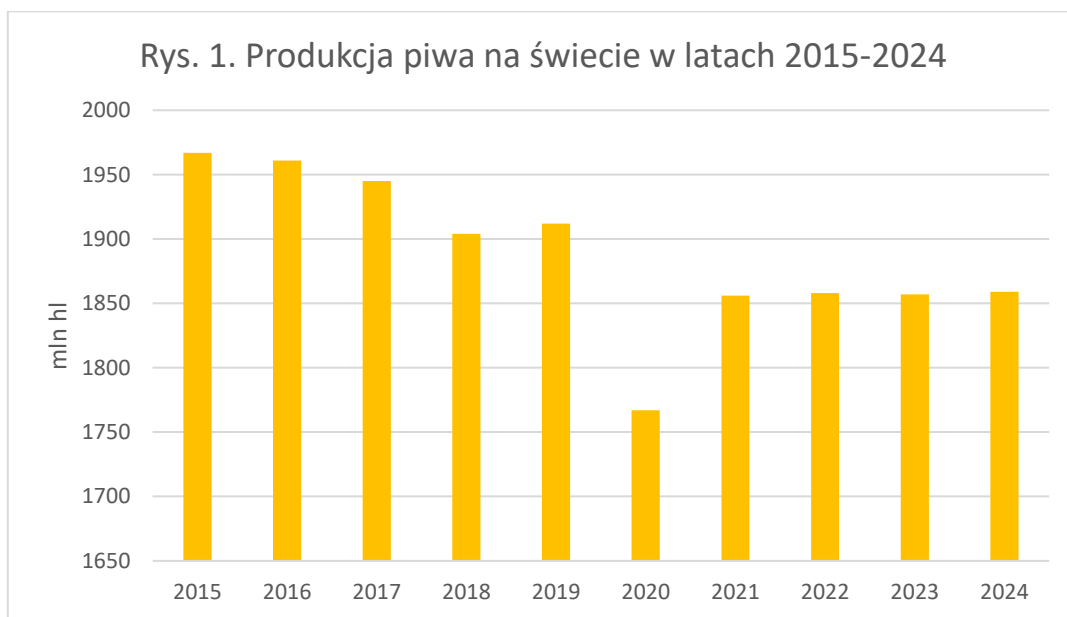


Rynek chmielu w Polsce – analiza aktualnej sytuacji na tle zmian na światowym rynku

Urszula Skomra

Ostatnie lata są niezwykle trudne dla branży chmielarskiej w Polsce. Producenci chmielu borykają się zarówno z problemem niskich cen szyszek, jak i trudnościami ze zbytem wyprodukowanego surowca. Zapotrzebowanie na chmiel jest mocno uzależnione od kondycji branży piwowarskiej, bowiem zdecydowana większość wyprodukowanych szyszek jest wykorzystywana do produkcji piwa. Wykorzystanie chmielu przez przemysł kosmetyczny, czy farmaceutyczny jest nadal znikome, mimo że coraz więcej badań wskazuje na jego różnorodne właściwości prozdrowotne.

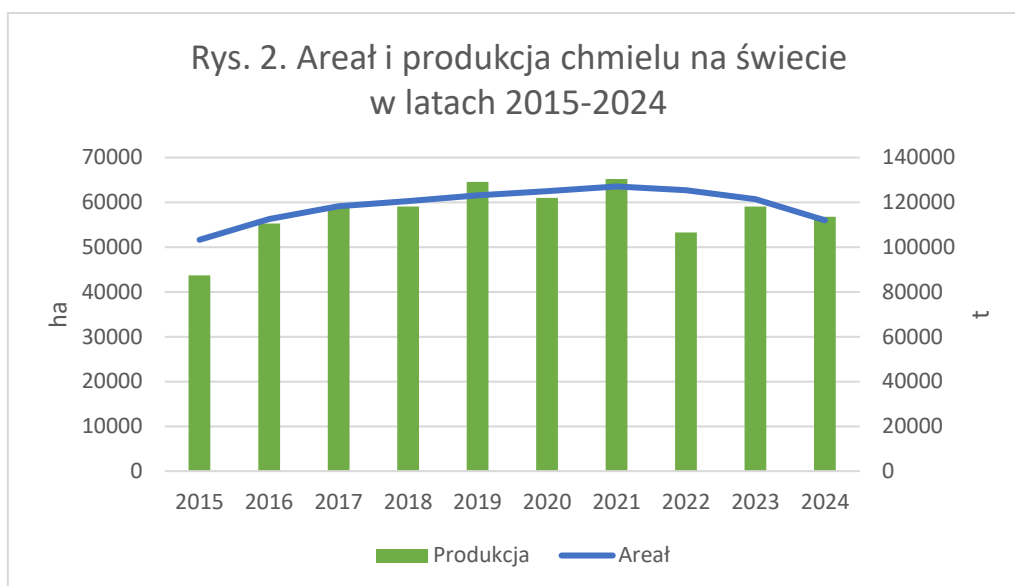
Niestety ostatnie lata, to również trudny okres dla przemysłu piwowarskiego. Trend spadkowy w produkcji piwa na świecie pojawił się już na początku rozpatrywanej dekady, ale największe załamanie produkcji (o blisko 8%) nastąpiło w 2020 r. po wybuchu pandemii COVID-19 (rys.1). W kolejnych latach światowa produkcja piwa wprawdzie wzrosła ale nie osiągnęła poziomu sprzed pandemii.



Źródło danych: Hopsteiner Guidelines for Hop Buying 2015 i kolejne lata

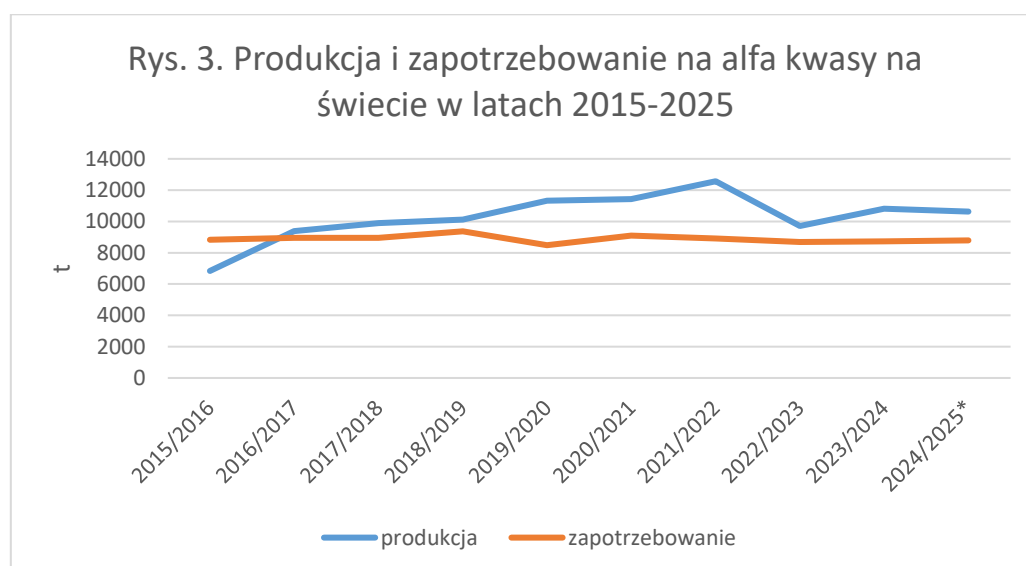
Podobnie wygląda sytuacja na rynku piwa w Polsce. Zgodnie z danymi Głównego Urzędu Statystycznego produkcja piwa w Polsce spadła z poziomu 40,5 mln hl w 2015 r. do 34,1 mln hl w 2024, co oznacza spadek o 15,8%.

Konsekwencją zmniejszenia produkcji piwa na świecie było zmniejszenie popytu na chmiel. Tymczasem światowy areał chmielu wzrastał systematycznie do roku 2021, kiedy to osiągnął 63 544 ha, a znaczący spadek o około 5000 ha zanotowano dopiero w 2024 r. (rys. 2). Podobne tendencje widoczne są w zakresie produkcji chmielu.



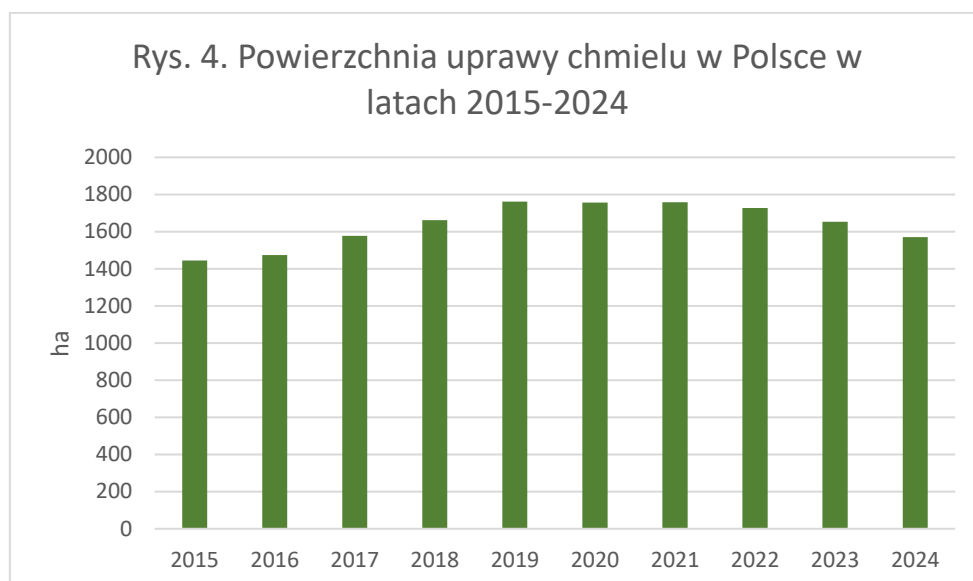
Źródło danych: Hopsteiner Guidelines for Hop Buying 2015 i kolejne lata

W procesie produkcji piwa, chmiel lub produkty chmielowe (granulaty, ekstrakty) są dawkowane w oparciu o zawartość alfa kwasów. Alfa kwasy to najważniejsze metabolity chmielu, które nadają piwu charakterystyczną goryczkę. Zawartość tych związków w szyszkach jest zróżnicowana w zależności od odmiany oraz jest w dużym stopniu modyfikowana przez warunki pogodowe w sezonie wegetacyjnym. Produkcja alfa kwasów, która jest wypadkową plonu szyszek i zawartości tych związków w surowcu, jest zatem zróżnicowana w poszczególnych latach. Równowaga pomiędzy produkcją alfa kwasów, a zapotrzebowaniem na te składniki generowanym przez browary, gwarantuje stabilną sytuację zarówno w sektorze piwowarskim, jak i na rynku chmielu. Niestety, wzrost powierzchni uprawy chmielu przy jednoczesnym zmniejszeniu popytu na skutek spadku produkcji piwa, doprowadził do znacznej nadprodukcji alfa kwasów w skali światowej. Podaż alfa kwasów stale przewyższa popyt od 2016 r., a szczególnie duża nadprodukcja miała miejsce w latach 2019-2021 (rys.3).



Źródło danych: Hopsteiner Guidelines for Hop Buying 2015 i kolejne lata

Konsekwencje nadprodukcji odczuli producenci chmielu w wielu krajach, w tym również w Polsce, która jest częścią globalnego rynku.



Źródło danych: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

W latach 2015-2019 powierzchnia uprawy chmielu w Polsce systematycznie zwiększała się do poziomu około 1750 ha, na którym utrzymywała się przez kolejne trzy lata (rys.4). Pierwszy poważny spadek areалу nastąpił w roku 2023, kiedy to ubyło w Polsce blisko 76 ha chmielu. Tendencja ta nasiliła się w roku 2024, w którym powierzchnia uprawy chmielu zmniejszyła się o kolejne 82 ha. Łącznie, od roku 2019 w Polsce ubyło 191,5 ha chmielu, co stanowi ponad 10% areálu. Redukcja powierzchni nie dotyczyła w równym stopniu wszystkich uprawianych odmian. Największe spadki areálu zanotowano w przypadku odmian aromatycznych, takich jak Marynka (-31%), Lubelski (-25%) oraz Sybilla (-20%) (tab.1). Na stabilnym poziomie utrzymuje się powierzchnia niemieckich odmian Magnum, Perle i Hallertauer Tradition. Natomiast wzrost powierzchni uprawy nastąpił w przypadku polskiej odmiany Magnat.

Wskaźnikiem regresu w polskim chmielarstwie jest też zmniejszenie liczby plantatorów. Wg danych Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w 2019 r. chmiel uprawiało 680 producentów, podczas gdy w 2024 r. ich liczba zmniejszyła się do 579.

Tabela 1. Zmiany powierzchni uprawy najważniejszych odmian chmielu uprawianych w Polsce w latach 2019 i 2024

Odmiana	Powierzchnia uprawy 2019 r.	Powierzchnia uprawy 2024 r.	Różnica w ha	Różnica w %
Magnum	604,3	597,7	-6,6	-1,1
Lubelski	389,2	291,0	-98,2	-25,2
Marynka	338,5	233,7	-104,8	-31,0
Magnat	140,8	217,2	+76,4	+54,3
Sybilla	108,2	86,6	-21,5	-20,0
H. Tradition	63,2	58,8	-4,4	-7,0
Perle	62,0	53,5	-8,5	-13,7

Źródło danych: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

W Polsce produkuje się średnio około 3000 t szyszek chmielowych rocznie (tab. 2), co stanowi około 3% światowej produkcji chmielu. W ostatniej dekadzie obserwowano dość duże zróżnicowanie wielkości produkcji wynikające z wpływu warunków pogodowych na plonowanie roślin, ale również ze

zmian areału i asortymentu uprawianych odmian chmielu. Większość wyprodukowanych w Polsce szyszek chmielu pochodzi z odmian gorzcowych. Chmiel gorzcowy stanowi 65% całości produkcji.

Tabela 2. Produkcja chmielu (t) w Polsce w latach 2015-2024

Odmiany	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Średnio
Gorzcowe	1299	1926	1876	2082	2416	2217	2257	1947	2061	1778	1986
Aromatyczne	676	1118	1072	1086	1134	811	851	1477	1444	1175	1084
Ogółem	1975	3044	2948	3168	3550	3028	3108	3424	3505	2953	3070

Źródło danych: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Przeciętny plon chmielu w analizowanym okresie kształtował się na poziomie 1,96 t·ha⁻¹ (tab.3). Odmiany aromatyczne dawały plon o blisko 25% niższy w porównaniu z gorzcowymi, co jest ich cechą charakterystyczną.

Tabela 3. Średni plon chmielu (t·ha⁻¹) w Polsce w latach 2015-2024

Odmiany	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Średnio
Gorzcowe	1,79	2,42	2,21	2,20	2,37	2,06	1,98	2,22	2,23	2,14	2,16
Aromatyczne	1,44	1,86	1,72	1,71	1,78	1,36	1,54	1,74	1,88	1,59	1,66
Ogółem	1,64	2,18	2,01	2,00	2,14	1,81	1,84	1,98	2,12	1,88	1,96

Źródło danych: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Zawartość alfa kwasów w szyszkach odmian gorzcowych jest ponad dwukrotnie wyższa w porównaniu z aromatycznymi (tab.4), co w połączeniu z większym potencjałem plonowania daje dużą przewagę tych odmian w produkcji alfa kwasów. Przeciętnie w Polsce w ostatniej dekadzie produkowało się 284 t alfa kwasów, z czego blisko 82 % pochodziło z odmian gorzcowych (tab.5).

Tabela 4. Średnia zawartość alfa kwasów w szyszkach chmielu (%) w Polsce w latach 2015-2024

Odmiany	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Średnio
Gorzcowe	9,6	11,1	10,5	11,5	10,3	11,1	10,0	12,1	12,8	12,5	11,2
Aromatyczne	3,8	4,2	4,4	3,6	4,8	5,3	4,5	5,8	5,5	5,7	4,8
Ogółem	7,4	8,6	8,4	8,8	8,4	9,4	8,5	9,4	9,8	9,8	8,9

Źródło danych: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Tabela 5. Produkcja alfa kwasów (t) w Polsce w latach 2015-2024

Odmiany	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Średnio
Gorzcowe	136	215	201	239	255	283	266	236	265	222	232
Aromatyczne	31	47	48	41	62	58	38	86	80	67	56
Ogółem	167	262	248	280	317	341	264	322	345	289	284

Źródło danych: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Niestety, w ostatnich latach nasilają się problemy ze sprzedażą wyprodukowanego chmielu. Z danych publikowanych przez Komisję Europejską wynika, że w latach 2015-2022 ilość chmielu, który nie został skupiony w UE wahała się od 106 t w 2016 r. do 452 t w roku 2022 (tab.6). W tym samym okresie w Polsce ilość chmielu niesprzedanego wahała się od 8 t do 193 t, przy czym w latach 2020 i 2021 chmiel pochodzący z Polski stanowił większość chmielu niesprzedanego w UE, tj. odpowiednio 61,7% oraz 70,3%. Niepokojący jest również fakt, że udział chmielu niesprzedanego w całości produkcji chmielu w

Polsce zwiększył się w 2022 r. do 5,6%, podczas gdy w latach 2016-2019 stanowił on tylko od 0,3 do 1,1%.

Tabela 6. Ilość chmielu niesprzedanego (t) w Polsce i UE w latach 2015-2022

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
UE	135	106	178	231	115	193	111	452
Polska	60	8	9	26	40	119	78	193
Udział chmielu polskiego w całości chmielu niesprzedanego w UE (%)	44,4	7,5	5,1	11,3	34,8	61,7	70,3	42,7
Udział chmielu niesprzedanego w całości produkcji chmielu w Polsce (%)	3,0	0,3	0,3	0,8	1,1	3,9	2,5	5,6

Źródło danych: European Commission Hop Harvest Reports 2015-2022

Analiza sytuacji na światowym rynku chmielu wskazuje na pogłębiającą się od kilku lat nadprodukcję chmielu, co zapewne zwiększyło zapasy magazynowe produktów chmielowych, które mogą być przechowywane bez utraty właściwości nawet przez kilka lat. Z uwagi na to, w najbliższej perspektywie nie należy się spodziewać radykalnego zwiększenia zapotrzebowania na surowiec chmielowy, tym bardziej, że przemysł piwowarski również boryka się z trudnościami. Oznacza to niestety dalszą recesję w sektorze uprawy chmielu, która może objawiać się zarówno niskimi cenami skupu, jak i trudnościami ze zbytem surowca.

Źródła danych:

1. European Commission, Hop Harvest Reports 2015-2022 (https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/plants-and-plant-products/plant-products/hops/hops-reports_pl)
2. Hopsteiner Committed to the Brewer, Guidelines for Hop Buying 2015-2024. (<https://www.hopsteiner.com/news/type/guidelines/>)
3. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (dane niepublikowane)

Opracowano w ramach zadania 1.4 pt. „Utrzymanie wysokiej jakości elitarnego materiału sadzonkowego chmielu oraz ocena wartości rolniczej i cech użytkowych nowych klonów chmielu w warunkach produkcyjnych” finansowanego z dotacji budżetowej przeznaczonej na realizację zadań MRiRW w 2025 r.