

от слов — к делу!

Пивоваренная отрасль – одна из самых прогрессивных и динамично развивающихся в пищевой промышленности. В России она представлена более чем 700 пивоваренными предприятиями различной мощности, расположенными в 73 субъектах нашей страны, 1500 торговыми марками продукции и 60 тысячами человек, занятых в производстве. Поэтому не удивительно, что пивоваренная отрасль на сегодняшний день стала целым сектором экономики, пивопродуктовым подкомплексом агропромышленного комплекса Российской Федерации.

Абсолютная уникальность производственной цепи «пивоваренный

ячмень-пиво» заключается в том, что в ней задействовано 400 сельскохозяйственных товаропроизводителей, более 30 солодовенных и более 700 пивоваренных производств.

На предприятиях пиво-продуктового подкомплекса создано около 60 000 рабочих мест непосредственно в пивоварении, а также 350 000 рабочих мест в смежных отраслях (преимущественно в АПК). Суммарные инвестиции в отрасль за последние 10 лет составили более \$15 млрд. В мире не существует другого итогового продукта агропромышленного комплекса, сырье для которого проходило бы такое количество циклов

переработки с применением самых современных технологий. Уникален и итоговый продукт этой цепи: пиво – одновременно пищевая и алкогольная продукция. Поэтому абсолютным является повышенное внимание государства к данной продукции. А государственное регулирование пивоваренной отрасли является необходимостью.

В наиболее успешном для производственной цепи 2008 г. было произведено 2,5 миллиона тонн пивоваренного ячменя, 1,6 миллиона тонн солода и 11,3 миллиарда литров пива. Производство пивоваренного ячменя и солода ежегодно приносит в бюджет АПК РФ более 50 миллиардов рублей прямых поступлений. А по итогам 2013 г. предприятиями пивоваренной отрасли в бюджеты регионов России было перечислено порядка 130 миллиардов рублей акцизных сборов.

Пенный напиток пришел к нам из Европы и сегодня мы продолжаем стремиться к производственным стандартам Запада, согласно которым пивом считается напиток, приготовленный из пивоваренного солода, хмеля и воды (Закон о чистоте пивоварения, Бавария, 1516 г.).

ОТ ПЕРЕВАРА К СОВРЕМЕННОСТИ

Первые упоминания о пиве в России датируются началом XVII века. В одной из берестяных грамот, найденной во время раскопок Древнего Новгорода, говорилось о хмельном напитке «перевар», который готовили из меда и пива. Перевар был разменной монетой при оплате дани помещикам. Крестьяне преподносили его наравне с солодом и хмелем.

В царских указах пиво впервые упоминалось при Иване III (1462-1505 гг.). Великий царь запретил варить пиво всем желающим. Теперь этот напиток могли готовить только царские пивоварни. Позже указ был отменен:

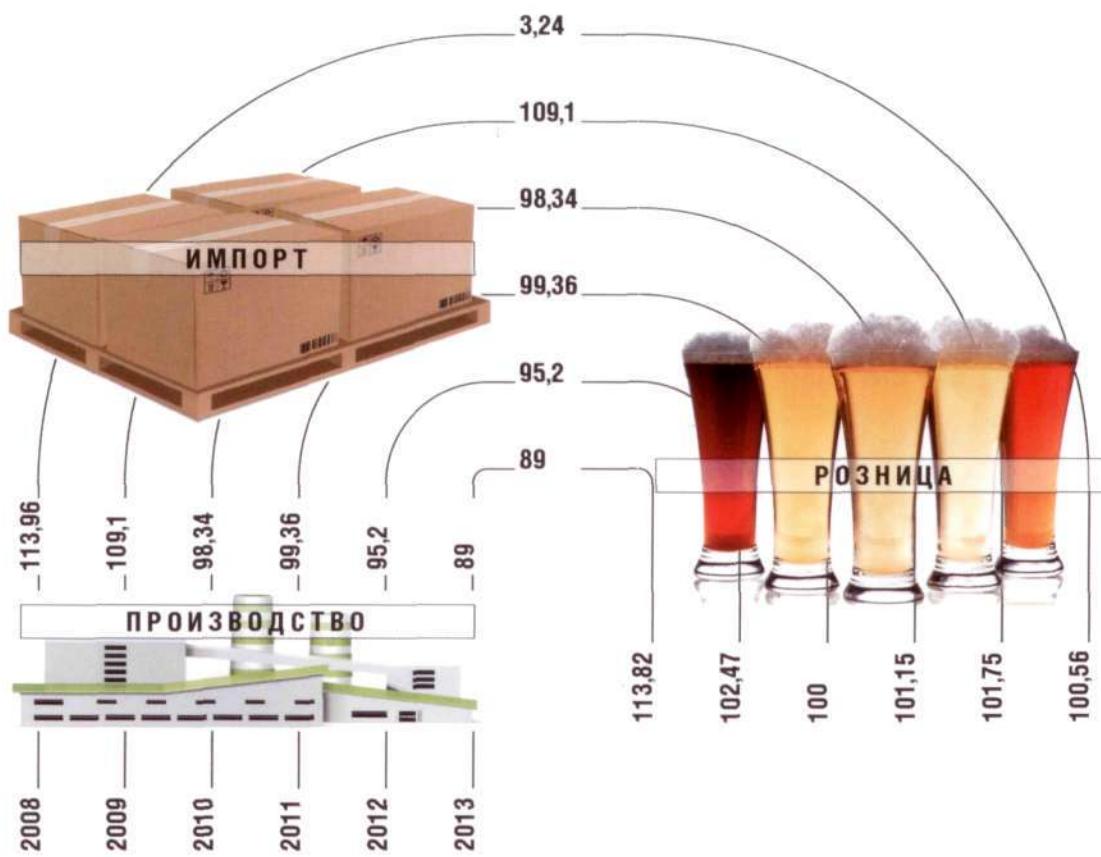
Первый пивоваренный завод в России был основан в 1795 году в Петербурге Абрахамом Фридрихом Кроном в эпоху Екатерины Великой. Но как таковых строгих рецептов напитка не существовало. Первый стандарт для пива ОСТ 6127 был введен лишь советской властью в январе 1928 года. Согласно этому общесоюзному стандарту, пиво варились четырех сортов: «Светлое пиво №1» харак-

теризовалось ясно выраженным хмельным вкусом; «Светлое пиво №2 - сочетание солодового и хмельного вкуса; «Темное пиво» - с ясно выраженным солодовым вкусом и «Черное пиво» крепостью всего 1%. В следующие годы государственный стандарт регулярно пополнялся новыми сортами пива.

Ударом для отрасли пивоварения стал распад Советского Союза. Многие заводы, обанкротившись, закрывались. Второе дыхание открылось лишь с приходом иностранных инвесторов в начале 90-х. Тогда некоторые заводы были выкуплены, другие стали работать по западным технологиям.

На сегодняшний день в России насчитывается более 700 пивоварен, из которых к крупному производству относятся лишь 40. Если же говорить о количестве производимого пива, то за последнее десятилетие самыми продуктивными стали 2007-2008 годы. Тогда было изготовлено более 11,3 млрд литров пива. После этих лет производство неуклонно шло на спад. И по итогам прошлого года в России было изготовлено лишь 89 млн гектолитров пива.

СКОЛЬКО ПИВА В РОССИИ (В МИЛЛИОНАХ ГЕКТОЛИТРОВ)





ПИВОВАРЫ РОССИИ СЕГОДНЯ

Президент Национального союза производителей ячменя, солода, хмеля и пиво-безалкогольной продукции Александр Мордовин отмечает, что, несмотря на отрицательную динамику производства пива, которая наблюдается во всех странах Таможенного союза: РФ, РК и РБ, в принципе, во всем мире в последние годы производство пивной продукции развивается достаточно стабильно. Ежегодно производство пива растет, в среднем, на 2-3% за счет стран Юго-Восточной Азии, в первую очередь Китайской Народной Республики. При этом Россия в общемировом рейтинге по потреблению пива на душу населения в прошлом году заняла 32 место.

	Объемы производства пива, млн гл.	Объемы продаж пива, млн гл.	Производство солода, тыс. т	Импорт солода пивоваренного, тыс. т	Реализация ячменя пивоваренного, тыс. т	Импорт ячменя пивоваренного, тыс. т
2008	113,9	113,8	1 394,2	134,4	1 700/ 2 300	172,9
2009	109,1	102,5	1 134,4	70,3	1 000/ 1 500	64,8
2010	98,4	100,4	1 107,1	12,9	650/ 900	12,9
2011	99,4	101,15	970,5	369,1	450/ 700	369,1
2012	97,6 (вкл. 2,4 пивные напитки)	101,75 (без учета коктейлей пивных и напитков солодовых)	1 214	521,9	860/ 1 200	571,7
2013	88,6 (вкл. 5,9 пивные напитки)	100,56 (без учета коктейлей пивных и напитков солодовых)	1 100	267,0	—	267,0

СПРАВКА «ЗЭ»

Национальный союз производителей ячменя, солода, хмеля и пиво-безалкогольной продукции был образован в 2011 году. На сегодняшний день в состав Союза входит свыше 250 предприятий производственной цепи «ячмень-солод-хмель-квас-пиво».

Деятельность Союза поддерживается Министерством сельского хозяйства РФ, профильными Комитетами Государственной Думы и Совета Федерации, Евразийской экономической комиссией, а также Федеральной службой «Росалкогольрегулирование», руководством всех регионов производства пивоваренного ячменя, хмеля и солода.

Союз является организатором ключевых мероприятий отрасли: День поля «Ячмень, солод, хмель и пиво России», международной Конферен-

ции «Ячмень, солод, хмель и пиво России», а также конкурсов: «Лучший производитель пивоваренного ячменя России», «Пиво-звезда России», «Пивная краса России», фестивалей национальных напитков, кваса и пива «Переделкиfest», «Алтайfest» и многих других.

Большое внимание Союз уделяет обучению представителей компаний. Регулярно проводятся поездки в Германию с целью изучения современных технологий производства пивоваренного ячменя, солода, хмеля и пивоваренной продукции. Союзом заключены Договоры о сотрудничестве с общественными и научными учреждениями: Союзом производителей пивоваренного ячменя Германии, Союзом независимых пивоваров Германии, Союзом независимых пивоваров Европы, техническим

Университетом г. Мюнхен, техническим университетом г. Берлин, Берлинским институтом пивоварения и т.д.

Союз является автором многочисленных изменений российского законодательства: появления юридического понятия «независимого», а также «малого и среднего» пивоваренного бизнеса, создания экспертного совета при ФС «Росалкогольрегулирование», введения ограничений на рекламу пивоваренной продукции, введения запрета на субсидирование предприятий транснационального пивоваренного бизнеса из средств бюджета Российской Федерации, закрепление в российском законодательстве ограничений на использование несоложенных зернопродуктов и сахаросодержащих компонентов при производстве пива в отношении 80%:18%:2%.

Что же представляет собой сегодня российская отрасль пивоварения?

В Российской Федерации создана и успешно взаимодействует производственная цепь замкнутого типа «пивоваренный ячмень – пиво», объединяющая интересы науки, селекционеров пивоваренного ячменя, семеноводов, сельскохозяйственных товаропроизводителей, трейдеров, представителей солодовенных и пивоваренных производств.

Пивоваренная отрасль стала драйвером развития производства пивоваренного ячменя в России с постепенным переходом от практически 100% использования импортного ячменя и солода на 100% использо-

ование отечественного ячменя и солода. В программах по выращиванию пивоваренного ячменя в Рязанской, Тульской, Орловской, Белгородской, Курской, Воронежской, Липецкой, Омской областях, а также в Мордовии, Татарстане, Алтайском крае задействовано свыше 300 компаний – от крестьянско-фермерских хозяйств до крупных агрохолдингов. Посевные площади, занятые под пивоваренным ячменем, составляют около 1 миллиона гектар.

Российский пивоваренный ячмень – единственная на данный момент времени сельскохозяйственная культура, выращиваемая в России, полностью соответствующая самым строгим мировым спецификациям.

Результаты исследования образцов пивоваренного ячменя и солода в стенах ведущих мировых институтов: Берлинского института пивоварения VLB и Технического университета г. Мюнхен (кафедра Вайнштефан) свидетельствуют о высочайшем качестве.

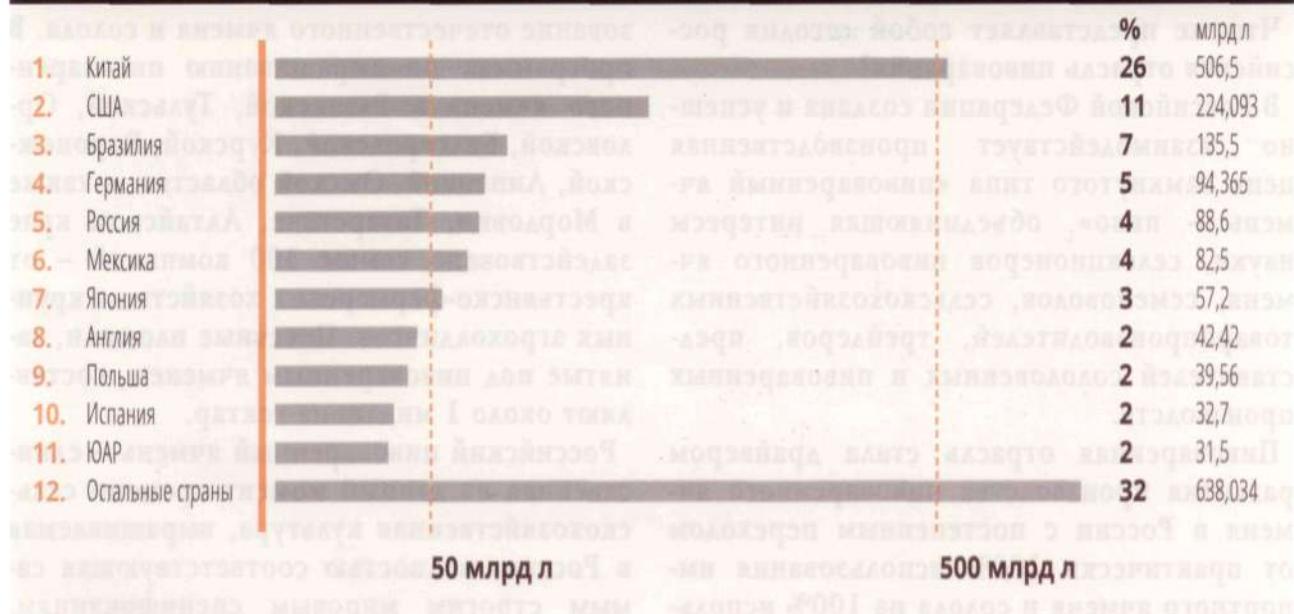
И если производством пивоваренного ячменя занимаются исключительно российские компании, то производителями солода являются как российские («Русский солод», «Балтийская солодовенная компания», «Курский солод»), так и транснациональные («Суффле», «Cargill», «Malteurop»). Производители пива делятся на независимых российских крупных производителей, к ним относятся «Очаково» и «Московская пивоваренная компания», независимых российских средних – к примеру, «Букет Чувашии», «Липецкпиво», «Вята-тич», независимых мелких – к примеру, «Пятый океан», «Елецкое пиво» и мини-пивоваров, зачастую производящих пиво только для собственных ресторанов и предприятия транснационального пивоваренного бизнеса «CARLSBERG», «ABINBEV», «HEINEKEN», «EFES-SABMILLER», владеющих большим числом крупных пивоваренных производств по всей России.

СПРАВКА «ЗЭ»

Транснациональная компания (ТНК) – компания, осуществляющая основную часть своих операций за пределами страны, в которой она зарегистрирована, чаще всего в нескольких странах, где имеет сеть отделений, филиалов, предприятий. Энциклопедический словарь экономики и права.



ПРОИЗВОДСТВО ПИВА В МИРЕ В 2013 ГОДУ



«Примеров развития событий по сценарию укрепления пивоваренных транснациональных компаний не мало, - отмечает А.Н.Мордовин. - Еще пятьдесят лет назад в Германии было более двух тысяч пивоварен, но после укрупнения концернов Holsten и Binding осталось всего лишь около тысячи. В США, где было три тысячи пивных производств, сейчас осталось тоже только тысяча, причем 90% рынка приходится на три компании. В Венесуэле 90% рынка занимает один производитель, в Колумбии — два, в Аргентине и Бразилии — по три».

Причины укрупнения пивоваренных ТНК лежат на поверхности. Именно консолидация производств продолжает определять экономику пивоваренной индустрии, поскольку позволяет существенно сократить операционные затраты, что крайне важно на фоне снижения потребления пива и других алкогольных напитков (и, соответственно, падения доходов компаний). Чем ты крупнее, тем дешевле тебе обходятся кредитные средства, сырье, оборудование.

Но, тем не менее, есть страны и с положительным опытом. К примеру, Беларусь. А исходит это из эффективного государственного регулирования отрасли.

В нашей стране тоже был сделан серьезный шаг в поддержку отечественных производителей пивоваренной продукции. Руководству Национального союза производителей ячменя, солода, хмеля и пиво-безалкогольной продукции удалось добиться законодательного запрета на предоставление субсидий из региональных бюджетов предприятиям транснационального пивоваренного бизнеса.

СТЕКЛО ИЛИ ТЕРМОПЛАСТИК?

Александр Николаевич отмечает, что ПЭТ-тара все также популярна у российских любителей пива. В такие бутылки разливается более половины производимой в нашей стране пивоваренной продукции. Поэтому, по мнению президента Союза, необходимо детально изучить, к чему приведет запрет на использование ПЭТ-тар. Ведь подобное постановление ударит не только по производителям пенного, но и по агропромышленному комплексу России.

**ПО ДАННЫМ ЖУРНАЛА «ЭКСПЕРТ»,
В ПРОШЛОМ ГОДУ В НАШЕЙ СТРАНЕ
ДЕЙСТВОВАЛО ОКОЛО 60 ФИЛИАЛОВ
МИРОВЫХ КОНЦЕРНОВ. ИЗ НИХ ЧЕТЫРЕ
- ЗАНЯТЫЕ В ОТРАСЛИ ПИВОВАРЕНИЯ.
РОССИЙСКИЙ РЫНОК ПРИВЛЕКАТЕЛЕН
ДЛЯ ИНОСТРАННЫХ КОМПАНИЙ. ОН
ОДИН ИЗ САМЫХ КРУПНЫХ В МИРЕ
(ВХОДИТ В ПЕРВУЮ ПЯТЕРКУ) И ВЕСЬМА
ПЕРСПЕКТИВНЫЙ. НО ВОЗНИКАЕТ
ВОПРОС: НУЖНЫ ЛИ ТНК САМОМУ
РОССИЙСКОМУ РЫНКУ?**

Это делает напитки, упакованные в ПЭТ, быстрее безвкусными и даже несъедобными по сравнению с аналогичными, но упакованными в стеклотару. Поэтому у напитков из пластиковых бутылок срок годности должен быть до 40% короче, чем у тех же напитков, но разлитых в стекло.

Благодаря инициативам руководства Национального союза производителей ячменя, солода, хмеля и пиво-безалкогольной продукции Правительством России было решено перенести вопрос ограничения использования ПЭТ-тары для пивоваренной продукции.

В последнее время пластмассовые бутылки серьезно потеснили своих стеклянных собратьев. Покупателей привлекает цена, а для производителей — это возможность повторной переработки.

При этом, как отмечают эксперты Федерального института оценки риска Германии, пластмасса полиэтилентерефталат (ПЭТ-тара) по влиянию на здоровье человека, в принципе, безвредна.

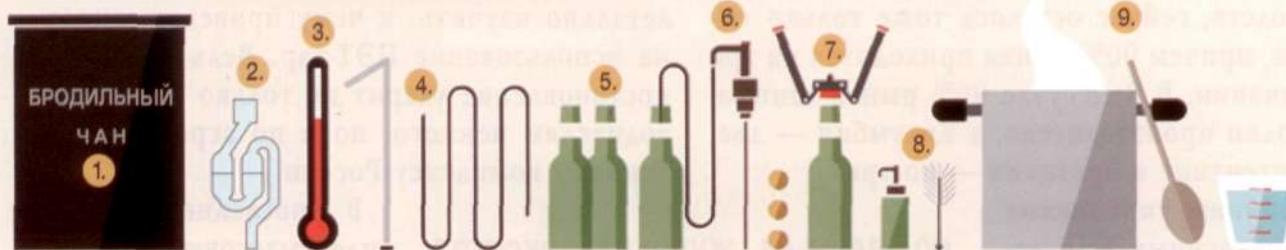
Но есть в ПЭТ-таре и минусы. Такие бутылки в противоположность стеклу, не являются газонепроницаемыми.



КАК СВАРИТЬ ПИВО

I. ОБОРУДОВАНИЕ

Большую часть предметов можно приобрести в магазине для приготовления пива в домашних условиях.



1. Бродильный чан - обычно пищевой пластиковый бак с плотно закрывающейся крышкой (более опытные пивовары могут использовать стеклянную бутыль).

2. Воздушная камера и пробка для того, чтобы предотвратить попадание кислорода внутрь при выделении углекислого газа.

3. Термометр.

4. Изогнутая металлическая трубка и сифонная трубка для переведения пива из одного сосуда в другой.

5. Бутылки, около 50 новых или повторно используемых 340-граммовых бутылок на каждую партию в 23 кг.

6. Устройство для розлива пива в бутылки.

7. Укупориватель для бутылок - это аппарат который обжимает крышки на бутылках.

8. Антисептическое средство и щетка для чистки бутылок (яршик).

9. Столовые приборы - плита, большая кастрюля, кухонная ложка, фильтр (фильтровальная сетка, сито), мерная кружка, консервный нож, чашка или ковш.

2. ИНГРЕДИЕНТЫ

Для варения пива используются 4 базовые составляющие: ячмень, вода, хмель и дрожжи.

• ПИВНЫЕ ДРОЖЖИ•



• СОЛОДОВЫЙ САХАР •



СПИРТ



УГЛЕКИСЛЫЙ ГАЗ

Пиво получается путем сбраживания, при котором солодовый сахар с помощью пивных дрожжей преобразуется в спирт.

3. ОСНОВНОЙ ПРОЦЕСС

ИСТОЧНИКИ: American Homebrewers Association, SoYouWanna.com, Popular Mechanics, Barley Bandits

ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Это самый важный этап. Ничто не может испортить партию пива быстрее чем паразитирующие бактерии.

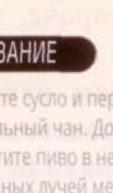
ВАРЕНИЕ

Доведите сусло до кипения и добавьте хмель - цветки этого растения придают пиву его специфический вкус и аромат - согласно рецептуре.



ЗАТИРАНИЕ

Замочите зерна в горячей (но не кипящей) воде для получения сусла, это суспензия и будет пока еще несброшенным пивом.



СБРАЖИВАНИЕ

Остудите сусло и переместите его в бродильный чан. Добавьте дрожжи. Поместите пиво в недоступное для солнечных лучей место и ожидайте от одной до нескольких недель, в зависимости от рецептуры.



РОЗЛИВ

Теперь Ваше пиво готово! Но это пиво выдохшееся, для того, чтобы оно приобрело полноту вкуса необходимо, чтобы оно накопило углекислоту. Для этого заправьте его дополнительным сбраживаемым сахаром и разлейте по бутылкам. Далее ожидайте около двух недель.



ГОТОВО!

ИДЕАЛЬНЫЕ ПРОПОРЦИИ

С упаковкой разобрались, перейдем к составу. Александр Николаевич уверен, что в пиве должно содержаться не менее 80% солода, а несоложеного зерносырья и сахаросодержащих компонентов – не более 20 %. Такую пропорцию можно назвать здравым компромиссом между интересами пивоваренной отрасли и отраслью производства пивоваренного солода и ячменя.

Увеличение закладки зернопродуктов/сахаросодержащих компонентов выше 20% требует обязательного использования ферментных препаратов. Эти препараты представляют собой вещества белковой природы, переходят в исходной форме в готовую продукцию, не задерживаются фильтрами. Их влияние на здоровье человека, к сожалению, пока не изучено в достаточной степени, чтобы можно было говорить о безопасности их использования.

Согласно исследованиям, проведенным учеными ГНУ ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности Россельхозакадемии, с увеличением содержания несоложеного сырья наблюдается резкий рост в готовом пиве высших спиртов этилацетата и других побочных продуктов брожения. При этом содержание побочных продуктов брожения в пиве, произведенном из 100% солода, и в пиве, произведенном из 80% солода и 20% несоложенных материалов, примерно одинаково. Начиная с соотношения 70% солода и 30% несоложенных материалов, происходит резкий рост содержания побочных продуктов.

Специалисты уверяют, что состав идеального пива должен ограничиваться тремя компонентами: вода, ячменный солод и хмель. Почему же некоторые пивоваренные компании добавляют сахаросодержащие препараты? Только из желания сэкономить. Сахаросодержащими препаратами компенсируют недостающие сахара, которые обычно содержатся в зерне солода и участвуют в процессе брожения, необходимом для получения спирта. Чаще всего сахаросодержащие препараты применяют в том случае, если при производстве использовался некачественный солод или несоложеное зерносырье.

РОССИЙСКИЙ ЯЧМЕНЬ ДЛЯ КИТАЯ

А насколько высоко оценивают производители качество российского пивоваренного ячменя и солода? Александр Николаевич уверен, что наш пивоваренный ячмень по большинству показателей качества превосходит тот, что производится в других странах. А подтверждение тому – «Пекинская программа», разработанная Национальным союзом производителей ячменя, солода, хмеля и пиво-безалкогольной продукции совместно с Министерством сельского хозяйства РФ, Министерством экономического развития РФ и Министерством регионального развития РФ. Международный проект «Пекинская программа» был разработан на основании научного исследования А.Н.Мордовина «Вертикальная координация агробизнеса – анализ цепи производства и переработки пивоваренного ячменя в КНР». На сегодняшний день «Пекинская программа» одобрена для реализации Российской-Китайской комиссией по подготовке регулярных встреч глав правительств (решение 16-ой сессии комиссии от 01.11.2012 г.).

Цель программы сводится к построению на территории Сибирского Федерального округа системы крупномасштабного производства пивоваренного ячменя, который впоследствии будет экспортирован в Китайскую Народную Республику и страны Шанхайской организации сотрудничества.

Итоги «Пекинской программы» за 2012-2013 годы, совокупность макроэкономических, экономико-географических и политических условий для реализации потенциала Сибирского Федерального округа как одного из главных экспортеров зерновых в КНР, многократные обмены делегациями, бизнес-форумы и «круглые столы» в рамках работы проекта, а также протокол о намерениях закупок пивоваренного ячменя российского происхождения представителями Китайской солодовенной и пивоваренной отрасли свидетельствуют о наличии потенциальной возможности крупномасштабного выхода пивоваренного ячменя (объем

импорта пивоваренного ячменя предприятиями КНР превышает 3 миллиона тонн ежегодно), произведенного в Сибири, на экспортные рынки, что в конечном итоге должно стать глобальным импульсом к развитию сельского хозяйства в СФО РФ.

В рамках программы на территории СФО будут выстроены универсальные высокооборотные линейные элеваторы, промежуточные вспомогательные зерновые терминалы, а также семенной завод. Предполагается, что мощность каждого элеватора составит 100 000 тонн зерна единовременного хранения. Кроме того, современное напольное покрытие в пунктах хранения позволит принимать значительные объемы пивоваренного ячменя практически любой влажности и доводить до необходимых кондиций без потери качества.

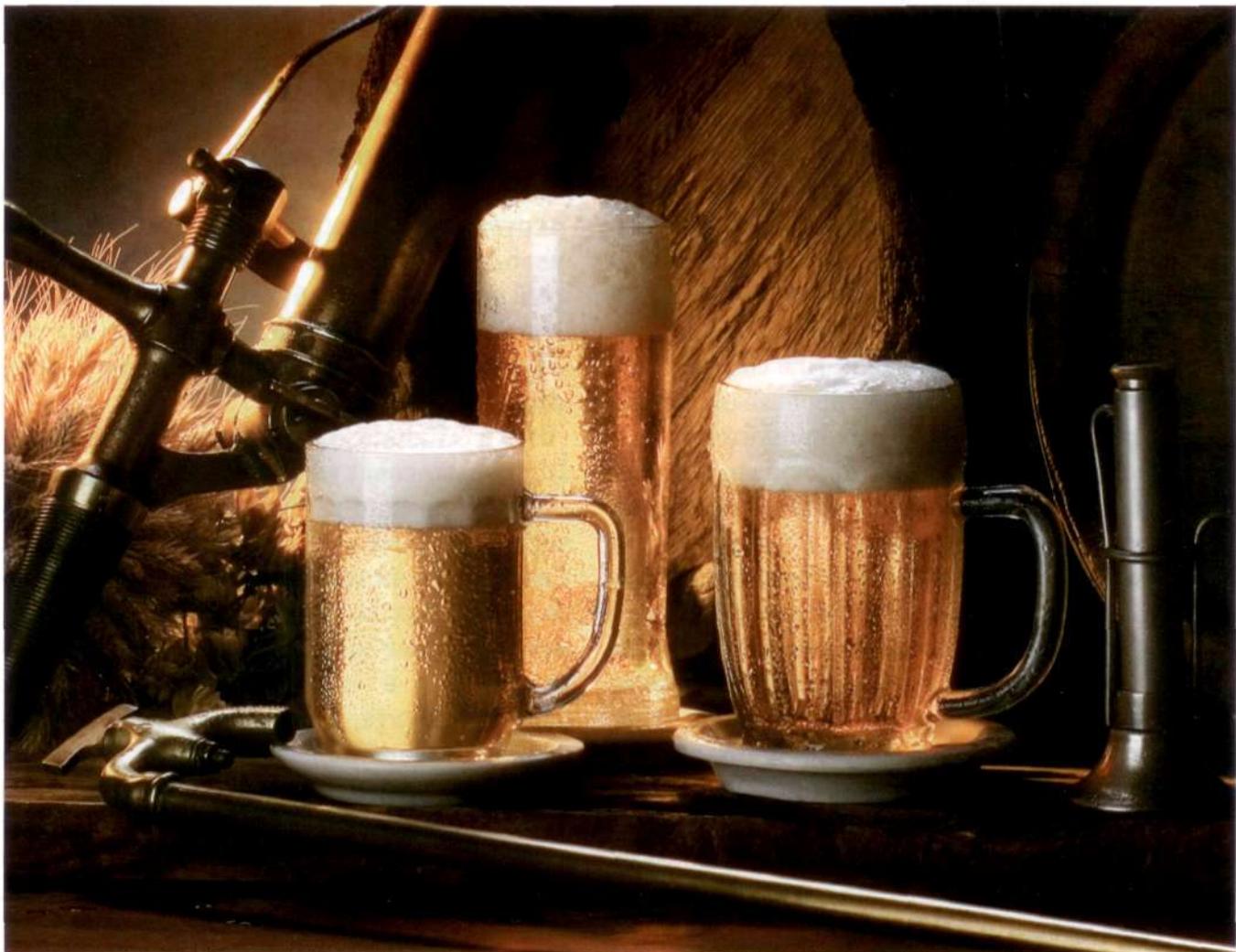
Получается, что в конечном итоге «Пекинская программа» станет глобальным импульсом к развитию сельского хозяйства в Сибирском регионе.

ПЕРСПЕКТИВЫ

«Организовав Национальный союз производителей ячменя, солода, хмеля и пиво-безалкогольной продукции, мы ввели правило трех «К», - рассказывает Александр Мордовин. – Это культура потребления, качество продукции и контроль государства». Если судить по результатам – правило работает.

Говоря о планах, Александр Николаевич отмечает, что и в будущем Союз планирует участвовать в разработке программ развития и повышения конкурентоспособности отечественных производителей пивоваренного ячменя, хмеля, солода, кваса и пива. Это делают не просто эксперты пивоваренной отрасли, но еще и любители российского пива, делая свой выбор в пользу отечественной пивоваренной отрасли, в пользу пива, произведённого по классическим технологиям – из пивоваренного солода, хмеля и воды.

Яромир ТИШИНСКИЙ



ОЦЕНКА ЭКСПЕРТОВ

В 2013 году валовой сбор ячменя пивоваренного в России составил чуть больше 3 миллионов тонн. Но нужно ли говорить о количестве, когда дело в качестве?



Специалистами ФГБУ «Центр оценки качества зерна» в 2013 году было исследовано качество 1,7 млн тонн пивоваренного ячменя, что составило 55,4% от фактического валового сбора. По результатам мониторинга установлено, что лишь 0,2 млн тонн (или 11,8% от исследованного объема) данного вида зерна относится к первому классу. Ко второму – 0,5 млн тонн (28,2%). Остальной исследованный пивоваренный ячмень в объеме 1 млн тонн (60,0%) был признан несоответствующим государственному стандарту и непригодным для пивоварения.

В Центральном федеральном округе в Белгородской, Воронежской, Курской, Липецкой, Орловской, Рязанской, Тамбовской областях обследовано 1,6 млн тонн ячменя пивоваренного, что составило 55,1% от валового сбора. Выявлено, что к первому классу относится 12,2% зерна от проверенного, ко второму – 27,0% и несоответствующего ГОСТ – 60,8%.

В Приволжском федеральном округе в Пензенской области обследовано 0,05 млн тонн ячменя пивоваренного, что составило 67,4% от валового сбора. По итогам проверки ячменя пивоваренного первого класса не выявлено, второго – 65,2 % от исследованного, несоответствующего ГОСТ – 34,8 %.

Юрий ЧИСТЯКОВ