18
1.3. Споживні властивості чаю й чайних напоїв	30
1.4. Асортимент і класифікація чаю	33
Розділ 2. Об'єкт і методи дослідження	39
2.1 Об'єкти і методи дослідження	39
2.2. Особливості приймання та проведення експертизи чаю	44
Розділ 3. Результати дослідження якості чаю в торговельній мережі	47
3.1. Результати оцінки якості чаю	47
3.2. Управління асортиментом чаю й чайних напоїв в мінімаркеті «Ві-	56
3.3. Ідентифікація та методи фальсифікації чаю	68
Розділ 4. Особливості митного оформлення чаю	73
4.1. Процедура визначення митної вартості чорного чаю та його кла-	
сифікація згідно УКТЗЕД	73
4.2. Порядок переміщення чорного чаю через митний кордон України	83
Висновки та пропозиції	97
Список використаних джерел	100

АНОТАЦІЯ

Дипломна робота

«Асортимент, експертиза та особливості митного оформлення чаю»

Студент групи ТЕМС-61М Сахно І.В..

Чай – один з найбільш поширених тонізуючих напоїв у народів, які населяють нашу планету. Це продукт отриманий шляхом спеціальної обробки молодих верхівок пагонів чайної рослини. Високоякісний чай одержують з ніжних і однорідних флешей, які складаються з нерозвиненої бруньки.

Метою дипломної роботи було дослідження ринку, споживних властивостей, асортименту та якості чаю, що реалізується в роздрібній мережі. Об'єктом дослідження даної роботи є чай, що реалізується в роздрібній торговельній мережі.

В роботі розглянуто наступні питання: стан виробництва й споживання чаю й чайних напоїв в Україні; фактори формування якості чаю в процесі виробництва; класифікація і асортимент чаю; споживні властивості чаю й чайних напоїв; особливості приймання та проведення експертизи чаю; характеристика магазину «Вікторія»; управління асортиментом чаю й чайних напоїв в мінімаркеті «Вікторія»; дослідження якості чаю в торговельній мережі; відповідність асортименту і якості продукції попиту споживачів; стан охорони праці та безпеки в надзвичайних ситуаціях в досліджуваному магазині.

Дослідження якості показали, що досліджувані зразки чаю відповідають вимогам державних стандартів. Автором розроблена анкета для бальної оцінки якості продукції.

Ключові слова: чай, аолір, аромат, смак, настой, органолептичні показники, бальна оцінка, асортимент, попит.

ANNOTATION

Thesis

«"Assortment, examination and features of customs clearance of tea"

Student of group TEMS-61M Sakhno I.V.

Tea is one of the most common tonic drinks among peoples inhabiting our planet. It is a product obtained by special treatment of young tips of tea plant shoots. High-quality tea is obtained from tender and homogeneous flushes, which consist of an undeveloped kidney.

The purpose of the thesis was to study the market, consumer properties, assortment and quality of tea sold in the retail network. The object of research of this work is tea, sold in the retail trade network.

The following issues are considered in the work: state of production and consumption of tea and tea drinks in Ukraine; factors of the formation of tea quality in the production process; classification and assortment of tea; consumer properties of tea and tea drinks; features of the reception and examination of tea; characteristic of the store "Victoria"; management of assortment of tea and tea drinks in the minimarket "Victoria"; research of tea quality in the trade network; conformity of assortment and quality of production of consumers' demand; the state of labor protection and safety in emergency situations in the investigated store..

The study of quality showed that the tea samples under study comply with the requirements of state standards. The author has developed a questionnaire for a scoring of product quality.

Key words: tea, aolir, aroma, taste, infusion, organoleptic indicators, score, assortment, demand.

Вступ

Про появу на землі чайного куща складені немало віддань. У одному з них говориться, що ця рослина зобов'язана своїм народженням легендарному проповідникові буддизму мудрецеві Та-Мо. Мудрець прибув з місією в Китай і дав обітницю сім років, не сходячи з місця і не змикаючи око, молитися в славу Будди і вдаватися до роздумів про божу милість і нікчемність буття. Та-мо старанно молився, але на п'ятому році пильнування сон все-таки зморив проповідника. Опритомнівши, мудрець, у нестямі від гніву на власну слабкість, вирізував повіки, щоб вони ніколи більше не злипалися, і кинув їх на землю. Там, де вони впали, виріс дивовижний кущ. Та-мо спробував відвар з його глянсуватих листочків і переконався в цілющій силі напою - він відганяв сон, надавав бадьорість і енергію. Кущик і відвар назвали одним словом - «ча», що означає «молодий листочок». Ієрогліф, передавальний це значення, - один з прадавніх в китайській граматиці, він відповідає і іншому поняттю - «бадьорість».

Сьогодні серед усіх напоїв, які вживає людство, чай займає поважне друге місце, поступаючись лише воді. Але ось чи вважати воду напоєм, - питання. Швидше, це біологічна необхідність. А тому древній, овіяний легендами чай, запросто можна перемістити на ще почесніше, головне місце. Природно, таке унікальне положення робить продукт привабливим продуктом бізнесу.

Чай – один з найбільш поширених тонізуючих напоїв у народів, які населяють нашу планету. Це продукт отриманий шляхом спеціальної обробки молодих верхівок пагонів (флеші) чайної рослини. Високоякісний чай одержують з ніжних і однорідних флешей , які складаються з нерозвиненої бруньки, а також з глушки (одно або дволисткових пагонів без бруньки).

На даний час виробництвом чаю займаються більше двадцяти країн світу. Найпоширенішими серед них є Індія, Китай. Шрі-Ланка (о. Цейлон), Японія, Індонезія, Іран, Пакистан, В'єтнам, Кенія, Тайвань та інші.

За останнім часом спостерігається ріст споживання чаю та чайних напоїв. Це пояснюється, насамперед, наявністю комплексу водорозчинних хімічних речовин, які позитивно впливають на організм людини. Серед водорозчинних екстрактивних речовин чаю належне місце займають дубильні речовини, найбільш цікавим є танін, так як він володіє властивостями вітаміну Р, завдяки чому чай являється важливим джерелом цього вітаміну.

Тонізуючі властивості чаю представлені наявністю алкалоїдів. А з них, в першу чергу, - кофеїну. Насиченість цими речовинами залежить від сорту рослини, умов проростання, технологічних процесів переробки та інших факторів.

У всьому світі, і у тому числі в Україні, росте інтерес до чайної культури, церемоній, споживач краще розбирається в чаях, стає вимогливішим до їх якості. І, відповідно чайні виробники прагнуть задовольнити споживчі запити, поставляючи якісну і різноманітну продукцію.

Здоровий спосіб життя, спорт, турбота про підвищення енергії, східна культура - ці модні тенденції останніх років отримали широке поширення в Західній Європі і Америці. Популярні персонажі, громадські діячі, актори, музиканти, учені заявляють про свою прихильність до здорового способу життя, сидять на дієтах, відмовляються від спиртного, займаються йогою.

У зв'язку з цим особливий інтерес викликає і культура чаювання. На зміну безликій чашці чорного чаю, випитій поспішно, популярності у споживачів набувають чайні церемонії, пов'язані з ними екзотичні аксесуари, філософія.

Перетворення чаю на модну тему відбилося і на рості його споживання, який спостерігається останніми роками на світовому ринку. Україна - не виняття. Сьогодні в Україні росте сегмент рідкісних і ексклюзивних видів чаю, що цілком відповідає світовій тенденції росту популярності чаю як напою.

Існує безліч різних сортів цього напою, які відрізняються один від одного смаком, ароматом, способом обробки чайного листа, місцем походження і ще багатьма показниками.

Метою дипломної роботи було дослідження ринку, споживних властивостей, асортименту, якості та особливостей митного оформлення чаю.

Для досягнення мети були поставлені наступні задачі:

- розглянути стан виробництва й споживання чаю й чайних напоїв в Україні;
- розглянути фактори формування якості чаю в процесі виробництва;
- розглянути класифікацію і асортимент чаю;
- визначити споживні властивості чаю й чайних напоїв;
- розглянути особливості приймання та проведення експертизи чаю;
- дати короткк характеристикк магазину «Вікторія»;
- визначити управління асортиментом чаю й чайних напоїв в мінімаркеті «Вікторія»;
- провести дослідження якості чаю в торговельній мережі;
- дослідити відповідність асортименту і якості продукції попиту споживачів;
- визначити особливості митного оформлення чаю.

Розділ 1. Літературний огляд

1.1. Стан виробництва й споживання чаю й чайних напоїв в Україні

Чай - один з найдавніших напоїв, що вживаються людиною. Батьківщиною чаю є Південно-Західний Китай і прилеглі до нього райони Верхньої Бірми й Північного Індокитаю. В даний час чай культивується в більш ніж 30 країнах світу, але основними виробниками є Індія, Китай, Шрі Ланка, Японія, Кенія. У світовому експорті чаю перше місце займає Індія, а в імпорті - Англія, де річне споживання чаю на душу населення найвище в світі і становить близько 5,5 кг. Індійський чай, особливо вирощений в Західній Бенгалії і штаті Мадрас, вважається одним з кращих у світі [17].

Виробництво і споживання чаю мають тисячолітню історію. На батьківщині чаю — у Китаї — листи чайної рослини спочатку вживали як ліки. Їх сушили, заварювали і пили їхні водяні екстракти. При цьому відзначали, що даний напій знімає головний біль, поліпшує настрій, піднімає дух, підвищує працездатність. У середині IV ст. китайці стали вирощувати чай як культурну рослину. З молодих листів чайної рослини навчилися готувати приємний продукт у вигляді зеленого і чорного чаю.

В даний час, чай являється одним із найпопулярніших напоїв у світі. В Європі та Азії, в Австралії та на Американському континенті, на полярних станціях Антарктиди — всюди, де ступала нога людини, п'ють чай. Найпопулярніший і в той же час сповнений загадок та незбагнених тайн для більшості любителів гарячого й холодного, збадьорюючого та заспокійливого, ароматного та смачного настою.

На внутрішній попит істотно впливають регіональні особливості самої України. Природно, щ найбільше чаю п'ють в індустріальних Донецько-Придністровського району і в цілому у східних обласних, де відчувається вплив чайної Росії. Через кліматичні особливості до вподоби чай також і населенню

спекотного півдня. Заки на заході він менш популярний, тут сильніші європейські кавові традиції [3].

Формування ринку чаю в Україні почалося в 1991 р. У недалеких радянські часи Укробтбакалія (єдиний оптовий постачальник чаю) продавала приблизно 15 тис.т чаю на рік і часто він був у дефіциті. Зараз фахівці оцінюють місткість ринку чаю приблизно у 15-19 тис.т щорічно. Деякі дистриб'ютори світових виробників на підставі маркетингових досліджень називають цифру 21-23 тис.т.

Якщо проаналізувати структуру вітчизняного ринку за видами чаю, то неважко помітити, що вона приблизно відповідає світовим канонам. Найпопулярніший серед населення України купажевий (суміш різних сортів для отримання певного смаку та аромату) чорний байховий (розсипчастий) чай, поширений у країнах з помірним, вологим та холодним кліматом: на нього припадає близько 80% ринку (рис 1.1).

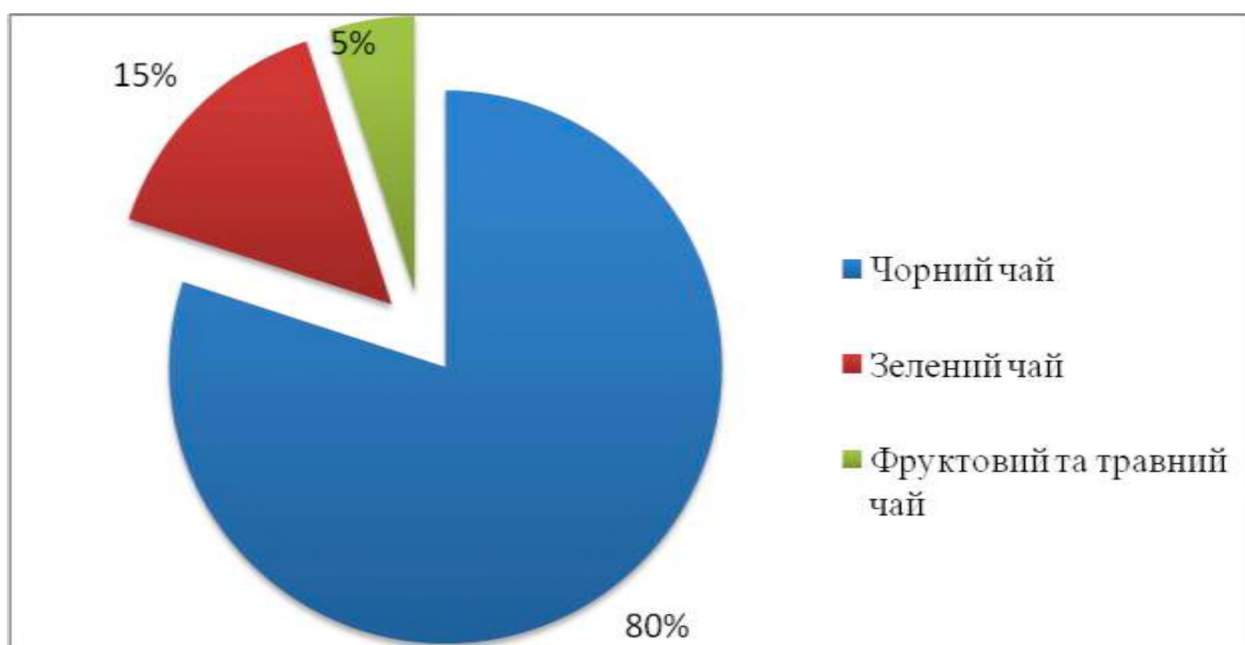


Рис 1.1. Структура ринку чаю в Україні

За даними інформаційної служби фірми „Мономах” утрічі за останні кілька років зросла частка зеленого чаю, яка сягнула 15%. Як відомо, за вмістом вітаміну С та тонізуючими властивостями зелений чай переважає свого чорного родича. Це пов'язано з технологічними особливостями переробки сировини.

Напій, виготовлений з такого листа добре тамує спрагу і має сильний, ніж у чорного чаю, аромат та терпкий смак [2].

Основним споживачем чаю з невиробляючих чай країн залишаються країни англосакської зони, які закупають щорічно на світовому ринку 850-870 тис.т чаю, а також арабські країни: Лівія, Єгипет, Ірак, Судан та Йорданія, які ввозять разом 150-170 тис.т чаю. Ці дві групи країн споживають трохи більше половини вироблюваного в світі чаю (табл. 1.1).

Таблиця 1.1. Споживання чаю на душу населення в рік (в кг)

Країна	Споживання	Країна	Споживання
Англія	4,4	Чилі	0,9
Ірландія	3,6	Польща	0,86
Нова Зеландія	3,0	ПАР	0,83
Лівія	2,7	Нідерланди	0,83
Австрія	2,6	Йорданія	0,7
Ірак	2,4	Туреччина	2,2
Іран	0,7	Гонконг	1,4
Індія	0,6	Єгипет	1,4
Судан	0,6	Бахрейн	1,3
Малайзія	0,5	Шрі-Ланка	1,3
Данія	0,4	Канада	1,1
Україна	0,3	Туніс	1,0
Індонезія	0,28	Росія	0,94
Німеччина	0,2	Японія	0,9
Франція	0,2		

В Індії на душу населення припадає 600г, у США – 277г, в Росії – 940г. Пояснюється це різними причинами: в Індії – бідністю більшості населення, якому чай просто не по кишені; у США – значним відсотком серед населення германських та романських народів, а також афроамериканців, які не вживають чай як напій. Жителі Франції та Італії вживають 200 г. пачку чаю протягом року. За саме останнє місце в світі зі споживання чаю на людину „сперечаються” Іспанія та Греція, де на кожного припадає в рік 20г [2].

Українець у середньому споживає близько 400-450 г чаю щорічно й витрачає більше однієї третини витрат на гарячі напої й близько 1% від всіх середньомісячних витрат - на продукти харчування й саме необхідне.

Отже, можна зробити висновок, що спокійний і демократичний ринок чаю в Україні не може забезпечити швидкого обігу коштів, як це під силу алкогольним напоям чи тютюновим виробам. Та й щоб стати прямим постачальником чаю із закордону, необхідно володіти капіталом не в одну сотню тисяч американських доларів. Тому інвестори по-справжньому зацікавилися чайним бізнесом в Україні лише 3-4 р. тому, коли всі найпривабливіші сфери комерції були або повністю зайняті, або значно знизили свою рентабельність. У 1997 році згадала про існування цього ринку й держава. У результаті ставка митного збору на імпорт фасованого чаю зросла до 20%, немов сповіщаючи про те, що пора чайного бізнесу настала.

Тенденція підвищення вагового показника в Україні, що намітилася в останні роки, завмерла на позначці 18-20 тис. тон у рік. У той же час, грошовий показник продовжує збільшуватися, що зайвий раз підтверджує факт зміни споживчих пріоритетів на користь дорогого якісного чаю [34].

Виробництво чаю в Україні полягає у купажуванні та фасуванні готової, завезеної з інших країн, сировини. Останні декілька років на ринку чаю в Україні лідирує п'ятірка постачальників:

- Компанія «Піраміда» (TM Grace, AhmadTea, TET);
- Unilever (Lipton, BrookBond, «Бесіда»);
- «Орімі-Трейд» (Tess, Greenfield, «Принцеса Нурі», «Принцеса Канді», «Принцеса Гита», «Принцеса Ява»);
- «Май Україна» (Curtis, «Лісма», «Майський»);
- «СолоМія» (Askold, «Домашній чай», Batik) [1].

Ці компанії займають більше як 70% ринку (в натуральному вираженні), і біля 75% - в грошовому. Український ринок чаю повністю залежить від імпортних поставок. Тенденції імпорту в цілому повторюють тенденції

виробництва. Структура поставок чаю в Україну має наступний вигляд (рис. 1.2.).

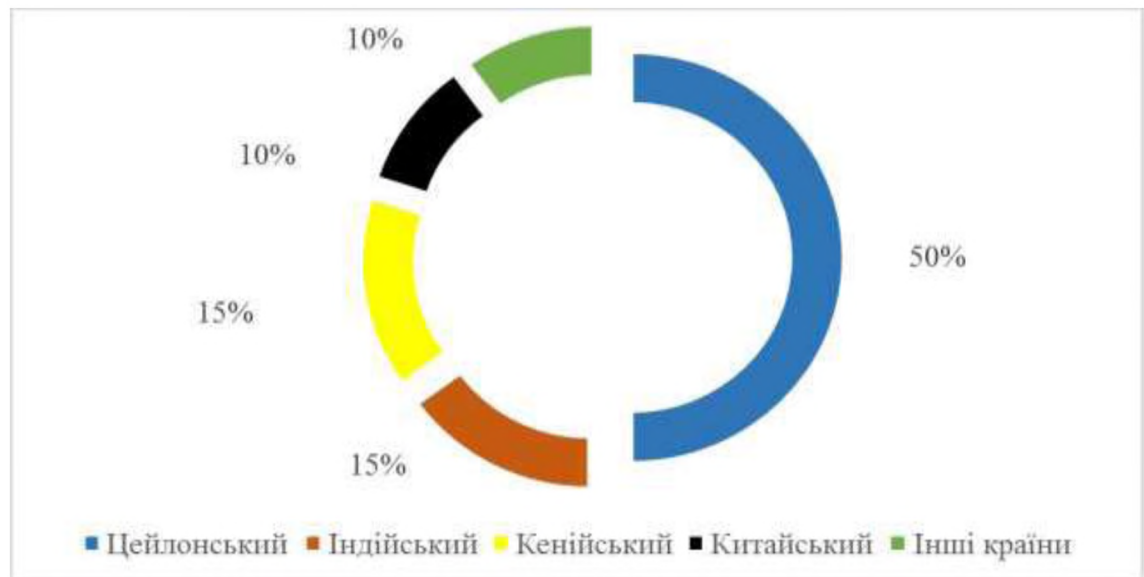


Рис. 1.2. Структура поставок чаю в Україну %

Шрі-Ланка є лідером поставок чорного чаю. Лідером поставок червоного, жовтого, білого і зеленого чаю для промпереробки в Україну залишається Китай. В даний час українці з усіх різновидів чаю явну перевагу віддають чорному байховому та його різновидам, загальна частка яких становить 83% імпорту чайної продукції в 2020 р.

Зелений чай займає близько 6% ринку. Його споживання зростає в літні місяці і знижується в холодний час року. Сезонна динаміка попиту на чорний чай є зворотною. Група галузевих лідерів помітна неозброєним оком, місткість ринку в натуральному вираженні стабільна. Тому сьогодні мова може йти тільки про збільшення обсягу ринку в грошовому вираженні - за рахунок переорієнтації покупців у бік більше дорогого товару: наприклад, чая у фільтр-пакетах, що при 10%-й частці у фізичному вираженні займає 20% ринку - у грошовому.

Асортиментна структура ринку і його обсяг в «грошах» продовжують рости, незважаючи на те, що місткість ринку остаточно стабілізувалася. За даними досліджень структурні зрушення мають наступну спрямованість:

- росте частка цейлонського чаю, знижується частка індійського;
- росте попит на чай у фільтр-пакетах (щорічний темп приросту продажів - до 30%);
- збільшується інтерес до англійських чайних сумішей.

Чай більше споживають в індустриальних районах Донецько-Придніпровського регіону та у східних областях в цілому, де присутній великий вплив чайних традицій Росії, а також - у південних областях, з більш жарким кліматом. На Заході України чай купують менше - тут сильний вплив роблять європейські кавові традиції [3].

За результатами 2019 року, конкурентна ситуація на чайному ринку склалася таким чином, що в умовах рівної якості і схожих схем збуту більш успішним був той, хто більш активно підтримував свою марку рекламою. Таким чином, вигравали такі марки як Batik, Lipton, Mabroc, «Аскольд» і «Принцеса». Інші, закріпившись на ринку з часткою у 5-6%, час від часу застосовували дистриб'юторські акції у точках продажу та на виставках.

За даними маркетингових досліджень, кожен п'ятий українець віддає перевагу певній торговельній марці, інші цілком готові експериментувати. Тому поряд із брендами, стабільно присутніми на ринку, періодично з'являються й зникають й інші марки.

Наведені дані популярності основних марок чаїв, присутніх на ринку України, досліджені однією з маркетингових компаній у 2019 році (табл. 1.2.) [2].

Але все ж таки протягом 2019 року спостережниками відмічена тенденція - повільно, але неухильно ринок видозмінюється за рахунок скорочення сегменту дорогих сортів. При цьому зменшується середньоціновий та преміальний сегменти. За даними українських операторів чай економ-класу володіє сьогодні часткою біля 45%, у середнього сегменту, за рахунок приросту, 15-20%, приблизно така ж сама частка припадає і на чай преміум-

класу. Елітні чаї займають не більше 3% ємкості всього українського ринку. Також останні три-чотири роки в Україні все більше спостерігається приріст реалізації в роздрібній торгівлі «трав'яних чаїв» з вітчизняної та зарубіжної рослинності: звіробій, суниця, мате, м'ята, ромашка, ройбуш, каркаде, шипшина та ін. [34].

Таблиця 1.2. Найбільш популярні марки чаїв в Україні

№ пор.	Марка	Київ	Львів	Харків	Всього по містам
1.	Lipton	90%	80%	70%	80%
2.	Ahmad	70%	75%	95%	80%
3.	Dilmah	55%	30%	10%	32%
4.	Майський чай	30%	20%	30%	27%
5.	Batik	10%	0%	25%	12%
6.	Бесіда	0%	20%	10%	10%
7.	Edwin	10%	5%	10%	8%
8.	Принцеса Канді	0%	0%	20%	7%
9.	Принцеса Нурі	10%	0%	5%	5%
10.	Добриня	0%	10%	5%	5%

Як відзначають практично всі експерти, збільшується споживання зеленого чаю, сприйманого як атрибут здорового способу життя, а також - різної екзотики. В асортименті значно розширилася лінія ароматизованих ройбушей і пуерів, з'явився ханибуш, лапачо. Стабільно росте продаж ароматизованого й класичного мате.

За способами розфасовки, запропонований на ринку чай підрозділяється на дві категорії: фасований - ваговий (у картонних пачках) і пакетований (у фільтр-пакетах). Пакетованому чаю віддають перевагу 70% населення планети [34].

За оцінками експертів споживання пакетованого чаю українцями зростає на 10-15% у рік, а гранульований і змішаний чаї трохи втратили позиції. [36]

За даними компанії «Бізнес Аналітика» (м. Київ; роздрібний аудит), у найбільших містах України на частку пакетованого чаю доводяться 21% у фізичному виразі й близько 40% - у грошовому, і показники постійно збільшуються.

Одні з лідерів ринку чаю на Україні («Мономах» та «Майський чай») подвоїли свої потужності по виробництву пакетованого чаю. Проте зниження ввізних мит на фасований чай в Україні змушує аналітиків сумніватися в доцільності інвестицій у вітчизняне виробництво. Оператори очікують подальшого збільшення імпорту фасованого чаю й скорочення обсягів внутрішнього виробництва (фасовки) приблизно на 5-10% [34].

У перспективі, така тенденція може призвести до серйозних структурних змін на національному ринку чаю й фактично зупинить національну чайну галузь, оскільки витримати конкуренцію з імпортерами фасованого чаю в нинішніх умовах здатні лише декілька лідерів. Скорочення темпів фасування в Україні пов'язане з тим, що після зниження мит до 10% від вартості ввезеної партії, фасування чаю вітчизняної продукції перестала бути економічно рентабельною в порівнянні з імпортом. При цьому ризики й менеджмент фасування в Україні значно вище й складніше. Така зміна призвела до того, що чайний ринок країни по суті відданий шрі-ланкійським виробникам, а українські підприємства й представництва міжнародних компаній, що мають чакерозважувальні підприємства в Україні, поставлені в нерівні конкурентні умови.

Крім того, більшість компаній-імпортерів перейшло на ввіз фасованого чаю за заниженими інвойсами, що робить ввізне мито формальністю, дозволяючи імпортеру отримувати значний прибуток, і відповідно, мати більші маркетингові бюджети й значні маркетингові переваги, наприклад, у ціні. Зараз оцінити наскільки вигідніше імпортувати фасований чай в Україну в грошах складно. Якщо вказувати реальну вартість партій чаю в інвойсах, то рентабельність дорівнює рентабельності фасовки в Україні, при цьому ризики й управлінські витрати при імпорті значно нижче. Якщо працювати по занижених

інвойсах, як працює переважна більшість імпортерів після зміни мит, то рентабельність вище в рази в порівнянні з українською фасовкою.

Економічно вигідніше імпортувати фасований чай, хоча б тому, що цей шлях менш ризикований і не вимагає значних довгострокових вкладень. Виробництво чаю на території України розвивають тільки компанії, що ставлять на перше місце якість, оскільки чай значно краще зберігається при транспортуванні не в торговельній упаковці, а в мішках зі спецбумаги й фольги. Крім того, безпосередньо перед фасуванням і після нього якість чаю можна додатково протестувати.

На даний момент, за словами експертів, більшість компаній, що фасують чай в Україні, поступово змінюють пропорції імпортованого чаю й чаю, що фасується в Україні, у бік збільшення частки імпорту. Однак, на українському чайному ринку значних змін не відбудеться. Лідерська група - «Ахмад Ти», «Ліптон», «Принцеси», «Майский чай», «Батик/Аскольд» - залишиться без змін, а частка імпортованого чаю продовжить зростати [3].

Експерти прогнозують, що більш дрібні чайні компанії перейдуть на локальні ринки або підуть у тінь, на їхнє місце прийдуть імпортери цейлонських і, можливо, індійських чаїв, які будуть мати до 2-3% ринку. При цьому тіньовий сегмент чайного ринку значно зросте, а інвестиційна привабливість галузі - зменшиться. [2]. Ваговий чай в Україні фасується переважно в пачки по 250, 100 і 50 р.

Елітним варіантом упакування є жерстяна банка. Розфасований у такий спосіб чай - найдорожчий, тому його часто купують як подарунок.

Пакетований продукт пропонується в упаковках по 25, 50 і 100 шт. і є більш дорогим, оскільки пакувальні матеріали збільшують його собівартість.

В Україні представлено більш 180 різних марок чаю, кількість яких за прогнозами фахівців збільшиться до 220. [17]

Найбільш відомі компанії на ринку чаю - «Орімі Трейд Лтд» (ТМ «Принцеса Нурі», «Грінфілд» і ін.), Юнілевер (ТМ «Ліптон», «Бесіда» і ін.), Ахмад (ТМ Ahmad), ГК «Стоїк» (ТМ «Аскольд», Batik і ін.), «Добриня» (ТМ

«Міцний», «Царський чай», «Добриня»), «Ceylon tea services ltd» («Dilmah»), «Мономах» компанії «Мономах», Mabros, «Майський чай» (ТМ «Лисма», «Майський чай» і ін.), сумарна частка яких займає близько 85% на ринку України. Продукція цих компаній представлена на всій території країни і користується стабільним попитом у споживачів [3].

Особливим сегментом ринку є сегмент ароматизованих чаїв. Серед них великим попитом користується чай Earl Grey, - чорний з ароматом бергамоту. Він присутній в асортиментних лініях більшості виробників (наприклад, Lipton і Dilmah).

Для групи фіточаїв характерні сезонні коливання попиту на рівні 20-30%. Період спаду - літо. На ринку представлені як вітчизняні, так і закордонні торгові марки. На Заході асортимент фіточаїв більш широкий. В Україні представлена така імпортна продукція: ТМ Dilmah (ЗАТ «Ділма Лтд» (Україна)), ТМ Milford і ТМ Goldhand (Німеччина), ТМ Mlesna (Шрі-Ланка), International Co. For Export & Development (Єгипет).

Першим українським виробником на ринку фіточаю стала ПК «Екопродукт» (марка «Карпатський чай»). Пізніше на ринку з'явилися й інші вітчизняні торгові марки: «Добриня», «Домашній чай», «Галка чай». У цілому, ринок фіточаю може бути охарактеризований як зростаючий і інвестиційно привабливий [17].

До групи елітних дорогих чаїв відноситься чорний чай компанії Twinings (Великобританія). Такий же статус має і вищезгадана торгова марка Sir Thomas Lipton з марочного сімейства Lipton. Як уже говорилося вище, такі чаї фасуються, як правило, у подарункові упакування. Особливою оригінальністю відрізняються сувенірні упакування чайної компанії Mlesna.

Оператори по-різному оцінюють сегмент ексклюзивних чаїв, (куди віднесено напівферментований червоний, жовтий байховий чаї, а також трав'яні чаї), - від 0,1% (оцінка компанії «Орими-Трейд») до 1-3% чайного ринку (оцінка ГК «Стоїк» і компанії «Піраміда»).

Тому виробники чаю з метою утримання власних позицій на ринку будуть виводити більш дорогі екзотичні чаї, розширюючи ринок пропорційно доходам населення. На думку операторів ринку, через високу популярність у Європі, СНД, у тому числі й в Україні, більш високі темпи росту будуть характерні для ароматизованих, фруктових, напівферментованих (червоного і жовтого), трав'яних чаїв (особливо в сегменті пакетованого чаю). Підвищення вимоги до якості чаю у споживачів буде сприяти росту попиту на дорогий товар. Саме тому, деякі виробники дешевого вітчизняного чаю будуть змушені скорочувати виробництво. Політика великих компаній буде будуватися на підвищенні культури споживання чаю і популяризації здорового способу життя.

Багато компаній під впливом споживчого попиту поступово відмовляються від роботи із продукцією дешевого цінового сегменту.

Оператори стверджують, що за останній рік обсяг економ-сегмента, де лідирує польський бренд Herbata, у найбільших містах України у фізичному виразі скоротився на 4%, обсяги ж середнього й преміального сегментів виросли на 2% кожний. Тому основна конкурентна боротьба розгорнеться в сегменті дорогого чаю. Цю тенденцію оператори зв'язують із підвищенням культури споживання чаю й зі зростанням добробуту населення [34].

1.2. Формування якості чаю

Сировиною для виробництва чаю є листя тропічної багаторічної вічнозеленої рослини сімейства Theaceae роду *Camelia*, що культивується у вигляді куща заввишки до 1 м. Така форма сприяє кращому догляду за рослинами і є оптимальною для збирання листя. Характер і форма листя чайної рослини визначаються видом рослини. Найчастіше листя має довгасту чи широкоовальну

форму з пилоподібно-зубчастими краями, гладку і рівну поверхню. Довжина листя залежно від виду коливається в широких межах - від 40 до 200 мм. Листя складається з одного шару клітин верхнього і нижнього епідермісу, паренхімного шару і губчатого мезофілу.

На нижній поверхні листя можна помітити широкі (розміром майже з клітину) отвори і одноклітинні сріблясто-білі товстостінні волоски завдовжки до 1 мм. Біля основи вони вигнуті і прилягають до поверхні листя. На старому листі їх мало, на молодих листочках - значно більше, а листові бруньки майже повністю вкриті волосинками. Ці волосинки в Китаї називають "бай-хао", що в перекладі означає "біла війка". Звідси походить назва "байховий чай". Так називають розсипний чай (на відміну від пресованого).

Однією з найважливіших діагностичних ознак чайного листя є великі клітини-ідіобласти, у яких дуже товсті здерев'янілі стінки. Вони ніби з'єднують верхній і нижній шари листя. У старому листі їх буває дуже багато. Ідіобласти є не тільки ознакою натуральності чаю, але можуть характеризувати його якість, оскільки високоякісний продукт одержують з наймолодших листочків чайної сировини. Для виготовлення чаю збирають тільки ніжне, м'яке, соковите листя, розміщене на верхівках пагонів. Верхівка пагону, яка складається з нерозвиненої бруньки і 2-3 молодих листочків, називається флешою. 1-2 листові пагони без бруньки називаються глушкою. [18]

Флеша з молодими листочками має найбільш сприятливий хімічний склад для одержання продукту з високими смаковими і ароматичними властивостями. Старі, грубі пагони дають чай низької якості.

Дубильні речовини або чайний танін - один з основних компонентів чайного листя. Вони являють собою суміш різноманітних поліфенолів, катехинів та їхніх похідних. У формуванні якості готового чаю особливе значення мають водорозчинні фракції дубильних речовин, яких найбільше в молодому листі і бруньці. Дослідженнями багатьох вчених встановлено, що смакові та ароматичні властивості і, навіть, колір чайного настою обумовлені перетвореннями поліфенолів у процесі переробки листя. Зокрема, інтенсивність і характер забарв-

лення настою залежить від якості і кількості флобафенів, які утворюються під час окислення і конденсації катехинів, а також від кількості барвників, що накопичуються під час взаємодії флобафенів з амінокислотами. Останні відіграють важливу роль у формуванні аромату готового чаю. Дубильні речовини і продукти їх окислення беруть участь у формуванні смакових відтінків терпкості. Слід також відзначити, що поліфенольний комплекс має властивості вітаміну Р, тому є важливим джерелом цього вітаміну.

Алкалоїди чайного листа представлені кофеїном, теоброміном, теофіліном, аденіном, гуаніном тощо. [30]

Частина кофеїну в чайному листі знаходиться у зв'язаному стані з таніном (у вигляді оксітеаніну), тому він значно м'якше діє на організм людини, ніж кофеїн кави. Наявність таніну в чайному настої є причиною помутніння настою після охолодження. Це явище є ознакою високої якості чаю.

З хімічної точки зору, кофеїн - триметил-ксантин-азотиста речовина гірко-кого смаку, яка відноситься до пуринових сполук. Фізіологічне значення пуринових сполук полягає в тому, що ці речовини входять до складу нуклеопротейдів, що складають основну частину ядер клітин. Вміст кофеїну в чайному листі під час старіння зменшується.

Чайне листя містить порівняно велику кількість білкових речовин. Вступаючи в реакцію з дубильними речовинами, білкові сполуки утворюють нерозчинні з'єднання. Відбувається зниження вмісту екстрактивних сполук чаю.

За деякими даними в чайному листі знаходиться 17 амінокислот, які відіграють важливу роль в утворенні аромату і кольору чаю. При взаємодії амінокислот з дубильними речовинами в присутності поліфенолоксидази чи в умовах підвищених температур утворюються альдегіди і продукти їх подальших перетворень, які входять до комплексу ароматичних речовин чаю. Амінокислоти, вступаючи в реакції з фурфуролом і оксіфурфуролом, які накопичуються під дією високих температур з цукрів, утворюють темно-брунатні сполуки - меланойдини. Тому під час виробництва чаю намагаються більш повно провести гідроліз білків чайного листа до амінокислот.

Аромат чаю обумовлений наявністю ефірної олії - складної суміші летких речовин, до якої входить майже 100 різноманітних летких сполук. У чистому вигляді чайна ефірна олія - рідина з лимонно-жовтим забарвленням, яка дуже швидко втрачає натуральний аромат. [46]

Якщо прослідкувати зміни в комплексі ароматичних сполук під час процесу виготовлення готового продукту, то виявляється деяка закономірність. Під час процесів зав'ялювання, скручування і ферментації відбувається накопичення нових ароматичних сполук; значно підвищується загальна кількість ефірної олії, що відбувається за рахунок аліфатичних і ароматичних альдегідів - бензальдегіду, параоксибензальдегіду, коричневого альдегіду тощо. Під час сушіння чайного листа загальна кількість ароматичних сполук значно зменшується, і, крім того, змінюється склад ефірних олій за рахунок утворення нових ароматичних речовин, серед яких можна виділити бензиловий спирт, гераніол, фенілетанол, ізовалеріановий альдегід, оцтову, пропіонову, і-капронову кислоти. Необхідно зазначити, що якість готового чаю, його ароматичні властивості залежать не від кількості, а від складу ароматичних сполук, а це, в свою чергу, обумовлено якістю врожаю, ботанічним сортом і екологічними умовами вирощування. Безумовно, важливу роль відіграє і технологія виробництва, яка створює відповідний тип або вид чаю.

Найбільш ароматним є червоний чай, який відрізняється високим вмістом розчинних у воді ароматичних альдегідів; менш ароматні - зелений і жовтий чаї, в яких ароматичні альдегіди знаходяться в зв'язаному стані і переходять в розчин в незначній кількості. Ароматичні сполуки чаю дуже леткі і легко піддаються окисленню, тому для збереження ароматичних властивостей чаїв необхідна щільна, герметична упаковка і відповідні умови зберігання.

З вуглеводів у чайному листі виявлено сахарозу, крохмаль, целюлозу і їх складові. Середній вміст розчинних цукрів у готовому чаї складає 3 - 5 %, а целюлози і геміцелюлоз - в межах 8 - 17 %.

Цукри і полісахариди, особливо редукуючі, відіграють важливу роль в утворенні альдегідів, які надають аромату готового чаю різноманітних відтінків

- від медового до солодового. Крім цього, у процесі висушування чайного листа під дією високих температур цукри перетворюються на карамелени, які впливають не тільки на ароматичні властивості, а й на формування кольору настою (разом з флобафенами і меланоїдиновими сполуками). Безперечно, під час виробництва зеленого байхового чаю таких глибоких змін у складі вуглеводів не відбувається, а тому органолептичні властивості цього виду чаю обумовлені, в основному, нативним хімічним складом листа.

Пектинові речовини, яких в молодих листочках значно більше, ніж у старих, теж мають важливе значення під час переробки чайної сировини. Вони склеюють листочки під час скручування; таким чином під час даної операції з молодого листа чайної рослини одержують більш якісні, щільної структури чайні. Крім цього, пектинові речовини надають чаю ледь помітного солодкуватого присмаку і в деякій мірі впливають на гігроскопічні властивості готового продукту. [53]

Важливе місце у фіксації ароматичних властивостей готового чаю мають смолисті речовини, кількість яких коливається від 2 до 6 %. Разом з пектиновими речовинами вони сприяють склеюванню чайного листа в період скручування, а також підвищують якість склеювання під час виготовлення плиткового чаю і "лао-ча".

Вміст органічних кислот у чайному листі не перевищує 1 %. Представлені вони, в основному, щавлевою, лимонною, яблучною, янтарною і фурмаровою кислотами. Доведено, що під час переробки чайного листа ці кислоти, взаємодіючи зі спиртами, утворюють складні ефіри, які входять до складу ефірної олії, що безперечно впливає на формування ароматичних властивостей готового чаю.

Мінеральні речовини представлені в основному окислами калію (50 %), фосфору, кальцію і магнію. Необхідно зазначити, що кількість зольних елементів в процесі переробки майже не змінюється.

Основними барвними речовинами чайного листа є хлорофіл і певна кількість каротину та ксантофілу. Під час утворення продукту ці барвники зазнають

змін, їх кількість знижується, особливо це стосується хлорофілу. Наявність хлорофілу в готовому байховому чорному чаї є ознакою низької якості продукту; цей барвник надає настою трав'янистого присмаку і зеленуватого відтінку в кольорі. Тому на всіх технологічних операціях намагаються зменшити вміст хлорофілу. Колір готового продукту формують продукти ферментативного окислення катехинів - теафлавіни і теарубігіни. Вони надають чайному настою яскравості і золотисто-жовтих тонів.

Чайне листя містить в своєму складі значну кількість різноманітних ферментів, яким належить важлива роль в перетворенні сировини на готовий продукт. Особливо це стосується окисно-відновних ферментів. Вважають, що основним біокаталізатором чайного листя під час ферментації є поліфенолоксидаза, за допомогою якої окислюються всі основні речовини дубильного комплексу. Велике значення мають і такі ферменти як інвертаза, амілаза, оксинітролаза, протеаза, пектиназа і каталаза.

Вітамінна цінність чаю визначається вмістом поліфенолів з Р-вітамінною активністю. За вмістом вітаміну Р чай не має собі рівних серед продуктів харчування, особливо це стосується зеленого байхового чаю, в якому вміст вітаміну Р сягає 200 мг на 1 г сухого продукту.

Свіжозібране зелене чайне листя багате на вітамін С, але під час переробки чайного листя його вміст різко знижується, особливо в процесі ферментації. В готовому чаї вміст вітамінів в розрахунку на 100 г сухої речовини складає: вітаміну С - 10 - 134, тіаміну - 0,03 - 0,1, рибофлавіну - 0,6 - 1, нікотинової кислоти - 5,4 - 15,2. Виявлено також пантотенову, фолієву кислоти і вітамін К. Безперечно, більш цінним за вмістом вітамінів є зелений чай, який не піддають ферментації.

Залежно від технології виготовлення на світовий ринок поступають такі різновиди чаю: [33]

- байховий - чорний, червоний (оолонг), жовтий і зелений;
- пресований - плитковий (чорний і зелений), таблетований (чорний і зелений) і пресований лао-ча (цеглистий);

- екстрагований - концентрований рідкий чи сухий екстракт чорного і зеленого чаїв (швидкорозчинні).

Розподіл байхового чаю на типи (чорний, червоний, зелений і жовтий) обумовлено спрямованістю біохімічних процесів, що мають вирішальне значення для формування органолептичних властивостей і хімічного складу продукту. Якщо створюються умови для інтенсивних процесів окислення, то одержують чорний чай, а якщо мають на меті знизити чи припинити діяльність ферментів шляхом інактивації, то одержують відповідні види чаю, аж до зеленого з зеленувато-золотистим кольором настою і терпким смаком.

В результаті технологічної переробки чайного листя одержують так звані "фабричні сорти чаю". Потім з них на чаєрозважувальних фабриках завдяки купажуванню одержують торгові сорти, які і надходять в реалізацію.

Чорний байховий чай

На світовому ринку найпопулярнішим є чорний байховий чай - продукт глибокої ферментації чайного листя.

Збирання флешей з урахуванням їх відновлення проводиться відповідно до кліматичних умов вирощування.

Зібране листя швидко доставляють на чайні фабрики первинної переробки, де його піддають різним технологічним операціям залежно від типу майбутньої продукції.

Зав'ялювання проводиться для ефективної підготовки до наступної важливої операції - скручування. Основна мета зав'ялювання - надати чайному листю м'якості. Досягається це завдяки видаленню частини води за умов, які сприяють цьому процесу. Існує два способи зав'ялювання чайного листя - природний і штучний.

За природним способом листя витримують у приміщеннях чи під тентом на полотняних стелажах з розрахунку 400-600 г листя на 1 м площі. Залежно від температури і відносної вологості повітря термін зав'ялювання триває від 18 до 48 год. Основними недоліками цього методу є потреба у наявності великих площ і необхідність постійного враховування метеорологічних умов.

Штучне зав'ялювання проводиться на багатострічкових сушарках шляхом обдування листя кондиціонованим повітрям з температурою 35-40 С. Термін зав'ялювання залежно від характеру сировини складає 2-3 год.

Під час зав'ялювання чайного листя з нього, по-перше, видаляється волога, а по-друге, в ньому відбуваються (особливо інтенсивно під час підвищення температури) різноманітні біохімічні процеси - розкладається хлорофіл, відбуваються зміни в комплексі дубильних речовин, вуглеводів, білків, амінокислот, ефірних олій. Фактично на цьому етапі вже починається формування майбутніх органолептичних властивостей готової продукції.

Після цієї операції зменшується пружність листя (внаслідок втрати води), звужується його площа, втрачається маса і об'єм, але, найголовніше, - листя позбувається здатності відновлювати втрачений тургор.

Скручування чайного зав'яленого листя звільнює продукт від клітинного соку і готує його до ферментації. Скручування проводиться на спеціальних машинах-ролерах, на яких зав'ялене листя піддають стисканню і скручуванню в трубочку. Під час такої обробки відбувається розривання клітин і виділення клітинного соку; звільнений клітинний сік покриває поверхню скрученого листя і починає взаємодіяти з киснем. Якщо листя скручено досить ефективно, то більше виділяється соку з клітин, значить, більше можливостей одержати чай з високими смаковими і ароматичними властивостями. Для підвищення активації окисно-відновних процесів в листі проводять так зване "гаряче" скручування при температурі 60 - 65°C.

Під час скручування посилюються біохімічні процеси, які розпочалися ще на стадії зав'ялювання. Зокрема, накопичуються яблучна і янтарна кислоти, утворюються складні ефіри. Колір листя втрачає свій зелений відтінок і стає мідно-червоним. [26]

Скручування проводиться в 3 - 4 прийоми по 40 - 45 хв. Після кожного скручування добре скручені чайні бруньки відбирають за розміром на сортувальних машинах, а недостатньо скручені направляють на повторну обробку.

Скручене чайне листя окремими фракціями передається в ферментаційне відділення для ферментації.

Ферментація - найважливіша технологічна операція. Скручене чайне листя витримують в приміщеннях з активним повітрообміном при температурі 20 - 24°C і відносній вологості повітря 95 - 98 %. Термін ферментації під час виробництва чорного байхового чаю залежить від фракції скрученого чайного листя і гатунку скрутки (в основному не перевищує 5 год).

Основною особливістю даної технологічної операції є те, що в період ферментації у звільненому чайному соку посилено протікають біохімічні реакції, в результаті яких утворюється велика кількість нових сполук, що формують якість готового чаю. Накопичуються ефірні олії за рахунок збільшення кількості альдегідів; кофеїн активно переходить у вільний стан; зменшується кількість дубильних речовин, які під впливом окисно-відновних реакцій, що відбуваються за участю поліфенолоксидази, перетворюються на флобафени. До кінця ферментації в чайному листі зникає зелений колір і запах зелені; ферментований чай набуває брунатного кольору, приємного аромату. Також зникає гіркота і формується приємний, більш м'який смак, властивий чорному чаю; також накопичується необхідна кількість екстрактивних речовин, які надають чайному настою характерних органолептичних властивостей.

Слід зазначити, що вміст вітаміну С в процесі ферментації суттєво знижується, зменшується і кількість цукрів.

Сушіння у спеціальних сушильних апаратах проводиться для того, щоб зафіксувати за допомогою високої температури набуті під час попередніх технологічних операцій властивості чайного листа.

Процес включає два етапи - спочатку при температурі 90 - 95°C, а потім при 90°C до кінцевої вологості продукту 3 - 4 %.

У процесі сушіння інактивуються ферменти, видаляється волога, частково втрачаються леткі компоненти, особливо ароматичні сполуки. Але, за дослідженнями А.Л. Курсанова і інших спеціалістів, утворюються нові ароматичні

речовини (результат взаємодії дубильних речовин з амінокислотами), які посилюють аромат чаю.

Відбувається також зміна кольору: колір листя від мідно-червоного з брунатними тонами поступово переходить у чорний. У випадку порушення технології сушіння чай може бути пересушеним або недосушеним: у першому випадку з'являються горілі тони в ароматі, що дуже негативно впливає на якість.

Сортування виконують з метою відділення ніжних чайнок від більш грубих. Сухий ферментований чай сортується на плоских або циліндричних сортувальних машинах, обладнаних ситами з відповідним розміром чарунок. Найбільш великі чайнки підлягають нарізанню на спеціальних машинах, після чого одержують дрібний (ламаний) чай. Чай, який не проходить нарізання, називається листовим.

Аналіз класичної технології виробництва чорного байхового чаю показує, що в ній є значні недоліки. Перш за все, під час інтенсивної ферментації втрачається значна частина цінних для цього продукту поліфенолів, протягом сушіння втрачається до 80 % ефірної олії. Ще один дуже серйозний недолік полягає в тому, що майже 25 % клітин чайного листя залишаються після скручування нерозчавленими, отже, речовини, які там знаходяться, фактично не задіяні у створенні продукту. Крім того, дослідження довели, що в утворенні товарних властивостей готового продукту важливу роль відіграють термохімічні процеси, які проходять без участі ферментів, тобто є можливість регулювати їх з метою одержання продукції з високими органолептичними властивостями.

Завдяки багаторічним дослідженням і вивченню досвіду вітчизняного і зарубіжного виробництва чаю, М. А. Бокучава розробив більш економічний метод виробництва чорного чаю з використання термічної обробки недоферментованого чайного напівфабрикату.

Сутність цієї технології полягає в тому, що скручене листя, яке містить до 75 % таніну по відношенню до початкової кількості, минаючи ферментаційне приміщення, направляється на сушіння. Сушать листя в один прийом до кінце-

вої вологості 6 - 9 % для дрібної фракції і 7 - 10 % - для крупної. Для надання чайному листю високої якості, а також для позбавлення його від грубого, гірко-го смаку і запаху зелені проводять термічну обробку, витримуючи при температурі 50 - 65°C без продування повітрям. Обробка триває 2 - 5 год. Після теплової обробки вологість доводять до 4 - 6 %. Потім чай сортують. Чорні байхові чаї поділяють на листові (крупні), ламані (середні), дрібні (висівки, крихти).

Зелений байховий чай

Зелений байховий чай відрізняється від чорного байхового тим, що його хімічний склад майже не поступається хімічному складу зеленого чайного листа. Тому зелений байховий чай має більш високі тонізуючі і освіжаючі властивості, добре вгамовує спрагу. Цей вид чаю поширений в Японії, Китаї, Південній Америці, в країнах Середньої Азії. [44]

Стосовно технологій різниця між чорним і зеленим чаєм полягає в тому, що замість зав'ялювання і ферментації проводиться пропарювання, завдяки чому інактивуються ферменти чайного листа.

Для *пропарювання* чайного листа, доставленого з плантацій, використовують гостру пару з температурою 170 - 180°C, процес триває протягом 3 - 5 хв. Така обробка призводить майже до повної інактивації ферментів і призупинення біохімічних реакцій.

Пропарене листя не має необхідної для скручування гнучкості і м'якості, тому його підсушують на стрічкових транспортерах, приблизно, до 60 %-ої вологості.

Скручування зеленого листа проводиться одноразово протягом 80 хв. За такого режиму одержують меншу кількість крихт і висівок.

Скручене листя надходить на зелене сортування під час якого одержують різні за розміром фракції. Цей прийом полегшує контрольоване сушіння.

Сушіння скрученого чаю здійснюється при температурі 105°C до вологості 3-5 %. Висушене чайне листя подається на сортування.

Сортування проводиться тими способами, які використовуються і під час сортування чорного байхового чаю. В результаті одержують такі види зеленого байхового чаю: Л-1, Л-2, Л-3, Д-2, Д-3, висівки і крихти.

Після пакування фабричні сорти зеленого байхового чаю йдуть на чаєрозважувальні фабрики, де з них готують торгові сорти зеленого байхового чаю.

Жовтий байховий чай

Жовтий чай виготовляють, в основному, в Китаї. Цей вид чаю відноситься до найкращих напоїв за своїми смаковими, ароматичними і лікувальними властивостями. Для його виробництва використовують високоякісну сировину - виключно молоді листочки і бруньки; технологія має багато секретів і досить трудомістка. За одним із способів жовтий байховий чай виготовляють шляхом зав'ялювання однієї частини підготовленого листа чайної рослини та фіксації парою - другої частини. Потім змішують зав'ялене та фіксоване листя і скручують. Скручене листя піддають короткотермічній ферментації, після чого його висушують і здійснюють сортування.

За зовнішнім виглядом жовтий байховий чай майже не відрізняється від чорного, тільки чайніки мають ледь помітний оливковий відтінок. За своїми органолептичними властивостями він значно м'якший на смак, а за ароматом не схожий ні на один з видів чаю. [41]

В Грузії випускають жовтий байховий чай під назвою "Квітелі". Він має яскраво-жовтий колір настою з легким червонуватим відтінком. Колір розвареного листа строкатий. Смак м'який, нерізкий і нетерпкий, аромат складний, нагадує запах квітучого поля в спекотний день.

Червоний байховий чай

Цей вид чаю (оолонг) виробляють тільки в Китаї. Він поєднує в собі органолептичні властивості чорного і зеленого чаїв.

Його виготовляють за значно відмінною технологією, ніж під час виробництва чорного байхового чаю. Сутність цієї технології полягає в тому, що процес ферментації припиняють шляхом сушіння напівферментованого листа з

використанням високих температур з метою повної інактивації ферментів, після чого його скручують, досушують і сортують.

Завдяки такій послідовності технологічних операцій в червоному байховому чаї зберігається вдвічі більше дубильних речовин, ніж у чорному, тому він значно цінніший і екстрактивніший

Основною відмінністю червоного байхового чаю, за якою можна його відрізнити від інших, є забарвлення розпареного листа - червоне по краях і зеленувате в центрі.

1.3. Споживні властивості чаю й чайних напоїв

Чайне рослина - вічнозелене дерево, для чаю використовують листя рослини. Збирають молоді пагони, неогрубівші з двома-трьома верхніми ніжними і соковитими листочками і не розпустивші брунькою. Старі грубі пагони дають чай низької якості. Зібраний зелений чайний лист має складний склад, який при переробці на чайних фабриках зазнає значні зміни і перетворення. Завдяки різ-

ним способам технологічної переробки з однакового вихідної сировини отримують чай різних типів: чорний - при найбільших окислювальних перетвореннях, зелений - при найменших, червоний і жовтий - при окисних перетвореннях середніх ступенів [44].

Найважливішим компонентом чаю є комплекс фенольних сполук (чайний танін), що складається з катехінів і галових ефірів. Дубильні речовини - це танін. Уявлення про те, що танін надає чаю гіркоту, невірно. Якщо у свіжому чайному листі танін дійсно володіє гірким смаком, то після фабричної обробки ця гіркота зникає і танін у чаї набуває приємну терпкість, надаючи основний смак настою чаю.

Вміст дубильних речовин залежить від кліматичних умов зростання чаю. У період дощів їх кількість зменшується, а в сонячну погоду - збільшується.

Як правило, вміст таніну в зелених чаях значно вище, ніж у чорних. Чим більше в сухому чаї дубильних речовин і з'єднань, тим вища якість настою, краще колір, терпкість і аромат. Найбільш багатий ними зелений байховий чай, що містить не менше 90% катехінів від їх кількості в сировину; в чорному байховому чаї їх вміст становить 20-40%.

Фенольні сполуки та продукти їх конденсації надають чаю спраготамуючі властивості, терпкий, приємно-терпкий смак і красивий колір. Чорний танін має високу Р-вітамінною активністю, сприяє кращому сприйняттю організмом вітаміну С, підсилює його опірність інфекційним захворюванням. Катехіни попереджають крововиливи, тому що зміцнюють стінки кровоносних судин, мають антиокислювальними властивостями і протипроменевого дією.

Найбільш стабільні в процесі переробки алкалоїди чаю: кофеїн, теобромін, теофілін, аденін, ксантин, гіпоксантин, гуанін і ін У чаї у найбільшій кількості міститься кофеїн - від 2 до 4% сухої маси. При переробці значна частина кофеїну утворює з таніном Танат кофеїну, що володіє приємним смаком без гіркоти, яка впливає на організм людини м'якше, ніж чистий препарат кофеїну. Це з'єднання викликає помутніння чайного напою при охолодженні, що є ознакою високої якості чаю. При нагріванні помутніння зникає.

Завдяки різноманітності містяться речовин напій з чаю благотворно діє на організм людини і підвищує життєвий тонус, відіграє певну лікувальну дію. Споживання чаю істотно збільшується в останні роки, що пояснюється смаковими якостями і тонізуючими властивостями чаю. Це обумовлюється хімічним складом. [55]

За різними даними в чаї міститься близько 300 хімічних елементів. Але треба зазначити, що в процесі росту чайного листя, залежно від технології їх обробки і приготування чаю співвідношення речовин, що містяться в напої, який ми п'ємо, змінюється. Разом з тим змінюються і корисні властивості чаю.

Харчова цінність чаю обумовлена розчинними і нерозчинними у воді речовинами (дубильні речовини, кофеїн і т.д.). Крім створення приємного аромату, ефірні олії несуть користь здоров'ю - допомагають організму боротися з бактеріями і зупиняти запальні процеси. Тому при застуді дуже корисно пити гарячий чай.

Алкалоїди - до їх числа належить кофеїн, який надає збудливу дію, тому чай здавна вважається напоєм бадьорості. У чистому вигляді він являє собою безбарвне, що не має запаху, але гірке на смак речовина, Кофеїн чаю не накопичується в організмі, а виводиться з нього, тому чаї можна пити більше, ніж інших напоїв, що містять кофеїн.

В чаї виявлено 17 амінокислот. Амінокислоти при взаємодії з цукрами, а також таніном і катехинами в умовах підвищених температур у процесі виробництва чаю утворюють альдегіди і таким чином приймають участь в утворенні аромату чаю.

Пігменти - надають чайному напою чудове фарбування і найрізноманітніші відтінки, які залежно від типу і сорту чаю можуть бути від світло-жовтого до червоно-коричневого кольору. Таким чином, сучасний рівень знань про склад чаю допомагає знаходити об'єктивні критерії для визначення його якості, суб'єктивних органолептичних і естетичних оцінок.

Вуглеводи - розчинні: сахароза, фруктоза і глюкоза; розчинні - крохмаль, целюлоза та ін Чим вище в чаї відсоток вмісту вуглеводів, тим нижче його сорт. Тому вуглеводи є свого роду баластом для чаю.

Зольні елементи - в чаї вищого сорту знайдено багато калію і фосфору. Калій сприяє нормалізації діяльності серця. У низьких сортах чаю переважають натрій, кальцій, магній.

Пектини - мають важливе значення для збереження якості чаю: з ними пов'язана така фізична властивість чаю, як його гігроскопічність. При нестачі в чаї пектинової кислоти його гігроскопічність різко підвищується, а отже, чай псується швидше. Велика їх кількість міститься в хороших сортах чаю.

Фізіологічну цінність чаю багато в чому визначає вміст вітамінів. Серед водорозчинних вітамінів в чайному листі виявлені і вивчені вітаміни В1 (тіамін), В2 (рибофлавін), В3 (пантотенова кислота), С (аскорбінова кислота), РР (нікотинова кислота) і Р (група флавоноїдів). З жиророзчинних вітамінів в листі чаю представлені А (ретинол), К (філлохинон) і Е (токоферол).

Але основним вітаміном чаю є вітамін Р. Він зміцнює стінки кровоносних судин, запобігає внутрішні крововиливи. [55]

Таким чином, хімічний склад чаю може робити істотний вплив на його якість і формулювати споживчі переваги покупців.

1.4. Асортимент і класифікація чаю

Байхові й пресовані чаї мають свої різновиди залежно від форми обробки, зовнішнього вигляду й розмірів листа.

Чорні байхові чаї ділять по розмірах чайнок на листові (великі), ламані, або брокен (середні) і дрібні (висівки й крихту). У нашій торгівлі прийнятий розподіл лише на великий і дрібний чай, причому під дрібним байховим чаєм

ми фактично маємо на увазі середні чаї, оскільки висівки й крихта в роздрібну торгівлю практично не надходили.

Крім того, великі й середні чаї поділяють по роду листа, тобто по його якісних показниках, що залежить від сировини й фабричної обробки, на кілька категорій або ступенів. Так, чорні листові чаї поділяють на чотири ступені: Флаури Пеко (FP), Оранж Пеко (OP), Пеко (P), Пеко Сушонг (PS). Середні різані (або ламані) чаї також мають чотири ступені: Брокен Оранж Пеко (BOP), Брокен Пеко (BP), Брокен Пеко Сушонг (BPS), Пеко Дасть (PD). І, нарешті, дрібні чаї ділять на Фаннингс (Fngs) - висівки й Дасть (D) – крихту [26].

Єдина міжнародна класифікація листового й ламаного чаю залежно від роду листа.

Листові й ламані чаї:

- «Флауери Пеко» (Flowery Pekoe –«FP») - чай, що містить не занадто скручені листи
- «Оранж Пеко» (Orange Pekoe - «OP») - другі листики, що дають апельсиновий колір;
- «Пеко» (Pekoe – «P») - чай, що містить товсті, тверді, не занадто скручені листи;
- «Пеко сушонг» (Pekoe Souchong - «PS») - чай, що містить найбільш великі частини листів.

Ламані (середні) чорні чаї:

- «Брокен Оранж» (Broken Orange –«BOP») - чай зі значною домішкою листових бруньок. Основний серед ламаного чаю;
- «Брокен Пеко» (Broken Pekoe – «BP») - чай, що містить багато листових прожилок;
- «Брокен Пеко Сушонг» (Broken Pekoe Souchong – «BPS») - чай, що містить найбільш великі частини листів, звиті кульками;
- «Пеко Дасть» (Pekoe Dust) - найбільш здрібнений чай.

Дрібні чорні чаї

- «Фаннингс» (Fannings – «Fngs») - висівки, порошковий чай зі старих листів;
- «Дасть» (Dust – «D») - крихта, найбільш здрібнений чай, застосовується для пакування.

Всі ці позначення, хоча й дрібним шрифтом, повинні бути нанесені на етикетках до впакування імпортованих чайів пристойних фірм (а не фальшивих і контрабандних), і споживач, керуючись ними, може одержувати про чай, що купується, всю належну інформацію [33].

Зелені байхові чаї ділять по величині листа всього на дві категорії - листові й брокен (різані, ламані). Проте вони більш складно різняться за формою скрученості листа (не плутати з якістю скрученості). Наприклад, лист може бути скручений уздовж своєї осі в трубочку так, що готова чайнка нагадує маленьку, злегка зігнуту суху травинку. Це звичайний вид скрученості, характерний як для чорних, червоних і жовтих, так і для більшої частини зелених чайів. Але поряд із цим зелені чаї можуть мати й інші види скрученості: поперек осі листа у вигляді горошинки, каперса або маленької кульки неправильної форми (дробинки), і тоді такий чай у торгівлі відповідно називають «перловим», «каперсним», «порохом». Лист може бути і не скручений, а просто зім'ятий, сплюснений, і тоді чай називають "плоским"; кілька сортів його відомі в Китаї і Японії. Всі ці, здавалося б, невеликі розходження у формі й у зовнішньому вигляді готової чайнки відбиваються на смаку й ароматі чаю, надають йому інші нові відтінки [26, 27].

По характеру механічної обробки чорні й зелені чаї діляться на розсипні, пресовані й екстраговані.

Найбільш популярні розсипні, або байхові чаї. Назва «байховий» походить від китайського «бай-хоа» - «біла вія». Так поетично називають типс – бруньку, яка ледь-ледь розпустилася, з легким нальотом, що надає чаю особливий відтінок. Чим більше типсів у розсипному чаї, тим вище цінність чаю.

Чорні байхові чаї поділяються на листові (великі), ламані (середні), дрібні (висівки, крихта) і квіткові. Звичайно ламані сорти містять значну частку

більш молодих паростків, у той час як листові сорти складаються з більше зрілих і твердих листів.

Квітковий чай не має квітового аромату й не містить квіток чаю (вони у виробництві чаю не використовуються). Це чай вищого сорту, «супер», з дуже високим вмістом типсу, що має дуже тонкий, стійкий, дивно приємний аромат і смак [27].

Ці позначення звичайно вказуються на етикетках імпортованих чаїв.

На упаковках зустрічаються також літерні позначення характеристик якості чаю:

- «Т» (tip - «кінчик») - чай вищої якості, отриманий з листкових бруньок, що не розпустилися, або з більшою кількістю їхніх добавок;
- «F» (flowery) - квітковий чай, що містить молоді паростки чаю;
- «F» (fannings) - дрібне дроблене відсівання листків різаного чаю або приготовленого традиційним шляхом, що дає міцний, сильно пофарбований напій;
- «ПРО» (orange) - зв'язують із голландським королівським прізвиськом Оранских - чай із других листків на гілці;
- «В» (broken) - так званий чай з ламаних або різаних листків, дає міцний настій;
- «G» (golden) - першосортний чай із золотавим настоєм;
- «Р"» (pekoe) - чай з більш коротких і грубих листків, найдешевший з марочних чаїв;
- «S» (souchong) - чай, що містить найбільш грубі частини листків, не дуже добре скручені, дає слабкий настій; так само позначаються суміші чаю кращих сортів (special);

Крім того, використовуються наступні позначення:

- «Orthodox», або «Leaf Tea» - листовий чай.
- «Blended» - суміші з різних сортів;
- «Pure» - чистий, не змішаний чай.

Ще більш наочні розходження за формою в пресованих чаях. Серед них розрізняють чаї цегельні, плиткові і таблетовані. Головне тут, звичайно, не зовнішня форма - цеглинки, плитки або таблетки, а характер листа, який підданий пресуванню. На пресування плиткового чаю йде грубий матеріал, на виготовлення таблеток - більш тонкий (чайна пудра).

Пресовані чаї роблять із некондиційної сировини (стеблинок, старих листків, чайного пилу), що виникає в процесі переробки чайного листка на будь-якій чайній фабриці. Більші залишки пресують у плитки й цеглинки, більш дрібні – таблетують [52].

Дрібні чаї використовуються й у пакетиках.

Що стосується екстрагованих чаїв, то їх роблять або у формі рідкого екстракту, або в сухій, кристалічній формі. Їм дали загальну назву швидкорозчинного чаю (по способу заварювання). Випускають їх в особливому герметичному упакуванні, що нагадує консервні банки.

Всі зазначені типи готового чаю (чорного, зеленого, червоного й жовтого) і їх різновидів (байхові, пресовані, екстраговані) розрізняють ще й по країнах виробництва (китайські, індійські, японські, цейлонські й т.д.) або ж більш вузько - по районах вирощування. При цьому варто мати на увазі, що в деяких районах роблять тільки певний тип або різновид чаю, і в таких випадках вказівка на район вирощування вже дає дані про тип або різновид того або іншого готового чаю.

Назви деяких спеціальних чаїв походять від єдиних у своєму роді сумішей, куди вони входять, від відповідності якому-небудь часу доби або від імені їхнього творця. Наприклад, «Англійський сніданок» (English Breakfast), «Побідній чай» (Afternoon Tea), «Сірий граф» (Earl Grey).

Традиція змішування чаїв різного походження має давню історію. Сторіччя назад, коли ще не було залізниць, чай з Азії перевозили караванами верблюдів. Шлях був довгий і небезпечний, постачання - мінливо. Не бажаючи втрачати ні грама дорогоцінного вантажу, торговці змішували різні чайні вантажі, що прибувають, і продавали суміші навіть з більшим попитом. Так з'явив-

ся чай "Караван", що володів відмінним смаком і користувався більшим успіхом серед споживачів. Змішування, або купажування - складний, тонкий процес, що вимагає напруженої роботи людей непростої професії, які дегустують чай - титестерів. Вони повинні мати надзвичайно тонкий смак і нюх і постійно виконувати великий обсяг робіт [48].

Чайні фірми мають, як правило, свої рецептури змішування.

Для закордонних титестерів головне - смак чаю й колір розвареного листка. Наші фахівці виділяють п'ять показників: зовнішній вигляд, інтенсивність настою, аромат, смак і колір розвареного листа. Змішувати можна чаї однієї країни й чаї, що вирости в різних країнах. Якщо на коробці Ви бачите «Зроблене в Китаї», виходить, ця суміш складається з різних сортів, що вирости в Китаї. Так само - в Індії, Шрі-Ланці й т.д. Суміші, складені із сортів чаю різних країн, мають особливі назви, наприклад, «Ювілейний», «№ 36», «№ 300», «Купецький» і інші.

Розділ 2. Об'єкт і методи дослідження

2.1 Об'єкти і методи дослідження

Об'єктом дослідження даної роботи є чай, що реалізуються в роздрібній торговельній мережі.

Для дослідження якості було взято 5 зразків чорного байхового чаю різних виробників, який реалізуються в мінімаркеті «Вікторія» ДГ «Степне» за адресою: Полтавський р-н, с.Степне, вул. Дослідна, 22.

Зразок 1. Чай «Лісма»

Виробник: ТОВ "Компанія Май Україна". Під контролем Curtis & Patridge London Ltd.

Адреса: 04074, Україна, г. Киев, ул. Замковецкая, 5.

Телефон: (044)502-50-90, Факс: (044) 502 50 94

Е-mail: office@maycompany.ua, Сайт: maycompany.ua

Склад: цейлонський чай чорний байховий крупнолистовий.

ТУ: 9191-001-39420178-97

Маса нетто: 100 г, Термін придатності: 2 роки. Не містить ГМО

Умови зберігання: Зберігати в чистому, добре вентильованому приміщенні, без сторонніх запахів з відносною вологістю повітря не вище 70%

Зразок 2. Чай «Майський»

Виробник: ТОВ "Компанія Май Україна".

Адреса: 04074, Україна, г. Киев, ул. Замковецкая, 5.

Телефон: (044)502-50-90, Факс: (044) 502 50 94

Е-mail: office@maycompany.ua, Сайт: maycompany.ua

Склад: крупнолистовой цейлонський байховий чай

ТУ: 9218-001-66235502-97

Маса нетто: 100 г, Термін придатності: 2 роки. Не містить ГМО

Умови зберігання: Зберігати в чистому, добре вентиляваному приміщенні, без сторонніх запахів з відотною вологістю повітря не вище 70%

Зразок 3. Чай «Curtis»

Виробник: ТОВ "Компанія Май Україна". Під контролем Curtis & Patridge London Ltd.

Адреса: 04074, Україна, г. Київ, ул. Замковецкая, 5. Office # 2824, 35-50 Rathbone Place, London, W1A 5 NA, United Kingdom.

Телефон: (044)502-50-90, Факс: (044) 502 50 94

Е-mail: office@maycompany.ua, Сайт: maycompany.ua

Склад: чорний цейлонський байховий середньолистовий чай.

ТУ: 9692-001-02144252-97

Маса нетто: 100 г, Термін придатності: 2 роки. Не містить ГМО

Умови зберігання: Зберігати в чистому, добре вентиляваному приміщенні, без сторонніх запахів з відотною вологістю повітря не вище 70%

Зразок 4. Чай «Greenfield»

Виробник: ТОВ «Орімі Трейд ЛТД»

Адреса: 03126, м.Київ, вул. Академіка Білецького, 30.

Телефон: (044) 492-95-98

Факс: (044) 492-81-72

Сайт: <http://www.orimi.com.ua>

Склад: чай чорний байховий листовий

ТУ: 6226-003-33622401-97

Маса нетто: 100 г, Термін придатності: 24 міс, Не містить ГМО

Умови зберігання: в сухому місці, захищеному від сонячних променів з відотною вологістю повітря не вище 70%

Зразок 5. Чай «Принцеса Канді»

Виробник: ТОВ «Орімі Трейд ЛТД»

Адреса: 03126, м.Київ, вул. Академіка Білецького, 30.

Телефон: (044) 492-95-98

Факс: (044) 492-81-72

Сайт: <http://www.orimi.com.ua>

Склад: чай чорний байховий листовий

ТУ: 6244-003-77421520-98

Маса нетто: 100 г, Термін придатності: 24 міс, Не містить ГМО

Умови зберігання: в сухому місці, захищеному від сонячних променів з відносною вологістю повітря не вище 70%

Органолептичні показники якості чаю визначають за зовнішнім виглядом, кольором, ароматом, смаком настою, кольором розвареного листа. Аромат чаю визначають у заварнику при виділенні пари. Він доповнює аромат розвареного листа. Забарвлення настою характеризує тип чаю і його різновиди. При цьому звертають увагу на відповідність густини, інтенсивності, яскравості настою. Яскраве забарвлення і прозорість настою свідчить про високу якість чаю. Колір розвареного листа високоякісного чорного чаю яскравий, мідний. Під час оцінки зовнішнього вигляду чаю звертають увагу на наявність золотистих типсів, які характеризують тип чаю і його різновиди. При цьому звертають увагу на відповідність густини, інтенсивності, яскравості настою. Яскраве забарвлення і прозорість настою свідчить про високу якість чаю. Аромат і смак пов'язані між собою як брати – близнюки, доповнюючи друг друга, вони додають повну картину чарівності чаю. Оцінку показників починаємо з дослідження візуального огляду упаковки і маркування. Установлюємо чіткість малюнка і написів, яскравість фарб етикетки і її художньої оцінки, щільність упаковки. Дату виготовлення чаю і дотримання гарантійного терміну зберігання перевіряють за штампом або компонентами. Потім перевіряють масу нетто чаю. [20]

Для дослідження якості настою 3 г чаю заливають у тітестерському чайнику об'ємом 125 см³ кип'ятком, не доливаючи чайник на 4-6 мм, і закривають

кришкою. Через 7хв. настій заливають у спеціальну фарфорову чашку, струшуючи декілька разів чайник, щоб повністю стекли останні найбільш густі краплі настою. Аромат чаю визначають у заварнику при виділенні пари. Забарвлення настою характеризує тип чаю і його різновиди. При цьому звертають увагу на відповідність густини, інтенсивності, яскравості настою. Яскраве забарвлення і прозорість настою свідчать про високу якість чаю.

Зовнішній вигляд визначається за станом упаковки і виду розвареного листа чаю. Щоб визначити зовнішній вигляд висипаємо чай на лист білого паперу і встановлюємо колір чаю, якість сортування, якість структури чайнок, якість сухого чаю на дотик, наявність золотистого типу - частинок бруньки флеші, стеблинок.

Під час визначення аромату сухого чаю спочатку роблять невеликий видих через ніс, а потім легких вдих. Таким чином, можна достатньо чітко вловити аромат сухого чаю «смажистий», «димчастий», «землистий», сторонні запахи, спричинені транспортуванням або зберіганням. Аромат чаю найліпше визначається за запахом розвареного гарячого листа, що знаходиться в титесторському чайнику, коли можна відчутти тонкі відтінки аромату високоякісних чаїв. [43]

Подальше оцінювання органолептичних показників проводиться після заварювання чаю. Заварюють чай в спеціальних титесторських порцелянових чайниках ємністю 150мл.. Для цього в чайник засипають 2,82 г чаю і заливають майже до верху свіжим окропом, накривають кришкою і витримуємо 5 хв.

Колір і прозорість настою пов'язані з якістю чаю. Чай залежно від міри скрученості чайнок і тривалості ферментації, а також місце вирощування дає гаму різних тонів – від яскраво – червоного з золотистим відтінком у високоякісних цейлонських сортів до брунатно – тьмяних у китайських чаїв нижчих сортів.

Смак чайного настою визначається дією смакових сполук чаю на смакові органи. Для цього разом з повітрям втягується з ложечки ковток чаю. Такий ме-

тод дає можливість відчутти не тільки смакові, але й ароматичні особливості продукту.

За кольором і зовнішнім виглядом розвареного листа можна судити про правильність додержання технологій. Цей показник звичайно підкріплює висновки про якість за попередніми показниками у якісного чаю чайнки повинні бути однакового розміру.

Що цікавить споживача більше всього? Авжеж що, смак, аромат і красота продукту. Саме на ці показники звернули увагу наші дегустатори. Про колір настою чаю отримали гарні оцінки. Багатьом споживачам небайдуже, як виглядають чайнки на дні заварного чайника, чи не нагадують вони жалюгідну трухлядь.

З фізико – хімічних показників якості чаю визначали вологість чаю, масову частку дрібних чайнок, загальної золи і вмісту таніну в чаї. Також ці показники включають в себе масову долю водорозчинних екстрактивних речовин. Екстрактивні речовини – це концентрація водорозчинних речовин, які містяться в чаї. До них відносяться дубильні речовини, органічні кислоти, вуглеводи, пектин, мінеральні речовини, вітаміни та ін.. Чим більше екстрактивних речовин в чаї, тим більш насичений за смаком чайний напій. [49]

По фізико – хімічним показникам всі сорти розфасованого чорного байхового чаю повинні відповідати відповідним нормам:

- волога – не більше 8,5%;
- кофеїну – не менше 1,8%;
- таніну – не менше 8%;
- дріб'язки (висічки, крихти) не більше в дрібному чаї 3%, крупнолистовому чаї 2%.

Вміст феродомішок у 1 кг. чаю повинно бути не більше 5 мг., при чому не більший лінійний розмір частинок не повинно перевищувати 0,3мм.

Визначення масової долі дріб'язку. ГОСТ обмежує вміст дріб'язку в байхових листових і дрібних чаях. Оцінка якості за цим показником основана на

відсіюванні від чаю дрібних частинок розміром менше 0,4 мм і визначення їх процентного вмісту.

Наважка чаю масою 100г, взяту із середньої проби, зважують на лабораторних вагах з похибкою не більше 0,1 г, поміщають на сито діаметром 180 – 200 мм з сіткою № 04 і просіюють 3 хв.

Масову долю дріб'язку, визначають за формулою, %:

$$X=m1/m2*100,$$

де $m1, m2$ – відносна маса дріб'язку і наважки чаю.

Масу наважки абсолютно сухого чаю визначають за формулою:

$$m=n (100-W),$$

де n – маса наважки чаю, г;

W – масова частка вологи, %.

Результати визначення вираховують з точністю до 0,001 %, ступенем округлення – 0,01 %. Допустимі розходження між паралельними визначеннями не повинні перевищувати 0,5 %.

Для оцінювання якості чаю титестери використовують 10 – бальну систему, за якою найгірші сорти чаю оцінюються на рівні 1,5 бали, а найбільш цінні – 5 – 5,5 бали. Оцінка в 8 – 10 балів для торгових сортів масового споживання майже недосяжна, її одержують тільки окремі незначні за масою партії чаю відомих районів – продуцентів. [6]

Дегустаційне оцінювання чаю проводиться за п'ятьма показниками: зовнішній вигляд, колір, аромат, смак настою і колір розвареного листа.

2.2. Особливості приймання та проведення експертизи чаю

Для перевірки якості чаю, а також відповідність тари, упаковки і маркування вимогам стандарту (ГОСТ 1938 – 73 «Чай черный байховый расфасованный») [14] від кожної партії з різних місць відбирають 5% ящиків з чаєм, але не менше двох тарних місць. Відібрані ящики піддають зовнішньому огляду, потім

відкривають і перевіряють відповідність чаю даним маркування, зовнішньому стану пачок, коробок, а також паперовий настил в ящиках. [8]

З різних місць кожного відкритого ящика відбирають для дослідів однакові кількість пачок, коробок з чаєм загальною масою нетто від усіх ящиків 1,2 кг. Відібрані пачки, коробки звільняють від упаковки, ретельно перемішують і відбирають пробу масою нетто 0,5 – 0,6 кг, яку використовують для визначення феросумішей.

Залишившися частину проби ділять на дві частини: одну використовують для лабораторних дослідів і органолептичної оцінки якості чаю; другу знову перемішують і з неї виділяють методом діагоналі пробу масою 0,05 кг. для арбітражного аналізу. Пробу, призначену для арбітражного аналізу, розташовують в банку встановленого зразка, закривають і поміщають етикетку з вказівками:

- 1) назва документа, який супроводжує партію, номер і дата видачі;
- 2) назва продукту і назв місця виробництва чайного листа;
- 3) сорту;
- 4) маса і кількість місць в партії;
- 5) дата виробництва чаю;
- 6) дата відбору проб;
- 7) фамілія особи, яка відбирає пробу.

Розфасований чорний байховий чай постачають партіями. Партією вважають любую кількість ящиків з чаєм одного сорту і назви, однієї дати виготовлення, в однаковій упаковці, виробленої по одному наряду і оформлені одним документом про якість з указаними в ньому основних реквізитів:

- 1) назва підприємства – виробника, його адреса;
- 2) назва продукту;
- 3) номер і дата документу про якість;
- 4) сорт;
- 5) маса нетто в одиниці фасованого чаю;
- 6) кількість ящиків і маси нетто чаю;

- 7) кількість одиниць фасовки в одному ящику;
- 8) дані лабораторних дослідів;
- 9) дані органолептичної оцінки.

Якщо чай в відібраних тарних місцях не відповідає потребам стандарту, проводять повторний відбір проб з інших ящиків партії. Результати повторної перевірки являються остаточними і розповсюджуються на всю партію.

Перевірка вмісту таніну і кофеїну в чорному чаї виробник перевіряють періодично, але не рідше одного разу на місяць.

Розділ 3. Результати дослідження якості чаю в торговельній мережі

3.1. Результати оцінки якості чаю

На вітчизняному ринку чаю зараз реалізується чай, що одержують вітчизняні чаєрозважувальні підприємства шляхом купажування нефасованого чорного та зеленого чаю різного походження, а також чаї країн – виробників і країн, що займаються купажуванням чаю, як і вітчизняні підприємства.

За видом і розміром чайнок чай може бути крупний (листовий), гранульований і дрібний. Не допускається змішування листового чаю з гранульованим і дрібним. Допускається змішування гранульованого і дрібного.

За показниками якості чорний байховий чай поділяють на товарні сорти: «Букет», вищий, перший, другий, третій.

За органолептичними і фізико – хімічними показниками чорний байховий чай повинен відповідати вимогам стандарту щодо якості чорного байхового чаю (ГОСТ 1939-73 “Чай черный байховый. Технические условия»). [14]

Таблиця 3.1. Вимоги стандарту щодо якості чорного байхового чаю .

Показник	Характеристика та норми показників для сорту				
	«Букет»	вищий	перший	другий	третій
Аромат і смак	Повний букет, тонкий ніжний аромат, приємний виражений терпкий смак	Ніжний аромат з приємний терпкий смаком.	Досить ніжний аромат, смак середньої терпкості	Недостатньо виражені аромат і терпкість	Слабкий аромат, ледве відчутний терпкий смак
Настій	Яскравий, прозорий інтенсивний, «вище середнього»	Яскравіший, прозорий, «середній»	Недостатньо яскравий, прозорий, «середній»	Прозорий «нижче середнього»	Достатньо прозорий «слабкий»
Колір розвареного	Однорідний, червоний	коричнева -	Недостатньо однорідний,	Неоднорідний, темно – коричневий, допуска-	

листа		коричневий	ються зеленуваті відтінки		
Зовнішній вигляд чаю					
листового	Рівний, однорідний, добре скручений	Недостатньо однорідний, скручений	Нерівний, недостатньо скручений		
дрібного	Рівний, однорідний, скручений	Недостатньо рівний, скручений, з наявністю пластинчатого	Нерівний, пластинчатий		
гранульованого	-	Достатньо рівний, сферично або продовгуватої форми			
Масова частка волого, % не більше	8,0				
Масова частка екстрактивних речовин, % не менше	35	35	32	30	28
Масова частка дріб'язку	1,0	5,0			

При органолептичній оцінці якості чаю, як уже зазначалось, визначали зовнішній вигляд, колір розвареного листа, настій, аромат і смак. Перед початком дегустації була оглянута упаковка зразків. Вони були герметично запаковані, пакування не мало ніяких пошкоджень, що відповідало вимогам ГОСТ 1939-73 “Чай черный байховый. Технические условия.”

Результати органолептичної оцінки якості зразків чаю чорного байхового вищого сорту приведені в таблицях 3.2.-3.6.

Таблиця 3.2. Оцінка якості чаю чорного «Лісма»

Найменування показників	Характеристика показників	
	за стандартом	Зразка
Аромат і смак	Повний букет, тонкий ніжний аромат, приємний з терпким смаком	Букет повний, аромат ніжний, приємний
Настій	Яскравий прозорий, інтенсивний, “вищесередній”	Прозорий, інтенсивний
Колір розвареного листа	Однорідний зі світло-коричневим відтінком	Світло-коричневий, однорідний
Зовнішній вигляд чаю	Рівний однорідний, чайники добре скручені	Чайники добре скручені, однорідні

По результатах органолептичної оцінки якості Зразок 1. Чай «Лісма» відповідає вимогам ГОСТ 1939-73 “Чай черный байховый. Технические условия.” за всіма органолептичними показниками.

Таблиця 3.3. Оцінка якості чаю чорного «Майський»

Найменування показників	Характеристика показників	
	за стандартом	зразка
Аромат і смак	Повний букет, тонкий ніжний аромат, приємний з терпким смаком	Нжний аромат, приємний з терпкістю смак
Настій	Яскравий прозорий, інтенсивний, “вищесередній”	Яскравий прозорий, інтенсивний
Колір розвареного листа	Однорідний зі світло-коричневим відтінком	Однорідний з коричнево-червоним відтінком
Зовнішній вигляд чаю	Рівний однорідний, чайники добре скручені	Рівний однорідний, чайники добре скручені

По результатах органолептичної оцінки якості Зразок 2. Чай «Майський» за органолептичними показниками відповідає вимогам ГОСТ 1939-73 “Чай черный байховый. Технические условия.”

Таблиця 3.4. Оцінка якості чаю чорного «Curtis»

Найменування показників	Характеристика показників	
	за стандартом	зразка
Аромат і смак	Повний букет, тонкий ніжний аромат, приємний з терпким смаком	Букет повний, приємний з терпким смаком
Настій	Яскравий прозорий, інтенсивний, “вищесередній”	Прозорий, інтенсивний,
Колір розвареного листа	Однорідний зі світло-коричневим відтінком	Світло-коричневий відтінок, однорідний
Зовнішній вигляд чаю	Рівний однорідний, чайнки добре скручені	Однорідний, чайнки добре скручені

По результатах органолептичної оцінки якості Зразок 3. Чай «Curtis» відповідає вимогам ГОСТ 1939-73 “Чай черный байховый. Технические условия.” за органолептичними показниками.

Таблиця 3.5. Оцінка якості чаю чорного «Greenfield»

Найменування показників	Характеристика показників	
	за стандартом	Зразка
Аромат і смак	Повний букет, тонкий ніжний аромат, приємний з терпким смаком	Букет повний, аромат ніжний, приємний
Настій	Яскравий прозорий, інтенсивний, “вищесередній”	Яскравий, прозорий, інтенсивний
Колір розвареного листа	Однорідний зі світло-коричневим відтінком	Світло-коричневий, однорідний
Зовнішній вигляд чаю	Рівний однорідний, чайнки добре скручені	Чайнки добре скручені, однорідні

По результатах органолептичної оцінки якості Зразок 4. Чай «Greenfield» відповідає вимогам ГОСТ 1939-73 “Чай черный байховый. Технические условия.” за всіма органолептичними показниками.

Таблиця 3.6. Оцінка якості чаю чорного «Принцеса Канді»

Найменування показників	Характеристика показників	
	за стандартом	зразка
Аромат і смак	Повний букет, тонкий ніжний аромат, приємний з терпким смаком	Нжний аромат, приємний з терпкістю смак
Настій	Яскравий прозорий, інтенсивний, “вищесередній”	Яскравий прозорий, інтенсивний
Колір розвареного листа	Однорідний зі світло-коричневим відтінком	Однорідний з коричнево-червоним відтінком
Зовнішній вигляд чаю	Рівний однорідний, чайнки добре скручені	Рівний однорідний, чайнки добре скручені

По результатам органолептичної оцінки якості Зразок 5. Чай «Принцеса Канді» відповідає вимогам ГОСТ 1939-73 “Чай черный байховый. Технические условия.” за такими показниками, як аромат і смак, настій, колір розвареного листа, зовнішній вигляд чаю.

Для отримання більш точних результатів була проведена дегустаційна оцінка якості зразків чаю.

Загальну бальну оцінку якості визначали користуючись 10-бальною системою (табл.. 3.7.)

Таблиця 3.7. Шкала оцінки якості чаю

Якість	Оцінка, бали
Незадовільна	1 – 2,9
Нижче середня	3,0 - 3,9
Середня	4,0 - 4,9
Хороша	5,0 – 6,9
Висока	7,0 - 8,9
Відмінна	9,0-10,0

Результати бальної оцінки якості зразків чаю наведено в таблицях 3.8.-3.13.

Таблиця 3.8. Бальна оцінка якості Зразок 1. Чай «Лісма»

Найменування показників	Макс. оцінка	Дегустатори					Середня оцінка зразка, бал
		1	2	3	4	5	
Аромат і смак	5	2	2	2	2	2	2,0
Настій	2	1	1	1	1	1	1
Колір розвареного листа	1	0,2	0,5	0,4	0,4	0,5	0,4
Зовнішній вигляд	2	2	1	1	2	1	1,4
Загальна оцінка, бал	10	5,2	4,5	5,4	5,4	5,5	4,8

Аналіз даної таблиці показує, що досліджуваний зразок чаю «Лісма» набрав всього 4,8 балів, що відповідає середній якості, на це суттєво вплинули знижки по аромату і смаку (2-3 бали) та кольору розвареного листа (0,5-0,8 бала).

Таблиця 3.9. Балова оцінка якості Зразок 2. Чай «Майський»

Найменування показників	Макс. оцінка	Дегустатори					Середня оцінка зразка, бал
		1	2	3	4	5	
Аромат і смак	5	2	4	3	4	3	3,2
Настій	2	1	2	1	2	2	1,6
Колір розвареного листа	1	0,5	0,5	0,3	0,5	0,8	0,5
Зовнішній вигляд	2	2	1	2	1	1	1,4
Загальна оцінка, бал	10	5,5	7,5	6,3	7,5	6,8	6,7

Аналіз таблиці показує, що досліджуваний зразок чаю «Майський» набрав 6,7 балів і згідно розробленої шкала оцінки якості чаю відповідає хорошому рівню якості. Знижка балів відбулась за показником смак і аромат – 1,8 балів, настій – 0,4 бали, зовнішній вигляд – 0,6 балів.

Таблиця 3.10. Балова оцінка якості Зразок 3. Чай «Curtis»

Найменування показників	Макс. оцінка	Дегустатори					Середня оцінка зразка, бал
		1	2	3	4	5	
Аромат і смак	5	4	4	4	4	4	4
Настій	2	2	1	2	2	2	1,8
Колір розвареного листа	1	1	1	1	1	1	1
Зовнішній вигляд	2	1	2	1	1	2	1,4
Загальна оцінка, бал	10	8	8	8	8	9	8,2

Аналіз таблиці показує, що досліджуваний зразок чаю «Curtis» набрав 8,2 балів і згідно розробленої шкали оцінки якості чаю відповідає високій якості. Знижка балів відбулась за показником смак і аромат – 1,0 балів, зовнішній вигляд – 0,6 балів.

Таблиця 3.11. Балова оцінка якості Зразок 4. Чай «Greenfield»

Найменування показників	Макс. оцінка	Дегустатори					Середня оцінка зразка, бал
		1	2	3	4	5	
Аромат і смак	5	4	5	4	5	5	4,6
Настій	2	1	2	1	2	2	1,6
Колір розвареного листа	1	1	1	1	1	1	1
Зовнішній вигляд	2	2	2	2	2	2	2
Загальна оцінка, бал	10	8	10	8	10	10	9,2

Аналіз даної таблиці показує, що досліджуваний Зразок 4. Чай «Greenfield» відповідає відмінній якості згідно шкали балової оцінки, т. я. набрав 9,2 бала. Максимальний середній бал набраний по зовнішньому вигляду та кольору розвареного листа. Три з п'яти дегустаторів виставили максимум по аромату і смаку. Скидка в 0,4 бала мається по показнику настій.

Таблиця 3.12. Балова оцінка якості Зразок 5. Чай «Принцеса Канді»

Найменування показників	Макс. оцінка	Дегустатори					Середня оцінка зразка, бал
		1	2	3	4	5	
Аромат і смак	5	2	2	3	2	2	2,2
Настій	2	1	1	1	1,5	1	1,1
Колір розвареного листа	1	0,3	0,5	0,4	0,4	0,2	0,4
Зовнішній вигляд	2	1	1	1	2	1	1,2
Загальна оцінка, бал	10	5,2	4,5	5,2	5,2	5,5	4,9

Аналізуючи дану таблицю можна сказати, що чай «Принцеса Канді» набрав всього 4,9 балів, що відповідає середній якості, на це суттєво вплинули знижки по аромату і смаку (2,8 балів) та зовнішньому вигляду (0,8 балів).

Таблиця 3.13. Загальна балова оцінка якості зразків чаю

Найменування показників	Дослідні зразки				
	Чай «Ліс-ма»	Чай «Майський»	Чай «Curtis»	Чай «Green-field»	Чай «Принцеса Канді»
Аромат і смак	2,0	3,2	4	4,6	2,2
Настій	1	1,6	1,8	1,6	1,1
Колір розвареного листа	0,4	0,5	1	1	0,4
Зовнішній вигляд	1,4	1,4	1,4	2	1,2
Загальна оцінка, бал	4,8	6,7	8,2	9,2	4,9
Рівень якості	Середня	Хороша	Висока	Відмінна	Середня

Крім органолептичної оцінки та дегустації за баловою системою були проведені дослідження якості зразків чаю чорного байхового вищого сорту за фізико-хімічними показниками. В лабораторії кафедри товарознавства продовольчих товарів з використанням хімічних реактивів, посуду та спеціальних

приладів були визначені наступні показники: вміст висівок та крихт, вміст металодомішок та вологість чаю у трьох повторностях.

Результати досліджень фізико-хімічних показників в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14. Оцінка якості чаю чорного за фізико-хімічними показниками

Назва показника	Згідно стандарту	Характеристика досліджуваних зразків				
		«Ліс-ма»	«Майський»	«Curtis»	«Green-field»	«Принцеса Канді»
Вміст висівок і крихт, % не більше	2,0	2,0	1,8	1,95	1,8	2,0
Вміст металодомішок, мг/кг не більше	5	-	-	-	-	-
Вологість, % не більше	8,5	8,0	7,9	8,2	8,3	7,6

Визначення вмісту висівок і крихт та металодомішок показало, що всі зразки чаю чорного байхового вищого сорту відповідають вимогам діючого стандарту, так як ці показники знаходяться в межах норми.

При визначенні вологості встановлено, що чай чорний байховий всіх трьох торгових марок теж відповідає вимогам стандарту, так як вміст води знаходиться в межах від 7,6 до 8,3%, що повністю відповідає стандартному показнику.

Отже, можна зробити наступний висновок: по фізико-хімічним показникам зразки чорного байхового чаю вищого сорту відповідають вимогам ГОСТ 1939-73 «Чай чорный байховый. Технические условия».

3.2. Управління асортиментом чаю й чайних напоїв в мінімаркеті «Вікторія»

Асортимент і якість товарів – це сукупність їх видів, різноманітності і сортів, які об'єднані конкретною ознакою. Формування асортименту та якості чаю є складним процесом, який здійснюється з урахуванням дії цілого ряду факторів. Ці фактори поділяються на загальні та специфічні. До загальних факторів відносять споживчий попит та виробництво товарів. Специфічними факторами являються тип і розмір магазинів фірми, умови товаропостачання, чисельність і склад населення, яке обслуговується, транспортні умови, наявність інших торгових підприємств в зоні діяльності даної фірми. [7]

При формуванні асортименту чаю і чайних напоїв, враховується фактор взаємної заміни. У випадку відсутності у продажі потрібного товару покупець, як правило, не відкладає покупку, а буде шукати йому заміну. Крім цього на чай і чайні напої попит є комплексним, тобто при здійсненні покупки покупець купляє, доповнюючи один до одного товари.

На формування асортименту впливає також характер попиту. Розрізняють попит стійкий, альтернативний і імпульсивний.

Суттєвим фактором формування асортименту чаю і чайних напоїв являється ціна товару. Покупець обов'язково визначає для себе граничну ціну, або діапазон цін в границях якого він збирається заплатити за покупку. Тому одним із критеріїв раціонального формування асортименту товарів є забезпечення співставлення товарів з різною ціною. Формування асортименту товарів дозволяє забезпечити задоволення споживчого попиту, підвищення економічної ефективності підприємства і рівня торгового обслуговування населення.

Від складу і своєчасного оновлення асортименту товарів, в значній мірі, залежить степінь задоволення попиту, витрати потреб населення, які пов'язані з покупкою товарів, кількісні та якісні показники господарської діяльності фірми. Відсутність в фірмі окремих товарів, їх вузький, не стабільний або не відпо-

відаючий запитам покупців асортимент, породжують незадоволений попит, збільшуючи витрати часу населення на пошук необхідних товарів, негативно відбивається на її економічній ефективності. Тому при формуванні асортименту товарів важливою вимогою являється максимальне задоволення попиту покупців при мінімальних витратах часу на здійснення покупки і забезпечення ефективної роботи фірми. [1]

Процес формування асортименту чаю і чайних напоїв в роздрібній мережі складається з 3-х етапів. На першому етапі фірма встановлює груповий асортимент товарів. Ця робота проводиться на основі маркетингових досліджень в області цільового ринку. В залежності від цього визначені місце та роль фірми в загальній системі торгового обслуговування населення району та міста. На другому етапі формування асортименту проводяться розрахунки структури групового асортименту, визначаються кількісні співвідношення окремих груп товарів. Структура групового асортименту встановлюється з урахуванням торгової площі фірми, його розміщення та інших факторів. На третьому – заключному етапі визначається внутрішньогруповий асортимент, здійснюється підбір конкретних видів товарів в границях кожної групи. Це найбільш відповідальний етап, і від того, наскільки вірно сформовано тут асортимент товарів, залежить задоволення попиту покупців цільового ринку в роздрібній мережі.

На кінцевому етапі робота по формуванню асортименту ведеться з урахуванням очікування змін в попиті населення, а також виходячи із наявних торгових і складських площ, розрахункових показників товарообігу, контингенту обслуговуючих покупців та інших факторів. Формування асортименту залежить від асортиментного переліку товарів в роздрібній мережі.

Отже, розробка кожним конкретним магазином в роздрібній мережі асортиментного переліку чаю і чайних напоїв і здійснення контролю за його дотриманням веде до кращого обслуговування покупців цільового ринку і створення стійкого асортименту. У випадку виявлення відсутності в продажі чаю і чайних напоїв, які передбачені асортиментом, фірма повинна приймати міри по їх завою в роздрібну мережу. Наявність асортиментного переліку дозволяє не тільки

раціонально регулювати асортимент чаю і чайних напоїв, але і систематично контролювати його повноту і стабільність. [31]

Повнота і стійкість асортименту в роздрібній мережі визначена з допомогою загальновідомих показників: коефіцієнти повноти і стійкості товарного асортименту. Коефіцієнт повноти товарного асортименту в роздрібній мережі становить 0,6. Отже, фактичний асортимент чаю і чайних напоїв в роздрібній мережі є далеким до передбаченого асортиментним переліком. На даний факт вплинули різні фактори, зокрема: низький професіоналізм працівників, відповідальних за розробку асортиментного переліку, які не врахували реальний попит населення; а також загальновідомі процеси, пов'язані з економічною кризою промислових підприємств.

Щодо стійкості, то коефіцієнт становить 0,7. В момент проведення перевірок, по формуванню асортименту чаю і чайних напоїв і його відповідність асортиментному переліку, бачимо що в жодному разі асортимент не був повним. Велика кількість товарів призначені для продажу на протязі обмеженого терміну. Міняються запити і смаки покупців, міняються технологічні можливості промисловості. Товари старіють – як технічно, так і морально, психологічно. Тобто товар проходить певний життєвий цикл, фази розвитку.

Роздрібна мережа реалізує чай і чайні напої, які перебувають на стадіях росту чи зрілості. Саме на цих етапах, витрати на впровадження зменшуються, а прибутки від реалізації ростуть. Фірма не продає товари, які перебувають на стадії впровадження, тому що потрібні додаткові витрати на рекламу і значно зменшується товарообіг. Але, в деяких випадках, ризик виправдовується. Надходження повинно бути невеликими партіями і від відомих постачальників, які завжди відрізнялися доброчесністю і готовністю до співробітництва. На стадії росту чай і чайні напої пропонують багато постачальників, тому потрібно:

- забезпечувати магазини великими партіями товару різних видів;
- шукати нових постачальників, щоб забезпечити неперервний завіз товару в магазини;
- організовувати швидкий завіз через короткі інтервали;

- встановити надійний контроль за всіма джерелами постачання;
- створити достатні запаси нового товару, щоб постійно він був у наявності.

У випадку коли купляються чай і чайні напої, які перебувають на стадії зрілості, спеціалістам відповідальним за формування асортименту, потрібно:

- вимагати у постачальників зниження оптових цін;
- вибирати з поміж великої кількості постачальників, декілька – з найкращими умовами постачання;
- звести об'єм товарних запасів до оптимального.

На останній стадії, чай і чайні напої приносить низький рівень прибутку (збиток). Тому потрібно розпродати залишки запасів і проаналізувати всю "торгову біографію" товару на протязі життєвого циклу.

Асортименту чаю в магазині «Вікторія» побудований з урахуванням наступних чинників:

- Купівельного попиту
- Популярності товарів і марок
- Закупівельної і продажної ціни товару
- Розміру торгової площі і специфіки організації торгівлі в магазині
- Переважання певного сегменту споживачів.

Купівельний попит виступає як основний чинник, що впливає на формування асортименту, яке направлене на максимальне задоволення попиту населення. Формування асортименту і купівельний попит в своєму розвитку взаємозв'язані. Для формування асортименту має значення об'єм, структура, частота і характер, попиту, що пред'являється. Істотні зміни купівельного попиту супроводяться зміною в асортименті. Перевагу споживачів породжують ще одна властивість товару – конкурентоспроможність. Конкурентоспроможність товару характеризується сукупністю якісних, економічних, естетичних і інших показників, що дозволяють продукту, – не тільки бути проданим, але і витримувати конкуренцію на ринку аналогічних товарів.[31]

Виділяють фабричні сорти чаю, які одержують внаслідок первинної пере-

робки чайного листа, і торгівельні – продукти купажування фабричних сортів, їх фасування і пакування.

В даний час більшим попитом користується більш дорогий і якісний чай. Ще з давніх часів люди цікавилися чорним байховим чаєм, і зараз знову його асортимент збільшується. Він поділяється на 4 різновиди: чорний, червоний, зелений, жовтий. Роздільність байхового чаю на види обумовлена не тільки зовнішнім виглядом, але різними біологічними процесами. Формування асортименту – це також один з методів управління асортиментом.

Структура асортименту характеризується часткою товарних груп, підгруп, видів і різновидів товарів у загальному обсязі товарів або товарообороту. Показники структури асортименту можуть виражатися в натуральних і грошових одиницях. Якщо структура асортименту не відповідає споживчому попитові, утворюються запаси неходових товарів, що призводять до нерационального використання ресурсів підприємства.

Рационально сформований асортимент прискорює реалізацію товарів, зменшує витрати часу на їх пошук, а внаслідок попит потенціальних споживачів задовольняється своєчасно і в повному обсязі.

В мінімаркеті «Вікторія» реалізується широкий асортимент чаю (табл. 3.15.)

Таблиця 3.15. Асортимент чаю, що реалізується в мінімаркеті «Вікторія»

№ п\п	Найменування чаю	Тип	Маса, г
1	Принцеса Нурі	чорний пакетований	25x2
2	Принцеса Нурі	чорний	50
3	Принцеса Нурі	чорний	100
4	Принцеса Канді	чорний пакетований	25x2
5	Принцеса Канді	чорний	50
6	Принцеса Канді	чорний	100
7	Принцеса Гіта	чорний пакетований	25x2
8	Принцеса Гіта	чорний	50
9	Принцеса Гіта	чорний	100
10	Ахмад	чорний	50
11	Ахмад	чорний	100

12	Ахмад	зелений	100
13	Ахмад	зелений ароматизований	100
14	Ахмад	чорний	200
15	Майський	чорний	50
16	Майський	чорний	100
17	Майський	чорний пакетований	25x2
18	Майський Царська корона	чорний	50
19	Майський Царська корона	чорний	100
20	Майський Царська корона	чорний пакетований	25x2
21	Curtis	чорний пакетований	20x2
22	Curtis	чорний	100
23	Curtis	зелений	100
24	Curtis	зелений пакетований	20x2
25	Greenfield	чорний пакетований	20x2
26	Greenfield	чорний	100
27	Greenfield	зелений пакетований	20x2
28	Greenfield	зелений	100
29	Аскольд	чорний	50
30	Аскольд	чорний	100
31	Аскольд	чорний пакетований	20x2,5
32	Аскольд	чорний ароматизований	100
33	Аскольд	чорний ароматизований	100
34	Акбар	зелений пакетований	25x2
35	Акбар	чорний	100
36	Маброк	чорний	100
37	Маброк	чорний	200
38	Маброк	зелений ароматизований	100
39	Бесіда	чорний	100
40	Бесіда	чорний пакетований	25x2

Асортимент чаю представлений в мінімаркеті «Вікторія» 40 найменуваннями та 11 торговими марками. (рис. 3.1.).

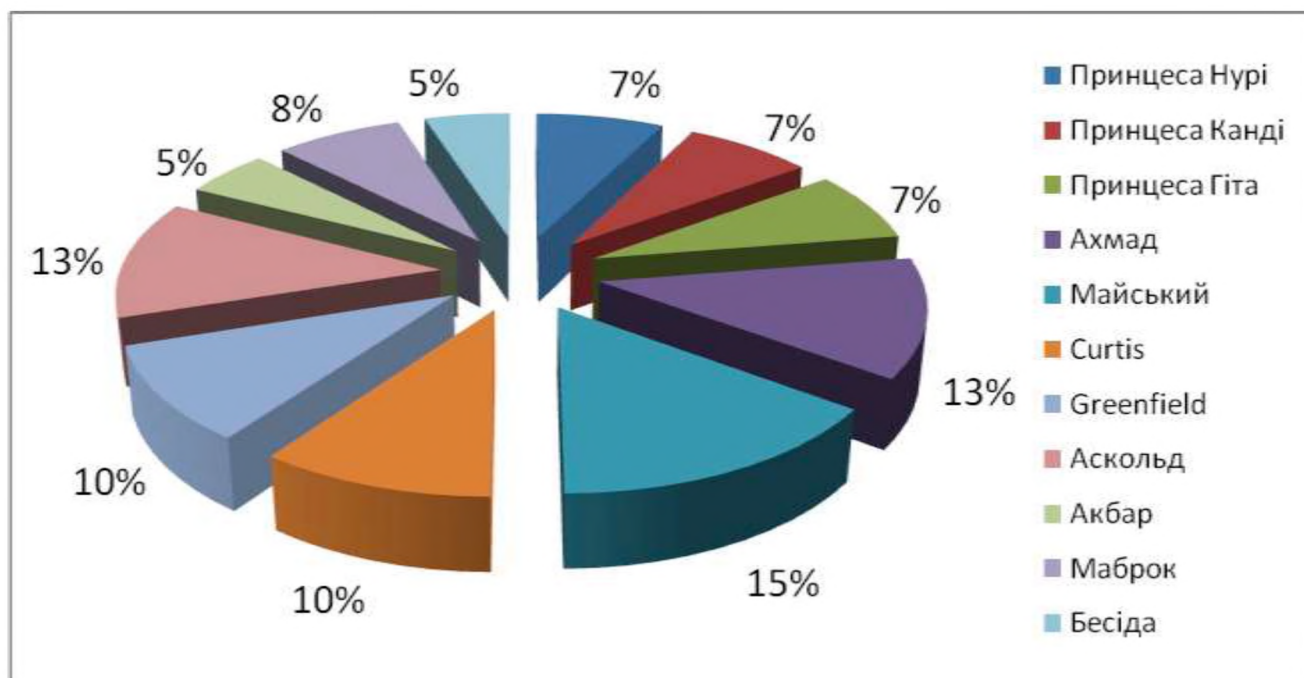


Рис. 4.1. Асортимент чаю в мінімаркеті «Вікторія» за торговими марками

Найбільшу частину займає чорний байховий чай- 75%, він представлений листовим, крупнолистовим, середньолистовим та гранульованим різновидом. Зелений та ароматизований чаї мають частку відповідно 15 та 10%. Ароматизований чай представлений чаєм з бергамотом, жасміном та лимоном. (рис. 3.2.)

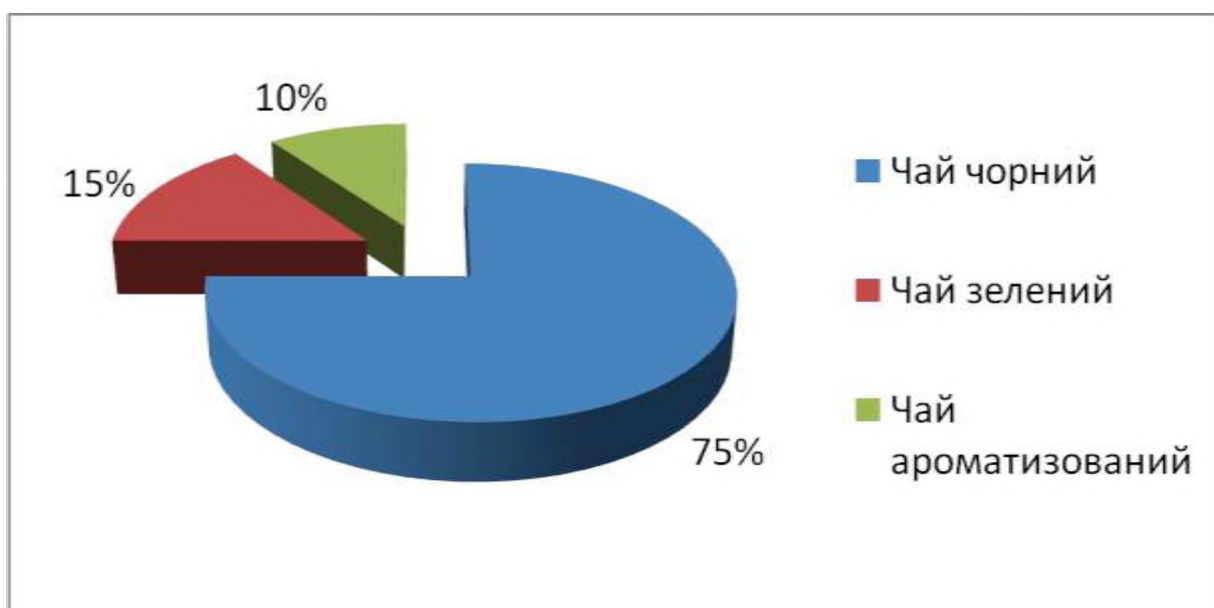


Рис. 3.2. Асортимент чаю в мінімаркеті «Вікторія»

За країнами виробниками чаю розподіл відбувся таким чином: індійський чай – 45 %, цейлонський – 35 %, китайський – 20 %. (рис. 3.3.)

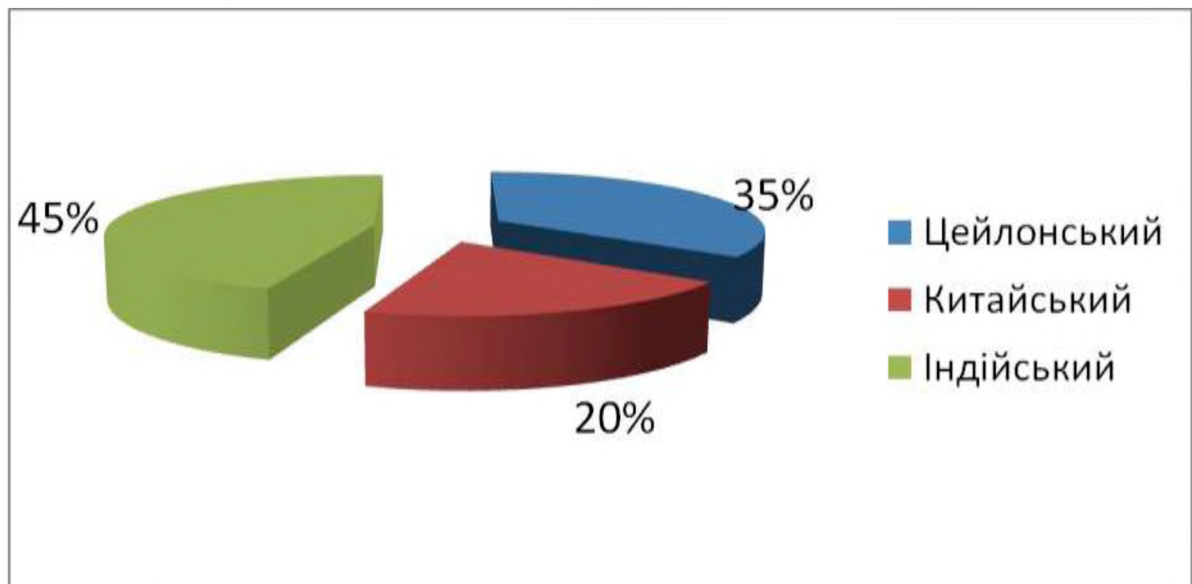


Рис. 3.3. Асортимент чаю за країнами вирощування чаю

Фасування та пакування чаю здійснюється в основному вітчизняними підприємствами: на чаєрозважувальних фабриках України, часка розфасованого чаю в країнах виробників складає всього 8%.

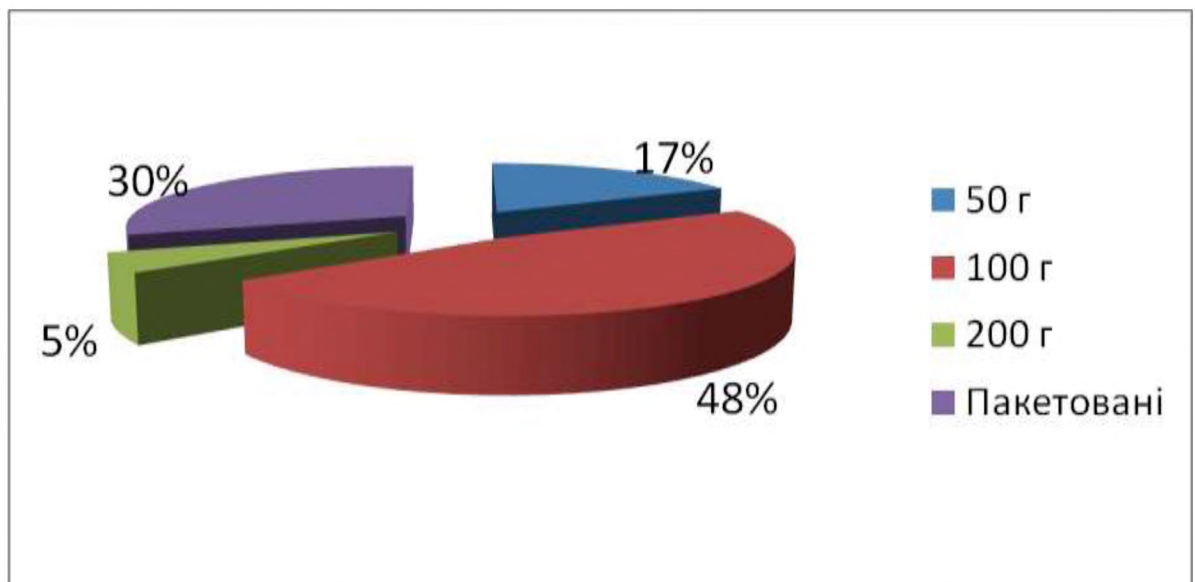


Рис. 3.5. Асортимент чаю за масою пакування

В реалізації знаходиться чай масою нетто від 50 до 200 г: в основному це 100 г пакування, рідше 50 г та зовсім рідко зустрічається 200 г. Крім того в реалізації знаходився пакетований чай (рис. 3.5.)

При формуванні асортименту та якості чаю і чайних напоїв, враховуються деякі особливості попиту на чай і чайні напої. Попиту на продовольчі товари, в порівнянні з попитом на непродовольчі товари, притаманна висока ступінь стійкості, а в окремих випадках – консервативність. Споживач звикає до конкретних видів продукції, тому важливо досягнути стабільності в формуванні асортименту таких товарів, забезпечуючи їх безперебійний продаж.

В цілях з'ясування споживчих переваг на чай в мінімаркеті «Вікторія» проводилося анкетування покупців. Питання в анкетах були складені за підсумками попереднього усного опитування споживачів, де останнім були поставлені питання про мотиви вибору чаю. [31]

Основною метою анкетування було не тільки через опит покупців з'ясувати їх відношення до тієї або іншої торгової марки, але і дати оцінку переваг споживачів відносно асортименту чаю, щоб потім зробити висновки про оптимальність і збалансованість існуючого асортименту чайної продукції в мінімаркеті «Вікторія», а також, сформулювати пропозиції по можливому збільшенню об'єму закупівель чаю, що має найбільший попит у покупців.

Кількість опитуваних – 50 чоловік. В основному – це люди від 20 до 65 років, з достатком середнім, якими є покупці магазину «Вікторія».

Анкети містили питання про асортимент чаю, а також про мотиви вибору і про частоту покупок. Крім того, респондентам пропонувалося самим визначити основні показники якості чаю і дати бальну оцінку кожному з них (від 1 до 10), тим самим, збудувавши ієрархію значущості кожного показника для споживача.

При обробці даних були отримані наступні результати:

У питанні споживачів про те, як часто вони купують чай, відповіді розподілилися таким чином (рис. 3.6 -3.10).

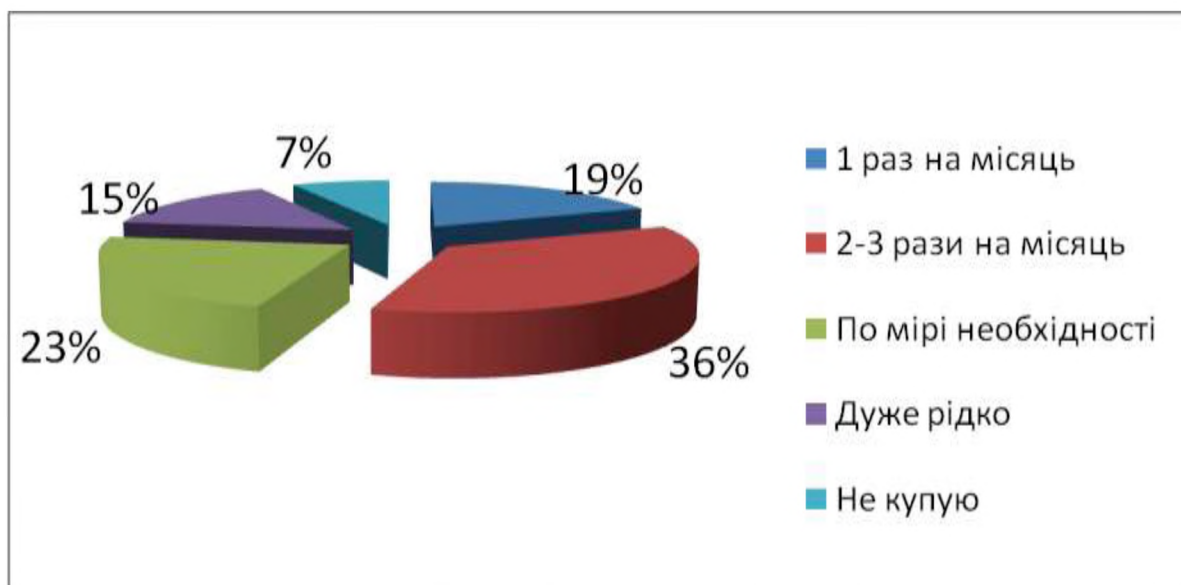


Рис. 3.6. Частота купівлі чаю споживачами

36 % споживачів купують чайну продукцію 2-3 рази на місяць, 23 % - по мірі необхідності, 19 % близько 1 разу на місяць, 15 % споживачів купують чай дуже рідко, 7% споживачів не споживають дану продукцію.

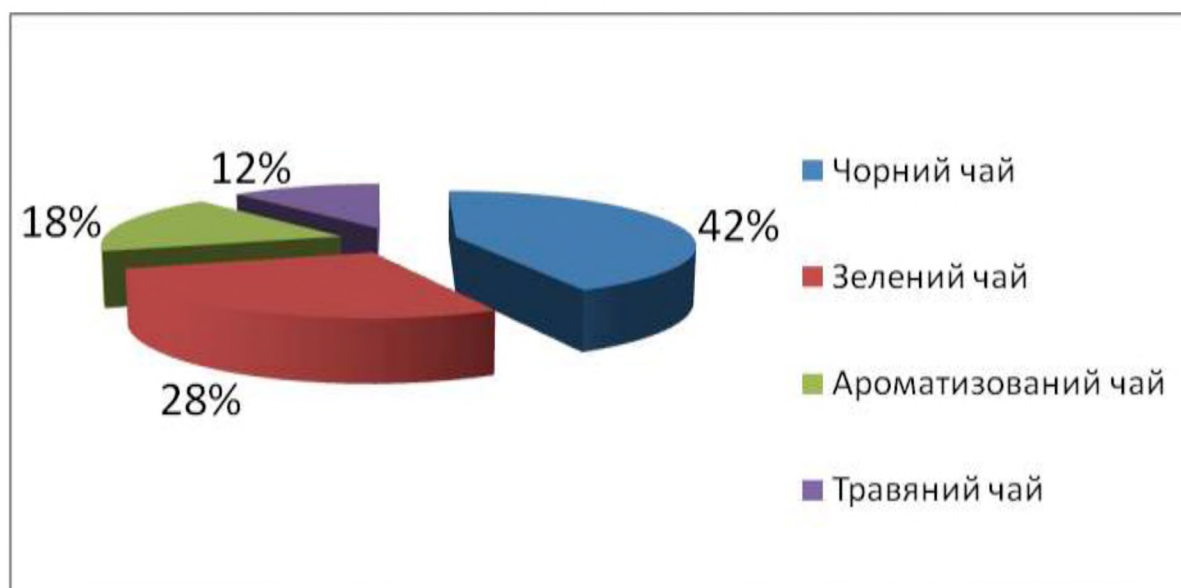


Рис. 3.7. Вибір чаю споживачами по типу

На питання про перевагу типу чаю 42 % - вибрали чорний чай, 28 % - зелений, 18% - ароматизований і 12 % споживачів вибрали трав'яний чай.

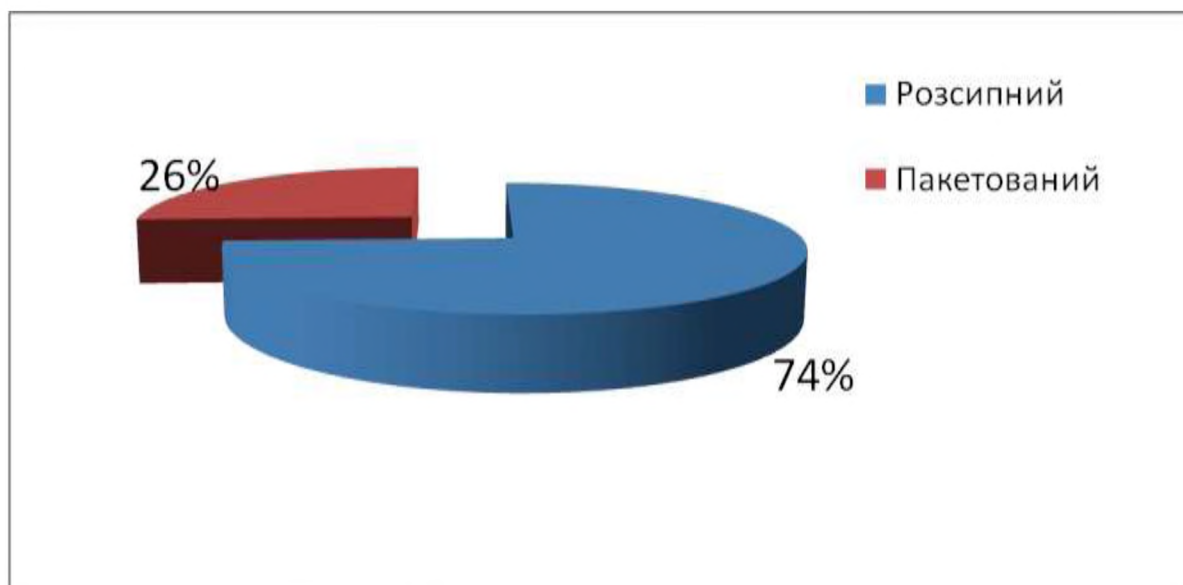


Рис. 3.8. Вибір чаю споживачами по видах

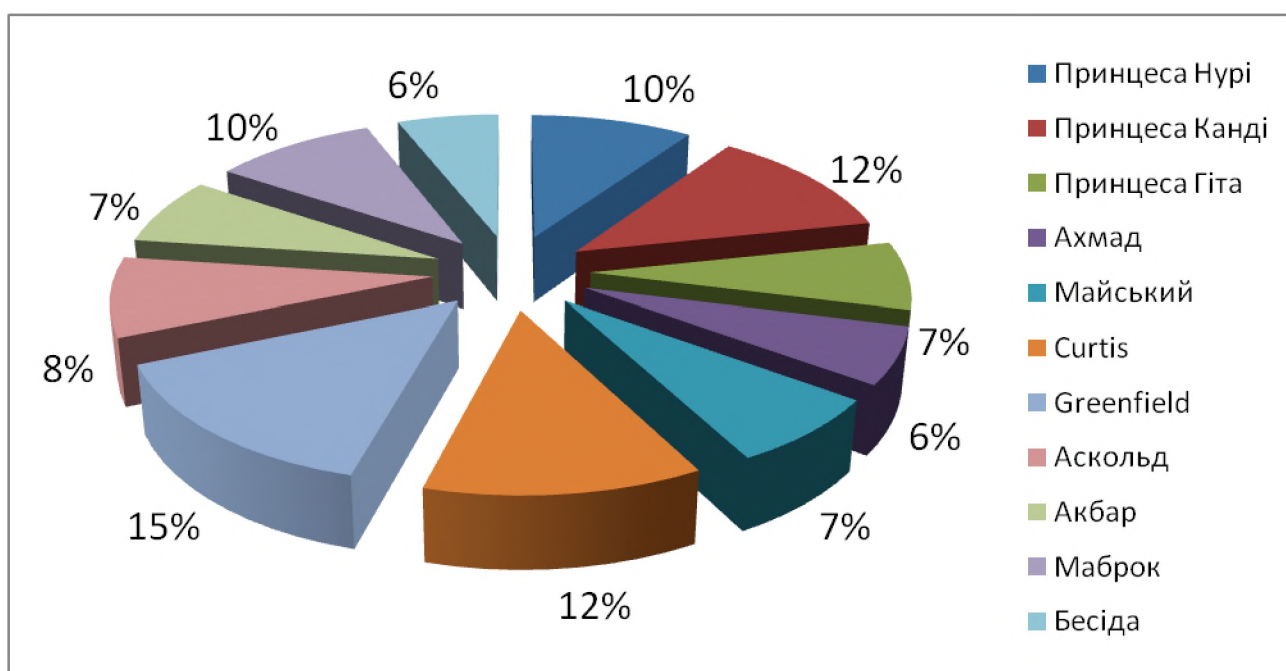


Рис. 3.9. Рейтинг торгових марок чаю

У рейтингу торгових марок переваги респондентів розділилися таким чином: 15 % - «Greenfield », по 12% - «Curtis» та «Принцеса Канді», по 10% - «Маброк» та «Принцеса Нурі».

Не дивлячись на домінування в загальному об'ємі продажів чаю в пакетах, основний сегмент споживачів все-таки віддає перевагу ваговому чаю.

22% споживачів назвали якість основним критерієм при виборі чаю; по 17% споживачів вибрали ціну і торгову марку; найменше звертають увагу на оформлення упаковки – 10%.

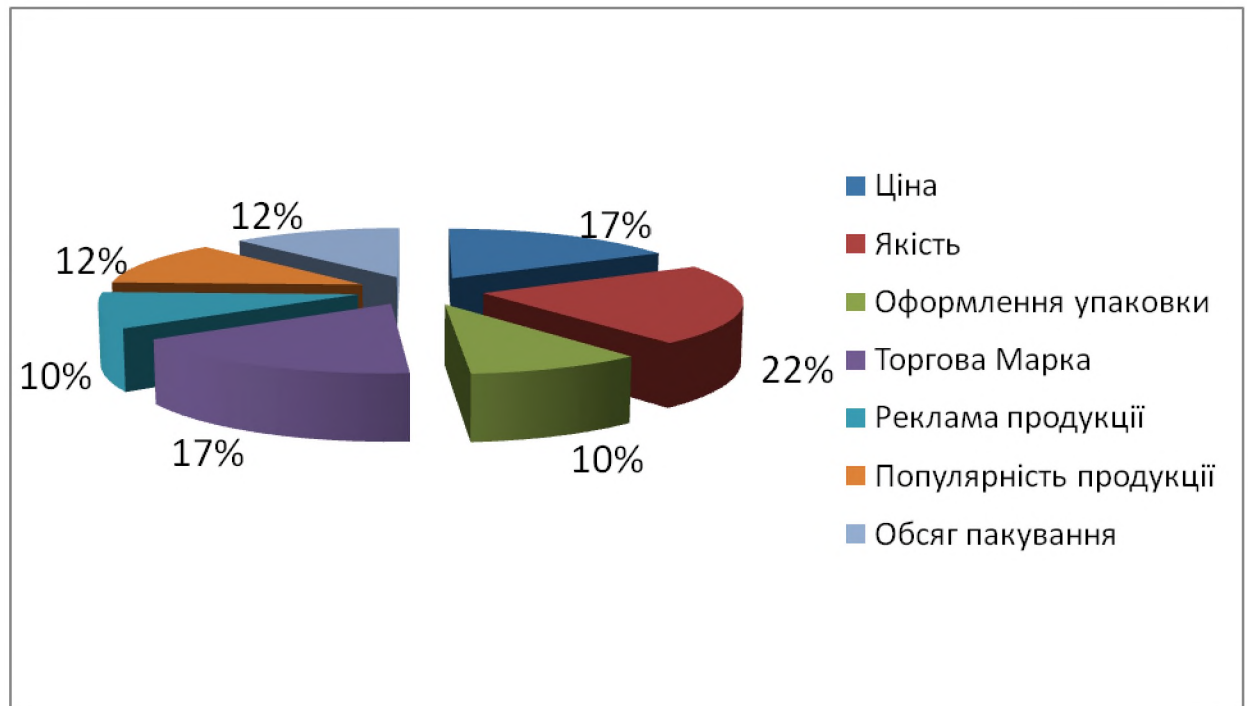


Рис. 3.10. Мотиви споживачів у виборі чаю

Таким чином, споживачі віддають найбільші переваги розсипному чорному байховим чаю маркам «Greenfield», «Curtis», «Майський» і «Принцеса Нурі», дані торгові марки за наслідками опитування споживачів визнані найбільш конкурентоздатними.

3.3. Ідентифікація та методи фальсифікації чаю

Чай - це продукт переробки молодих верхніх пагінців чайної рослини. Він має цінні споживні властивості і тому досить широко розповсюджений.

Ідентифікація чаю.

При ідентифікації чаю важливо встановити за маркуванням адресу виробника, а не дистриб'ютора, строк використання чаю. При відсутності дати виготовлення чай краще не купувати. Важливо також враховувати наявність на маркування сорту і виду чаю, хоч відомі торгові марки можуть це і не наводити.

Залежно від технології обробки чайного листа розрізняють зелений, жовтий, червоний та чорний чай. [16]

Чорний чай піддається глибокій ферментації, що обумовлює темно – коричневий (майже чорний) колір сухого чаю і різні відтінки коричневого кольору чайного настою.

Залежно від властивостей чайної рослини і місця її вирощування розрізняють:

- китайський різновид чайної рослини (вирощують у Китаї, Кенії та Грузії), вона має середній розмір листа (6 – 8 см.);
- індійський різновид (вирощують в Індії і в Шрі – Ланці), середній розмір листа 20 – 25 см. На весь світ відомі такі індійські чаї, як Асман, Дарджилінг і Нілгірі. Найексклюзивніший і дорогий індійський чай – «Дарджилінг», він має унікальний мускатний аромат і вишуканий букет;
- японський різновид (вирощують в Японії) має найменший розмір листа (3 – 4 см.), цей чай вживається тільки як зелений.

Імпортний чай, що надходить на ринок України, залежно від якості і розмірів чайнок має таке маркування. [21]

O. – «оранж» (від гол. *orange*) – «королівський»;

P. – «пекое» - «лист чаю», має товсті не дуже скручені чайнки;

S. – «сушонг» - «грубий», виготовляють з нижніх листочків, має дещо грубуватий специфічний аромат;

В. – «броукен» - «ламаний», виготовляється із ламаних скручених листочків, характеризується високою міцністю;

Г. – «флаувер» - «квітковий», виготовляється з листочків, що ростуть поряд з брунькою нового листка, характеризується вираженим ароматом;

Т. – «типс», нерозкрита брунька чайного листка, надає настою ніжного смаку і аромату;

Г. – «голден» - «золотий», являє собою суміш листочків кращих «золотих» сортів чаю;

Г.Р. – «еф – пі» - чай, виготовлений з не дуже скручених листочків;

О.Р. – «оранж – пеко» - чай, виготовлений з верхніх найбільш соковитих листочків, має добре виражений смак, аромат і настій;

Р.С. – «пі – ес» - чай, що містить найбільші частинки листочків (особливо крупнолистовий);

Г.В.О.Р. – «еф – бі – о – пі» - середньо листовий чай, характеризуються міцність і досить сильним ароматом;

Г.Т.Г.Ф.О.Р. – «еф – ті – джі – еф – о – пі» - високоякісний крупнолистовий чай з великою кількістю типсу, характеризується сильним ароматом;

Т.Г.В.О.Р. – «ті – еф – бі – о – пі» - листовий чай з великою кількістю типсів, характеризується міцністю і добре вираженим ароматом;

В.О.Р. – «бі – о – пі» - основний серед сортів ламаного листового чаю, з наявністю листових бруньок, дає міцний настій з добре вираженим ароматом;

В.Р. – «бі – пі» - чай з великою кількістю листових прожилок, дає слабкий настій;

С.Т.С. – «сі – ті – сі» - гранульований чай, виготовлений за прискореною технологією «різати – рвати – крутити», при якій втрачається частина смаку і аромату;

Д. – «даст» - надзвичайно дрібні (пилоподібні) відходи чайного виробництва, що використовуються для приготування пакетованого чаю низької якості.

З появою натурального чаю в Царській Росії почало поширюватися підроблення за допомогою різних трав, частіше зніту. Після революції додавання до натурального чаю інших рослин вважалося фальсифікацією і до 1941р. переслідувалося законом.

Асортиментна фальсифікація чаю проводиться в основному шляхом заміни чаю рослинною сировиною схожого зовнішнього вигляду.

Фальсифікація якості чаю зустрічається значно частіше і відбувається за рахунок повної або часткової заміни високоякісного чаю популярних найменувань (цейлонського, індійського, китайського) низькоякісними сортами, що вирощені в інших умовах (грузинським, азербайджанським). [32]

Асортиментна фальсифікація чаю проводиться в основному шляхом заміни чаю рослинною сировиною схожого зовнішнього вигляду (табл. 3.16.).

Таблиця 3.16.Способи фальсифікації чаю та методи її виявлення

Спосіб фальсифікації	Метод виявлення
Високоякісних сортів низькоякісними або спитим чаєм	Органолептичні методи оцінки смаку, аромату і кольору настою. При цьому треба звертати увагу на наявність грубого смаку і слабкого аромату, занадто темного (або навпаки дуже світлого) кольору настою, його непрозорість, чайнки нерівні, погано скручені (для низьких сортів). Фізико-хімічними методами визначають кількісний і якісний склад катехинів, цукрів, морфологічну будову листя
Додавання рослинних та інших замінників	
Низькоякісних частин чайної флеші (подрібнених черенків листя, чайної крихти); листя вишні, кіпрею, дуба	Візуальний огляд сухого чаю, а також зовнішнього вигляду розварених чайнок (краще з використання лупи). Листя рослинних добавок, як правило, не скручені.
Старого (з великим терміном зберігання) чаю	Органолептичними методами оцінки смаку і аромату чаю. При цьому необхідно звертати увагу на наявність специфічних присмаків і запахів, характерних для старого чаю. Колір настою - темний, мутний

Підфарбовуванням сухого чаю карамеленом та іншими барвними речовинами	Залити сухий чай холодною водою - натуральні барвні речовини чаю дуже повільно розчиняються у холодній воді, а добавки швидко забарвлюють холодну воду; при додаванні у натуральний чай лимона його колір швидко змінюється (барвні речовини чаю окислюються і переходять у незабарвлені), а барвні речовини і карамелен не змінюють свого кольору
Питної соди для підвищення інтенсивності настою	Смак і аромат такого чаю слабо виражені, може відчуватися характерний присмак соди; в забарвленні настою відсутні червоні відтінки; додавання лимонної кислоти викликає помітне виділення вуглекислого газу. Фізико-хімічними методами визначають рН екстракту, а при доведенні рН екстракту до 7,0 визначають кількість сухих речовин.

Під час приймання чаю індивідуальним покупцям і посередницьким фірмам, які турбуються про свій імідж і бажають реалізовувати нефальсифіковану продукцію, необхідно звертати увагу на такі обставини. [39]

1. З натуральної чайної сировини чай можуть виробляти тільки ті держави, на території яких вирощують чайну рослину: Індія, Китай, Шрі – Ланка, Кенія, Японія, Грузія, Азербайджан. Якщо на ринку пропонується чай, вироблений в США, Англії, Німеччині, Данії, Голландії, то це або реекспорт азіатських чаїв або підробка. При реекспорті чаю він може бути високоякісним, але такий чай буде коштувати значно дорожче. Якщо ціна реалізації ре експортного чаю близька до ціни високоякісного чаю країн – виробників, то можна бути впевненим, що перед нами низькоякісний купажований чай у красивій упаковці. У будь – якому випадку краще не купувати чай, пакетований у країнах – реекспортерах.

2. Не варто купувати чай з «іноземним» найменуванням, якщо така назва невідома, або тільки трохи нагадує відоме фірмове найменування. Частіше за все це відкрита фальсифікація, розрахована на неуважних покупців або на людей, що збирають яскраві етикетки.

3. Необхідно бути уважним щодо маркування чаю, особливо якщо на маркуванні є написи типу «Made in China» або «Made in India».

При надходженні крупнолистових сортів чаю виявлені партії з тривалим строком зберігання, без належного аромату і смаку. Реалізація чаю з простроченим терміном зберігання є одним з найбільш поширених видів омані споживачів. Настій старого чаю стає темно – коричневим інколи каламутним, смак заварки гіркуватий і затхлий, чайний аромат змінюється неприємним деревнистим запахом. У такому чаї зменшується вміст кофеїну та ефірних олій. При цьому слід враховувати, що міцно заварений чай вищих сортів при охолодженні також мутніє, що свідчить про високий вміст дубильних речовин «вершків чаю». Проте при доливанні у заварку окропу настої знову стає прозорим.

Особливу увагу необхідно звертати на яскраву строкату упаковку з іноземним маркуванням. Це не завжди підтверджує іноземне походження продукту. Навіть штриховий код не дає повної інформації, оскільки він допомагає визначити тільки те, в якій країні зареєстрована фірма – виробник. До того ж певні фірми, які виробляють високоякісні та елітні сорти чаю, відомі в усьому світі, часто можуть не ставити штрих – код на деякі подарункові і сувенірні види чаю.

За оцінками експертів, приблизно кожна друга пачка чаю на російському ринку містить явно фальсифікований чай. Частина російських виробників гарантує споживачу строк придатності чаю 3 роки з дати виробництва. Якщо чай розфасований у картонну або паперову пачку без фольги, то це свідчить про фальсифікацію. Високоякісний чай повинен бути упакований тільки в металеву баночку або герметично в пачку з переважним використанням фольги.

Для виявлення підробки слід підготувати заварку і опустити до неї шматок лимона. У справжнього нефальсифікованого чаю заварка стає світлішою, а в низькосортної підробки вона не змінюється. [50]

Розділ 4. Особливості митного оформлення чаю

4.1. Процедура визначення митної вартості чорного чаю та його класифікація згідно УКТЗЕД

З метою запобігання випадків ухилення суб'єктами ЗЕД від сплати у повному обсязі митних платежів з причини заниження митної вартості на товар “чорний чай”, при визначенні митної вартості чорного чаю враховується вартість даного товару в залежності від країни виробника даного товару, країни відправлення, обсягу партії, фірми виробника, якості, виду фасування та враховується кон'юнктура ринку. [43]

Для визначення митної вартості товару “чорний чай” встановлюється момент перетину митного кордону, а саме:

а) при авіап перевезеннях: при експорті – здійснення або завершення митного оформлення в аеропорту, де відбувається навантаження; при імпорті – початок або здійснення митного оформлення в першому аеропорту на території України, у якому відбувається вивантаження чи перевантаження товару, якщо факт перевантаження підтверджено митним органом цього аеропорту;

б) при морських і річкових перевезеннях: при експорті – здійснення або завершення митного оформлення в порту навантаження на території України;

при імпорті – початок або здійснення митного оформлення в першому порту вивантаження чи перевантаження на території України, якщо факт перевантаження відтверджено митним органом цього порту;

в) для товару, що доставляється поштою – здійснення митного оформлення в пункті міжнародного поштового обміну;

г) при перевезеннях іншими видами транспорту (в тому числі залізничним та автомобільним): при експорті – здійснення або завершення митного оформлення в пункті пропуску через митний кордон України на шляху переміщення товару; при імпорті – початок або здійснення митного оформлення в пункті пропуску через митний кордон України на шляху переміщення товару.

Митна вартість чорного чаю заявляється митному органу декларантом під час переміщення даного товару через митний кордон України. На підставі поданих документів митна вартість на товар “чорний чай” визначається у випадках, коли митному органу надаються документальні підтвердження ціни, а саме: рахунки – фактури, інвойси, рахунки – проформи, і зазначені в них відомості не викликають сумнівів щодо їх достовірності. Під час визначення митної вартості чорного чаю до неї включаються ціна товару, зазначена в рахунку фактурі і фактичні витрати, якщо їх не включено до рахунку-фактури - залежно від умов поставки цих товарів згідно з Правилами ІНКОТЕРМС (у редакції 1990р.):

- а) на навантаження, розвантаження, перевантаження, страхування та транспортування до пункту перетинання митного кордону України;
- б) комісійні та брокерські;
- в) плата за використання об’єктів інтелектуальної власності, які належать до даних товарів, що повинна бути внесена імпортером (експортером) прямо чи опосередковано як умова ввезення (вивезення).

Правила ІНКОТЕРМС - офіційні правила Міжнародної торгової палати, так звані “всесвітні стандарти договірної діяльності”, які застосовуються для тлумачення торгівельних термінів, вони поширюються виключно на відносини між продавцями та покупцями в рамках договору купівлі-продажу. В ІНКОТЕРМС –1990 терміни згруповані в чотири категорії:

- перша категорія починається з терміну, згідно якого продавець тільки забезпечує покупцю доступ до товару на власних площах продавця (“E” – EXW- франко завод (...назва місця);
- друга категорія, в рамках якої продавець зобов’язаний доставити товар перевізнику, призначеному покупцем (“ F”- терміни - FCA, FAS, FOB) де FCA - франко – перевізник (...назва місця призначення), FAS – франко вздовж борту судна (...назва порту відвантаження), FOB- франко – борт (... назва порту відвантаження);
- третя категорія, далі “C” – терміни, відповідно до яких продавець повинен укласти договір на перевезення, не приймаючи, проте, на себе ризик втрати

чи пошкодження товару або додаткові витрати внаслідок подій, що мають місце після відвантаження товару або додаткові витрати внаслідок подій, що мають місце після відвантаження чи відправлення товару (CFR, CIF, CPT, CIP, CFR), де CFR - вартість і фрахт (...назва порту призначення), CIF - вартість, страхування та фрахт (...назва порту призначення), CPT – фрахт-перевезення оплачені до (...назва місця призначення), CIP – фрахт перевезення та страхування оплачені до (...назва місця призначення);

- четверта категорія, далі “D” – терміни, за яких продавець має нести всі витрати та ризики, необхідні для доставки товару до місця призначення (DAF, DES, DEQ, DDU, DDP), де DAF – поставка до кордону (...назва місця поставки), DES – поставка з судна (...назва порту призначення), DEQ – поставка з причалу (...назва порту призначення), DDU – поставка без сплати мита (...назва місця призначення), DDP – поставка зі сплатою мита (...назва місця призначення).[43]

У разі неможливості визначення митної вартості “чорного чаю” на підставі поданих документів та у разі явної невідповідності заявленої митної вартості даного товару, що міститься в базі даних цінової інформації Держмитслужби, митна вартість чорного чаю визначається на підставі цін на ідентичні товари, що діють у провідних країнах – експортерах цього товару з врахуванням таких вимог:

а) ідентичним вважається товар “чорний чай”, який має однакові ознаки з товаром, що підлягає оцінці, в тому числі: якість, наявність одного і того ж товарного знака та репутацію на ринку; країну походження; виробника;

б) незначні відмінності в зовнішньому вигляді чорного чаю не можуть бути підставою для відмови в розгляді товару, як ідентичного, якщо за іншими ознаками товар “чорний чай” відповідає вимогам цього пункту;

в) якщо ідентичний товар “чорний чай” ввозився в іншій кількості або на інших умовах поставки згідно з правилами ІНКОТЕРМС (у редакції 1990 року), ніж товар, митна вартість якого визначається, проводиться відповідне коригування ціни чорного чаю з врахуванням розбіжностей.

Інформація про ціни на ідентичні товари у провідних країнах експортерів, яка формується на основі даних митних документів, відомостей з прайс-листів, каталогів, торговельних фірм та інших довідників, міститься в базі даних цінової інформації Держмитслужби.[42]

Заявлена декларантом митна вартість чорного чаю і дані, що стосуються її визначення, повинні ґрунтуватися на достовірній і документально підтвердженій інформації. У разі потреби потреби для підтвердження достовірності заявленої митної вартості чорного чаю можуть бути використані такі документи:

- рахунки-фактури (інвойси) або рахунки-проформи;
- специфікації, коносаменти, товарно–транспортні накладні;
- ліцензії;
- картки реєстрації контрактів;
- сертифікати походження;

банківські документи щодо розрахунків за контрактом, які повинні містити всі необхідні реквізити для ідентифікації їх з поставкою, митне оформлення якої здійснюється (копія платіжного доручення з відміткою банку про виконання операції);

- копія експортної вантажної митної декларації країни відправлення;
- договори (угоди) на поставку;
- договори про спільну діяльність;
- контракти з третіми особами, які мають відношення до договору;
- рахунки за латежами третім особам на користь продавця;
- договори доручення, комісії; агентські та брокерські угоди;
- рахунки за комісійні та брокерські послуги, що відносяться до товару “чорний чай”, митна вартість якого визначається;
- договори перевезення та страхування;
- прайс-листи виробника та продавця товару;
- відповідна бухгалтерська документація;
- калькуляція фірми – виробника товару (у разі згоди фірми надати її українському покупцю);

інші матеріали, які можуть бути використані для підтвердження митної вартості товару “чорний чай”, заявленого у вантажній митній декларації.

Для підтвердження заявленої митної вартості чорного чаю можуть використовуватися як допоміжний матеріал висновки організацій, уповноважених Держмитслужбою на проведення цінової експертизи.[42,43]

Відповідальність за прийняття рішення щодо митної вартості товару “чорний чай” несе посадова особа митного органу, до компетенції якої належить визначення митної вартості. Контроль за правильністю визначення митної вартості товарів, в тому числі і “чаю чорного”, як бази митного оподаткування, здійснюється Відділом тарифів та митної вартості митниці (ВТтаМВ) з метою виявлення спроб та недопущення фактів її заниження для ухилення від сплати належних сум митних податків та платежів під час митного оформлення чорного чаю. З метою здійснення контролю за правильним визначення митної вартості чорного чаю працівники ВТтаМВ перевіряють достовірність даних, зазначених у таких графах вантажної митної декларації: 12, 20, 22, 42, 45.

У разі вирішення спірних та складних питань визначення митної вартості товару “чорний чай”, у справах ВТтаМВ залишаються такі документи: копія примірника вантажно-митної декларації, документи (чи їх копії), на підставі яких було прийняте рішення про визначення митної вартості товару “чорний чай” (рахунки – фактури, рахунки-проформи, інвойси, банківські документи, висновки експертних організацій тощо), копія сертифіката про походження товару, довідка розрахунок митної вартості на товар “чорний чай”, інші документи, що були підставою для визначення митної вартості даного товару.

Для достовірного визначення митної вартості чорного чаю ВТтаМВ має право ініціювати проведення огляду даного товару й відбору проб та зразків згідно з чинним законодавством. [32]

З метою правильного визначення митної вартості чорного чаю, що переміщується через митний кордон України, працівники ВТтаМВ проводять роботу зі збирання, аналізу, оброблення даних про вартість даного товару з метою формування бази даних цінової інформації. Як додаткові джерела інформації

можуть використовуватися дані експертних, зовнішньоторгівельних, біржових організацій, дані про тарифи на перевезення та страхування вантажу, про вартість навантажувально–розвантажувальних робіт, комісійних та брокерських послуг, про ліцензійні платежі, торговельні знижки та націнки. [32]

На основі проведеного аналізу працівниками ВТтаМВ митниць , у 2001-2002 р. р. була сформована наступна база даних цінової інформації Держмитслужби на “чорний чай” в залежності від країни –експортера та якості чаю: в межах: 660 – 1100 дол. США на чай чорний нефасований та 1150-1780 дол. США на чай чорний фасований з Турції, 1130-1300 дол. США на чай чорний листовий з Цейлону, 1550 – 1600 дол. США на чай чорний в упаковках з Індії, Індонезії, 600-800 дол. США на чай чорний нефасований з Грузії.

За станом на даний час встановлені контрольні межі митної вартості на певний Перелік товарів. У разі здійснення митного оформлення товарів, зазначених у переліку, їх митна вартість повинна відповідати визначеним межах. Визначена контрольна межа митної вартості на товар “чай чорний”, а саме:

- на “чай чорний (ферментований) і частково ферментований”, походженням з країн СНД, код за УКТЗЕД 0902 30 00 00, 0902 40 00 00 встановлена контрольна межа митної вартості на умовах DAF – кордон України від 0,6 до 1,6 доларів США за 1 кг;

- на “чай чорний (ферментований) і частково ферментований, що не походить з країн СНД, код за УКТЗЕД 0902 30 00 00, 0902 40 00 встановлена контрольна межа митної вартості на умовах DAF – кордон України від 4,00 до 8,00 доларів США за 1 кг.

У разі здійснення митницею митного оформлення вказаного виду ”чаю чорного” в межах, які не відповідають встановленій контрольній межі вартості, відділ тарифів та митної вартості митниці, наступного після здійснення митного оформлення дня, подає службову записку відділу тарифів та митної вартості регіональної митниці в якій зазначає

підстави для прийняття рішення щодо величини митної вартості, яка не відповідає контрольній межі.[35]

Згідно УКТЗЕД “чай чорний” відноситься до розділу II “Продукти рослинного походження”, до групи 09” Кава, чай, мате (парагвайський чай) та прянощі ”.

УКТЗЕД має детальну систему опису та правил кодування товарів. В основу утворення класифікаційних угруповань УКТЗЕД закладено різні ознаки товарів. Під час формування розділів використовуються такі ознаки: походження матеріалу, з якого вироблено товар, призначення, хімічний склад.

Під час формування груп закладено принцип послідовного оброблення товарів – від сировини до готових виробів, що створює умови для застосування УКТЗЕД у митних тарифах.

Під час формування товарних позицій та підпозицій у кожній групі часто застосовується своя послідовність ознак. Але в своїй сукупності можна виділити чотири основних: ступінь оброблення, призначення, вид матеріалу, з якого вироблено товар, значення товару в світовій торгівлі.

В УКТЗЕД дотримано принцип однозначного віднесення товарів до класифікаційних угруповань, що дозволяє віднести кожний товар тільки до одного класифікаційного угруповання. Це досягається завдяки основним правилам інтерпретації класифікації товарів, приміткам до розділів, групі Товарних позицій.[14]

УКТЗЕД на рівні шести знаків повністю відповідає Гармонізованій системі опису та кодування товарів, а на рівні восьми знаків – Комбінованій номенклатурі Європейського Союзу.

Товар, що класифікується у групі “09” за УКТЗЕД, включає різновид чаю, який одержують із рослин ботанічного роду «Thea».

Якщо оброблення зеленого чаю полягає переважно в підігріві свіжих листків, скручуванню їх і сушінню, то у “ чорного чаю” листки скручують і ферментують до нагріву і сушіння. В позицію також включається частково ферментований чай.

Тут також класифікують цвіт, суцвіття, і залишки чаю у вигляді порошку (листіків, цвіту і суцвіття), агломерованого в кульки або таблетки.

Позиція включає також чай без кофеїну, але сам кофеїн в дану товарну позицію не включається (позиція 2939).

В дану позицію не входять продукти, одержані від інших видів рослин, ніж рід *Thea*, хоча і називаються чаєм, наприклад:

а) Мате (парагвайський чай) (позиція 0903);

б) Продукти, які використовуються для приготування настоек або відварів трав (такі як чай “куратів”), класифікуються в позиціях 0813, 0909, 1211, 2106;

в) Женьшеневий “чай” (суміш екстрактів женьшеню із лактозою або глюкозою), (позиція 2106);

г) Медичні “чаї” (очищувальний, послаблюючий і т. п.), що є медикаментами (позиції 3003 або 3004).

Група 09. “Кава, чай, мате (парагвайський чай) та прянощі “

Позиція 0902.

0902 Чай, ароматизований чи неароматизований:

0902 10 00 00 - чай зелений (неферментований) і частково ферментований у первинних упаковках масою нетто не більше як 3 кг

0902 20 00 00 - інший чай зелений (неферментований)

0902 20 00 10 - - у первинних упаковках з масою нетто 10 кг і більше

0902 20 00 90 - - інші

0902 30 00 00 - чай чорний (ферментований) і частково ферментований у первинних упаковках масою нетто не більше як 3 кг

0902 40 00 - інший чай чорний (ферментований) і частково ферментований:

0902 40 00 10 - - у первинних упаковках з масою нетто 10 кг і більше

0902 40 00 90 - - інші

“Чай чорний” класифікується в УКТЗЕД відповідно до Правила 1 інтерпретації класифікації товарів, де назви розділів, груп та підгруп наводяться лише для зручності користування. Для юридичних цілей класифікація товарів проводиться виходячи з найменувань товарних позицій і відповідних приміток

до розділів чи груп і, якщо такі тексти найменування та примітки не вимагають іншого, відповідно до таких положень.

УКТЗЕД – це систематизований перелік товарів, які експортуються та імпортуються. Вона групує ці товари у розділи, групи та підгрупи, які мають назви, що вказують в стислій формі категорії або типи товарів, які вони охоплюють. В багатьох випадках різновидність та кількість товарів, що класифікуються в розділі або групі така, що неможливо охопити їх усі або перерахувати їх конкретно в назвах. [46]

Правило 1 починається з того, що назви “наводяться лише для зручності користування”. Тому вони не використовуються при класифікації.

Друга частина даного правила говорить про те, що класифікацію слід проводити:

а) виходячи з текстів класифікаційних угруповань і відповідних приміток до розділів чи груп;

б) якщо такі тексти не вимагають іншого, відповідно до Правил 2,3,4,5.

Положення а) є очевидним для даного товару, “ чай чорний” класифікується в УКТЗЕД без подальшого посилення на інші Правила інтерпретації класифікації товарів.

В положенні б) умова “ якщо такі тексти не вимагають іншого” досить чітко дає зрозуміти, що назви позицій і примітки до розділів та груп є пріоритетними, тобто вони враховуються в першу чергу при класифікації товарів.

Специфіка класифікації товарів на національному рівні в УКТЗЕД відображена у дев'ятому та десятому розрядах коду. Для встановлення єдиної структури розрядності цифрового коду класифікаційні угруповання, які в подальшому не деталізуються, доповнюються “00” до десяти знаків. Це доповнення не змінює класифікаційної назви класифікаційного угруповання, але в такому випадку товар класифікується у товарній категорії.

Нулями доповнюються лише ті коди, які на сьомому або восьмому розрядах мають значущі цифри. [14]

У випадку, коли класифікаційні угруповання мають значущі цифри на дев'ятому або десятому розряді, то товар класифікується у товарній підкатегорії.

Структура коду товару “ чай чорний” за УКТЗЕД.

0902 30 00 00 - чай чорний (ферментований) і частково ферментований у первинних упаковках з масою нетто не більше як 3 кг

09 – група;

0902 - товарна позиція;

0902 30 - товарна підпозиція;

0902 30 00 - товарна категорія;

0902 30 00 00 - товарна підкатегорія.

0902 40 00 - інший чай чорний (ферментований) і частково ферментований:

0902 40 00 10 - - у первинних упаковках з масою нетто 10 кг і більше

0902 40 00 90 - - інші

09 - група;

0902 - товарна позиція;

0902 40 - товарна підпозиція;

0902 40 00 - товарна категорія;

0902 40 00 10

0902 40 00 90 - товарна підкатегорія.

Слід відмітити одну з особливостей УКТЗЕД і товарних номенклатур взагалі, це наявність, так званої, “дефісної системи”, Ця система передбачає проставлення визначеної кількості рисочок (дефісів) перед назвою товарної підпозиції, категорії, підкатегорії. Проставлення різної кількості дефісів говорить про глибину деталізації і полегшує пошук коду товару за визначеним алгоритмом – від меншого числа рисочок (дефісів) до більшого, Кількість дефісів залежить від рівня вкладу інформації в ту чи іншу співпозицію.

4.2. Порядок переміщення чорного чаю через митний кордон України

Товар - чорний чай, що переміщується через митний кордон України, окрім митного контролю, підлягає фітосанітарному, санітарному, екологічному, радіологічному контролю. Митне оформлення може бути завершено тільки після закінчення зазначених видів контролю. [32]

Окрім цього на чорний чай, як продукт харчування, в першу чергу поширюються правові засади щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини для здоров'я населення, які ввозяться на митну територію України. [15]

Чорний чай – це харчовий продукт, який після відповідної обробки вживається людиною для пиття. У процесі виробництва, зберігання, транспортування, пакування та маркування чорного чаю використовуються супутні матеріали, які безпосередньо контактують з цим продуктом харчування, але самі не придатні для споживання.

При ввезенні на митну територію України чорного чаю він може носити характер фальсифікованого та неякісного.

Фальсифікований чорний чай – це харчовий продукт, якому з корисливою метою надано не правдивий зовнішній вигляд і при митному огляді не можна однозначно ідентифікувати чорний чай як той, за який він видається відповідно до товаросупровідних документів.

Неякісний чорний чай – це харчовий продукт, якісні показники та споживчі властивості якого не відповідають зазначеним у декларації нормативним документам та якість якого не може задовільнити потреб споживача у задекларованому вигляді. Під час митного огляду чорного чаю в пунктах пропуску на митному кордоні України можна встановити наступні фактори, які свідчать про неякісний товар:

- порушення маркування;
- пошкодження чи деформування тари та окремих одиниць упаковки;

- наявність сторонніх запахів, ознак замокання, що не становлять загрози для споживача, однак свідчать про зниження якості чорного чаю;

- наявність сторонніх домішок чи предметів, що не можуть бути видалені;

Не пропущений через митний кордон чорний чай, як неякісний, може бути повернутий відправнику або тимчасово зданий для зберігання на митний склад для приведення його у відповідність із встановленими вимогами шляхом сортування, очищення, повторного маркування, зміни цільового призначення під митним контролем. Чорний чай, що ввозиться в Україну і перебуває під митним контролем, повинен бути вивезений за межі України, якщо не проведено відповідних робіт для підтвердження його якості та безпеки.

Чорний чай може носити характер і небезпечної продовольчої продукції, споживання якого пов'язане з підвищеним ризиком для здоров'я і життя людини. Чорний чай, як продукт харчування, відноситься до небезпечних у випадках:

- що не може бути належним чином ідентифікований;

- фальсифікований;

- контрабандний;

- безхазяйний;

- на який відсутні товаросупровідні документи виробника (власника), що підтверджують його походження або документи, що підтверджують його якість та безпеку;

- термін придатності до споживання (використання) якого закінчився;

- з явно вираженими ознаками псування та пошкодження гризунами та комахами.

Неякісний, небезпечний для здоров'я та життя людини або фальсифікований чорний чай забороняється ввозити в Україну. Чорний чай, як харчовий продукт, ввозиться в Україну за умови виконання постачальником правил його реєстрації та підтвердження відповідності (або сертифікації).[15]

Чорний чай, як небезпечна та неякісна продовольча продукція, яку неможливо ні при яких обставинах повернути в обіг, підлягає утилізації або зни-

щенню в порядку, передбаченому законом. Утилізацію чи знищення неякісного чорного чаю проводить виробник (власник) за власні кошти.[15]

Забороняється ввезення в Україну чорного чаю, як харчового продукту, без маркування державною мовою України, що містить в доступній для сприймання споживачем формі інформацію про:

- загальну назву харчового продукту;
- номінальну кількість харчового продукту у встановлених одиницях виміру (маси, об'єму);
- харчову цінність, а також енергетичну цінність;
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення і термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- найменування та адресу виробника і місце виготовлення;
- умови використання.

У маркуванні чорного чаю, який ввозиться на територію України, забороняється наводити інформацію про його лікувальні властивості без дозволу центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Опис специфічних символів, їх використання та маркування чорного чаю штриховими кодами здійснюються в порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.

Контроль за додержанням порядку ввезення чорного чаю здійснюється митною службою України. [15]

Митне оформлення для вільного використання на території України імпортного чорного чаю дозволяється за наявності відповідно:

- сертифіката відповідності або свідоцтва про визнання відповідності;
- висновку державної санітарно – епідеміологічної експертизи;
- карантинного дозволу;
- маркування згідно з законодавством України. [15]

Чорний чай, який ввозиться на митну територію України, підлягає обов'язковій сертифікації, санітарно-епідеміологічному, радіологічному, екологічному контролю. [16]

Іноземні сертифікати беруться виключно у випадках, коли взаємне визнання таких сертифікатів передбачено нормами відповідних міжнародних договорів. Підставою для перевезення чорного чаю через митний кордон України є сертифікат відповідності, виданий уповноваженим згідно з чинним законодавством органом, або свідоцтво про визнання іноземного сертифіката. Кабінет Міністрів України може тимчасово обмежити ввезення чорного чаю з країн де тимчасово був оголошений карантин. Рішення щодо зазначеного обмеження має бути оприлюднено. Дозволяється ввозити на митну територію України чорний чай без сертифіката відповідності виключно у випадках, коли митниці призначення надають до прикордонних митниць підтвердження про наявність в зоні їх діяльності ліцензійних складів, які обладнані для відповідних умов зберігання кожної конкретної партії чорного чаю.

Чорний чай, призначений для продажу населенню, може бути випущений з-під митного контролю на територію України з країн, вільних від карантину, за умови наявності на тарі (коробках, упаковках, розфасовках) відомостей про назву чорного чаю, масу (об'єм), а також сертифіката походження таких продуктів. Окремо наводяться відомості про енергемісткість, дату граничного строку використання, побічні ефекти споживання, місце виготовлення, найменування й адресу виробника чорного чаю та посилання на власника торгової марки за його наявності. Зазначені відомості мають бути виконані українською мовою за винятком торгової марки, логотипу компанії чи її назви або власної назви чорного чаю, що можуть виконуватися іноземними мовами.

Чорний чай, який продається населенню із порушенням цих вимог, вважається такий, що був ввезений в Україну з порушенням митних правил.[16]

У разі ввезення в Україну чорного чаю він підлягає фітосанітарному контролю.[17]

Фітосанітарний контроль на державному кордоні - система заходів, спрямована на охорону території України від проникнення з-за кордону карантинних та інших небезпечних шкідників. Чорний чай відноситься до підкарантинних матеріалів.[33]

Ввезення в Україну підкарантинних матеріалів проводиться за наявності:

- фітосанітарного сертифіката, що видається державними органами з карантину і захисту рослин країни – експортера;
- карантинного дозволу на імпорт, що видається Головною державною інспекцією з карантину рослин України.

Митне оформлення вантажів чорного чаю проводиться лише після здійснення фітосанітарного контролю.

Фітосанітарний сертифікат повинен бути при транспортних документах, що супроводжують підкарантинний матеріал – чорний чай. Ввезення чорного чаю з країн, що не мають державних органів з карантину і захисту рослин, дозволяється без фітосанітарного сертифіката з попереднім оформленням карантинного дозволу на імпорт Укрголовдержкарантину.

Без узгодження з Укрголовдержкарантином і без карантинного дозволу на імпорт, але з проведенням фітосанітарного контролю у пункті перетинання державного кордону, дозволяється ввезення в Україну чорного чаю в оригінальній упаковці.

Організації, які здійснюють імпорт чорного чаю, при укладенні торгових угод та контрактів, повинні передбачати фітосанітарні вимоги, що встановлює Укрголовдержкарантин, а також забезпечувати суворе дотримання експортером чинних умов.

Чорний чай, як підкарантинний товар, що ввозиться в Україну, у пункті перетинання державного кордону підлягає фітосанітарному контролю державними інспекторами з карантину рослин. У пунктах призначення чорний чай (при оформленні на внутрішніх митницях) підлягає вторинному карантинному догляду, а митне оформлення здійснюється при умові наявності погодження державного інспектора фітосанітарної служби.

Транзитні переміщення чорного чаю по території України здійснюється тільки в критих ізотермічних і опломбованих транспортних засобах (вагонах, автофургонах, контейнерах, суднах, авторефрижераторах).

Вантажі чорного чаю, що перевозяться по території України транзитом, повинні супроводжуватись фітосанітарним сертифікатом країни експортера і карантинним дозволом на транзит, що видає Укрголовдержжарантин. Даний вантаж чорного чаю підлягає фітосанітарному контролю в пунктах пропуску на митному кордоні України тільки у тих випадках, коли виникає підозра щодо зараження або переміщуваний вантаж не відповідає вимогам фітосанітарної служби України.[17,33]

При ввезенні на митну територію України чорного чаю повинні забезпечуватись вимоги щодо забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення. [18]

У разі відсутності даних щодо безпеки та здоров'я населення, реалізація та використання чорного чаю дозволяється лише після отримання позитивного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи. До товару “чорний чай”, який імпортується в Україну, застосовуються вимоги щодо безпеки здоров'я людини, а також процедур контролю, експертиз, надання дозволів, встановлення санітарно-епідеміологічних нормативів аналогічно вимогам, що застосовуються до товарів, які вироблені в Україні.[19]

Санітарна охорона України забезпечується проведенням профілактичних і протиепідемічних заходів та санітарно-епідеміологічним наглядом у пунктах пропуску через державний кордон України. Ввезення на територію України вантажів чорного чаю, які можуть бути фактором передачі інфекції, дозволяється лише після огляду їх працівниками санітарно-епідеміологічного підрозділу. Митне оформлення таких вантажів здійснюється після проходження зазначеного огляду.

Ввезення на територію України вантажів чорного чаю не допускається у разі, якщо під час проведення санітарно-епідеміологічного нагляду встановлено, що:

- їх ввезення заборонено законодавством у зв'язку з небезпекою для життя і здоров'я людей;

- товаросупровідна документація не містить відомостей щодо їх безпеки для життя і здоров'я людей;

- їх ввезення може спричинити масові інфекційні захворювання або отруєння людей.[18]

При ввезенні на митну територію України чорного чаю, у пунктах пропуску на митному кордоні України проводиться екологічний та радіологічний контроль. [44]

Митне оформлення вантажів чорного чаю, які підлягають фітосанітарному, санітарному, екологічному та радіологічному видам контролю у пунктах пропуску на митному кордоні України, може бути завершено тільки у разі позитивних висновків цих служб. При цьому результати фітосанітарного, санітарного, екологічного та радіологічного контролю повинні бути відображені у вигляді відміток (штампів, печаток) державних інспекторів цих служб на товаросупровідних, товаротранспортних документах, які слідує з вантажами чорного чаю.[32]

Митний контроль здійснюється з метою забезпечення дотримання державними органами, підприємствами та їх службовими особами, а також громадянами порядку переміщення через митний кордон України товарів, в конкретному випадку чорного чаю.

Митний контроль здійснюється службовими особами митниці шляхом перевірки документів, необхідних для такого контролю, митного огляду, переогляду. Під час ввезення на митну територію України чорного чаю, з метою вільного використання, даний товар перебуває під митним контролем з моменту ввезення в зону митного контролю і до пропуску через митний кордон України, при переміщенні в режимі “ транзит “ – з моменту ввезення в Україну і до вивезення з України.

Митниця відправлення дає дозвіл на доставку товару “чорний чай” у митницю призначення за умови відсутності у неї обґрунтованих претензій до пред'явлених для митного контролю документів та товару.

Повне митне оформлення товару “чорний чай”, відповідно до заявленого режиму “імпорт”, здійснюється у митниці за місцем державної реєстрації або проживання, за місцем знаходження юридичної або фізичної особи на адресу якої ввозиться чорний чай.

Альтернативою митному оформленню товару “чорний чай” у митниці призначення є здійснення повного митного оформлення товару безпосередньо у прикордонній митниці зі сплатою належних платежів та дотримання положень чинного законодавства у частині сертифікації продукції, а також застосування заходів нетарифного регулювання.

Товар “чорний чай” перевозиться між митницями під митним забезпеченням в упаковці, транспортних засобах чи контейнерах, виготовлених та обладнаних таким чином, щоб товар не міг бути вилученим з опечатаного вантажного місця, транспортного засобу чи контейнера.

Допускається перевезення товару “чорний чай” під забезпеченням митних органів інших країн, вантажовідправників або транспортних організацій, що прийняли такі вантажі до перевезення. Такі забезпечення, зокрема пломби, визнаються митними органами України за умови їх відповідності вимогам, що висуваються до митного забезпечення, яке використовується митними органами України.

При перевезенні вантажів чорного чаю автомобільним транспортом перевізники – резиденти України допускаються до перевезень вантажів під митним забезпеченням за умови наявності у них ліцензії Міністерства транспорту України на право здійснення міжнародних перевезень вантажів автомобільним транспортом та свідоцтва про допущення дорожнього транспортного засобу до перевезення вантажів під митними печатками і пломбами, виданого митними органами України. [32]

Для здійснення контролю за доставкою товару “чорний чай” та виявлення фактів недоставки даного товару у митницю призначення використовується програмно – інформаційний комплекс, що базується на відомчій системі зв’язку

митних органів України. Контроль за доставкою товару у митницю призначення здійснює митниця відправлення цих товарів.

У разі виявлення фактів недоставки вантажів чорного чаю в митницю призначення справу про порушення митних правил заводить митниця, якій було надане відповідне зобов'язання.[34]

Для здійснення контролю за доставкою вантажів чорного чаю до митниці призначення використовується попереднє повідомлення (ПП) та його електронна копія. При оформленні ПП на товар “чорний чай” митні платежі не нараховуються та не сплачуються.[34]

Заповнене згідно з установленим порядком ПП та його електронна копія, до моменту ввезення чорного чаю на митну територію України, подаються митниці за місцем державної реєстрації або проживання, за місцезнаходженням юридичної або фізичної особи, на адресу якої ввозиться чорний чай, тобто митниці призначення.

В окремих випадках, враховуючи специфіку господарської діяльності особи, на адресу якої ввозяться товар “чорний чай”, можливе оформлення ПП та наступне оформлення вантажної митної декларації в зоні діяльності митниці іншої, ніж митниця за місцем державної реєстрації або проживання, за місцезнаходженням цієї особи. У таких випадках ПП оформляється за листами узгодження між митницею за місцем державної реєстрації особи та митницею оформлення. При цьому ПП та ВМД на товар “чорний чай” повинні бути оформлені однією митницею.

Після в'їзду до зони митного контролю в пункті пропуску митниці відправлення (прикордонній митниці) перевізник подає інспектору митниці товаросупровідні документи на товар “чорний чай”, що ввозиться в Україну, та інформує про номер і дату ПП, оформленого митницею призначення.

Інспектор митниці відправлення в межах своїх повноважень:

- перевіряє наявність у товаросупровідних документах запису про дату і номер оформлення ПП;

- робить оперативний запит до БД ІАМУ за номером ПП та перевіряє наявність у БД ІАМУ електронної копії цього ПП;

- перевіряє відповідність поданих до митного оформлення товаросупровідних документів та вантажу відомостям, зазначеним в електронній копії ПП.

По отриманні підтвердження з БД ІАМУ про наявність ПП та за відсутності зауважень інспектор митниці відправлення заповнює контрольну мітку ПП шляхом унесення до електронної копії ПП відомостей про:

- транспортний засіб (вид, тип, номер...);
- перевізника (найменування, адреса, відомості про особу, що безпосередньо здійснює перевезення);
- переміщуваний товар “чорний чай” (кількість товару, який фактично переміщується у цій партії, в основній або додатковій одиницях виміру);
- дату і час перетину кордону;
- визначення митницею відправлення строк доставки товарів у митницю призначення;
- номер службового посвідчення інспектора митниці відправлення, що здійснював митне оформлення вантажу чорного чаю;
- номер особистої номерної печатки інспектора митниці відправлення, що здійснював митне оформлення вантажу чорного чаю.

Якщо попереднє повідомлення, оформлене митницею призначення, складено на велику партію товару “чорного чаю”, що ввозитиметься декількома транспортними засобами, на кожну частину такої партії, яка перевозиться окремим транспортним засобом, заповнюється окрема мітка у БД ІАМУ.

У разі ввезення консолідованих вантажів чорного чаю, коли в одному транспортному засобі міститься товар “чорний чай”, призначені для різних одержувачів, що знаходяться у зоні діяльності декількох митниць, інспектор митниці відправлення перевіряє наявність у БД ІАМУ електронних копій ПП на всі партії товару “чорного чаю”, що містяться у цьому транспортному засобі. Дозвіл на відправлення транспортного засобу в митницю призначення та у

проміжні митниці надається тільки за умови наявності в БД ІАМУ поставлених на контроль ПП на кожен конкретний вантаж чорного чаю.

Інспектор митниці відправлення використовуючи дані БД ІАМУ роздруковує два примірники витягу з електронної копії ПП (із заповненою контрольною міткою) на переміщуваний товар “чорний чай”, ознайомлює особу, що приймає товар та документи на нього до перевезення до митниці призначення, зі змістом статей 109, 110, 111, 112 Митного кодексу України.

(ст.109 МК України “Недоставлення в митний орган України предметів та документів”, ст.110 МК України “Пошкодження або втрата митного забезпечення”, ст.111 МК України “Вантажні та інші операції, що проводяться без дозволу митного органу України”, ст.112 МК України” Видача предметів без дозволу митного органу України або їх втрата”).

В обох примірниках витягу з електронної копії ПП проставляє відбиток особистої номерної печатки. Перший примірник витягу з електронної копії ПП протягом установленого строку зберігається у митниці відправлення разом з примірниками усіх товаросупровідних документів. Другий примірник витягу з електронної копії ПП передається особі, що приймає заявлений товар “чорний чай” до перевезення та бере зобов’язання щодо доставки даного вантажу до митниці призначення. Цей примірник використовується як довідковий документ протягом усього строку переміщення товару “чорний чай”, а по завершенні переміщення засвідчується печаткою митниці призначення та залишається у зазначеної особи як свідчення здійсненого переміщення вантажу “чорного чаю”.[34]

Інспектор митниці відправлення засвідчує завершення митного оформлення товару “чорний чай” проставленням відбитка номерного штампа “Під митним контролем” на всіх примірниках усіх поданих до митного оформлення документів та дає дозвіл на відправлення вантажу чорного чаю у митницю призначення.

При надходженні товару “чорний чай” у митницю призначення у визначений митницею відправлення строк доставки (або раніше) інспектор цієї мит-

ниці перевіряє відповідність вантажу відомостям про нього, зазначеним в електронній копії ПП та проставляє у всіх товаросупровідних документах штамп “Під митним контролем”. Другий примірник витягу з електронної копії ПП засвідчується відбитком особистої номерної печатки інспектора митниці призначення та записом “вантаж надійшов”.

В електронній копії ПП, що міститься в БД ІАМУ, інспектор робить відмітку про надходження вантажу чорного чаю в митницю призначення.

Будь-які операції з товаром “чорний чай”, що надійшов у митницю призначення, але митне оформлення якого не завершено, можуть бути здійснені тільки з дозволу та під контролем митниці призначення.

Товар “чорний чай” перебуває під митним контролем митниці призначення до моменту завершення повного їх митного оформлення згідно із заявленим митним режимом.

При частинному надходженні (при перевезеннях декількома транспортними засобами) у митницю призначення товару “чорний чай”, що входить до складу заявленої за одним ПП партії, митниця здійснює митне оформлення згідно із заявленим режимом усієї подрібненої партії товару “чорний чай” тільки у повному обсязі, за винятком тієї частини партії, яка цілком втрачена або потрапила під дію надзвичайних обставин чи подій і не може бути доставлена у митницю призначення, про що складено відповідні документи.

Для здійснення контролю за доставкою товару “чорний чай”, що переміщується транзитом через митну територію України, використовується ВМД типу “транзит” та її електронна копія.

Після в’їзду до зони митного контролю на пункті пропуску митниці відправлення власник транзитного товару “чай чорний”, їх перевізник або уповноважена ним особа (декларант) заповнює ВМД типу “транзит” та разом з усіма документами подає її інспектору митниці відправлення.

Особа, що приймає задекларований товар “чорний чай” до перевезення та бере зобов’язання щодо доставки цього товару у митницю призначення ознайомлюється зі змістом статей 109, 110, 111, 112, 114 Митного кодексу

України (ст.114 МК України “Порушення зобов’язання про транзит”) та підписує всі примірники основних аркушів ВМД. Зобов’язання і підпис засвідчуються відбитком особистої номерної печатки інспектора митниці відправлення.

Інспектор прикордонної митниці перевіряє правильність заповнення ВМД та її електронної копії, відповідність відомостей, зазначених у поданих до митного оформлення товаросупровідних документах. За відсутності зауважень присвоює ВМД реєстраційний номер, дає дозвіл на транзит товару “чорний чай” через митну територію України.

До бази даних ІАМУ в оперативному режимі передається інформація про пропуск вантажу чорного чаю: номер і дата оформлення ВМД типу “транзит”, код митниці в зоні діяльності якої знаходиться пункт пропуску через який здійснюється ввезення даного вантажу, строк доставки товару у митницю призначення, відомості про перевізника.

Після завершення митного оформлення інспектор митниці відправлення разом з примірниками ВМД залишає у справах митниці примірники усіх товаросупровідних документів на переміщуваний товар “чорний чай”, усі ці документи зберігаються у справах митниці відправлення протягом установленого строку зберігання.

Проведення митного контролю є завершальним видом контролю, який проводиться при переміщеннях вантажів чорного чаю у пунктах пропуску на митному кордоні України. [32,34]

Пропуск на митну територію України сільськогосподарської продукції, що підпадає під визначення першої –двадцять четвертої груп класифікації товарів за УКТЗЕД, що ввозиться громадянами, в будь-яких обсягах не дозволяється. Поскільки чорний чай відноситься до “09 “ групи класифікації товарів за УКТЗЕД, на цей товар поширюються обмеження щодо ввезення його громадянами на митну територію України.

Дані обмеження не поширюються на чорний чай, що надходить на адресу фізичних осіб у міжнародних поштових відправленнях вагою до 10 кг.

Громадянам дозволяється ввозити чорний чай, як продукт харчування, для власного споживання на суму не більше як 50 ЄВРО на одну особу в таких обсягах:

- в упаковці виробника, призначені для роздрібної торгівлі, у кількості не більше ніж одна упаковка або загальною масою, яка не перевищує двох кілограмів кожного найменування на одну особу;

- без упаковки – у кількості, що не перевищує двох кілограмів кожного найменування на одну особу.

Чорний чай, як продукт харчування, що ввозиться громадянами на митну територію України для власного споживання у зазначених обсягах, декларується усно чи письмово за бажанням їх власників або на вимогу посадової особи митниці.[20]

Висновки і пропозиції

Таким чином, аналіз літературних джерел та власні дослідження дають можливість зробити наступні висновки:

1. Чай - один з найдавніших напоїв, що вживаються людиною. Батьківщиною чаю є Південно-Західний Китай і прилеглі до нього райони Верхньої Бірми й Північного Індокитаю. В даний час чай культивується в більш ніж 30 країнах світу, але основними виробниками є Індія, Китай, Шрі Ланка, Японія, Кенія.

2. По результатам органолептичної оцінки якості всі досліджувані зразки чаю відповідали вимогам ГОСТ 1939-73 “Чай черный байховый. Технические условия.” за такими показниками, як аромат і смак, настій, колір розвареного листа, зовнішній вигляд чаю.

3. Досліджуваний зразок чаю «Лісма» набрав всього 4,8 балів, що відповідає середній якості, на це суттєво вплинули знижки по аромату і смаку (2-3 бали) та кольору розвареного листа (0,5-0,8 бала). Зразок чаю «Майський» набрав 6,7 балів і згідно розробленої шкала оцінки якості чаю відповідає хорошему рівню якості. Знижка балів відбулась за показником смак і аромат – 1,8 балів, настій – 0,4 бали, зовнішній вигляд – 0,6 балів.

4. Досліджуваний зразок чаю «Curtis» набрав 8,2 балів і згідно розробленої шкала оцінки якості чаю відповідає високій якості. Знижка балів відбулась за показником смак і аромат – 1,0 балів, зовнішній вигляд – 0,6 балів. Зразок 4. Чай «Greenfield» відповідає відмінній якості згідно шкали балової оцінки, т. я. набрав 9,2 бала. Максимальний середній бал набраний по зовнішньому вигляду та кольору розвареного листа. Три з п’яти дегустаторів виставили максимум по аромату і смаку. Скидка в 0,4 бала мається по показнику настій. Чай «Принцеса Канді» набрав всього 4,9 балів, що відповідає середній якості, на це суттєво вплинули знижки по аромату і смаку (2,8 балів) та зовнішньому вигляду (0,8 балів).

5. Визначення вмісту висівок і крихот та металодомішок показало, що всі зразки чаю чорного байхового вищого сорту відповідають вимогам діючого стандарту, так як ці показники знаходяться в межах норми. При визначенні вологості встановлено, що чай чорний байховий всіх трьох торгових марок теж відповідає вимогам стандарту, так як вміст води знаходиться в межах від 7,6 до 8,3%, що повністю відповідає стандартному показнику.

6. Мінімаркет «Вікторія» розміщений в с. степне Полтавського р-ну по вул. Дослідній, 22. Загальна площа магазину складає 250 м². Перевагами магазину є: привабливі ціни, широкий вибір товарів, висока якість обслуговування, зручне розташування. Характерні відмінності цього магазину: близькість до місць мешкання споживачів, подовжений режим праці, завжди є вибір свіжих продуктів. Основною цільовою групою є працююче населення від 25-60 років з різним рівнем доходів. У магазині «Вікторія» продаж товарів ведеться на основі самообслуговування і через прилавок обслуговування.

7. В мінімаркеті «Вікторія» реалізується широкий асортимент чаю. Асортимент чаю представлений в мінімаркеті «Вікторія» 40 найменуваннями та 11 торговими марками. Найбільшу частину займає чорний байховий чай- 75%, він представлений листовим, крупнолистовим, середньолстовим та гранульованим різновидом. Зелений та ароматизований чаї мають частку відповідно 15 та 10%. Ароматизований чай представлений чаєм з бергамотом, жасміном та лимоном.

8. За країнами виробниками чаю розподіл відбувся таким чином: індійський чай – 45 %, цейлонський – 35 %, китайський – 20 %.

9. Фасування та пакування чаю здійснюється в основному вітчизняними підприємствами: на чаєрозважувальних фабриках України та Росії, часка розфасованого чаю в країнах виробників складає всього 8%. В реалізації знаходиться чай масою нетто від 50 до 200 г: в основному це 100 г пакування, рідше 50 г та зовсім рідко зустрічається 200 г. Крім того в реалізації знаходився пакетований чай

10. Споживчий попит є основним фактором, який впливає на формування асортименту чаю та якості, і направлений на максимальне задоволення попиту населення і разом з цим – на активний вплив на попит в сторону його розширення. Формування асортименту і споживчий попит в своєму розвитку взаємозв'язані. Суттєві зміни в попиті повинні відбиватися в сформованому асортименті.

11. 36 % споживачів купують чайну продукцію 2-3 рази на місяць, 23 % - по мірі необхідності, 19 % близько 1 разу на місяць, 15 % споживачів купують чай дуже рідко, 7% споживачів не споживають дану продукцію. На питання про перевагу типу чаю 42 % - вибрали чорний чай, 28 % - зелений, 18% - ароматизований і 12 % споживачів вибрали трав'яний чай.

12. У рейтингу торгових марок переваги респондентів розділилися таким чином: 15 % - «Greenfield », по 12% - «Curtis» та «Принцеса Канді», по 10% - «Маброк» та «Принцеса Нурі». 22% споживачів назвали якість основним критерієм при виборі чаю; по 17% споживачів вибрали ціну і торгову марку; найменше звертають увагу на оформлення упаковки – 10%.

Пропозиції

1. Здійснювати постійний контроль якості продукції; підтримувати обґрунтований рівень цін; розвивати стимулюючі програми та впроваджувати програми лояльності покупців, активно рекламувати продукцію та оперативно реагувати на інформацію зовні.

2. Підтримувати постійний контакт зі споживачами, які дають виключно важливу інформацію, це можна робити за допомогою розроблених заздалегідь анкет з невеликою кількістю запитань, де можуть бути як закриті, так і відкриті відповіді.

Список використаної літератури

1. Алиева З. М. Методика исследования динамики потребительской лояльности к организации розничной торговли : научная статья / З. М. Алиева // Вестник Белгородского университета кооперации, экономики и права. – 2013. – № 3. – С. 204-216.
2. Анализ рынка чая в Украине за 2008-2016 гг. [Электронный ресурс] / [И. Гема] // KOLORO : [сайт брендингового агенства]. – Режим доступа: <http://koloro.ua/blog/issledovaniya.html>. – По состоянию на 11.06.2017. – Загл. с экрана.
3. Аналіз ринку чаю України. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://koloro.ua/blog/issledovaniya/analiz-runka-chaya.html> Державна фіскальна служба України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua>
4. Варвянська С. Чай на веранді // Зоря Полтавщини. – 31/7/1999.
5. Васильчук М. В. та ін. Основи охорони праці. — К.: Просвіта, 1997. — 208 с.
6. Галдавадзе І.І. Сорткування і дегустація чаю. – М.: «Харчова промисловість», 1972р., ст.92.
7. Гончаров П.Г. Організація торгівлі продовольчими товарами / - М.: Економіка, 1989. – 335с.
8. Горбунова В.П., Порядок и сроки приемки товаров по количеству и качеству / Горбунова В.П., Тесля Э.П. — М.: Экспертное бюро, 1998. – 57 с.
9. ГОСТ 18478-85 «Чайная промышленность. Термины и определения»
10. ГОСТ 1936-85 «Чай. Правила приемки и методы анализа»
11. ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия»
12. ГОСТ 19885 – 74. «Чай. Метод визначення вмісту таніна і кофеїна. Видання офіційне».

13. ГОСТ 19885-74 «Чай. Методы определения содержания танина и кофеина»
14. ГОСТ 1938 – 73 «Чай черный байховый расфасованный»
15. Джинджолія Р. Р., Ревішвіллі Т. О. Комплексна переробка чайного листя – М.: «Агропромвидання», 1989р., ст.118.
16. Дмитриченко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - С.Пб.: Питер, 2003. – 158 с.
17. Дмитрук М. Чайний ринок дорослішає. – «Продукти харчування», 2015 р., №5, ст.35-37.
18. Дубініна А.А., Жук Ю.Т., Жук В.А., Товарознавство смакових товарів: Навчальний посібник / ТОВ «Видавничий дім Професіонал». – Київ, 2004. 240с.
19. Дымшиц М. Потребительская лояльность: механизмы повторной покупки / М. Дымшиц. – М. : Вершина, 2007. – 200 с.
20. Єлізарова Л. Г. Експертиза якості чаю. – М.: Автономна некомерційна організація «»Московська вища школа експертизи», 2001р., ст.43.
21. Ємченко І.В. Експертиза товарів. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 278с.
22. Закон України «Про охорону праці» (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1992, № 49, ст.668).
23. Законодавство України про охорону праці (у трьох томах) Т.1. – Київ, 2007. – 320 с. Т. 2. – Київ, 2007. – 340 с. Т.3. – Київ, 2007. – 344 с.
24. Зацарний В.В. «Охорона праці: Навчальний посібник для дистанційного навчання». – К.: Університет «Україна», 2006. – 304 с.
25. Кириченко Э.В. Лучшее чая – только чай.: Анализ развития рынка любимого продукта в 2001 году // Вести. Деловой Выпуск. – 80/2/2002. №6
26. Кістанова С. Чайна регата у спокійному морі. – «Напитки плюс», 1999р., № 7, ст.21-24.
27. Кістанова С. Чайні варіації на Цейлонських плантаціях.- «Напитки плюс», 2000р., № 8, ст.30-35.

28. Коломієць Т.М. Експертиза товарів /Т.М. Коломієць, Н.В. Притульська, О.Л. Романенко. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 145 с.
29. Конкурентоспособность товара [Электронный ресурс] / [В. Мищенко] // Финансовая мотивация Fin Motivate : [образовательный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.finmotivate.ru/fonds-721-1.html>. – По состоянию на 11.06.2015. – Загл. с экрана.
30. Кузьмич У. Типс- «біла війка»- «Брутто», 2002р.,№ 4, ст.30-33.
31. Лосев С. В. Управление отношениями с клиентами : научная статья / С. В. Лосев // Маркетинг в России и за рубежом – 2006. – №1. – С. 42-58.
32. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов / М.А. Николаева, Д.С. Лычников, А.Н. Неверов. -М.: Экономика, 1996. – 342 с.
33. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М.: Норма, 1997. – 234 с.
34. Обзор мировых рынков: молока, кофе, чай, зерно // Продукты питания. – 2016. - № 21
35. Орагвелидзе Н.І., Пруїдзе Г. Н. Розчинний чай з чайного листя. – «Пиво і напої», 2002р., №1, ст.54-56.
36. Организация коммерческой деятельности: Справ. Пособие / С.Н.Виноградова, С.П.Гурская, О.В.Пигунова и др. – Минск: Изд-во «Высшая школа»,2000.-464с.
37. Організація торгівлі продовольчими товарами / Корольков І.І. та інші – К.: Вища школа, 1987. – 247 с.
38. Осауленко О.Г. Статистичний щорічник України за 2015 рік./ Державний комітет статистики України – К.:Техніка, 2016. – 598с.
39. Павлова В.А., Титаренко Л.Д., Залигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 192 с.
40. Пастухова Т. Ю. Метод розрахунку конкурентоспроможності підприємства, заснований на теорії ефективної конкуренції [Електронний ре-сурс] /

Т. Ю. Пастухова // Альянс-наук: учений-ученому. – 2012. – № 2. – Режим доступу: <http://goo.gl/k89jk2>. – Станом на 10.06.2015. – Назва з екрана.

41. Пащенко Л. Напій яким можна пишатися. Чай // Харчова і промислова промисловість. – 2006. - №8 – 9.

42. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. - Новосибирск: Новость университета, 1999. - 47 с.

43. Пономарёв П.Ф. Проведение товароведной экспертизы / Пономарёв П.Ф., Попов Г.П. - М.: 1982.- 52 с.

44. Похлёбкин В.В. Чай: его истории, свойства, употребление / В.В. Похлёбкин. – М.: Центрполиграф, 2007. – 121 с.

45. Похльобкін В. В. Чай, його типи, способи вживання. – М: «Харчова промисловість», 1968р., ст.133.

46. Продукти харчування та напої [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://spravochnik.biz.ua/firm/?catid=104&country=47&offs=20>

47. Следзь С., Следзь Н. Чай: ринок динамічно зростає. – «Галицькі контракти», 1998р., № 21, ст.60-65.

48. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г.Родина, М.А.Николаева, Л.Г.Елисеева и др.; Под ред.Т.Г.Родиной. [Текст] – М.: КолосС, 2003. -608 с.

49. Татарченко І.І. «Визначення показників якості чаю і кави». – «Харчова технологія», 2001р.,№ 4, ст.91-92.

50. Титаренко Л.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів / Титаренко Л.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. - Навчальний посібник. – Київ: Центр навчальної літератури, 2006, - 192 с.

51. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник / А.М. Новикова; Т.С. Голубкина; Н.С. Никифорова; С.А. Прокофьева. – М.: ИРПО, Изд. Центр «Академия», 2000. – 480 с.

52. Товарознавство смакових товарів: Підручник / І.В. Сирохмон; Г.М. Раситюк. – Львів: Вид – во Львів. Комерц. Академія, 2003.

53. Толстой Л. Н. Про споживчі властивості чаю. – «Продукти, смак, аромат», 1998р., № 6, ст.2-3.
54. Чай: користь і шкода. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.bsmu.edu.ua/uk/news/digest/1653-chay-korist-i-shkoda>
55. Чантурія Р., Фельдман І. Чайне дерево: рослина, чай, напій. – «Світ упаковки», 2000р., № 2, ст.22-27.