

4. *Ловінська Л.Г.* Оцінка в бухгалтерському обліку: моногр. / Л.Г. Ловінська. – К.: КНЕУ, 2006. – 256 с.
5. *Підлісецький Г.М.* Удосконалення переоцінки основних засобів аграрного сектору в системі їх відтворення / Г.М. Підлісецький, М.М. Могилова // Економіка АПК. – 2010. – № 12. – С. 41–47.
6. *Шпикуляк О.Г.* Інституції аграрного ринку: моногр. / О.Г. Шпикуляк. – К.: ННЦ ІАЕ, 2009. – 480 с.
7. *Полушкина Т.М.* Формирование рациональной системы государственного регулирования аграрной сферы экономики, отвечающей требованиям экономически эффективной аграрной политики / Т.М. Полушкина // Фундаментальные исследования. – 2012. – № 9. – С. 976–980.
8. *Robert S. Kaplan, David P. Norton.* The Balanced Scorecard. Translating strategy into action / Kaplan Robert S., Norton David P. – Boston: Harvard Business School Press, 1996. – 322 p.
9. *Mitchell M.* Agricultural and policy: methodology for the analysis of developing country agriculture sectors / M. Mitchell. – London, 1985. – 165 p.
10. *Burrell Alison.* Agricultural Policy and Enlargement of the European Union / Burrell Alison, Oskam Arie. – Wageningen, 2000. – 252 p.
11. *Van Horne.* Fundamentals of Financial Management, 13 ed. / J. Van Horne, John M. Wachowicz. – Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey, 2009. – 760 p.

Стаття надійшла до редакції 14.06.2013 р.

*

УДК 338. 439

***В.І. СТАШЕЙКО, заступник директора
О.Б. ШМАГЛІЙ, кандидат економічних наук,
провідний науковий співробітник
Інститут продовольчих ресурсів НААН***

Розвиток сировинної бази пивоваріння в Україні

Постановка проблеми. Економіка вітчизняного промислового пивоваріння та його структура формуються за умов визначального впливу рівня розвитку сировинного ресурсозабезпечення. Суть проблеми полягає в тому, що нинішній стан розвитку аграрного виробництва сировинних ресурсів для пивоваріння періодично викликає “шокові” ситуації у процесі виробничого функціонування пивоварної промисловості України, спричиняючи виникнення виробничих загроз через недостатню якість і кількість основних компонентів сировинних ресурсів. Фактично відсутня технологічна база хмелярства – в країні функціонує лише один гранулятор, а, відтак, відсутнє й виробництво екстракту та гранул хмелю. І це при тому, що великі пивзаводи за своєю техніко-технологічною побудовою практично не використовують шишкований хміль, а виключно гранули або екстракт хмелю.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Окремі питання розвитку сировинної бази вітчизняного пивоваріння, виробництва

сільськогосподарських ресурсів, які є основною технологічною сировиною для виробництва пива, досліджували та висвітлювали більшою чи меншою мірою в працях Ю.О. Лупенка [1], О.М. Шпичака [1; 2], І.Г. Кириленка [4], А. Купченка [5], В. Любченка [3], В.Я. Месель-Веселяка [2], М.П. Сичевського [11]. Водночас сучасна специфіка системного підходу дослідження проблеми якості й ефективності виробництва в межах усього ресурсно-виробничого ланцюга фактично залишається невизначеною, а спектр пов’язаних із цим питань – не до кінця вирішеним.

Мета статті – на основі комплексного дослідження сучасного стану сировинної бази пивоваріння в Україні узагальнити основні тенденції та закономірності розвитку системи сировинного ресурсозабезпечення галузі й обґрунтувати напрями поліпшення якості використання вітчизняного аграрного потенціалу для виробництва основних сировинних ресурсів пивоваріння, зростання ефективності функціонування пивоварної галузі України.

© В.І. Сташейко, О.Б. Шмаглій, 2013

Виклад основних результатів дослідження. Основними компонентами технологічної сировини для пива є солод, який виготовляється з ячменю пивоварних сортів, і хмелепродукція у вигляді екстракту, гранул та шишкованого хмелю. Найсприятливішими для заготівлі пивоварного ячменю вважаються: Вінницька, Волинська, Житомирська, Івано-Франківська, Сумська, Тернопільська, Хмельницька, Чернігівська, Черкаська й Чернігівська області. Проте далеко не всі з них мають необхідну кількість якісного ячменю навіть для забезпечення власного солодового виробництва.

Сільське господарство України упродовж останніх двох років вирощує не більше, ніж 9,1 млн т ячменю (пивоварного і фуражного), що на третину менше від рекордного рівня 2008/2009 МР – 12,6 млн т, незважаючи на досить високий рівень урожайності – 24,7 ц/га. Така ситуація була детермінована значним зменшенням площ посіву цієї культури, які у 2011/2012 МР становили 3,7 млн га. Зниження врожайності до 21,1 ц/га зумовило одержання валового збору ячменю лише 6,9 млн т, що є найнижчим показником

за останні п'ять років. При цьому обсяги переробки пивоварного ячменю є відносно стабільними і в 2012/2013 МР вони очікуються на рівні 0,5 млн т [1; 2; 6].

Згідно з українськими стандартами, пивоварний ячмінь має ряд характеристик, які не нормуються для ячменів продовольчого та фуражного призначення (табл. 1). Виходячи з вимог, які ставляться до пивоварних ячменів, у виробництві віддається перевага тим сортам, які мають великі, рівні зерна, невисокий відсоток оболонки, низький (9-11%) вміст білка, високу екстрактивність (77-79%), пророщування (95%), вміст крохмалю й активність ферментів. І тут доцільно підкреслити, що високі вимоги до названих параметрів якості пивоварного ячменю – це жорстка економічна необхідність. Адже, наприклад, показник екстрактивності, знижений лише на 1%, призводить до втрат 8 кг сухих речовин на 1 т, що відповідає 80 л пива та фінансовим втратам у розмірі 800 грн. Тому пивоварним можна вважати тільки той ячмінь, який повною мірою відповідає всім нормативним вимогам.

1. Основні вимоги до продовольчого, фуражного та пивоварного ячменю згідно з ДСТУ-3769-98

Показник	Вимоги щодо зерна ячменю, що використовується для:				
	продовольчих цілей	виробництва солоду у спиртовому виробництві	кормових цілей	пивоваріння	
	1 клас	2 клас	3 клас	1 клас	2 клас
Натуральна маса г/л	600	570	Не обмежується	Не регламентується	
Маса 100 зернин, г, не менше	Не регламентується	-	-	40	38
Масова частка білка, %, не більше	Те саме	-	-	11	11,5
Крупність %, не менше	« - »	-	-	85	70
Здатність до проростання, %	« - »	92	Не регламентується	95	92
Життєздатність, %, не менше	« - »	92	Те саме	95	95
Екстрактивність, %, не менше	« - »	-	-	79	77

Джерело: Складено за матеріалами Купченко А. Ринок пивоварного ячменю в Україні і рентабельність його виробництва / А. Купченко // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 1(163) – С.32 – 35.

Таким чином, не увесь ячмінь, який навіть посіяний як пивоварний, може стати таким при реалізації. На практиці ж для забезпечення високої ефективності переробки

виробники солоду ставлять ще більш вимоги до якості зерна, ніж вписані у стандарті.

Для виробництва пива головним чином використовують дворядні ярі ячмені. Що стосується озимого ячменю, то в Україні

площа його становить 5-10% посівів ярого ячменю і сконцентрований найбільше у південних районах. Північна межа його посівів проходить через Львівську, Тернопільську, Вінницьку, Луганську області. Найвигоднішими сировинними зонами пивоварного ячменю (екстрактивність не менше 80%, білок – до 10%), які слід розвивати та спеціалізувати в Україні, є Хмельницька, Житомирська, Рівненська, Чернігівська, Тернопільська, Сумська, Вінницька, Черкаська області. У виробництво повинні надходити нові сорти ярого й озимого ячменів урожайністю 70–75 ц/га, з високою стійкістю до полягання, доброю засухостійкістю, з низьким вмістом білка та високою екстрактивністю (82%). Кращими пивоварними вважаються ячмені з натурою 680–750 г/л, абсолютною масою 1000 зернин вище 37 г сухих речовин. Проте ці вимоги не завжди виконуються. За даними аналізу пивоварних ячменів [7], відхилення від вимог мали місце за наступними показниками, крім вологості: за смітєвими домішками – 16,4%; зерновими домішками – 30,3; вмістом дрібних зернин – 21; величиною – 48,9; вмістом білка – 44,2; за здатністю до пророщення –

67,4%. Тобто, практично близько половини партій пивоварних ячменів, які були перевірені, непридатні до використання для виробництва солоду.

Важливо також забезпечити подальший розвиток селекції пивоварного ячменю – адже наявні сорти в переважній більшості мають підвищений вміст білка, що негативно позначається на якості пива та призводить до додаткових енерговитрат. Ще на початку 2000-х років пивовари, усвідомлюючи гостроту проблеми, розвивали співробітництво з аграріями, вченими-селекціонерами, вдавалися до спроб вирощувати елітні сорти західної селекції. Проте такі сорти не були пристосовані до українських кліматичних умов (не районовані), тому одержували ячмінь із рядовими якісними параметрами, далекими від елітних характеристик [8]. На сучасному етапі слід констатувати підвищення культури вирощування пивоварного ячменю, що забезпечує певну стабілізацію врожайності. Так, незважаючи на несприятливі погодні умови, у 2012 році було забезпечено врожайність 27 ц/га, що є доволі високим її показником.

2. Баланс пропозиції і розподілу пивоварного ячменю в Україні, тис. т

Ячмінь пивоварний	Маркетинговий рік (липень-червень)					
	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13 (прогноз)
Початкові запаси	80	137	187	73	41	66
Посівна площа, тис.га	478	223	193	254	188	255
Зібрана площа, тис.га	400	217	184	241	182	224
Урожайність, ц/га	19	35	26	21	31	27
Валовий збір	760	750	471	507	565	606
Імпорт	2	0	6	23	36	6
Загальна пропозиція	843	887	665	603	643	678
Споживання	704	644	569	556	572	600
Насіння	40	40	50	40	50	50
Втрати	30	30	30	20	20	20
Виробництво солоду	634	574	489	496	502	530
Експорт	2	56	23	6	4	8
Загальний розподіл	706	699	592	562	576	608
Кінцеві залишки	137	187	73	41	66	70
Відношення залишків до розподілу, %	19,4	26,8	12,4	7,4	11,5	11,5

Джерело: Складено за даними “Баланси сільськогосподарської продукції та продовольства / [Ю.О. Лупенко, О.М. Шпичак, В.Я. Месель-Веселяк та ін.] – К.: ННЦ ІАЕ, 2013. – 74 с.; Купченко А. Ринок пивоварного ячменю в Україні і рентабельність його виробництва / А. Купченко // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 1(163). – С.32–35.

Підкреслимо також, що останніми роками спостерігалася підвищена заінтересованість сільгоспвиробників пивоварним ячменем. Цьому сприяли привабливіша ціна і стабільний попит на внутрішньому ринку. За даними моніторингу інформаційного агентства “АПК-Інформ”, різниця між ціною попиту на умовах EXW пивоварного і фуражного ячменю досягла 670 грн/т (2300 грн/т проти 1630 грн/т). Відповідно до Постанови Президії Національної академії аграрних наук України №23 від 26 грудня 2012 року “Про погодження мінімальних реалізаційних цін на насіння ярих зернових та зернобобових культур, олійних, кормових, кукурудзи та соняшнику для установ і підприємств мережі НААН під урожай 2013 року” ціна запропонована на пивоварний ячмінь та фуражний відповідно – 4600 грн/т та 3800 грн/т, тобто різниця в ціні в динаміці зростає й досягає 800 грн/т.

Аналізуючи обсяги виробництва пивоварного ячменю слід зазначити, що в Україні спостерігається значний вплив природних факторів на його продуктивність. Відмічаються коливання посівних і зібраних площ під культурою упродовж останніх п’яти років (табл. 2). Так, у 2007 році внаслідок посушливої погоди в період вегетації спостерігався один із найнижчих індикаторів урожайності пивоварного ячменю (19 ц/га). При цьому обсяг зерна, необхідний для забезпечення потреб солодових підприємств, був зібраний з площі 400 тис.га. Вже в наступному 2008 році мала місце зовсім протилежна ситуація, і погодні умови сприяли значному підвищенню врожайності культури, яка в середньому по країні становила майже 35 ц/га, а зібрана площа зменшилася до 217 тис. га. У наступний період ситуація стабілізувалася й посівні площі під культурою коливалися відносно середнього показника за п’ять років – 220 тис.га. Також, як уже зазначалося, підвищення культури вирощування пивоварного ячменю забезпечило певну стабілізацію індикаторів урожайності. За експертними оцінками [5; 4] ця тенденція збережеться і в найближчій перспективі (до 2015 р.), коли врожайність ячменю може бути забезпечена в межах 28-29 ц/га, а посівні

площі під пивоварним ячменем залишаться на рівні 250 тис. га.

Серед основних тенденцій, які окреслюються в балансі розподілу пивоварного ячменю за останні три роки, слід відзначити зростання загальної пропозиції зерна для виробництва солоду. За існуючими аналітичними оцінками зернового ринку ІА “АПК-Інформ”, у 2011/2012 МР даний показник становив 643 тис. т, що на 6,5% більше, ніж у 2010/2011 МР (603 тис. т). У 2012/2013 МР, за експертними прогнозами, відбудеться подальше зростання цього показника до 680 тис. т, що на 5,8% перевищить загальну пропозицію попереднього року. Це зумовлено доволі високим рівнем урожайності ячменю в цьому році (27 ц/га в середньому по Україні) всупереч несприятливим погодним умовам. За результатами попереднього сезону індикатор середньої врожайності ячменю досягає 31 ц/га, що дало змогу сформувати валовий збір у межах 565 тис. т. У 2010/2011 МР урожайність культури була дещо нижчою й становила близько 21 ц/га, при цьому валовий збір досяг 507 тис. т.

Основною статтею розподілу в балансі є використання ячменю для виробництва солоду, яке протягом аналізованого періоду коливалося в діапазоні від мінімальних 489 тис. т у 2009/2010 до 634 тис. т у 2007/2008 МР. Середній рівень обсягів переробки за останні п’ять років оцінюється в межах 540 тис. т. При цьому в сезоні 2011/2012 МР було незначне підвищення обсягів переробки пивоварного ячменю (виробництва солоду). Так, у 2010/2011 виробництво солоду становило 496 тис. т, а в 2011/2012 МР рівень цього індикатора був 502 тис. т. Прогнозовані (5; 2) обсяги виробництва солоду в 2012/13 МР становитимуть 530 тис. т. У цілому нарощуванню обсягів переробки сприяють: порівняно високий урожай ячменю (2012 р.), підвищення рівня дотримання агротехнологій, що використовуються сільськогосподарськими виробниками, а також наявний запас виробничих потужностей солодових підприємств.

За даними „АПК-Інформ”, структура витрат вирощування пивоварного ячменю така: серед основних витрат на виробництво пивоварного ячменю найбільша частка –

23% – припадає на засоби захисту рослин, трохи менше витрат (22%) зосереджується на придбанні добрив; близько 17% – на посівний матеріал. Принагідно зауважимо, що виробниками солоду застосовується практика кредитування виробників ячменю насінним матеріалом, засобами захисту рослин і добривами зі 100%-ною гарантією викупу всього врожаю, а також форвардні контракти. Це уможливило аграріям одержати якісний насінний матеріал (у тому числі й імпортний) та добрива, а для вирощування доброго врожаю необхідно тільки чітко дотримувати рекомендованих агротехнологій.

Стосовно рентабельності виробництва пивоварного ячменю зазначимо, що у 2012 році найбільша частка сільськогосподарських підприємств (36%) мала рентабельність до 10%; 10-20% рентабельності виробництва культури досягли 26% сільгоспвиробників; 20-30% мали 13% сільськогосподарських підприємств. На цьому фоні збільшення частки підприємств, в яких забезпечили досягнення рівня рентабельності 40-50%, підтверджує підвищення рівня агротехнологій, що використовуються при вирощуванні пивоварного ячменю, а також можливість одержання доволі високих урожаїв навіть за несприятливих погодних умов. У цілому вітчизняне виробництво пивоварного ячменю має перспективно-позитивний потенціал розвитку, який може бути зумовлений збільшенням експорту як безпосередньо зерна, так і солоду, але за умови високих якісних показників ячменю, що вирощується в Україні, які можуть зацікавлювати світових солодовників та пивоварів.

Щоб вітчизняні солодовні не залишилися без сировини, якої в країні можна виробляти більше, ніж достатньо для потреб галузі, необхідний порядок гарантованого забезпечення пивзаводів пивоварним ячменем. На 100 млн дал пива потрібно 370 тис. т ячменю (на 1 дал пива – 3,7 кг ячменю). Відзначимо, що кількість великих солодових підприємств в Україні має стійку тенденцію до скорочення – із 47 підприємств у 2007 році до 25 – у 2011-му. При цьому має місце стрімке зростання частки трьох основних компаній на ринку, від 76% у 2007-му до 97% за підсумками 2011 року. Тобто, ці під-

приємства (в трійку лідерів по виробництву солоду в Україні входять солодовні SouffletGroup (Славутський солодовий завод, Хмельницька область); Malteurop – традиційний партнер Sun-InBev (Харківська і Чернігівська області) та компанія „Оболонь” (Хмельницька й Київська області) фактично можуть репрезентувати український ринок і визначати всі його можливі трансформації.

Хронологія динаміки виробництва солоду цими трьома підприємствами за останні п’ять сезонів така: 2007 і 2008 роки відзначилися домінуванням на ринку компанії Malteurop, частки якої становили відповідно 39 і 31%. У 2009 році компаніями Malteurop та SouffletGroup було вироблено мінімальну кількість солоду (трохи більше, ніж по 90 тис. т), що забезпечило лідерство компанії „Оболонь”, у підприємствах якої було вироблено понад 160 тис. т солоду, що становило 44% ринку останнього. За результатами 2011 року ситуація дещо вирівнялася й компанії завершили цей рік з обсягами виробництва від 108 тис. до 138 тис. т солоду, що відповідає: 28% – для компанії Malteurop, 34% забезпечено компанією „Оболонь” і 35% – компанією SouffletGroup.

Акцентуємо увагу на тому, що навіть на фоні спадної динаміки виробництва пива у 2012 році, виробництво солоду в Україні зросло, впливаючи тим самим на скорочення обсягів імпортних поставок сировини. На думку експертів, саме відмова від імпорту солоду може стати ще одним фактором для нарощування обсягів переробки ячменю. Проте тут ключовим моментом знов таки є якість пропонованого зерна, адже в переважній більшості пивовари імпортують солод із високоякісного ячменю, якого в Україні нині недостатньо. Водночас, оцінюючи обсяги переробки пивоварного ячменю, поза увагою не можна залишати експортний потенціал солоду. Наприклад, у 2009/2010 МР із України було поставлено понад 45 тис. т солоду на ринки Росії, Молдови, Грузії, інших країн близького зарубіжжя. Розширення ринків збуту – доволі впливовий фактор, детермінуючий зростання обсягів переробки, але, ще раз підкреслимо, при дотриманні всіх якісних характеристик вироблю-

ваного ячменю, солод з якого бажатимуть придбати світові виробники пива.

Основні тенденції зовнішньої торгівлі безпосередньо зерном пивоварного ячменю мають ситуативний, нестійкий характер і повністю залежать від обсягів внутрішнього його виробництва та, особливо, якості: у 2008/2009 МР, коли на ринку мала місце максимальна пропозиція пивоварного ячменю (887 тис. т), спостерігався й максимальний його експорт, обсяги якого оцінюються у 56 тис. т. Значні перехідні залишки 2008/09 МР (187 тис. т) дали змогу забезпечити достатньо високий рівень експорту і в 2009/10 МР, який становив 23 тис. т. У подальшому загальна пропозиція пивоварного ячменю знижувалася й у підсумку експортні поставки його замінилися імпортом закордонної сировини для забезпечення потреб вітчизняних солодових підприємств. Так, у 2010/11 МР обсяг імпортованого ячменю досяг 23 тис. т, а за результатами 2011/12 МР – рекордних 36 тис. т. Тому важливо було б затвердити Державну програму селекції пивоварних сортів ячменю, а також у кризових ситуаціях у галузі відновити порядок про пільговий (з нульовою ставкою ввізного мита) імпорт солоду та хмелепродукції. Проте у подальшій перспективі економічно не вигідно розвивати виробництво пива, орієнтуючись на закупівлю сировинних ресурсів за кордоном, а не виробляючи їх у себе в країні.

Щодо хмелю, то в Україні його не вистачає. За своїм складом і властивостями хміль не має аналогів. У сухому вигляді він складається: із гірких речовин (18,5%), хмелевого масла (0,5%), дубильних речовин (3,5%), білка (20%), мінеральних речовин (8%). Решта 48,7% становлять целюлоза й інші речовини. Із необхідних 3,5 тис. т хмелю виробляється в Україні лише близько 0,7 тис. т, що змушує підприємства експортувати його із Німеччини, Чехії, Словаччини.

На відміну від ячменю, хміль – доволі трудомістка технічна культура, яка потребує сприятливих умов, районована в основному на Поліссі. Культурний хміль в Україні найбільш розповсюджений у Житомирській, Рівненській, Волинській областях, а в цілому цю культуру вирощують у восьми областях: Житомирській, Київській, Волинській,

Рівненській, Чернігівській, Львівській, Вінницькій, Хмельницькій. Вже упродовж багатьох років стан справ у хмелярів перебуває на грані критичної межі. Кількість підприємств, що вирощують хміль, зменшилася більше як наполовину, його виробництво скоротилося відносно 1990 року в 7,8 раза за рахунок зменшення площ насаджень під культурою – так, зібрані площі хмелю в плодоносному віці скоротилися у цей же період у 8,2 раза, а загальні площі насаджень хмільників – у 9,3 раза. Незважаючи на той факт, що згідно з розпорядженням Кабінету Міністрів України пивзаводи в окремі періоди відраховували на розвиток вітчизняного хмелярства кошти у розмірі 2% від відпускної ціни пива, а відповідно до Закону України “Про збір на розвиток виноградарства, садівництва і хмелярства” їм спрямовувався 1% від роздрібної ціни, значних кардинальних зрушень у діяльності хмелярської галузі не відбулося. Крім того, провідні пивоварні підприємства обладнані сучасним пивоварним устаткуванням, яке передбачає використання хмелю тільки гранульованого й у вигляді екстракту, шишкований хміль практично не використовується. Тому нагальною проблемою українського хмелярства нині є фактична відсутність підприємств і виробничих потужностей з переробки хмелесировини, тобто технологічної бази. ВАТ “Укрхміль” побудувало в Житомирі єдиний у країні гранулятор, але він не в змозі розв’язати проблему. Тому виробництво таких видів пивоварної сировини, як хмелевий екстракт та гранули в Україні не освоєно. І це при тому, підкреслимо ще раз, що великі підприємства за техніко-технологічними умовами не можуть використовувати шишки хмелю.

В Україні у 2000 році було вирощено хмелю 752 т (у перерахунку на базисний вміст альфа-кислоти 3,5% – 927 т), а в 2012-му – 700 т. Ситуація, яка склалася нині в галузі із виробництвом хмелепродукції, не викликає особливого оптимізму ще й тим, що вітчизняні хмелярі у свій час (ще на початку 2000-х років) розробили програму (до 2010 року) розвитку власної галузі, де передбачалося, що у 2010 році в Україні вироблятимуть 3,5 тис. т хмелю. Отже, хміль, що

виробляється в Україні, майже не використовується в пивоварному виробництві нашої країни. Відбувається експорт хмелю і закупівля концентратів альфа-кислоти за кордоном. А тому для збереження хмелярства необхідно сприяти налагодженню виробництва гранульованих концентратів альфа-кислоти. Якісне відродження й становлення хмелярської галузі потребує значного часу, тому проблема забезпечення пивоварів хмелепродукцією протягом найближчих п'яти років може бути розв'язана тільки за рахунок імпорту з пільговою ставкою ввізного мита. Нагадаємо, що на нинішній час ввізне мито на хміль становить 50%, але не менше 2,5 євро за 1 кг. За підсумками 2012 року найвища питома вага в імпорті й шишкованого хмелю, і екстракту хмелю належить компанії "John. Barth & Sohn GmbH & Co. KG" – відповідно 57 і 60%.

Висновки. Реальне ефективне відродження сировинної бази пивоваріння, вітчизняного виробництва сировинних ресурсів належної якості та кондицій потребує: проведення необхідної концентрації сільськогосподарського виробництва і заготівлі пивоварного ячменю у відповідних обсягах, організацію прямих зв'язків заготівлі ячменю (сільгоспвиробник-завод); концентрації високоврожайних площ хмільників; збільшення в сільськогосподарських підприємствах ємностей складських приміщень для зберігання ячменю; створення охолоджува-

льних хмелесховищ, оснащення їх обладнанням з переробки хмелесировини на гранули, екстракти та інші продукти.

Доволі гострими сучасними проблемами постачання промислового пивоваріння сировиною є її якість, кількість (особливо для хмелю), спеціалізація сировинних зон, впорядкування системи заготівлі й раціональне наближення постачальників до споживачів із метою скорочення витрат на транспортні послуги. Все це в умовах ринкового середовища викликає періодично „шокові” ситуації у процесі виробничого функціонування підприємств пивоварної промисловості України, значно знижує, а деколи зводить нанівець економічну ефективність виробництва в галузі. Жорстка конкуренція на ринку пива викликає необхідність зниження витрат на виробництво, підвищення його ефективності. Одним із основних шляхів розв'язання цієї проблеми є використання високоякісного вітчизняного пивоварного ячменю. Це потребує об'єднання зусиль великих виробників солоду і пива, виробників пивоварного ячменю, комерційних банків. Має бути вирішене питання розробки програми „Пивоварний ячмінь України”, а її часткове фінансування можна було б здійснювати, використовуючи певний процент від акцизів, які одержуються від виробництва пива, що необхідно оформити у законодавчому порядку.

Список використаних джерел

1. Аналіз і прогноз кон'юнктури світових ринків продукції рослинництва / [Шпичак О.М., Лупенко Ю.О., Присяжнюк М.В. та ін.] ; за ред. О.М. Шпичака. – К.: ННЦ ІАЕ, 2012. – 516 с.
2. Баланси сільськогосподарської продукції та продовольства / [Ю.О. Лупенко, О.М. Шпичак, В.Я. Месель-Веселяк та ін.]. – К.: ННЦ ІАЕ, 2013. – 74 с.
3. Любченко В. Хміль – культура перспективна // Харчова і переробна промисловість. – 2001. – № 10. – С. 16.
4. Кириленко І.Г. Тенденції на світових регіональних ринках зерна та перспективи України / І.Г. Кириленко, В.В. Дем'янчук, Б.В. Андрущенко, В.С. Жигadlo, О.В. Сікачина // Економіка АПК. – 2013. – № 2. – С.33–42.
5. Купченко А. Ринок пивоварного ячменю в Україні і рентабельність його виробництва // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 1 (163). – С.32-35.
6. Melvin Brees. Bullish markets or train wreck ahead? // Food and Agriculture Policy Research Institute (FAPRI) – April 17, 2009: <http://www.fapri.org>
7. “Пивные хроники”. Промышленно-торговый обзор // Бизнес. – 2001. – 30 апр. – С.42-46.
8. “Пивные хроники”. Промышленно-торговый обзор // Бизнес. – 2000. – 1 мая. – С. 19–20.
9. Сільське господарство України // Стат. зб.; за ред. Ю.М. Остапчука. – К.: Державна служба статистики України, 2011. – 370 с.
10. Статистика NEWS // Бизнес. – 2002. – 28 янв. – С. 27.
11. Сычевский Н.П. Развитие и повышение эффективности производства пивобезалкогольной промышленности [моногр.] / Н.П. Сычевский. – К.: УДУХТ, 1988. – 114 с.

Стаття надійшла до редакції 19.04.2013 р.

*