Г.О. Кундєєва, канд. екон. наук, асист.

СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ

Розглянуто сучасний стан м'ясної промисловості, проаналізовано основні проблеми її розвитку та зазначено напрями їх подолання.

The modern state of meat industry is considered, the basic problems of its development are analysed and directions of their overcoming are marked.

Ключові слова: м'ясна промисловість, сировинний сектор, торговельний монополізм, стандартизація продукції і маркування ГМО.

Keywords: meat industry, raw material sector, point-of-sale monopolism, standardization of products and marking of GMO.

Швидкі зміни економічної ситуації в Україні, що пов'язані зі світовою продовольчою та фінансовою кризами, вимагають посилення уваги до харчової промисловості. За своїм внеском у ВВП країни харчова промисловість посідає друге місце (близько 18,5% у 2009 році) [3]. Слід зазначити, що до складу харчової промисловості України входять харчосмакова, молочна, рибна та м'ясна промисловість. Частка останньої у загальному обсязі реалізованої продукції харчової промисловості складає майже 15% [3]. Також необхідно зазначити, що харчова промисловість відіграє значну роль у забезпеченні продовольчої безпеки країни. Під продовольчою безпекою розуміють можливості країни в забезпеченні населення достатньою кількістю харчових продуктів, що задовольняють енергетичні потреби людини. Харчова й біологічна цінність продуктів харчування звичайно визначається їхньою здатністю задовольняти фізіологічні потреби людини в білках, жирах, вуглеводах, вітамінах, мінеральних елементах, енергії, у незамінних амінокислотах тощо. При розгляді продовольчої проблеми основна увага приділяється заповненню дефіциту життєво необхідних речовин, у першу чергу, білка, а одним із основних його джерел є м'ясо та м'ясопродукти. Таким чином, наведені факти вказують на значну роль м'ясної промисловості у вирішенні питань економічного та соціального розвитку України. Дослідженнями різних аспектів розвитку вітчизняної м'ясної промисловості займаються такі вчені як Саблук П.Т., Бойко В.І., Попов В.І. , Кваша С.М., Драган О.І та ін. Метою даної роботи є дослідження сучасного стану та перспектив розвитку м'ясної промисловості України.

За останні двадцять років вітчизняна м'ясна промисловість перебуває у досить складній ситуації, що, насамперед, пов'язано з її сировинним сектором. Політична і економічна нестабільність негативно позначилися на тваринницькому комплексі України. Прийнята в 90-ті роки концепція переходу від крупнотоварного до дрібнотоварного виробництва негативно вплинула на стан та подальший розвиток сировинної бази м'ясної промисловості. На сьогодні, у порівнянні з 1990 р., поголів'я великої рогатої худоби скоротилося більш, ніж у 4 рази, свиней – майже у 3 рази, птиці – у 1,5 рази. Як свідчать дані Держкомстату, на 01.01.2010 в усіх категоріях господарств поголів'я великої рогатої худоби

становило 4,9 млн. гол, свиней – 7,1 млн. гол, птиці – 191 млн. голів (1990 р. – 25,2 млн. гол., 19,9 млн. гол., 255,1 млн. гол. відповідно). Виробництво м'яса всіх видів у забійній вазі на 1.01. 2010 р. склало 2,7 млн. т, проти 4,36 млн. т. у 1990 р. [3].

Вище вказані структурні зрушення у тваринництві та значний дефіцит м'ясної сировини не могли не позначитися на експортно-імпортній складовій м'ясної промисловості. Аналіз співвідношення експорту-імпорту свідчить про те, що імпорт м'яса та м'ясопродуктів в Україну збільшився з 34 тис. т. у 2000 р. до майже 500 тис. т. у 2009 р. [6]. Країна стає імпортозалежною. Слід зазначити, що в структурі імпорту м'ясопродуктів основну частину (58,8%) складає м'ясо птиці, частка свинини – 38,1%, а мороженої яловичини – 1,6%. Для виробництва ж ковбасних виробів, в першу чергу, необхідні яловичина й свинина в пропорції 30% до 70%. М'ясо птиці необхідне лише для виробництва варених ковбасних виробів і в обсягах від 5 до 10 % м'ясної сировини [5]. Таким чином, виходячи з аналізу складу імпортованої та власної м'ясної сировини можна стверджувати, що яловичина стає стратегічним ресурсом для вітчизняних виробників ковбасних виробів.

Необхідність усунення диспропорцій в складі м'ясної сировини обумовлена і тим фактом, що в останні роки відбувається поступова зміна структури м'ясопереробки у бік нарощування виробництва готових видів продукції, насамперед ковбасних виробів та напівфабрикатів, і скорочення виробництва м'яса. Нарощування виробництва готових м'ясних продуктів та напівфабрикатів викликане сучасними ринковими тенденціями, які обумовлені зміною стандартів споживання значної частини населення, пов'язаних зі скороченням часу на приготування їжі.

Динаміка складу м'ясної продукції, виробленої на українських м'ясопереробних підприємствах за 2005-2009 рр. наведена у табл.1.

Таблиця 1. Динаміка виробництва окремих груп м'ясопродуктів в Україні за 2005-2009 рр.

Окремі групи м'ясопродуктів	Роки				
	2005	2006	2007	2008	2009
1	2	3	4	5	6
М'ясо, тис. т	625	772,2	935,3	919,4	920,7
У % до попереднього року	-	123,6	121,1	98,3	100,1
у тому числі:					
яловичина морожена, тис. т	50,1	43,9	58,9	37,2	25,6
У % до попереднього року	-	87,6	134,2	63,2	68,8
яловичина охолоджена тис. т	143	156,0	141,6	112,1	79,7
У % до попереднього року	-	109,1	90,8	79,2	71,1
свинина морожена тис. т	18	25,4	22,9	14,0	5,1
У % до попереднього року	-	141,1	90,2	61,1	36,4
свинина охолоджена тис. т	81,4	130,0	154,9	125,5	97,5
У % до попереднього року	-	159,7	119,2	81,0	77,7
м'ясо птиці охолоджене тис. т	274	326,0	470,6	555,3	632,9
У % до попереднього року	-	119,0	144,4	118,0	114,0
м'ясо птиці морожене тис. т	57,9	90,5	86,4	75,3	79,8

Продовження табл..1

1	2	3	4	5	6
У % до попереднього року	-	156,3	95,5	87,2	106,0
Ковбасні вироби тис. т	309	301,9	320,2	322,0	260,0
У % до попереднього року	-	97,7	106,1	100,6	80,7
у тому числі:					
варені, сосиски і сардельки тис. т	205	191,0	210,0	209,0	171,0
У % до попереднього року	-	93,2	109,9	99,5	81,8
напівкопчені тис. т	52,5	55,6	56,5	56,3	46,6
У % до попереднього року	-	105,9	101,6	99,6	82,8
варено-копчені, тис. т	20,5	26,6	31,9	26,3	19,2
У % до попереднього року	-	129,8	119,9	82,4	73,0
копчено-запечені, тис. т	4,6	5,3	6,9	7,8	6,1
У % до попереднього року	-	115,2	130,2	113,0	78,2

Джерело: складено автором на основі [3; 6]

Дані таблиці свідчать про те, що найбільші темпи росту в м'ясопереробній галузі спостерігалися у 2005-2007 рр., особливо у виробництві м'яса птиці та ковбасних виробів (варено-копчених та копчено-запечених). Збільшенню виробництва цих груп м'ясопродуктів сприяв значний імпорт м'яса, а також зростання реальних доходів населення. Зростання доходів населення протягом 2000-2007 рр., згідно даних Державного комітету статистики, відбулося майже у шість разів за рахунок підвищення рівня мінімальної заробітної плати, розмірів пенсій і окремих видів соціальної допомоги. Це, відповідно, вплинуло на збільшення сукупних витрат громадян, а найбільш вагомою статтею (майже три п'ятих) всіх сукупних витрат домогосподарств залишаються витрати на харчування. Тобто, таке зростання добробуту послугувало підґрунтям щодо збільшення обсягів виробництва у м'ясній промисловості.

Світова економічна криза, починаючи з осені 2008 року, позначилася значним ростом цін на м'ясосировину, що вплинуло на рентабельність виробництва м'ясних продуктів і обмежило обсяги їх виробництва, а різке падіння добробуту населення України позначилося на обсягах споживання м'ясопродуктів. Індекс споживчих цін на товари і послуги у 2008 р. склав 122,3%, найбільше подорожчали м'ясо та м'ясопродукти – на 34 %. Слід зазначити, що подорожчання найближчих для м'ясопродуктів товарів-субститутів було нижчим: риба та продукти з риби подорожчали на 26,6 %, молоко - на 14,6 %, сир і м'який сир - на 9,5 % [3]. Таке економічне становище спровокувало зниження в 2008 році обсягів виробництва м'яса (яловичини та свинини) і ковбасних виробів, зокрема ковбасних виробів копчено-запечених, про що свідчать дані табл. 1.

Для багатьох розвинутих країн світу у 2009 р. спостерігалась девальвація, але в Україні індекс споживчих цін на товари і послуги склав 112,3 %, при цьому м'ясо та м'ясопродукти подорожчали на 6,2 % [3]. Подальше зниження добробуту населення спровокувало зниження попиту на м'ясну продукцію, що призвело до зниження виробництва м'яса (свинини та яловичини) та значного зменшення обсягів виробництва ковбасних

виробів. Найбільш значним було падіння обсягів виробництва у сегменті варено-копчених і копчено-запечених ковбас (на 27,0% та 21,8 % відповідно (табл. 1)).

Слід зазначити, що останні два кризові роки виявилися дуже складними для м'ясопереробних підприємств. Більш, ніж 45% з них припинили виробництво, інші використовують 15-30% власних виробничих потужностей. Основною причиною є зростаюча собівартість продукції (за останніх два роки послуги транспортування подорожчали на 21%, водопостачання – на 29%, газ – на 35%) та залежність від імпортної сировини, яка подорожчала паралельно з падінням курсу гривні [5].

Також, на нашу думку, небезпечним для вітчизняних м'ясопереробних підприємств є наростаюче протиборство в товаропровідних ланцюгах. Торговельні підприємства ввели такі правила роботи з постачальниками, що у сукупності дають ефект монополії. На сьогоднішній момент м'ясопереробні підприємства працюють на умовах, коли торгівельні підприємства не здійснюють передоплату за отриману продукцію, а після її реалізації гроші повертають невчасно. Більше того, понад 10% продукції повертається м'ясопереробним підприємствам у зв'язку з закінченням терміну зберігання внаслідок, насамперед, завищення цін торговельними підприємствами. На думку багатьох виробників м'ясопродуктів ціни великих мережних магазинів вищі майже на 70%, ніж відпускні. Утилізація поверненої продукції здійснюється за власні кошти підприємства, що негативно впливає на собівартість готової продукції. Однак слід відмітити і те, що великі м'ясопереробні підприємства самі пропонують підприємствам торгівлі бонуси та інші «невигідні» для себе умови, щоб отримати привілеї у продажу власної продукції [3].

Загалом виходить, що кожна ланка в товаропровідному ланцюжку працює проти інших, не менш важливих, ланок, а всі вони разом – проти споживачів. Виробників сільськогосподарської сировини не влаштовують закупівельні ціни, переробні підприємства не задоволені «поборами» торговельних мереж, а покупці не задоволені зростанням цін. Ця проблема не створена економічною кризою. Вона існувала і раніше, але тоді дефіцит бюджетів всіх учасників ринку можна було усунути доступними кредитами. На сьогодні практично неможливо отримати кредити, а якщо банки і дають їх, то під високий відсоток. Такий стан економіки, коли кредити малодоступні, бюджет країни невизначений, а підвищення добробуту й соціального захисту населення не відбувається, необхідно шукати нові інструменти для подолання торговельного монополізму. В Україні значно менше торговельних площ у розрахунку на одного покупця, ніж у державах Євросоюзу. Тому з розвитком ринку їх має стати більше, щоб між підприємствами торгівлі була конкуренція як за покупців, так і за постачальників. Власне, це і може призвести до зниження споживчих цін.

Ускладнює ситуацію для вітчизняних виробників м'ясопродуктів вступ до СОТ, а подальша євроінтеграція потребує відповідного коригування стратегій розвитку вітчизняних підприємств. Слід зазначити, що західні підприємства оснащені передовою лабораторною технікою, сучаснішим обладнанням, мають беззаперечний досвід та відповідну систему стандартизації. Тому більшість вітчизняних виробників м'ясопродуктів не витримають конкуренції, якщо до нашого ринку з'явиться вільний доступ для західних виробників.

Також у зв'язку зі вступом до СОТ постає питання щодо стандартизації м'ясної продукції, а саме ця проблема є дуже складною для вітчизняної м'ясної промисловості. У 2009 р. було прийняте рішення щодо закінчення терміну дії перехідного періоду введення ДСТУ на виробництво м'яса та м'ясопродуктів та їх обов'язкове застосування з 01.01.2010 р. [2]. Слід відмітити, що після розвалу СРСР союзні стандарти були визнані як міждержавні й діяли на всій території України, а їхній перегляд почався з 2005 року. На момент розробки національних стандартів ДСТУ продовжували діяти в «перехідному» варіанті. Пізніше були розроблені українські стандарти, у яких, на думку експертів, змінилася лише «обкладинка», а «рецептура», по суті, залишилася радянською. На думку багатьох експертів-технологів, у цих стандартах не були враховані досить важливі моменти технологічного характеру [1; 5]. На сьогодні існують зовсім інші параметри сировини, які необхідно було врахувати при розробці нових ДСТУ, тому що вітчизняні підприємства використовують у виробництві ковбасних виробів м'ясну сировину, яку отримують із багатьох країн світу, де застосовуються різні технології відгодівлі.

Із загального числа вітчизняних виробників м'яса й ковбасних виробів якісний продукт, у відповідності до розпорядження Держспоживстандарту України від 25.09.2008 р. №347 «Про забезпечення відповідності показників якості технічних умов вимогам законодавчих актів, технічних регламентів та національних стандартів» і розпорядженням голови Держспоживстандарту України від 15.05.2008 р. №149 «Про забезпечення якості м'ясо-молочної продукції», виробляють не більше 80 м'ясопереробних підприємств країни [5].

Найважливішим у даній ситуації є те, що собівартість такої продукції є дуже високою. До того ж, виробник ковбасних продуктів не завжди має можливість придбати охолоджену м'ясну сировину, що потрібна для виробництва певних ковбасних виробів за стандартами, а заміна сировини в ДСТУ не передбачена взагалі.

Згідно національних стандартів, готова м'ясна продукція має складатися: ковбаси вищого ґатунку - на 100% з високоякісного м'яса; ковбаси першого ґатунку - на 85% з м'ясної сировини (30% яловичина, 40% – свинина, 15% – сало свиняче); ковбаси другого – не менш, ніж на 75%. Застосування борошна, крохмалю, сої та інших добавок для ковбас першого та другого ґатунків повинно складати відповідно 15% і 25% [1]. Виходячи із закупівельних цін, ковбаса сирокопчена або сиров'ялена вищого ґатунку повинна коштувати в межах від 100 до 120 грн/кг. Така ковбаса, хоча вона й натуральна, але для багатьох українців недоступна, і тому постає питання – хто буде купувати цю продукцію. Ті споживачі, які на цей час можуть її купувати, забезпечують дуже обмежений сегмент ринку, більше того, їхній попит задовольнявся повністю і до вступу в дію нових ДСТУ. Розширення ж даного сегменту ринку неможливе через низьку платіжоспроможність населення.

Слід зазначити, що через введення в дію нових ДСТУ сегмент дешевої ковбаси з ринку не зникне, тому що на неї є великий попит. Саме тому дуже гостро постає питання щодо розробки і впровадження національного стандарту України для м'ясо-рослинної продукції та продукції, що містить м'ясо [1]. Згідно нових вимог, покупець буде точно знати, з чого така продукція вироблена. Також з метою подолання дезінформації підприємствам заборонено використовувати назви власних м'ясних продуктів щодо назв м'ясо-рослинних

виробів, наприклад, «лікарська нова» чи «столична плюс». Але на час вступу в дію закону, згідно якого всі ковбасні вироби мають бути виготовлені відповідно до стандартів, а не технічних умов, національний стандарт щодо м'ясо-рослинної продукції не розроблений. На сьогодні частина м'ясопереробних підприємств працює з використанням ТУ, а частина виробляє продукцію відповідно до національних стандартів. Але, якщо Україна є членом СОТ і ближчі перспективи розвитку країни пов'язані з поглибленням євроінтеграції, то, на нашу думку, найбільш доцільним було б впровадження стандартів, які адаптовані до стандартів, що розроблені Комісією Кодекс Алементаріус. Стандарти цієї організації є всесвітнім орієнтиром для виробників і міжнародної торгівлі харчовими продуктами. Але наразі в Україні набув чинності один стандарт, який гармонізований до стандартів Кодексу Алементаріус і 16 національних стандартів знаходяться у стадії доробки, але вони не пов'язані з м'ясною промисловістю [2].

Виходячи з того, що сьогодні вітчизняні м'ясопереробні підприємства застосовують у виробництві ковбасних виробів імпортну м'ясну сировину сумнівної якості та добавки (соєвий білок), постає питання щодо безпеки та якості виробленої продукції. З початку 2010 року Укрметртестстандарт активно перевіряє м'ясопереробні підприємства щодо відповідності їх продукції основним показникам безпеки. Перші перевірки показали, що порушення є в кожного другого виробника, 60% недоліків - це подовжений або взагалі не зазначений термін придатності, умови зберігання ковбасних виробів, відхилення від рецептури та маркування продукції, яка містить ГМО [2].

Слід зазначити, що майже 30% продуктів харчування в Україні містять ГМО, і хоча ризики споживання таких продуктів повністю не вивчені, але вже є певні статистичні дані, які підтверджують вплив ГМО на виникнення алергічних реакцій, стійкості мікрофлори до антибіотиків, відтермінованої теригенної дії (відхилення у розвитку плоду дитини). На сьогодні в системі Держспоживстандарту України діє 13 лабораторій, які здатні визначати якісний та кількісний зміст ГМО у готовій харчовій продукції та продовольчій сировині [2]. Суть системи відстеження полягає в тому, що на першій стадії розміщення на ринку товарів, що складаються з ГМО або містять ГМО, оператори повинні забезпечити передачу такої інформації в письмовій формі операторові, який отримує товар. Така інформація має обов'язково передаватися і на всіх наступних стадіях розміщення товару на ринку від одного оператора до іншого, і споживач повинен мати достовірну інформацію щодо продукції, яка вироблена із застосуванням ГМО.

Саме впровадження на м'ясопереробних підприємствах системи менеджменту якості підприємства за міжнародними стандартами ISO 9000 дає можливість створити відрегульований механізм попереджувальних заходів щодо появи претензій до якості виробленої продукції. Лідери м'ясної промисловості, такі як ТОВ «М'ясокомбінат Ювілейний», ЗАТ «Луганськм'ясо», ТОВ «Глобінський м'ясокомбінат», ТОВ «М'ясокомбінат «Ятрань», орієнтуються на бездоганну якість власної продукції. Вони гармонізували стандарти якості з міжнародними, отримавши сертифікат відповідності щодо системи контролю ISO 9001:2001 [5]. На нашу думку, сприяє якості виробленої продукції вказаних

м'ясопереробних підприємств той факт, що вони мають власну тваринницьку базу і розглядають питання щодо створення власної кормової бази.

Підсумовуючи вище вказане, необхідно зазначити, що головною проблемою вітчизняних м'ясопереробних підприємств є м'ясна сировинна база і вирішити цю проблему без заходів на державному рівні неможливо. Стимулювання споживчого попиту також є прерогативою держави. Але чесна конкуренція у м'ясній галузі та відповідні дії антимонопольного комітету в змозі подолати торговельний монополізм, і тим самим сприяти зростанню споживчого попиту. Також необхідно прискорити розробку національних стандартів, які б нормували виробництво ковбасної продукції «середнього» та «низького» цінового сегментів, тобто продуктів, до складу яких входять якісні замінники м'ясної сировини (рослинний та тваринний білок, стабілізатори та інші речовини, що мають природне походження). Щодо підвищення безпеки м'ясної продукції, необхідно прийняти законопроекти: «Про загальну безпеку продукції» та «Про відповідальність за дефектну продукцію», які зареєстровані у Верховній Раді у 2009 році. З прийняттям цих законів в Україні однакову відповідальність будуть нести як вітчизняні виробники, так і імпортери, а зараз повну відповідальність за появу неякісної продукції на ринку несуть тільки вітчизняні товаровиробники.

Література:

1. Корнієнко І. Якість молочної та м'ясної продукції як основа конкурентоспроможності на ринку / І. Корнієнко // Мясное дело. – 2010. – № 1. – С. 15 – 17.
2. Московська Н. На захисті прав та інтересів усього суспільства / Н. Московська // Мясное дело. – 2010. – № 2. – С. 28 – 30.
3. Пике с набором высоты. Мясная отрасль: итоги, проблемы, перспективы Мир Продуктов. – 2010. – 1 (60). – С. 14–16.
4. Офіційний сайт [Електронний ресурс] – Режим доступу: http:ukrstat.gov.ua
5. Попов В.І. Тенденции развития мясной отрасли: мнение эксперта /В.І. Попов // Мир Продуктов. – 2009. – 10 (59) – С. 13–15.
6. Рынок мяса и мясных продуктов Украины. // Мясное дело. – 2010. – № 2. – С. 19 – 26.