



# **КАЧЕСТВО ЯЧМЕНЯ ПИВОВАРЕННОГО**

**ФГБУ «ЦЕНТР ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗЕРНА»**

**«ПИВОВАРЕННАЯ ОТРАСЛЬ РФ - 2030: ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ», 6-7 ФЕВРАЛЯ 2020 ГОДА**

# МОНИТОРИНГ ИНФОРМАЦИИ О ТОВАРНЫХ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВАХ ЗЕРНА УРОЖАЙ 2019 ГОДА

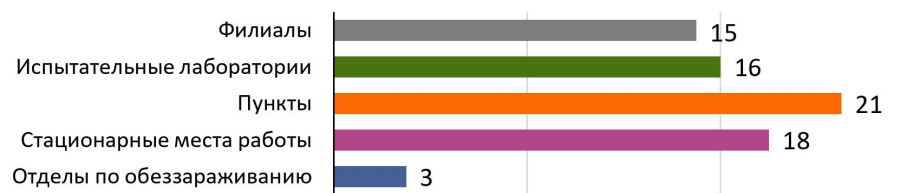
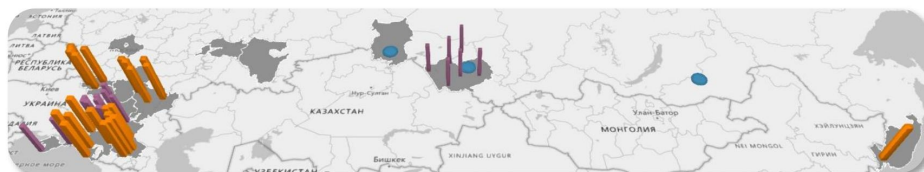


**ФГБУ «ЦЕНТР ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗЕРНА»** находится в ведении Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) и выступает в качестве методического центра, испытательной лаборатории, органа по сертификации в системе сертификации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кормов.

**Основная деятельность** - реализация единой государственной политики в области обеспечения качества и безопасности зерна, крупы, комбикормов и компонентов для их производства, а также побочных продуктов переработки зерна, карантина и защиты растений, безопасного обращения с пестицидами и агрохимикатами, семеноводства и селекционных достижений, определения показателей плодородия почв

**Аккредитация** в системе Россельхознадзора, в системе ГОСТ Р и в международной системе GAFTA

**15 филиалов и 21 пункт** в 33 основных зернопроизводящих регионах РФ



# ПАРАМЕТРЫ КАЧЕСТВА ЯЧМЕНЯ ПИВОВАРЕННОГО

## ГОСТ 5060-86 ЯЧМЕНЬ ПИВОВАРЕННЫЙ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

	1 класс	2 класс
ГОСТ	5060-86	5060-86
влажность, % не более	12,8	12,8
зерно, % не более	10,8	
сорная примесь, % не более	0,20	0,20
зерновая примесь, % не более	0,20	0,20
обломки зерна, % не более	0,20	0,20
кислотность, % не менее	0,2	0,2
кислотность, % не менее	0,2	

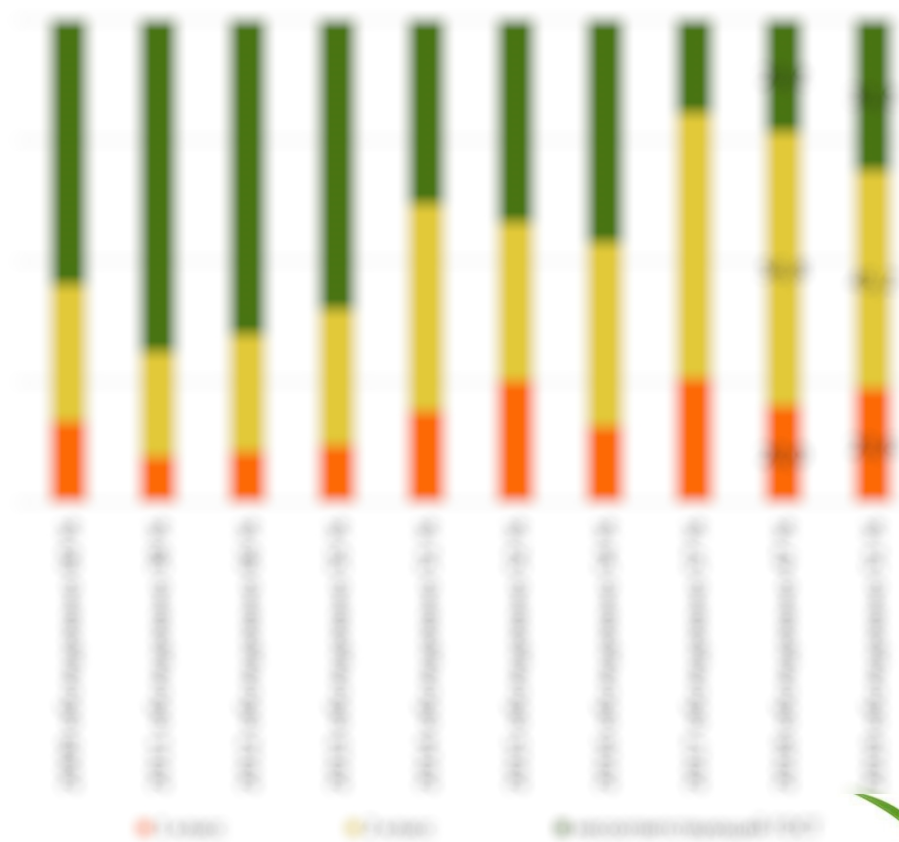


# МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА ЯЧМЕНЯ ПИВОВАРЕННОГО УРОЖАЯ 2019 ГОДА

выполнен в 2020 году (данные)



выполнен в 2020 году (данные)



\*По данным ФГБУ ЦОКЗ

ФГБУ «ЦЕНТР ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗЕРНА»

ФОРУМ «ПИВОВАРЕННАЯ ОТРАСЛЬ РФ — 2030: ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ»

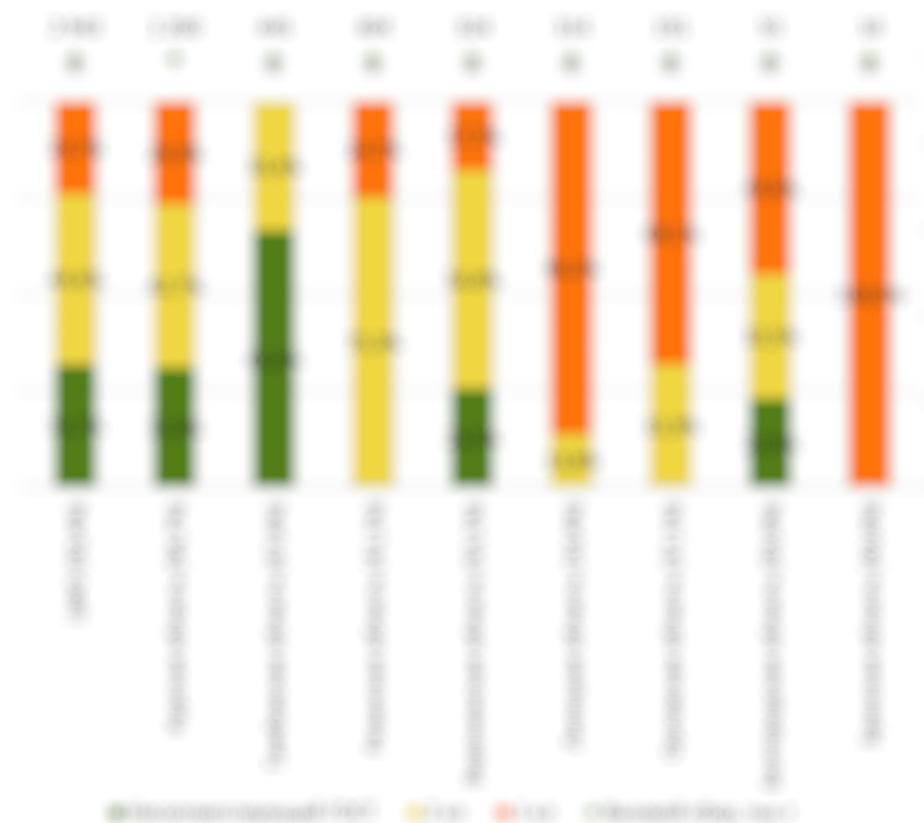
Г. МОСКВА

6-7 ФЕВРАЛЯ 2020 ГОДА



# МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА ЯЧМЕНЯ ПИВОВАРЕННОГО УРОЖАЯ 2019 ГОДА

Центральный федеральный округ (ЦФО)



\*По данным ФГБУ ЦОКЗ



# МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА ЯЧМЕНЯ ПИВОВАРЕННОГО УРОЖАЯ 2019 ГОДА

Исследования выполнены в соответствии с программой мониторинга качества зерна



\*По данным ФГБУ ЦОКЗ



# РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ЯЧМЕНЯ ПИВОВАРЕННОГО ПО КЛАССАМ ПО СУБЪЕКТАМ РФ В 2019 ГОДУ



# СРЕДНЕВЗВЕШЕННЫЕ КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯЧМЕНЯ ПИВОВАРЕННОГО





# ДИНАМИКА ПРОИЗВОДСТВА В РФ

СОРТАЖ = 0,000,0 ТЫС. Т (2017-2020)



СОРТАЖ = 0,000,0 ТЫС. Т (2017-2020)

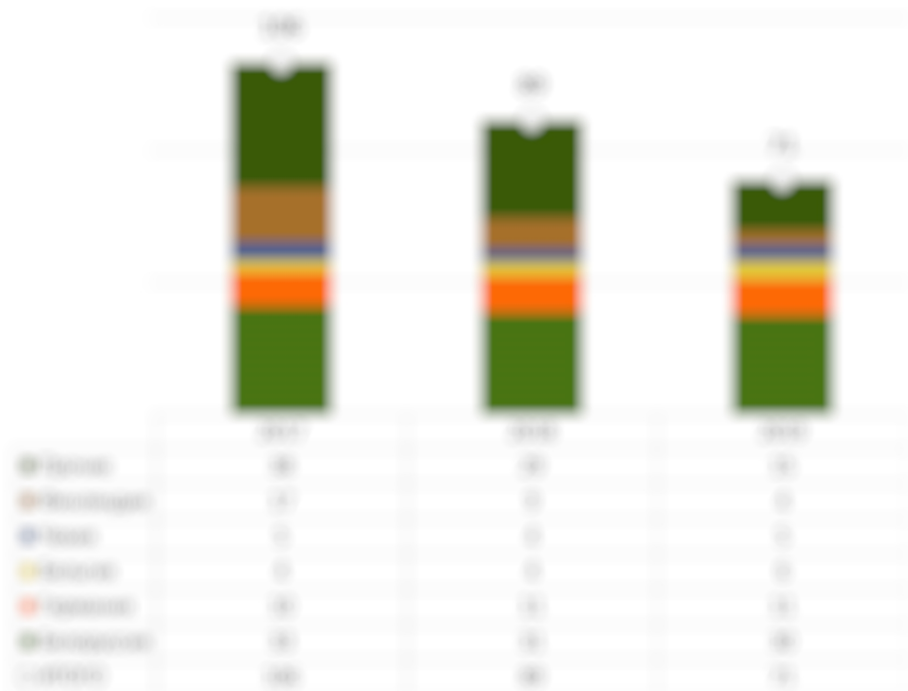


СОРТАЖ = 0,000,0 ТЫС. Т (2017-2020)



# ИМПОРТ ПИВОВАРЕННОГО СОЛОДА И ЯЧМЕНЯ НА ТЕРРИТОРИЮ РФ

СОЛОДА — 20 ТЫС. Т, 2016-2018 ГГ.

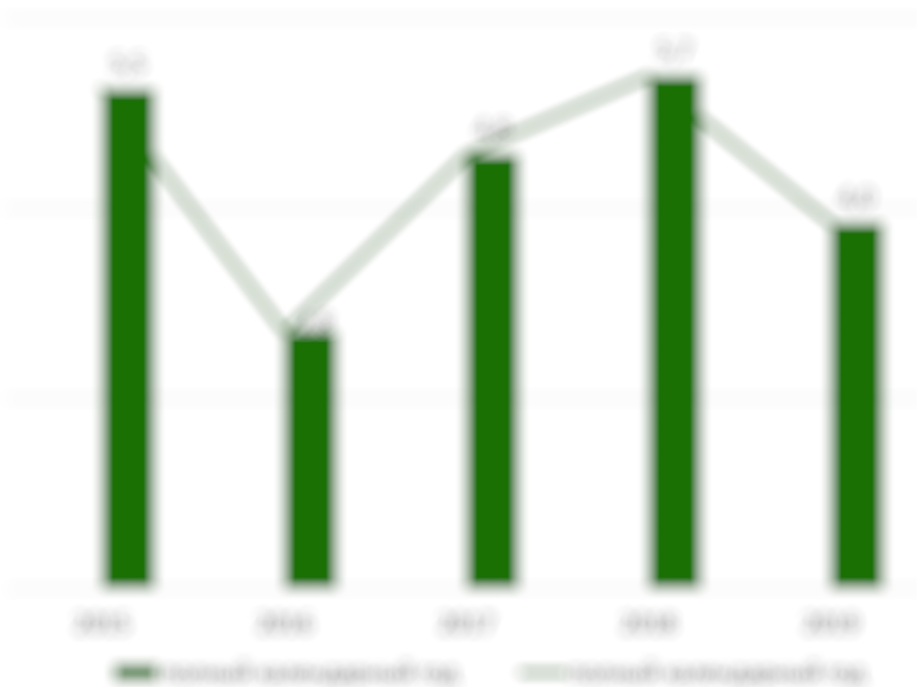


ЯЧМЕНЬ — 20 ТЫС. Т, 2016-2018 ГГ.



# ЭКСПОРТ РОССИЙСКОГО ЯЧМЕНЯ, ТЫС. Т

ЭКСПОРТ ЯЧМЕНЯ В ДИКИНУЮ СТРАНУ  
США И КАНАДУ



ЭКСПОРТ ЯЧМЕНЯ В РАЗНЫЕ СТРАНЫ-ИМПОРТЕРЫ, ТЫС. Т



# ЭКСПОРТ РОССИЙСКОГО СОЛОДА, ТЫС. Т

ЭКСПОРТ СОЛОДА В РАЗЛИЧНЫЕ СТРАНЫ-ИМПОРТЕРЫ, ТЫС. Т



ЭКСПОРТ СОЛОДА В РАЗЛИЧНЫЕ СТРАНЫ-ИМПОРТЕРЫ, ТЫС. Т



## ПОДПИСКА НА АНАЛИТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ



**ФГБУ «ЦЕНТР ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗЕРНА»**

**WWW.FCZERNA.RU**

**+7 (499) 267-30-15**

### **АНАЛИЗ ЭКСПОРТА ЗЕРНА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ**

В РАЗРЕЗЕ СТРАН-ИМПОРТЕРОВ, ГРУПП И ВИДОВ ПРОДУКЦИИ, ПОРТОВ, КОМПАНИЙ-ЭКСПОРТЕРОВ

*Периодичность: еженедельно нарастающим итогом, итоговый за год*

### **АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ЭКСПОРТИРУЕМОЙ ПШЕНИЦЫ**

В РАЗРЕЗЕ КЛАССОВ, КАЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК (МАССОВАЯ ДОЛЯ БЕЛКА, НАТУРА, ЧП, МАССОВАЯ ДОЛЯ СЫРОЙ КЛЕЙКОВИНЫ), СТРАН-ИМПОРТЕРОВ

*Периодичность: ежемесячно нарастающим итогом, итоговый за год*

### **АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ЗЕРНА НОВОГО УРОЖАЯ**

МОНИТОРИНГ ЗЕРНА (ПШЕНИЦА МЯГКАЯ, ПШЕНИЦА ТВЕРДАЯ, ЯЧМЕНЬ, ЯЧМЕНЬ ПИВОВАРЕННЫЙ, РОЖЬ) В РАЗРЕЗЕ ОБСЛЕДОВАННЫХ ФО, ОБЛАСТЕЙ ПО КЛАССАМ И КАЧЕСТВЕННЫМ ХАРАКТЕРИСТИКАМ

*Периодичность: еженедельно нарастающим итогом в период уборки, итоговый за год*

### **АНАЛИЗ ИМПОРТА ЗЕРНА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ**

В РАЗРЕЗЕ СТРАН-ЭКСПОРТЕРОВ, ГРУПП И ВИДОВ ПРОДУКЦИИ, ПОРТОВ

*Периодичность: ежемесячно нарастающим итогом, итоговый за год*





**БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ**

**ФГБУ «ЦЕНТР ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗЕРНА»**

**+ 7 (499) 267-30-15    [HTTP://WWW.FCZERNA.RU/](http://www.fczerna.ru/)**