

„Tradycyjnie warzone” z niemieckiego dziadostwa

21 lipca 2012

Prezes Polskiego Związku Producentów Chmielu alarmuje: polska tradycja chmielarstwa upada, wypierana przez gorszej jakości surowiec z zagranicy. Na potwierdzenie tych słów właśnie postanowiono o likwidacji spółki Puławski Chmiel.

Jak informuje PortalSpożywczy.pl, produkcja większości znanych polskich marek piw już od kilku lat bazuje na zagranicznym chmielu. – „W 2011 r. zaimportowano do Polski (w większości z Niemiec) 10,5 tysiąca ton chmielu w postaci produktów” – mówi Jan Madej, prezes Polskiego Związku Producentów Chmielu. Liczba plantatorów chmielu w Polsce dramatycznie spada – według Madeja w ciągu ostatnich kilkunastu lat zmniejszyła się o połowę i obecnie wynosi niewiele ponad 650 gospodarstw. Spadają też ceny polskiego chmielu. – „Ceny płacone polskim plantatorom były o prawie 40 proc. niższe niż średnia w całej Unii Europejskiej” – mówi prezes PZPC.

„Pielęgnowana przez wieki tradycja uprawy chmielu w Polsce, przez tak nieodpowiedzialną i nieuczciwą postawę koncernów piwnych, szukających zysków za wszelką cenę, może niebawem stać się kolejnym ginącym symbolem naszej gospodarki. Już dzisiaj dochodzi do sytuacji, kiedy to tradycyjne polskie marki piw produkowane są z surowca wątpliwej jakości, pochodzącego z Niemiec, a co za tym idzie, oszukiwania klientów co do pochodzenia chmielu w sprzedawanym piwie. A pochodzenie chmielu ma ogromne znaczenie dla walorów smakowych oraz jakości kupowanego przez Polaków piwa” – dodaje Jan Madej.

Jego zdaniem, pomimo opracowanych w Polsce najnowszych technologii przetwórstwa szyszek chmielowych – unikalnych na skalę światową – kolejne zakłady produkujące granulaty

chmielowy stają na krawędzi bankructwa. Podkreśla, że przyczyną obecnej sytuacji jest agresywna polityka światowych koncernów. Nie bez znaczenia jest również brak konkretnej pomocy ze strony resortu rolnictwa czy przedstawiciele komisji sejmowych odpowiedzialnych za ten obszar gospodarki.

Spółka Puławski Chmiel, która w ubiegłym roku przerobiła blisko jednej czwartej produkcji chmielu w Polsce, zostanie zlikwidowana. Powodem jest brak zapotrzebowania na granulaty i ekstrakt chmielowy, który browary sprowadzają z Niemiec. W 2011 r. Puławski Chmiel przerobił ok. 1/4 produkcji chmielu w Polsce. „Spółka Puławski Chmiel nie będzie w tym roku kupować chmielu, bo nie ma odbiorców. Na początku lipca zapadła decyzja o likwidacji spółki” – powiedział PAP August Turczyn, kierownik przetwórci ekstraktów roślinnych w Instytucie Nawozów Sztucznych w Puławach (lubelskie). Instytut jest współudziałowcem likwidowanej spółki, ma w niej 10 proc. udziałów, pozostałe należą do osób prywatnych. Spółka wykorzystywała instalacje należące do Instytutu.

Jak podał Turczyn, Puławski Chmiel przerobił w ubiegłym roku na granulaty i ekstrakt około 600 ton chmielu, podczas gdy cała krajowa produkcja wyniosła ponad 2,4 tys. ton. Dało to Polsce czwarte miejsce w Unii Europejskiej. Około 90 proc. krajowej produkcji chmielu pochodzi z woj. lubelskiego.

W ubiegłym roku przetwórcy, jak wynika z danych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, kupili od plantatorów niespełna 2 tys. ton szyszek chmielowych, a reszta została w magazynach rolników. Turczyn zaznaczył, że kryzys na rynku chmielu trwa na polskim rynku od 2007 r. „Ceny chmielu w kraju były wtedy wysokie i wiele dużych koncernów piwowarskich podpisało wieloletnie umowy na dostawy granulatu i ekstraktu z chmielu z niemieckimi kontrahentami” – powiedział Turczyn. Zaznaczył, że polscy przetwórcy od tego czasu mieli coraz większe problemy ze sprzedażą produktów z chmielu.

Spółka Puławski Chmiel prowadziła produkcję m.in. w

nowoczesnym zakładzie w Suchodołach koło Fajstawic, wyposażonym w linie do produkcji granulatów z chmielu oraz magazyny, w tym chłodnicze. Wcześniej zakład należał do spółki Polski Chmiel, która zainwestowała w jego budowę około 16 mln zł, a w 2010 r. została postawiona w stan upadłości. Polski Chmiel popadł w kłopoty finansowe po tym, jak jeden z browarów nie kupił od niej w 2008 r., mimo wcześniejszych deklaracji, dużej partii granulatu z chmielu.

Polski Związek Producentów Chmielu z siedzibą w Wilkowie już od kilku miesięcy alarmuje o dramatycznej sytuacji plantatorów. „By uprawa była opłacalna, kilogram szyszek powinien kosztować nie 12, a 20 zł. Tymczasem wielu plantatorów zmuszonych było ostatnio sprzedawać zapasy nawet po 80 groszy za kg. Coraz więcej chmielników jest nieuprawianych” – podkreślił prezes związku Jan Madej.

W obliczu narastającego problemu ciekawy komunikat wydał Browar Amber z Bielkówek k. Gdańska – prekursor konsumenckiej mody na picie piwa z niewielkich, regionalnych browarów, oferujących produkty zupełnie inne niż masowo wytwarzana piwopodobna tandeta z wielkich koncernów. Browar Amber podkreślił, że przyprawia piwo chmielem od polskich plantatorów. I choć wydaje się to całkiem naturalne, w rzeczywistości to jeden z nielicznych przykładów na naszym rynku – podaje spółka w komunikacie. Jak tłumaczą przedstawiciele Browaru Amber, większość browarów importuje chmiel przede wszystkim z Niemiec, ale również z... Chin. Powody? W latach 90. I na początku XXI w. Polska była samowystarczalna w produkcji chmielu i zabezpieczała potrzeby browarów. Polscy plantatorzy nie mieli problemów ze zbytem. – „Warto ratować polskich chmielarzy, ponieważ ten surowiec jest doskonałej jakości” – mówią przedstawiciele Browaru Amber.

Produkcją chmielu zajmują się wielopokoleniowe gospodarstwa, z historią i tradycją. Takiej wiedzy i takiego doświadczenia nie zdobywa się z dnia na dzień. Dlatego Browar Amber robi zakupy u polskich producentów. To nie tylko sentyment. To również

miejsca pracy i źródło dochodu dla wielu polskich przedsiębiorstw – podkreślają przedstawiciele browaru.

Źródło: [Nowy Obywatel](#)