

УДК 338.439.4

ЄМНІСТЬ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ М'ЯСА ТА ЯКІСТЬ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ

*К.О. Прокопенко, кандидат економічних наук
ДУ "Інститут економіки та прогнозування НАНУ"*

Досліджено стан вітчизняного ринку м'яса та м'ясопродуктів, оцінено його фактичну та потенційну ємність. Розглянуто проблеми якості м'ясної продукції.

Ключові слова: ринок м'яса та м'ясопродуктів, ємність ринку, споживання, якість продукції.

Постановка проблеми. Найбільш значною складовою аграрного комплексу є продуктовий підкомплекс, завданням якого є забезпечення продовольчої безпеки країни. Особливо напруженою в останні роки залишається ситуація із забезпечення населення м'ясом і м'ясними продуктами. Крім того, значною проблемою є низька якість продукції м'ясопереробних підприємств. Розгляду зазначених питань присвячено запропоновану статтю.

Аналіз останніх досліджень. Питанням продовольчої безпеки, виробництва і забезпечення основними продуктами харчування населення країни приділено значну увагу у публікаціях як вітчизняних, так і зарубіжних вчених. Дослідженням проблеми продовольчого забезпечення та якості продовольства в Україні приділяли значну увагу такі науковці, як Борщевський П.П., Дейнеко А.В., Крисанов Д.Ф., Пасхавер Б.Й., Саблук П.Т. [1-3] та ін.

Виклад основного матеріалу. Оцінюючи чи прогнозуючи ємність внутрішнього ринку, необхідно мати на увазі, що основним чинником збільшення споживання м'яса є насамперед зростання платоспроможності споживачів, і лише потім воно залежить від виробництва м'яса та м'ясопродуктів галузі та її зовнішньоекономічної діяльності. За оцінкою експертів, для того, щоб душеве споживання м'ясопродуктів збільшувалося на 4-5 кг щорічно, потрібно перевищення темпів зростання душевого доходу над темпами зростання споживчої ціни

Вісник аграрної науки Причорномор'я,
Випуск 2, 2010

м'яса на 6-8 відсоткових пункти. Поки ситуація на продовольчому ринку погіршується через зменшення платоспроможності населення. Якщо у 2008 р. реальні доходи населення порівняно з попереднім роком зросли на 7,8%, то у 2009 р. вони зменшилися на 8,9%.

В умовах загальнооекономічної кризи та стрімкого падіння доходів населення, на тлі загального зменшення споживання більш дешеві продукти рослинного походження витіснили в раціоні населення продукти тваринного походження. За нашими експертними розрахунками, в структурі споживання 2008 р. у фактичних цінах тваринницька продукція складала лише 61,4% (при раціональних нормах, оцінених в тих же цінах – 64,4%)¹. Фактичне споживання продуктів харчування знаходиться на значно нижчому рівні від раціонального. У 2008 р. раціон пересічного громадянина був меншим від рекомендованого в середньому на 32,6%, або на суму 2400 грн. на рік, в тому числі по тваринницькій продукції відповідно на 35,8% та на 1700 грн.

У 2009 р. ситуація принципово не змінилася. Так, в середньому громадянин споживав тваринницької продукції на 37%, (або на 1985 грн), менше від раціонального рівня, тобто ситуація порівняно з попереднім роком погіршилася. Рівень споживання м'яса у вартісному виразі також нижчий від раціонального на 37,5%, тобто для досягнення раціонального рівня споживання м'яса в середньому кожен українець повинен був витратити на 950 грн в рік більше. Таким чином, потенційна ємність ринку м'яса у 2009 р. склала близько 115 млрд грн, фактично було витрачено майже 75 млрд грн. Отже, забезпечення нормального рівня купівельної спроможності населення та насиченості ринку м'яса та м'ясопродуктів може збільшити обсяги ринку м'яса та м'ясопродуктів більше, ніж в 1,5 раза.

¹ За термінологією МОЗ України «Орієнтовний набір основної продовольчої сировини і харчових продуктів для забезпечення у середньому на душу населення на 2005-2015 роки»

Таблиця 1

Споживання продуктів харчування тваринного походження в Україні в розрахунку на 1 особу

Продукти харчування	Фактично спожито за рік, кг			Вартість добового споживання у цінах 2009р., грн. ²⁾		
	1990р.	2000р.	2009р. ¹⁾	1990р.	2000р.	2009р.
М'ясо та м'ясопродукти	68,2	32,8	50	5,91	2,86	4,33
Молоко та молочні продукти	373	199	213	5,70	3,04	3,26
Риба та рибопродукти	17,5	8,4	16	1,14	0,55	1,04
Яйця (шт.)	272	166	280	0,63	0,37	0,64
Всього по продуктах тваринного походження	X	X	X	13,38	6,82	9,27

Джерело інформації: [4]

1) попередні дані.

2) з урахуванням цін роздрібно́ї торгівлі та міських ринків

Показник самозабезпечення внутрішнього ринку м'ясопродуктів вже декілька років поспіль – близько 80%. Дефіцит самозабезпечення компенсується імпортом, обсяги якого у 2009 р. скоротилися з 550 у попередньому році до 440 тис. т.

Виробництво ковбасних виробів. Оцінка якості ковбасних виробів та витрат м'яса на їх виробництво в сучасних умовах є досить складною. Найбільш ретельно дотримувалися технологічних вимог виробництва за радянських часів. Можливо порівняння є не коректним через значні зміни у технологіях за такий значний проміжок часу, але певні висновки можна робити і на основі таких співставлень.

Згідно з нормативним документом на виробництво ковбаси «Докторської» (ГОСТ 23670-79), її рецептурний склад включає: яловичини жилованої вищого ґатунку – 25%, свинини жи-

лованої напівжирної – 70%, яєць курячих або меланжу – 3%, молока коров'ячого сухого – 2%, крім того сіль харчова, цукор, горіх мускатний або кардамон та нітрит натрію (7 грамів на 100 кг). Починаючи з 1972 року ГОСТами дозволялося додавати до 2% крохмалю або борошна, чи замітника білку тваринного походження (молоко або кров).

Ще однією технологічною вимогою, яку хочеться виокремити, було те, що ковбасні виробники робилися з парного чи охолодженого м'яса. Саме тому за радянських часів при м'ясокомбінатах існували власні бійні та обробні цехи. Наразі при виробництві ковбасних виробів використовують заморожені брикети, які зберігаються довго, не псуються і є дешевою та зручною сировиною.

У 90-ті роки на м'ясному ринку з'явилася значна кількість нових виробників ковбас, що неконтрольовано виробляла продукцію сумнівної якості. Але і на даний момент питання стандартів виробництва та стандартизації продукції залишається актуальним.

Інститутом екології та токсикології ім. Л. Медведєва було проведено дослідження, результати якого показали склад деяких ковбасних виробів, що реалізувалися у роздрібній торгівлі. Так, сосиски у полімерній оболонці містять 7% м'яса яловичини чи свинини, 15% м'яса птиці, 25% соєвого білка, 45% спеціальної емульсії (перемолота та уварена шкіра, кістки, відходи м'ясовиробництва), борошно, крохмаль, смакові добавки. Згідно даних цього ж дослідження сардельки складаються на 15% – з м'яса яловичини чи свинини, 10% – м'яса птиці, 30% – соєвого білка, 35% – спеціальної емульсії. У вареній ковбасі міститься м'яса яловичини чи свинини 10%, м'яса птиці 30%, соєвого білка та емульсії по 25% [5]. Це звичайно стосується лише досліджених видів продукції, але дає загальну уяву про якість ковбасних виробів. Право на існування має будь-яка продукція, якщо вона відповідає вимогам ДСТУ чи ТУ, але виробник повинен надавати споживачу повну і достовірну інформацію про її склад.

У 2006 році Верховна Рада прийняла Закон «Про м'ясо та м'ясні продукти», який передбачав атестацію виробництва ковбасних виробів, а також маркування м'яса, м'ясної сировини та готової продукції. Але внаслідок невідповідності цей Закон був ветоований Президентом.

Починаючи з 1 червня 2006 р., згідно з наказом Держспоживстандарту, який вводив нові вимоги до м'ясних та ковбасних виробів (збільшуючи обов'язкову частку м'яса), підприємства повинні були перейти на нові стандарти, але набуття чинності зазначеним наказом було відкладено спочатку до 1 січня 2007 р., потім до 1 січня 2008 р., 1 квітня 2008 р., 1 вересня 2008 р., 1 квітня 2009р., 1 січня 2010 р. Офіційною причиною є неготовність підприємств м'ясної галузі, які не встигають підготувати нормативно-технічну документацію та технологічне переобладнання виробництва.

Отже, з 1 січня 2010 р. всі виробники ковбасних виробів мали б випускати продукцію згідно з державним стандартом, а не власними технічними умовами, але тоді ковбаса другого ґатунку повинна містити не менше 60% м'яса, а ковбаса вищого ґатунку – 100%. Але, навіть повне дотримання даних умов при виробництві ковбаси зовсім не гарантує її якості. Виробники часто заощаджують на сировині, закупаючи дешеву імпорتنу яловичину і свинину, що дозволяє встановлювати конкурентоспроможні ціни на кінцевий продукт.

Втім, нові ДСТУ поки не працюють, що дозволяє уникнути різкого росту цін. Водночас, експерти відзначають, що ковбасні вироби при впровадженні ДСТУ подорожчають, але не більше, ніж на 30%, у іншому випадку покупець масово переїде на імпорتنу ковбасу.

Оцінка ринку м'яса та ковбасних виробів. Особливістю продовольчого ринку, і зокрема ринку м'яса, за радянської доби було перевищення платоспроможного попиту населення на продукти харчування над їх ринковою пропозицією. Тобто була відсутня проблема збуту для виробництва, але обмежена фізична доступність продуктів харчування. Наразі проблема

товарного дефіциту на продовольчому ринку вирішена, а обсяги продовольчого споживання населення обмежує цінова доступність продуктів харчування. Насамперед необхідно виходити з вищенаведених положень при оцінці змін, які відбулися на ринку м'яса та м'ясопродуктів за період з 1990 по 2008 рр.

Значні зміни, порівняно з радянським періодом, відбулися у обсягах виробництва ковбасних виробів. Так, за даними Держкомстату України, у 2008 р. порівняно з 1990 р. виробництво ковбасних виробів скоротилося в 2,7 раза (з 899,9 до 332 тис. т). У 2009 р. ситуація не змінилася: виробництво скоротилося до 260 тис. т, тобто ще на 22% порівняно з попереднім роком. Також відповідно зменшилося і виробництво ковбасних виробів за видами: варених ковбас, сосисок, сардельок у 2,5 раза, напівкопчених ковбас – у 3 рази і копченостей у 2,3 раза. Водночас споживання м'яса зменшилося в 1,5 рази. Звичайно, за такий тривалий період структура споживання м'ясопродуктів змінилася, але в цілому споживання ковбасних виробів не могло настільки скоротитися і, навіть із врахуванням того, що у 1990 р. Україна експортувала м'ясо та м'ясопродукти (16% від обсягів виробництва), це приводить до висновку, що наразі близько 30-35% виробництва ковбасних виробів знаходиться в тіньовому секторі. За нашою експертною оцінкою це складає від 400 до 500 тис. т м'ясної сировини.

Значні зміни за період з 1990 р. по 2008 р. відбулися і з показниками виробництва м'яса та м'ясопродуктів на душу населення. Зокрема, виробництво м'яса (промисловий виробіток) зменшилося у 2,5 рази, ковбасних виробів – у 2,4 рази, м'ясних напівфабрикатів – у 2,9 рази. Ці дані побічно підтверджують висновок про значні обсяги тіньового виробництва м'ясопродуктів.

Перерахунок м'ясних виробів в основний продукт (м'ясо) приводить також до певних висновків. У 1990 р. було вироблено м'ясних продуктів як основного продукту 2763 тис. т.

У 2008 р. оцінка виробництва м'яса як основного продукту показала його скорочення до 992,4 тис. т, тобто у 2,8 раза. Враховуючи, що за цей період фонд споживання м'яса та м'ясопродуктів скоротився у 1,5 раз та експорт м'яса у 25 разів, тобто цей вид продукції практично не експортується, і 10% від загального обсягу споживання м'яса у 2008 р. було вироблено домогосподарствами для власного споживання, можна робити висновки про те, що значна частка м'ясопродуктів виробляється малими підприємствами, які не охоплені статистичною звітністю, домогосподарствами, які реалізують власну продукцію на стихійних ринках або взагалі у тіншовому секторі, що складає в цілому від 350 до 450 тис. т м'яса.

Всі наведені оцінки є досить умовними, оскільки за відсутності конкретних даних можна аналізувати лише певні тенденції та закономірності. Проте експертний розрахунок наведених оцінок декількома шляхами привів до досить близьких результатів, що дає змогу твердити не про абсолютну точність розрахунків, але про правильне відображення існуючих на ринку м'яса тенденцій та співвідношень.

Таким чином, падіння доходів та купівельної спроможності населення стало поштовхом до значного спаду у розвитку тваринництва і, зокрема виробництва м'яса, що, в свою чергу, призвело до зменшення виробництва у переробній галузі та зростання експорту даного виду продукції. Загальна економічна криза вплинула на поглиблення розбалансованості між тваринницькою і переробними галузями, суттєве послаблення економічних інтересів і відносин між виробниками і переробниками. Розрахунки свідчать про наявність на вітчизняному ринку значних обсягів м'ясопродуктів, вироблених без контролю їх якості і з дешевої сировини. Конкурентоспроможність цієї продукції забезпечують лише низькі ціни.

Висновок. Конкурентоспроможність більшості підприємств м'ясопереробної галузі зумовлена низкою причин, зокрема неефективністю політики підприємства у сфері поліпшення якості, відсутністю належного контролю за якістю

сировини та готової продукції, низькою культурою забезпечення якості на підприємстві, недосконалістю законодавства та нормативного забезпечення якості. Вирішення цих питань сприятиме не тільки подальшому розвитку галузі, але і захисту вітчизняного споживача.

ЛІТЕРАТУРА

1. Борщевський П. Продовольча безпека країни : стан і тенденції / П. Борщевський, Л. Дейнеко // Розбудова держави. — 2007. — № 1 — 6. — С. 66—73.
2. Виклики і шляхи агропродовольчого розвитку / за ред. Б.Й. Пасхавера. — К. : ІЕП НАНУ, 2009. — 432 с.
3. Саблук П. Основні положення нової економічної парадигми національної продовольчої безпеки України в ХХІ ст. / П. Саблук // Економіка України. — 2002. — №5. — С. 55.
4. Сільське господарство України за 2008 рік : стат. збірник. — К. : Держкомстат України, 2009. — 369 с.
5. Блащук О. Слово о колбасе [Електронний ресурс] / Блащук О. — Режим доступу : http://www.prostobank.com/ru/komanda/blogi/olesya_blaschuk/
6. Народне господарство України у 1990 році : стат. щорічник / Міністерство статистики УРСР. — К. : Техніка, 1991. — 496 с.
7. Статистичний щорічник України за 2008 рік : стат. збірник. — К. : Держкомстат України, 2009. — 566 с.