



RAPORT Z BADANIA  
KRAJOWEGO RYNKU  
**PIWA I CHMIELU**

**U·K·K**

Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

# SPIS TREŚCI

**Wstęp 4**

**Część I. Informacje wstępne 5**

Metodyka i przedmiot badania 5

Technologia produkcji piwa 8

Rynek chmielu 12

Przetwórstwo chmielu i handel  
asortymentem chmielowym 15

Rynek piwa 16

Otoczenie instytucjonalne, w tym  
podstawy prawne funkcjonowania rynku piwa 19

**Część II. Wyniki badania kwestionariuszowego 21**

Browary objęte badaniem 21

Struktura asortymentu chmielowego  
w zakupach ankietowanych browarów 23

Relacje ankietowanych browarów  
z dostawcami asortymentu chmielowego 25

Struktura umów browarów według wartości  
krajowych dostaw 29

Pozyskiwanie asortymentu chmielowego  
przez krajowych dostawców dla browarów 30

Umowy nabycia asortymentu chmielowego przez dostawców dla browarów	31
Konkurencja i koncentracja na rynku piwa w Polsce	32
Ceny piw w Polsce	33
Sprawozdania finansowe badanych browarów	35
Ocena stanu konkurencji na rynku piwa przez badane browary	36
Ocena stanu konkurencji na rynku asortymentu chmielowego przez badane browary	37
Potencjalne antykonkurencyjne i nieuczciwe praktyki na rynku wskazane przez badane browary	37
Ocena konkurencji na rynku asortymentu chmielowego przez dostawców chmielu	37
Potencjalne antykonkurencyjne i nieuczciwe praktyki na rynku wskazane przez dostawców chmielu	38
<b>Podsumowanie</b>	<b>39</b>
<b>Rekomendacje</b>	<b>42</b>

# Wstęp

Badanie krajowego rynku piwa oraz rolno-spożywczych produktów (surowców) wykorzystywanych do jego wytwarzania, w tym określenie jego struktury i stopnia koncentracji, zostało przeprowadzone przez UOKiK w ramach postępowania wyjaśniającego DAR-1.401.1.2023.RLL. Badaniem objęto lata 2019-2022. W zależności od dostępnych danych, zobrazowano również rok 2023. Niemniej, dla uwidocznienia trendów, uwzględniono również wcześniejsze lata, szczególnie od 2005 roku, jako pierwszego pełnego roku członkostwa Polski w Unii Europejskiej. Celem badania było zebranie informacji o funkcjonowaniu krajowego rynku piwa oraz surowców przeznaczonych do jego produkcji, zwłaszcza relacji między producentami rolnymi a browarami – podmiotami prowadzącymi działalność w zakresie wytwarzania i oferowania piwa.

W oparciu o analizę źródeł wtórnych, zdecydowano o przeprowadzeniu badania w dwóch etapach. W pierwszym etapie zbadane zostały wybrane największe, według tych źródeł, browary w Polsce. Podmiotom tym zadano głównie pytania otwarte, dotyczące charakterystyki prowadzonej przez nie działalności oraz oceny funkcjonowania rynku, a także pytania o podstawowe dane liczbowe o potencjale wytwórczym, jego wykorzystaniu oraz o bazę adresów dostawców i ilości dostarczanych surowców, jak również wzory umów.

W drugim etapie ankietowano w podobny sposób producentów, przetwórców i pośredników asortymentu chmielowego i słodowego, czyli głównych dostawców surowców dla browarów. Przy czym wyniki badania w zakresie rynku piwa i chmielu zawarto w niniejszym raporcie, a słodu przedstawiono w drugim raporcie.

# Część I

## Informacje ogólne

### Metodyka i przedmiot badania

Wynikiem postępowania wyjaśniającego DAR-1.401.1.2023.RLL w sprawie badania krajowego rynku piwa oraz rolno-spożywczych produktów (surowców) wykorzystywanych do jego wytwarzania, w tym określenia jego struktury i stopnia koncentracji z założenia mają być dwa raporty: pierwszy (niniejszy) dotyczący rynku piwa i chmielu (raport I) oraz drugi na temat rynku słodu (raport II).

Ogólnym celem badania było zebranie informacji o funkcjonowaniu konkurencji na krajowych rynkach piwa oraz surowców przeznaczonych do jego produkcji. Cele szczegółowe obejmowały rozpoznanie kwestii:

1. technologiczno-logistycznych: procesu produkcji piwa i pozyskiwania jego składników, w tym głównie asortymentu zbożowego (ziarna niesłodowane), słodowego i chmielowego; kanałów dystrybucji piwa;
2. rynkowych: skali i kierunków zmian w podaży, popycie i cenach oraz głównych czynników determinujących te zmiany; struktury i stopnia koncentracji rynku rolno-spożywczych produktów (surowców) do wytwarzania piwa oraz samego piwa;
3. podmiotowych: poszczególnych podmiotów biorących udział w rynku: producentów, przetwórców i pośredników w handlu surowcami do produkcji piwa; producentów i dystrybutorów piwa oraz instytucji organizujących rynek;
4. relacji między kontrahentami: m.in. mechanizmów ustalania cen, terminów płatności oraz kar umownych w ramach zakupu rolno-spożywczych produktów

(surowców) do wytwarzania piwa, przede wszystkim zbóż, słodu i chmielu.

Szczególną uwagę poświęcono relacjom producentów rolnych: w niniejszym raporcie – plantatorów chmielu z wytwórcami piwa (raport I), a w kolejnym raporcie z tego badania (raport II) – plantatorów zbóż z wytwórcami słodu oraz piwa (browarami) i ich grupami kapitałowymi.

Piwo jest napojem alkoholowym znanym ludzkości od kilkunastu tysięcy lat<sup>1</sup>. Generalnie otrzymuje się go w piwowarstwie (browarnictwie)<sup>2</sup> w wyniku fermentacji roztworu (brzezki) przygotowanego z czterech składników: wody, słodu, chmielu oraz drożdży.

W polskim piwowarstwie dobrowolnie stosowana jest definicja piwa wypracowana

<sup>1</sup> Porównaj: <https://www.carlsbergpolska.pl/jasne-strony-piwa/ciekawie-o-piwie/>, <https://histmag.org/Najdawniejsze-dzieje-piwa-21642>, <https://www.tapintoyourbeer.com/13000-years-beer-history>.

<sup>2</sup> Piwowarstwo (browarnictwo) choć wytwarza napoje zawierające alkohol nie jest klasyfikowane *stricto* jako część przemysłu spirytusowego.



przez największe organizacje producentów piwa: ZPPP Browary Polskie i Stowarzyszenie Regionalnych Browarów Polskich, a oparta o wcześniejszą Polską Normę PN-A-79098:1995. Szacuje się, że ponad 90% piw uwarzonych w Polsce spełnia wymogi tej definicji: piwo jest napojem otrzymywanym w wyniku fermentacji alkoholowej brzeczki piwnej. Brzeczka produkuje się ze słodu browarnego oraz wody z dodatkiem asortymentu chmielowego. Do piwa mogą być dodane składniki będące żywnością, dozwolone substancje dodatkowe oraz pomagające w przetwarzaniu. Łączna ilość surowców niesłodowanych nie może zastąpić więcej niż 45% słodu we wsadzie surowcowym<sup>3</sup>.

W taryfie celnej piwo otrzymywane ze słodu widnieje pod pozycją 2203, a w grupie 2202, pod pozycją 2202 91, zostały zakwalifikowane tzw. piwa bezalkoholowe. Składają się one co prawda z piwa otrzymanego ze słodu, ale ich zawartość alkoholu została zmniejszona do 0,5% objętości lub jeszcze mniejszej. W grupie 2202 widnieją też inne napoje określane niekiedy jako piwo, mimo że nie zawierają alkoholu (otrzymane z wody i karmelizowanego cukru). Pod kolejną pozycją 2206 jest jeszcze jedna grupa produktów potocznie nazywanych piwem – piwo imbirowe i piwo ziołowe. Są to jednak napoje przygotowane z wody, cukru, fermentowane z użyciem drożdży. Napoje nazywane potocznie piwami, które jednak nie są *stricte* piwami otrzymywanymi ze słodu w wyniku przyrządzenia klasycznej, fermentowanej brzeczki, nie zostały uwzględnione w niniejszym raporcie.

Niniejszym badaniem objęto piwo otrzymywane ze słodu – alkoholowe i bezalkoholowe, w taryfie celnej określone pod pozycjami 2203 i 2202.

Badanie dotyczyło nie tylko piwa, ale również składników do jego produk-

<sup>3</sup> <https://www.browary-polskie.pl/definicja-piwa/>.

cji: w szczególności słodu i chmielu. W ramach Wspólnej Polityki Rolnej (WPR), zgodnie z rozporządzeniem 1308/2013, sektor zbóż obejmuje ziarno niesłodowane i sład<sup>4</sup>. Natomiast w taryfie celnej sład widnieje pod pozycją 1107, w dziale 11 obejmującym produkty przemysłu młynarskiego czy skrobię<sup>5</sup>, a ekstrakty słodowe w ramach kodu 1901 – i taką delimitację przyjęto w niniejszym badaniu.

Sektor chmielu na potrzeby WPR został zdefiniowany pod pozycjami 1210: szyszki chmielowe, świeże lub suszone, nawet mielone, sproszkowane lub w formie granulek; lupulina oraz 1302 13 00: soki i ekstrakty roślinne z chmielu. Podobnie asortyment chmielowy traktuje taryfa celna i taki podział przyjęto w niniejszym raporcie.

W celu pełniejszego zobrazowania rynku, odróżnienia producentów rolnych od *stricte* przetwórców, osobno uwzględniono asortyment słodowy (słody i ekstrakty). Nie inaczej postąpiono w przypadku produktów chmielowych: świeże szyszki, susze i granulaty potraktowano łącznie, ale w oddzieleniu od

<sup>4</sup> Załącznik I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 roku ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007. Przy czym sład obejmuje szereg zróżnicowanych produktów pod względem surowcowym czy jakościowym: sład pszeniczny, jęczmienny, żytni, pilzneński, monachijski, jasny, ciemny etc. Porównaj: <https://kompendiumpiwa.pl/slody/>

<sup>5</sup> Nomenklatura scalona 2023 (CN 2023) <https://klasyfikacje.gofin.pl/cn2023>.

ekstraktów z aromatami. Część producentów rolnych – plantatorów mogła oczywiście prowadzić działalność w zakresie skupu, przetwarzania i przechowywania chmielu, ale byli oni wtedy ujmowani jako rolnicy. Przyjęto założenie, że produkcja ekstraktów chmielowych, słodów i ich ekstraktów wymaga większych nakładów niż prostsze suszenie, mrożenie czy granulowanie, i jest domeną raczej przetwórców, a nie producentów rolnych.

Badaniem objęto podmioty prowadzące działalność w zakresie pozyskiwania rolno-spożywczych surowców do produkcji piwa oraz wytwarzania tegoż asortymentu w Polsce. Wyodrębniono zakupy od krajowych i zagranicznych dostawców w celu wykazania, czy podmiot zaopatrywał się wyłącznie w kraju, czy również za granicą. Wśród browarów – podmiotów zajmujących się wytwarzaniem piwa – wyróżnia się typowe browary stacjonarne, na co dzień prowadzące działalność w zakresie produkcji na większą skalę. Są również tzw. browary restauracyjne, minibrowary, które łączą cechy niewielkiego rzemieślniczego zakładu piwowarskiego z lokalem gastronomicznym. Trzecią formą produkcji piwa jest kontraktowanie, czyli wynajmowanie, zlecenie warzenia browarom<sup>6</sup>. Część browarów w Polsce należało do grup kapitałowych, światowych koncernów browarnianych. Niniejszym badaniem zostały objęte browary o większej skali produkcji. Nie było wśród nich tzw. minibrowarów.

W pierwszym etapie ankietowano zatem 16 największych podmiotów i grup kapitałowych produkujących piwo w Polsce (wybranych na podstawie rocznej sprzedaży na poziomie co najmniej 10 mln zł).

<sup>6</sup> W toku badania UOKiK uzyskano informację, że jeden z podmiotów *stricto* nie warzył, nie wytwarzał piwa, a jedynie zlecał jego produkcję innym browarom i oferował jako swoje. Był więc de facto rozlewnią, hurtownią piwa, a nie browarem w ścisłym tego słowa znaczeniu.

Na podstawie udzielonych odpowiedzi przez browary/grupy kapitałowe objęte pierwszym etapem badania ankietowego, w ramach drugiego etapu badania kolejne kwestionariusze zaadresowano do prowadzących działalność w Polsce wytypowanych kilkunastu podmiotów, które produkowały i przetwarzały chmiel oraz które oferowały słody, celem otrzymania informacji w zakresie pozyskiwania i przetwarzania rolno-spożywczych produktów (surowców) do produkcji piwa.

Badaniem objęto lata 2019-2022. W zależności od dostępnych danych zobrazowano również rok 2023. Niemniej, w celu usystematyzowania dostępnych informacji i dla uwidocznienia trendów, uwzględniono również wcześniejsze lata, szczególnie obejmujące okres tzw. transformacji ustrojowej i członkostwa Polski w Unii Europejskiej z uwagi na względnie jednolite i porównywalne uwarunkowania prawne i ekonomiczne oraz szerszy wachlarz dostępnych danych.





## Technologia produkcji piwa

Jak wspomiano, podstawowymi składnikami piwa są słoły, chmiel i drożdże. Słodem są skiełkowane i wysuszone ziarna zbóż – głównie pszenicy czy jęczmienia. Produkt ten jest wykorzystywany w przemyśle piekarniczym/ciastkarskim czy gorzelnicznym. W zależności od pożądanego efektu, konkretnego finalnego produktu, pozyskiwane są różne rodzaje słołu z różnych gatunków i odmian zbóż, o specyficznych parametrach jakościowych dla konkretnego odbiorcy.

W browarnictwie sól jest najważniejszym po wodzie składnikiem piwa uwzględniając zastosowane ilości.

Chmiel (*Humulus lupulus*) z kolei nie jest niezbędny do powstania piwa. W produkcji tego napoju jest stosowany od ponad tysiąca lat<sup>7</sup> – początkowo z uwagi na swoje walory antyseptyczne, które ograniczały rozwój niepożądanych mikroorganizmów i w efekcie skalę psucia napoju. Jest traktowany obecnie bardziej jako przyprawa, a nie jako *stricto* najważniejszy składnik<sup>8</sup>. Niemniej – wykorzystany – ma fundamentalny wpływ na jakość trunku. Kompozycja olejku w chmielu kształ-

<sup>7</sup> Niektóre źródła wskazują, że pierwsze wykorzystanie chmielu w produkcji piwa nastąpiło w 822 roku w północnej Francji: <https://beermaverick.com/between-the-35th-and-55th-parallels-worlds-hop-production/>.

<sup>8</sup> Orientacyjnie na 200 kg słołu dodaje się 1 kg chmielu. Według innej miary, na 100 litrów wody dodaje się 30 dag chmielu. Albo 6 gram alfa kwasów na 1 hl piwa. Lub inaczej obrazując: jedna chmielowa szyszka umożliwia otrzymanie 0,5 litra piwa. Porównaj: O. Szczepaniak, M. Dziedziński, J. Kobus-Cisowska, P. Szulc, D. Szymanowska, M. Sudyka, E. Goryńska-Goldmann, Chmiel (*Humulus lupulus* L.) jako surowiec o właściwościach prozdrowotnych: aktualny stan wiedzy, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Technika Rolnicza, Ogrodnictwa Leśna 3/2019: <https://agro.icm.edu.pl/agro/element/bwmeta1.element.agro-9a2717d5-1878-4dfd-ac90-08e415350e24/c/Chmiel.pdf>, J. Dwornikiewicz: Rynek chmielu w Polsce w 2009 roku – szacunek produkcji, uwarunkowania i zagrożenia, IUNG-PIB <https://iung.pl/images/pdf/Rynek%20chmielu%20w%20Polsce.pdf>.

tuje walory smakowe napoju, jest podstawą do podziału odmian uprawy na goryczkowe i aromatyczne<sup>9</sup>. Duże znaczenie ma zawartość alfa kwasów w żywicy chmielu wahająca się w zależności od odmiany z reguły w zakresie 5-20% suchej masy szyszek<sup>10</sup>.

Obecność alfa kwasów w żywicach chmielu ma kluczowe znaczenie dla efektów produkcji piwa, bowiem z nich pochodzi goryczka. Same w sobie nie mają one gorzkiego smaku i nie rozpuszczają się w wodzie, dopóki podczas gotowania nie zostaną poddane procesowi izomeryzacji<sup>11</sup> – stają się wtedy wyraźnie gorzkie i rozpuszczalne w wodzie. Im dłuższe gotowanie, tym więcej rozpuszcza się ich w brzeczce i tym bardziej goryczkowe będzie piwo. Zwykle po godzinie gotowania chmielu do 30% zawartych w nim alfa kwasów podlega izomeryzacji<sup>12</sup>. Informacja o zawartości alfa kwasów pozwala piwowarowi ustalić czas i ilość chmielu potrzebne do gotowania, by osiągnąć pożądaną przez niego wartość IBU (*International Bitterness Units*) – miary określającej gorycz piwa.

Z uwagi na znaczenie alfa kwasów w produkcji piwa, browary niejednokrotnie zawierały umowy na dostawę konkretnie alfa kwasów (KAI), a nie szyszek chmielu, ich granulatów czy ekstraktów. Inaczej rzecz ujmując: w umowach podawano miarę (np. ilość kilogramów) z tym, że albo ogólnie w odniesieniu do masy

czy objętości całych lub zmielonych, zgranulowanych czy wyekstraktowanych szyszek, albo wskazując na konkretną ilość, masę, zawartość alfa kwasów.

## granulat chmielowy

**Granulat chmielowy** jest wytwarzany w procesie zwanym peletyzacją. Po zebraniu chmielu liście i łodygi są usuwane, a szyszki stanowiące plon suszone. Następnie są one mielone za pomocą specjalnego rozcieracza, który w zakresie zasady działania przypomina młynek kawowy. Proszek jest następnie prasowany w granulki za pomocą kolejnej specjalistycznej maszyny pod wysokim ciśnieniem i w wysokiej temperaturze. Dzięki temu lupulina zawarta w chmielu wiąże ze sobą cząstki. Kolejnym krokiem jest schłodzenie i zapakowanie gotowego granulatu. Chmielowy pelet najczęściej nie zawiera żadnych dodatkowych substancji – bryłki powstają pod wpływem czynników fizycznych, a nie na drodze reakcji chemicznych.

Podatność na utratę jakości powoduje, że chmiel powinien być niezwłocznie po zbiorze suszony. Ułatwia to przechowywanie, transport i późniejsze dozowanie chmielu. Choć suszenie również może przyczynić się do utraty jego jakości, np. w zakresie zawartości aromatów. Szyszki **chmielu można też zgranulować**<sup>13</sup> lub pozyskać z nich ekstrakt – w formie sproszkowanej lub płynnej. Magazynowanie asortymentu chmielowego powinno odbywać się w kontrolowanych warunkach: hermetycznych opakowaniach, odpowiednio

<sup>9</sup> Różnorodność odmian chmielu można zgłębić np. tu: <https://www.hopsteiner.com/variety-data-sheets/>.

<sup>10</sup> Porównaj np.: J. Dwornikiewicz, Odmiany chmielu i ich specyficzne cechy – aktualne tendencje produkcji w Polsce, Unii Europejskiej i świecie, IUNG-PIB <https://iung.pl/images/pdf/Chmiel%202010.pdf>.

<sup>11</sup> Oznacza on zmianę konfiguracji molekuł, lecz nie zmianę samego wzoru chemicznego. Innymi słowy, cząsteczki wciąż składają się z tych samych atomów, lecz ułożonych w inny sposób, co wpływa na ich właściwości.

<sup>12</sup> Porównaj: <https://twójbrowar.pl/pl/blog/skad-ta-gorycz-rola-alfa-kwasow-i-beta-kwasow-zawartych-w-chmielu>, J. J. Palmer, Jak warzyć piwo. Kompendium wiedzy piwowara domowego.

<sup>13</sup> Źródło: <https://birofilia.org/historie/granulat-chmielowy.html>, U. Skomra, Czynniki wpływające na jakość chmielu i jego produktów podczas przetwarzania i przechowywania, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny 4/2015: <https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/145987.pdf>, <https://browarwiatr.pl/po-co-w-piwie-chmiel/>.

niskiej temperaturze czy wilgotności powietrza. Dlatego przetwórstwo i przechowywanie chmielu jest raczej domeną wyspecjalizowanych podmiotów (choć może być w pewnym zakresie realizowane również w ramach odpowiednio wyposażonego gospodarstwa rolnego). Browary posiadające własne plantacje (chmielniki) lub sprawny transport od zaufanego dostawcy mogą użyć surowego, nieprzetworzonego chmielu do produkcji piwa. W takiej sytuacji szyszki muszą być niezwłocznie po zbiorze wykorzystane.

Piwo nie powstanie bez drożdży. Są to mikroskopijne organizmy, które spożywają cukier (w piwie otrzymywany w procesie zacierania słoðu), a wydają etanol – alkohol. Przy okazji wytwarzają aromatyczne związki, np. estry<sup>14</sup>, fenole<sup>15</sup>, kwasy organiczne i wiele innych. Dzięki nim piwa mogą różnić się od siebie i to właśnie one, a nie słoð czy nawet chmiel, są w wielu gatunkach podstawą tzw. profilu sensorycznego, czyli układu smaków i zapachów typowych dla danego piwa<sup>16</sup>.

Z uwagi na koszty, technologię<sup>17</sup> i technikę<sup>18</sup> produkcji oraz oczekiwany efekt, w procesie pozyskiwania piwa mogą być wykorzystywane również inne surowce: w przygotowaniu brzeczki obok słoðu np. niesłodowane ziarno

**14** Związki chemiczne, które w piwie kojarzą się z nutami kwiatowymi, owocowymi.

**15** W piwie mają charakter przyprawowy, korzenny.

**16** Porównaj: <https://ksiazecze.pl/fermentacja-i-lezakowanie/>, [https://issuu.com/prografika-raciborz/docs/agro\\_4\\_2020\\_prografika/s/11411668](https://issuu.com/prografika-raciborz/docs/agro_4_2020_prografika/s/11411668).

**17** W produkcji piwa technologia odnosi się zasadniczo do rodzaju zacierania ziarna (czyli przerabiania skrobi zawartej w ziarnach słoðu na cukry), fermentacji, sposobu i długości leżakowania.

**18** Pojęcia nierzadko stosowane zamiennie. Niemniej, technologia to opracowana naukowo lub doświadczalnie metoda produkowania, przetwarzania lub przesyłania czegoś, natomiast technika to ściśle określony sposób wykonywania i produkowania czegoś, wynikający z postępu w badaniach naukowych oraz zastosowania nowych technologii. Porównaj: <https://poradniajezykowa.uw.edu.pl/porady/technika-technologie-sztuczna-inteligencja/>.



zboż, płatki owsiane<sup>19</sup>, ekstrakty słoðu<sup>20</sup> czy chmielu<sup>21</sup>, a podczas fermentacji z wykorzystaniem drożdży piwowarskich dodane mogą być owoce lub substancje aromatyczne, cukier (szczególnie glukoza), barwniki, dwutlenek węgla czy bakterie<sup>22</sup>. Spotykane są piwa, które zamiast chmielu mają inną przyprawę, np. jałowiec<sup>23</sup>.

Istnieje szeroka różnorodność w tworzeniu piwa, niemniej podstawowe i niezbędne etapy i procesy są w poszczególnych browarach podobne. Efektem tego może być piwo:

**19** Same w sobie nie wpływają szczególnie na smak piwa, ale nadają mu specyficzną lepkość, oleistość. Źródło: <http://www.wiki.piwo.org/Kategoria:Surowce-nies%C5%82odowane>.

**20** Porównaj: <https://piwoszarnia.pl/jak-powstaje-ekstrakt-slodowy-n-38.html>.

**21** Porównaj: <http://ins.pulawy.pl/index.php/pl/produkty/ekstrakty-roslinne/ekstrakt-chmielowy>, <https://alembik.eu/119-ekstrakt-chmielowy-chmiel-w-plynie-hot>.

**22** Porównaj np.: <https://birofilia.org/sloownik/b/brzeczka.html>; <https://piwo.org/forums/topic/266-surowce-nies%C5%82odowane/>, <https://trzechkumpli.pl/piwa/kwasne-warki/>, Serwis Informacyjny Taryfy Celnej [https://ext-isztar4.mf.gov.pl/taryfa\\_celna/resource.xhtml?fileID=297653058&l=204&date=20230328&lang=PL&page=1](https://ext-isztar4.mf.gov.pl/taryfa_celna/resource.xhtml?fileID=297653058&l=204&date=20230328&lang=PL&page=1).

**23** <https://www.focus.pl/artykul/swiat-piwa-wedlug-drozdzy>.

## ekstrakt słodowy

**Ekstrakt słodowy** jest wynikiem odparowania brzezki słodowej powstałej w procesie zacierania słołu. Jest zamiennikiem zwykłego cukru, substancją utrzymującą wilgoć, zagęstnikiem – produktem stosowanym w szeregu produktów spożywczych: napojach, wypiekach, słodyczach. Zapewnia aromat, barwę i smak – np. piwa. Może być wykorzystywany w postaci płynnej (syrop) lub suchej (proszek).

## ekstrakt chmielowy

**Ekstrakt chmielowy** jest skoncentrowanym wyciągiem żywicznych substancji goryczkowych, olejków i garbników zawartych w szyszkach, w postaci płynnej lub proszkowej. Odnacza się dużą stabilnością, nie wykazuje zmian w składzie nawet przy długotrwałym przechowywaniu. Nie zawiera substancji goryczkich powodujących m.in.: starzenie się piwa. Jest stosowany w browarnictwie, przemyśle farmaceutycznym i kosmetycznym. W zależności od rodzaju ekstraktu, może być wykorzystany do skorygowania goryczki w przefermentowanym piwie lub do wprowadzenia dodatkowego aromatu chmielowego bez zwiększania jego goryczki. .

- górnej fermentacji – ale, porter, stout, piwa pszeniczne, otrzymywane w wyższej temperaturze, zbliżonej do pokojowej, z użyciem drożdży górnej fermentacji *Saccharomyces cerevisiae* (zbieranych z powierzchni odfermentowanej brzezki)<sup>24</sup>;
- dolnej fermentacji – lager, pilsner, bock<sup>25</sup>, portery bałtyckie<sup>26</sup>, otrzymywane w niskiej temperaturze z użyciem drożdży dolnej fermentacji *Saccharomyces pastorianus* (zbieranych z dna beczki). Pojawiły się dopiero w XIX wieku, ale stanowią obecnie około 90% ogółu rodzaju piw. Stało się tak z powodu mniejszego rozwoju bakterii

<sup>24</sup> Więcej na temat drożdży dolnej i górnej fermentacji można wyczytać np. tu: <https://birofilia.org/historie/drozdze-w-piwowarstwie.html>, <https://birofilia.org/historie/czym-sie-rozni-gorna-i-dolna-fermentacja.html>.

<sup>25</sup> Polskim odpowiednikiem tego piwa są kozłaki. Mają kilka odmian i mogą powstawać nawet 18 tygodni. Więcej na ten temat można przeczytać np. tu: <https://www.browar-amber.pl/pl/nasze-produkty/kozlak/>, Z. Fałat, R. Górski, P. Plinta, A. Sadownik, D. Wojtala, Przewodnik piwosza. Bielsko-Biała, 2002.

<sup>26</sup> Portery generalnie są piwami górnej fermentacji, niemniej te bałtyckie są dolnej fermentacji.

i dzikich drożdży w tym akurat procesie produkcji. W efekcie piwa te mają dłuższy termin do spożycia, co ułatwia dystrybucję, choć wymagają więcej czasu do wytworzenia;

- spontanicznej fermentacji: na żadnym etapie warzenia piwa nie dodaje się celowo drożdży. Brzezkę (zagotowaną i przyprawioną zacierem słodowym) wystawia się na działanie powietrza, w którym występują mikroorganizmy – najważniejsze z nich są drożdże *Brettanomyces bruxellensis*. Kolejne gatunki drożdży i bakterii żyją w drewnianych kadziach, w których brzezka fermentuje. Ten proces przypomina fermentację wina, która zachodzi dzięki drożdżom żyjącym na skórkach winogron, a nie celowo dodanym. I jest podobny do produkcji piwa przed wiekami, gdy drożdże same namnażały się w przygotowanym zacierze, czy jak przy tworzeniu zakwasu chlebowego.

Zdarza się, że poszczególne odmienne szczepy drożdży są wykorzystywane na kolejnych etapach produkcji do uzyskania danego piwa lub są dodawane bakterie<sup>27</sup>.

Po fermentacji napój jest zazwyczaj filtrowany (usuwane są w ten sposób drożdże) i oferowany z charakterystyczną pianką tworzoną przez uwalniające się pęcherzyki dwutlenku węgla.

Klasyfikacja piw obejmuje podział ze względu na wykorzystane składniki, profil aromatyczno-smakowy, technologię produkcji czy wygląd. Można je przede wszystkim różnicować według zastosowanego wskazanego powyżej procesu fermentacji: górnej, dolnej i spontanicznej. Można je też kategoryzować na szereg innych sposobów w zależności od rodzaju i jakości użytego surowca, uzyskanego efektu smakowego, barwnego, czy sposobu przechowywania. Stąd piwo może być jasne lub ciemne, słodkie lub gorzkie, łagodne lub mocne – beczkowane, butelkowane lub puszkowane<sup>28</sup>.

Piwo wytwarza się z surowców pochodzenia naturalnego, poddanych również obróbce, przetworzeniu. Stąd w łańcuchu jego dystrybucji zasadniczo wyróżnia się:

- producentów produktów (surowców) do wytwarzania piwa – producentów rolnych (rolników, plantatorów), prowadzących uprawę zbóż, chmielu, którzy też mogą we własnym zakresie suszyć, mrozić, mielić, proszkować czy granulować chmiel, o ile posiadają ku temu warunki;

**27** W efekcie powstają tzw. piwa kwaśne – kwasy. Więcej na ten temat można wyczytać np. tu: <https://trzechkumpli.pl/piwa/kwasne-warki/>.

**28** Można też piwo klasyfikować według stylów. Więcej na ten temat można wyczytać np. tu: <https://kompendiumpiwa.pl/style-piwa/>.

- punkty skupu, suszarnie, chłodnie, mrożnie produktów (surowców) do wytworzenia piwa, słodownie<sup>29</sup> i chmielownie<sup>30</sup>;
- browary – podmioty wytwarzające piwo,
- pośredników w zakupie, transporcie i sprzedaży, w tym importerów, nieprzetworzonych i przetworzonych produktów (surowców) do wytworzenia piwa oraz samego piwa;
- placówki świadczące usługi<sup>31</sup>: handlowe (punkty zbytu, sklepy) czy hotelowe, gastronomiczne.

## Rynek chmielu

Skala zainteresowania uprawą chmielu w Polsce w badanym okresie była w zasadzie marginalna, jeśli przyrównamy ją do innych kierunków rolniczej produkcji. Liczba plantatorów tej rośliny zmniejszyła się w latach 2002-2022 z 1,2 tys. do 0,6 tysiąca<sup>32</sup>. Według PSR 2010 prawie 90% gospodarstw rolnych z jej uprawami zlokalizowanych było w województwie lubelskim<sup>33</sup>. Zgodnie z danymi

**29** Podmioty prowadzące działalność w zakresie pozyskiwania siodu z ziarna zbóż.

**30** Pod pojęciem „chmielownie” w niniejszym raporcie ujęto podmioty prowadzące działalność w zakresie pozyskania (skupu), konfekcjonowania, przetwarzania szyszek chmielu np. na susz, granulaty, ekstrakt czy mrożonki, ich magazynowania i oferowania do sprzedaży.

**31** Uwzględniając klasyfikację Światowej Organizacji Handlu (WTO – World Trade Organization): [https://www.wto.org/english/tratop\\_e/serv\\_e/serv\\_sectors\\_e.htm](https://www.wto.org/english/tratop_e/serv_e/serv_sectors_e.htm).

**32** Zaprezentowane informacje Komisji Europejskiej czy BarthHaas w zakresie krajowego arealu czy zbiorów chmielu różnią się nieco od przedstawianych przez Główny Urząd Statystyczny w Polsce. Niemniej, trendy są podobne. Porównaj z GUS: Rocznik statystyczny rolnictwa 2022, Rocznik statystyczny Rzeczypospolitej Polskiej 2022 i wydania wcześniejsze.

**33** GUS: Uprawy rolne i wybrane elementy metod produkcji roślinnej. Powszechny Spis Rolny 2010.



ARiMR<sup>34</sup>, w ramach kampanii 2010, prawie 81% powierzchni deklarowanej we wnioskach o uzupełniające płatności obszarowe do chmielu znajdowało się w województwie lubelskim, do regionu tego trafiło też 81% całkowitej kwoty przydzielonej w ramach tego działania. W kampanii 2022 udziały te kształtowały się na poziomie po 89%.

Plantatorzy zrzeszali się w Polskim Związku Producentów Chmielu w Wilkowie (uprzednio Polski Związek Zrzeszeń Producentów Chmielu)<sup>35</sup>, zarejestrowanym w 2003 roku w celu reprezentowania oraz ochrony interesów i praw członków. Podobnie działała druga organizacja producentów chmielu – Związek Polskich Plantatorów Chmielu w Kolonii Karczmiska<sup>36</sup>, jako niezależna organizacja oddolna, założona w 2010 roku.

Wyniki w zakresie skali i jakości zbiorów chmielu były zróżnicowane między kolejnymi latami i regionami produkcji. Może to wynikać z szeregu uwarunkowań, w tym z pogody czy uprawy odmian o różnej plenności i zawartości alfa kwasów. Plantatorzy chmielu mają ograniczone możliwości oddziaływania na rynek i reakcji na zmieniającą się sytuację, np. w zakresie upodobań konsumentów czy wystąpienia nadpodaży surowca. Wynika to z wysokich kosztów założenia plantacji i uprawy trwającej kilkanaście lat. Jest to inwestycja długoterminowa. Zmiana np. odmian na te o wyższej wycenie, pożądana przez największe podmioty, może być w krótszej perspektywie zwyczajnie niemożliwa. Przechowanie surowca w gospodarstwie i jego sprzedaż w późniejszym terminie jest możliwe jedynie po uprzednim jego odpowiednim suszeniu, a nie wszystkie plantacje mogą dysponować odpowiednią ku temu infrastrukturą. Doty-

czyć to może zwłaszcza plantacji mniejszych, o ograniczonych zasobach finansowych.

Krajowy areal upraw chmielu w 2022 roku wyniósł 1,7 tys. ha wobec 2,2 tys. ha dwadzieścia lat wcześniej. Tym samym jedna plantacja chmielu liczyła średnio 2,7 ha wobec 1,8 ha w 2002 roku. Tymczasem w 2022 roku w Niemczech było to 19 ha, a w Czechach aż 41 ha. Pomimo mniejszych plantacji chmielu w Polsce, plony szyszek przez nie osiągnane w latach 2002-2022 kształtowały się na konkurencyjnym poziomie względem uzyskiwanego przez plantatorów z Czech, ale gorzej niż w Niemczech czy w krajach UE ogółem.

Zbiory szyszek chmielu w Polsce w 2022 roku wyniosły 3,4 tys. ton wobec 3,1 tys. ton w roku poprzednim czy 3,0 tys. ton w 2002 roku. Ale co ważniejsze, produkcja alfa kwasów ukształtowała się na poziomie 312 ton wobec odpowiednio 251 ton i 171 ton. Tak więc zmniejszenie liczby i arealu upraw nie przełożyło się na radykalne ograniczenie wielkości produkcji chmielu. Z danych tych wynika, że średnia zawartość alfa kwasów pozyskanych z szyszek chmielu uprawianych w Polsce zwiększyła się z niespełna 6% w 2002 roku do ponad 9% w 2022 roku. Niemniej, spośród przykładowych lat 2015-2022, jedynie w 2022 roku Polska osiągnęła plony alfa kwasów wyższe niż średnio w Niemczech – u kluczowego producenta i eksportera tej uprawy w Europie.

Wartość zbiorów chmielu w Polsce w 2022 roku wyniosła 59 mln PLN<sup>37</sup>. Była ona co prawda 22% większa niż w roku poprzednim, ale 17% mniejsza niż w 2019 roku.

<sup>34</sup> Porównaj Sprawozdanie z działalności ARiMR 2022 i wydania wcześniejsze.

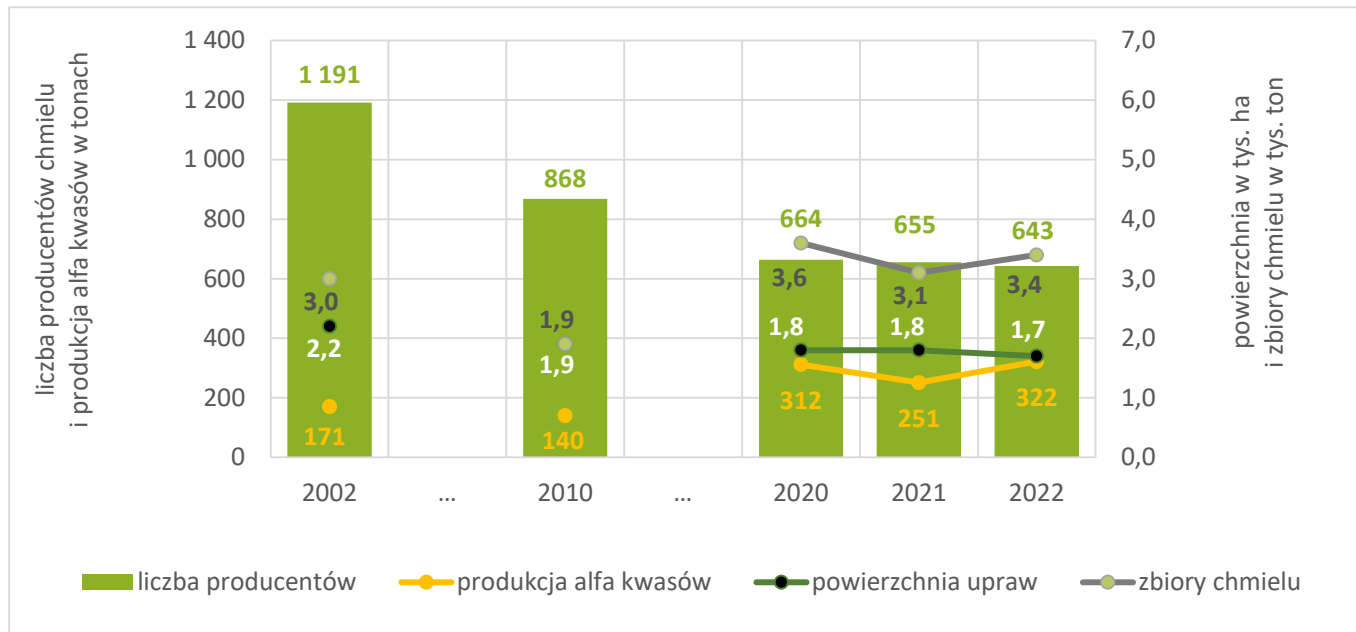
<sup>35</sup> <https://rejestr.io/krs/165796/polski-zwiazek-producentow-chmielu>.

<sup>36</sup> <http://www.zppch.eu/>.

<sup>37</sup> Szacunek UOKiK. Jako iloczyn wielkości zbiorów i ceny jednostkowej chmielu surowego w skupie wg GUS.



**Wykres 1.** Liczba gospodarstw z uprawą chmielu, powierzchnia (w tys. ha) i zbiory (w tys. ton) chmielu oraz produkcja alfa kwasów (w tonach) w Polsce w wybranych latach spośród 2002-2022



Źródło: opracowanie UOKiK na podstawie The BarthHaas Report Hops 2022/2023 i wydania wcześniejsze.

Najważniejszymi polskimi odmianami chmielu przez lata były superaromatyczny Lubelski, zarejestrowany w 1964 roku, i goryczkowa Marynka, zarejestrowana w 1988 roku. Przejęcie polskiego rynku piwa przez światowe koncerny spowodowało wzrost zainteresowania niemiecką odmianą supergoryczkową Magnum. Rozwój piwa kraftowego wykreował jednak na nowo popyt na rodzimy chmiel, również późniejszych odmian np. Sybilla (aromatyczna), Puławski (mocno aromatyczna), Oktawia (goryczkowa, uznawana obecnie za najlepszy polski chmiel)<sup>38,39</sup>.

**38** Porównaj: <https://piwolucja.pl/felietony/polskie-chmiele-nowofalowe-degustacja-piw-polish-hops/>, <https://brewing.urk.edu.pl/lupulo/charakterystyka-polskich-odmian-chmielu/>, <https://polishhops.com/our-varietes/>, <https://www.blog.homebrewing.pl/polskie-chmiele-przeglad/>.

**39** Piwo kraftowe, często zwane piwem rzemieślniczym, to odpowiedź na powszechnie dostępne i – zdaniem niektórych miłośników piwa – nierzadko bardzo podobne do siebie smakiem piwa masowo produkowane przez popularne i duże koncerny. Porównaj np.: <https://psbr.eu/piwo-kraftowe/>, [https://www.piwnemosty.pl/pol\\_m\\_Piwo-kraftowe-100.html](https://www.piwnemosty.pl/pol_m_Piwo-kraftowe-100.html), <https://www.piwnemosty.pl/firm-pol-1592395864-Browar-PINTA.html>,

Warto w tym miejscu nadmienić, że w latach 2014-2022<sup>40</sup> 74-95% wielkości zbiorów chmielu<sup>41</sup> ogółem w Polsce trafiało do odbiorców w ramach uprzednio zawartych umów. Przy

<https://ipiwo.pl/kategoria-produktu/cieszyn/>, [https://sklepimpuls.pl/sklep-piwo-kraftowe/?wpcf=piwo\\_kraftowe&wpcf\\_cols=5&wpcf\\_page=1&wpcf\\_browar=piwo](https://sklepimpuls.pl/sklep-piwo-kraftowe/?wpcf=piwo_kraftowe&wpcf_cols=5&wpcf_page=1&wpcf_browar=piwo), <https://www.agroindustry.pl/index.php/2019/02/26/czym-jest-piwo-kraftowe-oto-jest-pytanie-oswiadczenie-polskiego-stowarzyszenia-browarow-rzemieslniczych/>. Przy czym niektórzy branżowcy rozróżniają pojęcia kraftowe od rzemieślniczego. Według nich kraft to tworzenie produktu wedle pomysłu piwowara, forma sztuki, a nie tylko rzemiosło jako fizyczna produkcja. Porównaj: <https://www.kierunekspozywczy.pl/artukul,38986,browar-rzemieslniczy-czy-kraftowy-to-jednak-nie-to-samo.html>.

**40** Hop report 2022 EU i wydania z lat wcześniejszych.

**41** Przy czym skala krajowego skupu szyszek była znacznie mniejsza niż notyfikowane zbiory chmielu: w 2019 roku do skupu trafiło 79% zbiorów, a w kolejnych latach 2020-2022 tylko po około 70%. Według wyjaśnień GUS, informacje o skupie składają jedynie jednostki prowadzące działalność gospodarczą zarejestrowaną w Polsce. Różnica między wielkością zbiorów a skupu może być wynikiem np. skupowania szyszek przez zagraniczne podmioty gospodarcze, które nie posiadają numeru REGON, a tym samym nie są objęte obowiązkiem sprawozdawczym.

czym dane te kształtowały się w trendzie spadkowym. W 2022 roku w Polsce było to 77%, w Niemczech 95%, a w Czechach 100%. Na rok 2023 w Polsce zakontraktowano 85% spodziewanej produkcji, 75% na rok kolejny, 65% na 2025 i 40% na 2026. W Czechach i Niemczech wskaźniki były na wyższym poziomie, niemniej niewykluczone, że w Polsce z czasem również wzrosną.

W skali globalnej, w wielkości produkcji chmielu dominowały Stany Zjednoczone i Niemcy. Chiny, Czechy i Polska były kolejnymi w klasyfikacji. Podobnie przedstawiała się sytuacja w zakresie pozyskania alfa kwasów.

Wśród największych podmiotów na świecie oferujących asortyment chmielowy wymienia się Yakima – podmiot założony w 1988 roku w Stanach Zjednoczonych przez plantatorów chmielu, obecnie działający w szeregu krajów poprzez filie i firmy współpracujące. To również BarthHaas, sięgający historią końca XVIII wieku, wywodzący się z inicjatywy handlarza chmielom w Niemczech, czy Hopsteiner – podmiot od ponad 170 lat działający na rynku chmielu, który rozwinął się od grupy współpracujących plantatorów do obecnie integrującego producentów i przetwórców z Niemiec, Czech, Hiszpanii, Anglii, Chin czy Stanów Zjednoczonych. Nie posiadamy informacji, by podmioty te miały własne filie, oddziały na naszym krajowym rynku. Natomiast podmioty w Polsce zaopatrują się m.in. u wymienionych potentatów bezpośrednio lub przez pośredników.

Z uwagi na szybką utratę jakości po zbiorach, świeże szyszki chmielu nie były przedmiotem handlu Polski z innymi krajami. Były one mrożone lub suszone i w takiej postaci transportowane. Wyniki w handlu zagranicznym<sup>42</sup> tym produktem zostały zobrazowane w dalszej części dotyczącej przetwórstwa<sup>43</sup>.

<sup>42</sup> W ramach Unii Europejskiej i z krajami trzecimi, nienależącymi do wspólnotowego obszaru celnego.

<sup>43</sup> Pomimo tego, że sam proces suszenia czy mrożenia mógł odbywać się również w samych gospodarstwach rolnych.

## Przetwórstwo chmielu i handel asortymentem chmielowym

Pod pojęciem „chmielownie” w niniejszym raporcie ujęto podmioty prowadzące działalność w zakresie skupu, konfekcjonowania, przetwarzania szyszek chmielu np. na susz, granulaty, ekstrakty czy mrożonki, ich magazynowania i oferowania do sprzedaży w kraju czy za granicą. Trudno o dostępne w statystyce publicznej informacje w zakresie liczby podmiotów zajmujących się przetwórstwem chmielu, nie mówiąc już nawet np. o ich wynikach produkcyjnych, ekonomicznych<sup>44</sup>. Proces suszenia surowca, mrożenia, przetwarzania go na granulaty, czy magazynowania może odbywać się bezpośrednio w gospodarstwach rolnych prowadzących plantacje tej rośliny, głównie jednak w wyspecjalizowanych podmiotach oferujących takie usługi. Wytwarzaniem ekstraktów chmielowych w Polsce właściwie zajmował się jedynie jeden podmiot.

Duża część wielkości zbiorów szyszek chmielu w Polsce trafiała do odbiorców zagranicznych. Według GUS, w 2022 roku wysłano z kraju 2,2 tys. ton tego asortymentu ogółem<sup>45</sup>, tj. 65% wielkości zbiorów. W poprzednich latach skala wywozu wahała się od 22% w 2008 roku do 68% w 2021 roku.

Za granicę trafiały głównie szyszki nieprzetworzone: niemielone, niesproszkowane, nie-

<sup>44</sup> W ramach niniejszego badania pracownicy UOKiK pozyskali informacje o 3 producentach rolnych – plantatorach, 5 przetwórcach i 8 pośrednikach w kraju oraz 14 podmiotach z zagranicy oferujących asortyment chmielowy w 2022 roku (nie licząc browarów, które też mogły sprzedawać asortyment chmielowy innym browarom).

<sup>45</sup> Łącznie szyszki chmielowe nieprzetworzone: niemielone, niesproszkowane, niegranulowane oraz przetworzone: mielone, sproszkowane i granulowane. Szacunkowe obliczenia UOKiK. Przyjęto przy tym uproszczenie w zakresie wag asortymentu chmielowego nieprzetworzonego i przetworzonego.

granulowane o kodzie CN 121010 (w formie suszonej czy mrożonej) – w 2022 roku stanowiły one 89% wielkości wywozu/eksportu szyszek chmielu (58% zbiorów) – a sprowadzano przetworzone: mielone, sproszkowane lub w formie granulek, lupulina, o kodzie CN 121020. W latach 2004-2022 w ujęciu ilościowym Polska była eksporterem netto szyszek chmielowych niemielonych, niesproszkowanych i niegranulowanych i importerem netto pozostałych<sup>46</sup> (jedynie w 2017 roku więcej sprzedała szyszek pozostałych niż sprowadziła).

Skala handlu szyszkami chmielowymi z innymi państwami nie jest wystarczająca do określenia krajowego bilansu chmielu. Przedmiotem handlu Polski były bowiem również ekstrakty chmielowe – ich wywóz, jakkolwiek niewielki, pomniejszał podaż chmielu z krajowych zbiorów. Wyniki w handlu ekstraktami chmielowymi<sup>47</sup> były niekorzystne dla Polski z wyjątkiem lat 2017-2018. Więcej bowiem generalnie sprowadzano ekstraktów chmielowych niż ich sprzedawano za granicę.

## Rynek piwa

W ramach rejestru REGON<sup>48</sup> produkcja piwa została sklasyfikowana wg PKD 2007 pod kodem 11.05.Z<sup>49</sup>. Z danych tych wynika, że warzenie piwa w Polsce cieszyło się rosnącym zainteresowaniem. Według GUS, w latach 2020-2023 w rejestrze REGON widniało po około 340 browarów wobec np. 236 w 2015 roku. Dla porównania, badanie branżowe z 2022 roku wykazało 363 browary funkcjonujące na polskim rynku<sup>50</sup>. Czyli więcej niż to wynikało z oficjalnych statystyk. Z kolei na piwnej mapie Polski wyszczególniono 299

czynnych browarów (bez kontraktowych)<sup>51</sup>. W strukturze liczebności podmiotów według GUS zdecydowanie dominowały te z maksymalnie 9 osobami pracującymi.

Liczebność i struktura browarów np. według liczby osób pracujących pozwala wnioskować, że oprócz dużych browarów wytwarzających piwo na skalę przemysłową, w analizowanym okresie działały mniejsze browary (również mikrobrowary), tzw. kraftowe, rzemieślnicze, skupione na pozyskaniu napoju o cechach organoleptycznych odróżniających je od konkurencji i od tzw. produktu masowego. Z tego względu oraz z uwagi na mniejszą skalę produkcji, oferta ta jest zazwyczaj droższa od przemysłowej konkurencji – znalazło to potwierdzenie w dalszej części niniejszego raportu.

Rynek piwa w Polsce charakteryzuje sezonowość produkcji i konsumpcji. Zbiory ziarna w Polsce przypadają na lipiec i sierpień, a szyszek chmielowych we wrześniu. Standardowo realizacja produkcji od etapu warzenia do przygotowania do sprzedaży napoju trwa około miesiąca<sup>52</sup>. Stąd mogłoby się wydawać, że w skali roku największy poziom produkcji piwa w Polsce przypada na okres jesienno-zimowy. Wielkość produkcji piwa jest jednak ściśle związana ze zróżnicowanym popytem wynikającym z pór roku, a nie wynika *stricto* z dostępności samych surowców. Najwięcej piwa wytwarza się w Polsce w lipcu, nieco mniej w maju, czerwcu i w sierpniu – czyli generalnie w okresie ciepłym, gdy konsumpcja schłodzonego napoju jest największa. Najmniejsza natomiast produkcja w skali roku przypada na miesiące jesienno-zimowe.

<sup>46</sup> Czyli mielonych, sproszkowanych, granulowanych.

<sup>47</sup> CN 13021300.

<sup>48</sup> GUS: Kwartalna informacja o podmiotach gospodarki narodowej w rejestrze REGON rok 2023 i wydania wcześniejsze.

<sup>49</sup> GUS: [https://stat.gov.pl/Klasyfikacje/doc/pkd\\_07/pkd\\_07.htm](https://stat.gov.pl/Klasyfikacje/doc/pkd_07/pkd_07.htm).

<sup>50</sup> Barometr piwowara. Badanie zrealizowane na zlecenie ZPPP – Browary Polskie, CAWI, lipiec-sierpień 2022 roku.

<sup>51</sup> <https://www.kierunekspozycy.pl/artukul,9076,w-polsce-mozemy-miec-az-600-browarow.html>.

<sup>52</sup> W zależności od metody produkcji może to być też jednak nawet kilka miesięcy w przypadku niektórych piw tzw. kraftowych, rzemieślniczych. Porównaj: <https://www.abcalkoholu.pl/co-zawiera-piwo/warzenie-piwa/#krok-7-rozlew-pakowanie>; <https://www.alepiwo.pl/?informacje/ile-czasu-zajmie-zrobienie-piwa.html>, <https://hoomostow.pl/piwo-rzemieslnicze/#confirm>.



W Polsce występował długoterminowy wzrostowy trend w wielkości produkcji piwa<sup>53</sup>. W 2018 roku odnotowano dotychczas rekordowo wysoki poziom skali produkcji piwa w Polsce prawie 43 mln hektolitrow<sup>54</sup>. Kolejne lata przyniosły zmniejszenie skali wytwarzania tego napoju, do około 40 mln hektolitrow<sup>55</sup> w 2022 roku. Według wstępnych danych produkcja piwa w Polsce w 2023 roku była aż o 7% mniejsza niż w 2022 roku<sup>55</sup>.

Największym producentem piwa na świecie w 2022 roku były Chiny<sup>56</sup>. Wyprodukowały one 360 mln hektolitrow<sup>57</sup> tego napoju, co odpowiadało 19% światowej produkcji (1 890 mln hektolitrow<sup>57</sup>). Za nimi uplasowały się Stany Zjednoczone (10%), Brazylia (8%), Meksyk (7%) i dopiero na piątym miejscu Niemcy (5%). Polska według tego zestawienia wytwarzając 2% światowej produkcji zajęła 10 miejsce i wyprzedziła np. Wielką Brytanię, Belgię, Holandię czy Czechy.

Wśród poszczególnych podmiotów wytwarzających piwo, w 2022 roku na świecie dominował belgijski AB InBev z produkcją na po-

**53** Łącznie z bezalkoholowym.

**54** 1 hektolitr odpowiada 100 litrom.

**55** Przy czym według GUS wielkość produkcji wytworzonej piwa w Polsce odnosi się do produkcji w browarach o liczbie osób pracujących powyżej 9. Nie obejmuje zatem produkcji szeregu browarów mniejszych, w tym tzw. kraftowych.

**56** Szacunki BarthHaas Report 2022/2023.

**57** Tj. 1,9 mld hektolitrow.

ziomie 518 mln hektolitrow<sup>57</sup>. Odpowiadało to 27% światowej produkcji tego napoju. Na drugim miejscu uplasował się Heineken z Holandii z 14% globalnej produkcji. Trzeci z kolei był China Res. Snow Breweries, który zagospodarował 6,5% rynku. Czwarty Carlsberg z Danii wytworzył 5% światowej produkcji, a piąty Asahi Group 3%.

Od 1998 roku piwo stanowi główną grupę w strukturze spożywanych napojów alkoholowych w Polsce<sup>58</sup>. W 2012 roku udział ten ukształtował się na rekordowo wysokim poziomie prawie 60%, przy czym jednak uległ obniżeniu do 55% w 2022 roku. Na wzrost spożycia piwa w Polsce mógł wpłynąć np. wzrost dochodów uzyskiwanych przez konsumentów. Pomimo ponad dwukrotnie wyższych cen piwa<sup>59</sup>, nominalnie, za średni miesięczny dochód w 2022 roku<sup>60</sup> można było nabyć 670 butelek<sup>61</sup> tego napoju wobec 194 w 1995 roku.

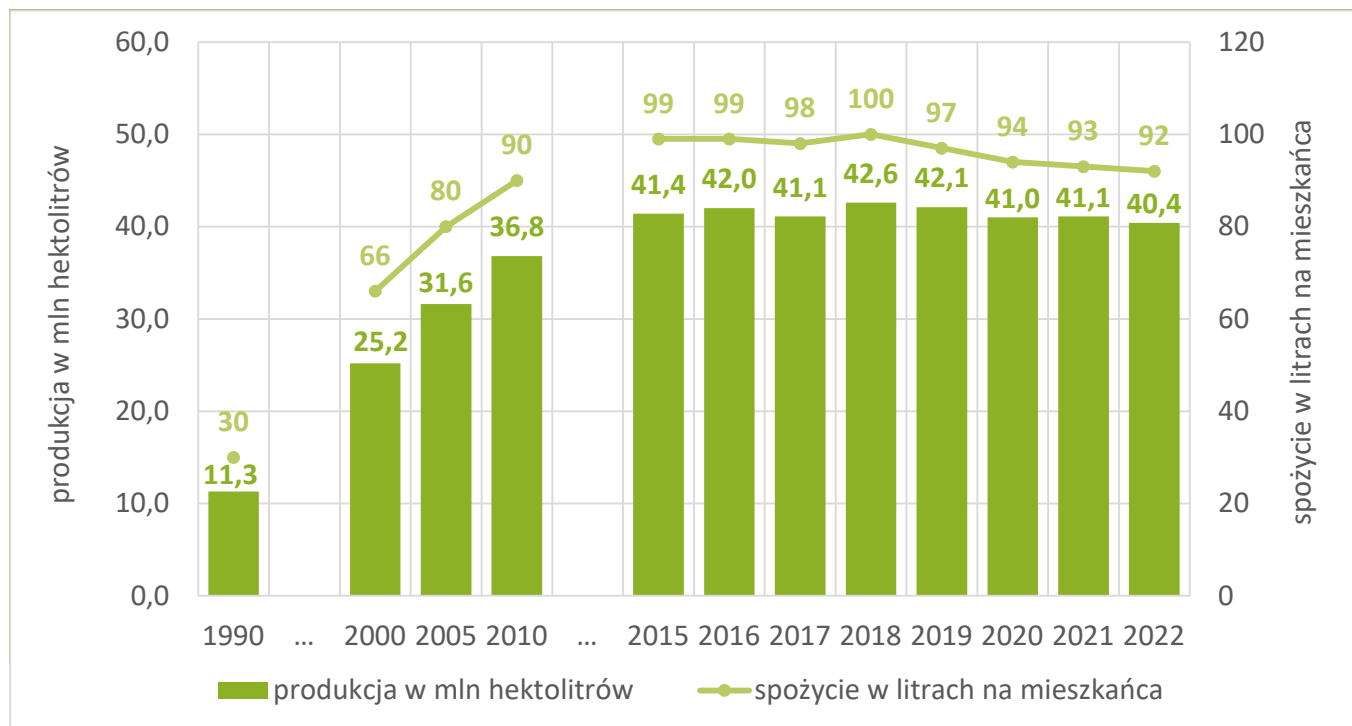
**58** Mówimy o strukturze spożycia napojów alkoholowych w przeliczeniu na 100% alkohol. Dane wg GUS, PARPA i KCPU.

**59** Ceny detaliczne wg GUS. Uwzględniamy zmiany w metodyce GUS w zakresie prezentowanych informacji (w latach 1995-2016 – ceny z grudnia; w latach 2017-2022 – ceny średnioroczne) i uznajemy je jako mało istotne wobec ograniczonego dostępu do porównywalnych danych i skali zmian.

**60** Na 1 osobę w gospodarstwie domowym. GUS: Sytuacja gospodarstw domowych w 2022 roku w świetle badania budżetów gospodarstw domowych, Budżety gospodarstw domowych w 2022 roku i wydatki z lat wcześniejszych.

**61** Półlitrowych. Według metodyki KCPU (dawniej PARPA) w 2022 roku za przeciętne miesięczne wynagrodzenie można było kupić 1 889 butelek wobec przykładowo 453 w 1995 roku.

**Wykres 2.** Produkcja wytworzona<sup>62</sup> (w mln hektolitrów) i spożycie piwa (w litrach na mieszkańca) w Polsce w wybranych latach spośród 1990-2022



**Źródło:** opracowanie UOKiK na podstawie GUS: Produkcja wyrobów przemysłowych w latach 2018-2022, Rynek wewnętrzny w 2022 roku, Produkcja wyrobów przemysłowych w 2022 roku, Rocznik statystyczny Rzeczypospolitej Polskiej 2022, Rocznik statystyczny przemysłu 2022 i wydania wcześniejsze.

Zróznicowana oferta, wzrost wielkości produkcji i wyższe ceny piwa przyczyniły się do zwiększenia przychodów z jego sprzedaży. Rekordowo wysoki poziom 13,5 mld PLN wartości produkcji sprzedanej tego napoju branża osiągnęła w 2022 roku – było to 6-krotnie więcej niż w 1995 roku. Zagregowane wyniki sprzedażowe z 2023 roku na czas finalizacji niniejszego raportu nie były jeszcze dostępne. Pomimo wspomnianej prawdopodobnie 7% mniejszej krajowej produkcji piwa, ceny napojów alkoholowych ogółem były 12% wyższe niż w roku poprzednim.

W ślad za wzrostem popytu i produkcji, w latach 2004-2022 notowano wzrostowe trendy w handlu zagranicznym polskim piwem<sup>63</sup>.

W 2022 roku sprowadzono do Polski rekordowo dużą ilość prawie 120 mln litrów piwa (czyli 1,20 mln hektolitrów), 15% więcej niż w roku poprzednim i 13 razy więcej niż w 2004 roku. Przełożyło się to na najwyższy wynik w ujęciu wartościowym: 391 mln PLN – było to 23% więcej niż w 2021 roku i ponad 8 razy więcej niż w 2004 roku. Udział piwa bezalkoholowego w ilościowej i wartościowej strukturze przywozu piwa ogółem w latach 2017-2022 wahał się w przedziale 2-8%. Należy jednak przy tym zauważyć, że pomimo wszystko w 2022

<sup>62</sup> <https://stat.gov.pl/metainformacje/slownik-pojec/pojecia-stosowane-w-statystyce-publicznej/363,pojecie.html>.

<sup>63</sup> Łącznie piwo alkoholowe i bezalkoholowe, w taryfie celnej określone pod pozycjami 2203 i 2202.

roku sprowadzona ilość piwa odpowiadała zaledwie 3% krajowej produkcji. W poprzednich latach skala tego zjawiska była jeszcze mniejsza.

W 2022 roku wywieziono z kraju 448 mln litrów tego napoju (czyli 4,48 mln hektolitrow), co prawda 7% mniej niż w rekordowo udanym pod tym względem 2021 roku, ale 15 razy więcej niż w 2004 roku. Tym samym w 2022 roku wywóz piwa stanowił 11% krajowej produkcji wobec prawie 12% w 2021 czy 2020 roku i zaledwie 1% w 2004 roku. Z uwagi na kursy walut, to w 2022 roku branża odnotowała najlepszy wynik w dotychczasowej historii – wartość wywozu tego napoju wyniosła ponad 1,2 mld PLN, 4% więcej niż w roku poprzednim i prawie 12-krotnie więcej niż w 2004 roku. Udział piwa bezalkoholowego w ilościowej i wartościowej strukturze wywozu piwa ogółem wzrósł z 5% w 2017 roku do 12-13% w 2022 roku.

Saldo Polski w handlu piwem w latach 2004-2022 było dodatnie – Polska była eksporterem netto tego napoju.

W Polsce dystrybucja piwa odbywa się kilkoma kanałami. Do najważniejszych zaliczyć można sklepy spożywcze i monopolowe należące do tzw. kanału *off-trade* (bez konsumpcji na miejscu) oraz hotele, bary i restauracje (HoReCa) należące do kanału *on-trade* (lokalne z konsumpcją na miejscu). Napój ten oferowany jest również szeroko na stacjach paliw oraz w czasowych punktach sprzedaży (np. podczas imprez masowych).

## Otoczenie instytucjonalne, w tym podstawy prawne funkcjonowania rynku piwa

System instytucjonalny rolnictwa i przetwórstwa spożywczego, w tym sektora browarnianego, tworzą zapisy prawa dotyczące funkcjonowania rynków rolnych, grup producentów, spółdzielczości wiejskiej, instytucji publicznych realizujących politykę rolną oraz instytucji komercyjnych (rynkowych), które świadczyły usługi wobec rolnictwa i z którymi gospodarstwa rolne utrzymywały mniej lub bardziej trwałe relacje.

Ogólne ramy prawno-instytucjonalne rynku rolno-spożywczego określone zostały przez Wspólną Politykę Rolną – obecnie podstawę stanowi wspomniane już rozporządzenie nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych<sup>64</sup> oraz rozporządzenia wykonawcze i delegowane Komisji Europejskiej dotyczące na przykład prywatnego przechowywania w okresach kryzysu. Nie ma w nich jednak wprost odniesienia do rynku piwa.

Produkcja piwa nie jest objęta regulacjami Wspólnej Polityki Rolnej. Są nią natomiast objęte wybrane produkty (surowce) wykorzystywane do jego produkcji, w tym chmiel ujęty w VI części załącznika I do rozporządzenia nr 1308/2013.

Zakres i skala wsparcia rynku chmielu ulegała zmianom. Wśród stosowanych mechanizmów regulacyjnych w ramach Wspólnej

<sup>64</sup> Oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007.



Polityki Rolnej Unii Europejskiej można zasadniczo wymienić płatności do uprawianej powierzchni, administrowanie handlem zagranicznym<sup>65</sup>, działania związane z funkcjonowaniem grup producentów rolnych i ich związków, czy realizację pomocy publicznej w ramach *de minimis*.

Same browary korzystały ze środków unijnych – nie były to jednak programy WPR i wprost zaadresowane do wytwórców piwa, a do podmiotów ogółem. Szczegółowe informacje w tym zakresie można pozyskać np. z mapy dotacji Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej<sup>66</sup>.

Podejmowane działania pośrednio wpływały na sytuację na rynku piwa.

Względnie nową regulacją wpływającą na relacje w łańcuchu dostaw żywności są przepisy z zakresu przeciwdziałania wykorzystaniu przewagi kontraktowej. Zgodnie z art. 3 pkt 4 ustawy z dnia 17 listopada 2021 roku o przeciwdziałaniu nieuczciwemu wykorzystaniu przewagi kontraktowej w obrocie produktami rolnymi i spożywczymi (Dz.U. 2021 poz. 2262 ze zm.), produkty rolne lub spożywcze to produkty wymienione w załączniku I do Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, a także produkty niewymienione w tym załączniku, ale przetworzone z przeznaczeniem do spożycia z wykorzystaniem produktów w nim wymienionych. Nie ma w tym akcie wprost odniesienia do piwa, a jedynie do składników, z których powstaje ten napój. Przepisy w tym zakresie egzekwuje Prezes UOKiK.

Za realizację polityki wobec sektora rolno-spożywczego odpowiedzialne są instytucje publiczne. W Polsce do najważniejszych z nich należą: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi (MRiRW)<sup>67</sup>, Krajowy Ośrodek Wspar-

cia Rolnictwa (KOWR)<sup>68</sup>, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR)<sup>69</sup>. Szczególną rolę pełni przy tym Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS). Sprawuje ona nadzór nad jakością artykułów w produkcji i obrocie, w tym wywożonych za granicę oraz sprowadzanych z zagranicy; dokonuje oceny i wydaje świadectwa jakości handlowej tego asortymentu. Dotyczy to również asortymentu chmielowego, którego organizację oraz proces certyfikacji chmielu reguluje ustawa o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu<sup>70</sup>, a także rozporządzenie Komisji<sup>71</sup> ustanawiające szczegółowe zasady certyfikacji chmielu i produktów chmielowych<sup>72</sup>.

Do otoczenia instytucjonalnego sektora rolniczego zaliczają się też inne podmioty gospodarki, które nie biorą bezpośredniego udziału w transakcjach rolnictwa, ale wpływają na funkcjonowanie struktur wytwórczych, tj.: związki branżowe; instytuty badawcze, jak Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie, Instytut Upraw Nawożenia i Gleboznawstwa PIB; grupy producentów, fundacje, stowarzyszenia; czy instytucje rynkowe (komercyjne) – działają głównie w zaopatrzeniu i skupie oraz obsłudze finansowej rolnictwa: banki, instytucje ubezpieczeniowe i rynki hurtowe.

**68** Powstał 1 września 2017 roku na podstawie ustawy z dnia 10 lutego 2017 roku – Przepisy wprowadzające ustawę o Krajowym Ośrodku Wsparcia Rolnictwa (Dz.U. z 2017 roku poz. 624). Ustawa połączyła dotychczasowe zadania Agencji Nieruchomości Rolnych (ANR) i część zadań Agencji Rynku Rolnego (ARR).

**69** <https://www.gov.pl/web/arimr/agensja-restrukturyzacji-i-modernizacji-rolnictwa>.

**70** Dz. U. 2003 Nr 223 poz. 2221 ze zmianami.

**71** Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2024/602 z dnia 14 grudnia 2023 roku uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych w sektorze chmielu oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1850/2006.

**72** Więcej informacji w tym zakresie można pozyskać na stronie <https://www.gov.pl/web/ijhars>.

**65** Czyli w tym przypadku odnoszącym się do handlu z krajami trzecimi, nienależącymi do obszaru celnego Unii Europejskiej.

**66** <https://mapadotacji.gov.pl>.

**67** <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/>.

## Część II

# Wyniki badania kwestionariuszowego

W dalszej części niniejszego opracowania prezentujemy wyniki badania kwestionariuszowego przeprowadzonego przez UOKiK.

### Browary objęte badaniem

Spośród ogółu 16 badanych przez UOKiK podmiotów wytwarzających piwo, 7, czyli prawie 44%, współtworzyło grupy kapitałowe. Były to: Kompania Piwowarska S.A., Grupa Żywiec S.A., Carlsberg Polska Sp. z o.o., Van Pur S.A., Perła – Browary Lubelskie S.A., Browar Pinta Sp. z o.o. i Browar Zamkowy Sp. z o.o. Wielkość produkcji w browarach była zróżnicowana – o tym w dalszej części raportu. Niektóre marki/piwa były wytwarzane niejednokrotnie w kilku browarach należących do tej samej grupy kapitałowej.

Niektóre browary badane przez UOKiK należały do związków czy stowarzyszeń przedsiębiorców. Wśród nich w zakresie *stricte* rynku piwa wskazano na:

- Związek Pracodawców Przemysłu Piwowarskiego – Browary Polskie<sup>73</sup>: powstał w 1998 roku, od 2004 roku należy do europejskiej organizacji browarników The Brewers of Europe. Skupia największych producentów piwa w Polsce: Kompanię Piwowarską S.A., Grupę Żywiec S.A. i Carlsberg Polska Sp. z o.o.
- Stowarzyszenie Regionalnych Browarów Polskich<sup>74</sup>: od 1995 roku zrzesza mniejszych wytwórców piwa w Polsce, w 2023 roku były to: Browar Amber, Browar Witnica, Browar Zamkowy Racibórz, Browar

Kormoran, Browar Fortuna, Browar Grybów Dystrybucja, Browar Jabłonowo, Kramjan Browary Kujawsko-Pomorskie, Browar Spiż, Browar Zodiak, Browar Restauracyjny BrowArmia, Browar Czarnków.

Poza dwoma wspomnianymi organizacjami, można również wskazać np. funkcjonujące w branży od 2018 roku Polskie Stowarzyszenie Browarów Rzemieślniczych<sup>75</sup>. Według dostępnych informacji<sup>76</sup> zrzeszało ono 29 małych browarów<sup>77</sup>. Na rynku działa również założone w 2020 roku Stowarzyszenie na rzecz Polskiego Kunsztu Rzemieślniczego Wolny Kraft<sup>78</sup>.

Wytwórnice piwa stosowały szeroką gamę rolno-spożywczych składników pochodzenia krajowego i zagranicznego, w zależności od

<sup>75</sup> <https://psbr.eu/>.

<sup>76</sup> Odczyt z maja 2024 roku.

<sup>77</sup> <https://psbr.eu/czlonkowie/>.

<sup>78</sup> <https://wolnykraft.org/>.

<sup>73</sup> <https://www.browary-polskie.pl/o-nas/>.

<sup>74</sup> <https://browaryregionalne.pl/>.



ich jakości, dostępności i zamierzonego produktu końcowego.

Poza wodą czy drożdżami, surowcami wykorzystywanymi w produkcji piwa, a wskazanymi przez browary, były słody pod różnymi postaciami i z różnych ziaren oraz chmiel – głównie przetworzony, również jego ekstrakty, ale zdarzały się też świeże szyszki. Dodatkowo przez niektóre podmioty i w różnej skali używany był niesłodowany asortyment zbożowy w postaci ziarna, płatków czy grysu, substancje słodzące i aromatyczne, czy wkłady owocowe.

Z odpowiedzi udzielonych przez respondentów wynika, że żaden browar nie korzystał z usług pośrednictwa innej, zewnętrznej firmy w zakresie nabycia rolno-spożywczych surowców na cele produkcyjne. Niektóre w strukturze grupy kapitałowej miały wyodrębnione jednostki – podmioty odpowiedzialne za zaopatrzenie. Pozostałe browary dysponowały osobami czy odpowiednimi komórkami odpowiedzialnymi za realizację zamówień. Ankietowane browary podpisanie umów z dostawcami poprzedzały analizą własnych potrzeb i sytuacji na rynku w zakresie ilości, jakości i cen poszczególnych surowców.

Badane browary zostały poproszone przez UOKiK o wskazanie źródeł pozyskiwania rolno-spożywczych produktów (surowców) do produkcji piwa, w tym o przekazanie listy swoich krajowych i zagranicznych kontrahentów – dostawców asortymentu zbożowego (ziarna niesłodowane), słodowego i chmielowego w Polsce w latach 2021-2022. Miało to na celu określenie liczebności współpracujących: rolników, przetwórców i pośredników oraz skali zrealizowanych dostaw. Uzyskane odpowiedzi zostały usystematyzowane i doprecyzowane przez pracowników UOKiK. Zweryfikowano

poprawność przyporządkowania poszczególnych dostawców do odpowiedniej grupy – na podstawie odpowiedzi pozostałych ankietowanych i ogólnodostępnych informacji publicznych, np. CEiDG<sup>79</sup>, KRS<sup>80</sup> czy firmowych stron internetowych. Zdarzyło się bowiem, że ten sam podmiot – dostawca – przez jeden browar został ujęty jako producent rolny, a przez inny jako przetwórcza albo pośrednik. Podobnie niektórych przetwórców przedstawiono wyłącznie jako pośredników. Dlatego producentów rolnych, grupy czy spółdzielnie rolnicze wskazane przez ankietowanych jako prowadzące również przetwórstwo czy pośrednictwo w zakresie zaopatrzenia w rolno-spożywcze produkty (surowce) do produkcji piwa, np. chmielu na susz czy granulaty, sklasyfikowano jako *stricte* producentów rolnych – nie jako pośredników czy przetwórców. Podobnie przetwórców oferujących także pośrednictwo ujęto *stricte* jako przetwórców, a nie jako pośredników.

Badane browary przedstawiły zróżnicowaną liczbę i strukturę swoich krajowych i zagranicznych dostawców rolno-spożywczych surowców do produkcji piwa w Polsce. W 2022 roku jeden dostawca – przetwórcza – zaopatrywał 12 browarów. Dwóch kolejnych sprzedawało swoją ofertę do 8 browarów, a dwóch następnych oraz jeden pośrednik obsługiwało po 7 browarów. Było też 6 producentów rolnych – krajowych lub zagranicznych, w tym grup producenckich – którzy zaopatrywali po kilka browarów. Wyłącznie po 1 browarze obsługiwało 176 różnych dostawców – stanowili oni zatem największą ich grupę. Ogółem – jak wynika z zestawienia – w 2022 roku z browarami współpracowało 201 dostawców wybranych produktów (surowców) do produkcji piwa: głównie asortymentu słodowego i chmielowego<sup>81</sup>. Kwestie te obrazuje tabela 1.

<sup>79</sup> Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej.

<sup>80</sup> Krajowy Rejestr Sądowy.

<sup>81</sup> Tylko krajowych było 177, czyli 88% ogółu.

**Tabela 1.** Liczba browarów – odbiorców rolno-spożywczych produktów (surowców) do produkcji piwa w Polsce, z którymi współpracowali krajowi i zagraniczni dostawcy w 2022 roku

Liczba browarów – odbiorców od krajowych i zagranicznych dostawców	Liczba krajowych i zagranicznych dostawców do browarów	Udział krajowych i zagranicznych dostawców w strukturze ogółu dostawców*
12	1	0,5%
8	2	1,0%
7	3	1,5%
5	6	3,0%
4	3	1,5%
3	7	3,5%
2	3	1,5%
1	176	87,6%
<b>x</b>	<b>Razem: 201</b>	<b>100,0%</b>

\* Obliczono i zaprezentowano z uwzględnieniem dwóch miejsc po przecinku.

Źródło: opracowanie UOKiK na podstawie kwestionariuszy.

Żaden browar ankietowany przez UOKiK nie prowadził upraw zbóż czy chmielu we własnym zakresie.

Chmiel dla browarów pochodził od przetwórców lub od pośredników, ale też od samych rolników, choć w relatywnie niewielkiej ilości, i był wykorzystywany przede wszystkim w formie suszonej, granulowanej, mrożonej, czy ekstraktów – zdarzyły się też jednak zakupy chmielu świeżego.

### Struktura asortymentu chmielowego w zakupach ankietowanych browarów

W 2022 roku asortyment chmielowy od krajowych producentów rolnych – plantatorów<sup>82</sup> pozyskiwany był jedynie przez jeden browar. Zwraca uwagę przy tym relatywnie mała liczba bezpośrednio współpracujących z badanymi producentami piwa – 3 plantatorów

<sup>82</sup> Pracownicy UOKiK mieli wątpliwość w zakresie skategoryzowania jednego dostawcy chmielu. Z informacji dostępnych w Internecie można było wywnioskować, że podmiot ten jest również plantatorem chmielu. Ale sam dostawca w odpowiedzi podkreślał, że jest przetwórcą. Tak też więc został przyporządkowany.

chmielu (na tle 643 w Polsce ogółem). Producenci rolni wykazani przez browary mogli prowadzić również działalność w zakresie przetwórstwa czy pośrednictwa.

Asortyment chmielowy od krajowych przetwórców był kupowany przez większość badanych browarów. Jedynie dwóch wytwórców piwa nie zaopatrywało się u krajowych przetwórców.

U krajowych pośredników natomiast w asortyment chmielowy nie zaopatrywało się tylko pięć browarów.

W obszarze zainteresowania UOKiK były głównie relacje krajowe, pomiędzy rodzimymi producentami rolnymi, przetwórcami i pośrednikami oferującymi surowce do produkcji piwa a browarami. W toku badania UOKiK pozyskał jednak również dane o liczbie kontrahentów i skali zaopatrzenia bezpośrednio od dostawców zewnętrznych, spoza Polski, w ramach przywozu/importu wybranych surowców do produkcji piwa. W 2022 roku asortyment chmielowy pozyskiwany był

z zagranicy przez siedem browarów<sup>83</sup>. Asortyment chmielowy był sprowadzany z szeregu krajów: Niemiec, Belgii, Czech, Słowenii czy Stanów Zjednoczonych, również bezpośrednio od producentów rolnych, ich związków czy grup produkcyjnych (które także oferowały przetwórstwo czy pośrednictwo) lub od przetwórców (nie będących producentami rolnymi).

Według uzyskanych informacji, w 2022 roku krajowych dostawców chmielu dla browarów było 12, a ekstraktów chmielowych 3. Liczną grupę stanowili kontrahenci zagraniczni – było ich łącznie 10 w przypadku chmielu (na ogółem 22) i 4 w przypadku ekstraktów chmielowych (na ogółem 7). Może to wskazywać na część utraconych korzyści krajowych podmiotów, w tym producentów rolnych – plantatorów na rzecz konkurencji z zagranicy. Potwierdzają to wyniki badania UOKiK w zakresie źródeł i skali pozyskiwanych surowców. Polskie browary współpracowały również z największymi na świecie podmiotami oferującymi asortyment chmielowy, takimi jak już wspomniane: Yakima, BarthHaas, czy Hopsteiner.

Liczebność poszczególnych grup uczestników może być przydatna w zobrazowaniu sytuacji na rynku, ale nie jest wystarczająca. O wpływie na rynek decyduje bowiem nie tyle sama liczba, co siła ekonomiczna podmiotów, ich udział w skali czy wartości produkcji lub sprzedaży. Dlatego podmioty prowadzące działalność w zakresie wytwarzania i oferowania piwa w Polsce zostały poproszone również o przedstawienie wartości dostaw wybranych rolno-spożywczych produktów (surowców) od krajowych i zagranicznych kontrahentów w latach 2021-2022.

We wcześniejszej części niniejszego raportu wskazano, że Polska w latach 2012-2022 generalnie była eksporterem netto szyszek

**83** Wśród zagranicznych producentów rolnych były de facto grupy producenckie zajmujące się również przetwórstwem chmielu.

chmielowych nieprzetworzonych<sup>84</sup> (suszonych czy mrożonych), a importerszem szyszek chmielowych przetworzonych<sup>85,86</sup> i ekstraktów chmielowych<sup>87</sup>. W przypadku produkcji piwa browary badane przez UOKiK zaopatrywały się u krajowych i zagranicznych dostawców.

Skalę pozyskanego chmielu świeżego i przetworzonego (mielonego, sproszkowanego, granulowanego, suszonego, mrożonego) według różnych miar (*stricte* masy fizycznej i zawartości alfa kwasów) można zobrazować w wyrażeniu pieniężnym (np. w PLN). Pod względem sumarycznej wartości zrealizowanych zakupów chmielu przez badane browary dominowali dostawcy z zagranicy, w tym głównie z Niemiec. Ogółem w 2022 roku od krajowych i zagranicznych dostawców browary pozyskały chmiel o wartości odpowiadającej 70% szacunkowej wartości zbiorów chmielu w Polsce wobec 106% w 2021 roku. Przy czym wartość chmielu zakupionego bezpośrednio i wyłącznie od rodzimych dostawców (plantatorów, przetwórców i pośredników) w 2022 roku odpowiadała tylko 31% szacunkowej wartości zbiorów wobec 50% w 2021 roku. Dane te wskazują na duże zróżnicowanie sytuacji na krajowym rynku chmielu w poszczególnych latach. Tabela 2 obrazuje strukturę pozyskiwania chmielu przez badane browary.

**84** Niemielone, niesproszkowane, niegranulowane o kodzie CN 121010.

**85** Mielone, sproszkowane lub w formie granulki, lupulina, o kodzie CN 121020.

**86** Z wyjątkiem 2017 roku.

**87** Z wyjątkiem lat 2017-2018.

**Tabela 2.** Wartości i struktura pozyskanego chmielu przez badane browary w Polsce według grup dostawców w 2021 i 2022 roku

Lp.	Wyszczególnienie	2021		2022	
		wartość w mln PLN	struktura w %*	wartość w mln PLN	struktura w %*
1.	<b>krajowi dostawcy, w tym rolnicy**, przetwórcy i pośrednicy</b>	24,3	47%	18,2	44%
2.	<b>zagraniczni dostawcy, w tym z Niemiec, USA czy Belgii</b>	26,9	53%	23,0	56%
3.	<b>ogółem krajowi i zagraniczni dostawcy</b>	51,3	100%	41,2	100%

\* Obliczono i zaprezentowano z uwzględnieniem dwóch miejsc po przecinku.

\*\* Rozumiani jako producenci surowca – plantatorzy, którzy również mogli przetwarzać i pośredniczyć.

Źródło: opracowanie UOKiK na podstawie kwestionariuszy.

Badane browary również przedstawiały informacje o zakupionych ekstraktach chmielowych. Ich pozyskanie wykazało sześć browarów, w tym cztery sprowadziło ten asortyment z zagranicy. Podobnie jak w przypadku chmielu, *gros* wartości ekstraktów chmielowych zakupionych przez niektórych wytwórców piwa przypadało na zagranicznych dostawców, w tym głównie z Niemiec. Łączna wartość zakupów ekstraktów chmielowych do krajowych i zagranicznych dostawców wyniosła w 2021 roku 32,2 mln PLN, a w 2022 roku 29,0 mln PLN.

### Relacje ankietowanych browarów z dostawcami asortymentu chmielowego

Z wyjaśnień udzielonych przez badane browary można wysnuć, że poszczególni wytwórcy piwa stosowali zróżnicowane procedury wyboru dostawców surowców do produkcji piwa. Ale generalnie, w ramach browarów nie używano szczególnie odmiennych kryteriów wyboru zaopatrujących w poszczególne rodzaje tychże surowców, tj. asortyment zbożowy czy chmielowy. Przy wyborze danego dostawcy zasadniczo brane były pod uwagę kwestie cenowe, jakościowe i dostępności surowca.

Badane browary zostały poproszone przez UOKiK o przedstawienie kontroli procesu produkcji i jakości dostarczanych rolno-spożywczych surowców do produkcji piwa u producentów rolnych, u przetwórców czy u pośredników. Ankietowani udzielali informacji w odniesieniu do pozyskiwanych surowców, niemniej nie różnicowali kontroli procesów na poszczególne rodzaje tychże surowców.

Z uwagi na konieczność zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego oraz w kontekście potrzeby uzyskania pożądanych rezultatów produkcyjnych, browary realizowały kontrole jakościowe u swoich dostawców surowców do produkcji piwa. Wymagane były świadectwa jakości, przeprowadzano również analizy poszczególnych partii surowca.

Kluczowym jednak obszarem niniejszego badania relacji browarów z dostawcami były zawierane umowy nabycia. Nabycie (skup, zakup) jest formą odpłatnego pozyskania produktów (surowców) przez podmioty gospodarcze bezpośrednio od producentów lub od pośredników. Może być wyrażone np. ilościowo – w sztukach, wagowo – w kilogramach, lub wartościowo – w danej walucie. Zgodnie z zapisami rozporządzenia nr 1308/2013 każda dostawa produktów rolnych,



realizowana przez producentów, grupy producentów tych produktów, organizacje takich producentów albo zrzeszenia organizacji takich producentów do pierwszego nabywcy, wymaga pisemnej umowy – z wyłączeniem sprzedaży bezpośredniej – czyli takiej, która trafia bezpośrednio do rąk konsumenta. Podobnie stwierdza ustawa o organizacji niektórych rynków rolnych<sup>88</sup>. Niezależnie od formy umowy (tj. umowa kontraktacji, *ad hoc*, inna), jej elementem powinno być wskazanie ceny bądź sposobu jej kalkulacji.

W kolejnej części opracowania przedstawiono relacje pomiędzy dostawcami (producentami rolnymi i pośrednikami) a odbiorcami chmielu do produkcji piwa (browarami), w oparciu o kwestionariusze i umowy przekazane przez podmioty wytwarzające piwo badane przez UOKiK, które wezwano do przedstawienia stosowanych przez nie wzorów umów. Co do zasady, analizowano następujące elementy umów:

- okres, na jaki zawierane są umowy oraz kwestie związane z dostawą,
- sposoby ustalania cen i terminy realizacji płatności,
- kwestie związane z niedotrzymaniem umowy: kary umowne i klauzula siły wyższej.

Z uwagi na przyjmowany **okres współpracy**, na rynku pozyskania rolno-spożywczych surowców można wyróżnić zasadniczo cztery typy umów:

- **umowy na czas nieokreślony** – mogły to być umowy wyrażające wolę współpracy, a szczegóły realizacji były doprecyzowywane w osobnych dokumentach lub w drodze kontaktu bezpośredniego, zawierane z producentami rolnymi, przetwórcami czy pośrednikami;

<sup>88</sup> Z dnia 11 marca 2004 roku, Dz. U. z 2018 roku poz. 945, <https://www.kowr.gov.pl/interwencja/obowiazek-umow/obowiazek-zawierania-umow-na-dostarczenie-produktow-rolnych>.

- **umowy długoterminowe** (długookresowe): a) **umowy wielomiesięczne czy roczne** – umowy tego typu pozwalały na wczesny wybór kontrahenta i zaplanowanie działań; mogły to być umowy kontraktacji z producentami rolnymi, czy sprzedaży, kontraktowe etc. z producentami rolnymi, przetwórcami lub pośrednikami oraz b) **wieloletnie** – były stosowane przez strony, które chcą nawiązać relację na dłużej niż jeden rok; mogły to być umowy kontraktacji z producentami rolnymi, lub kontraktów czy kontraktowe (dalej stosowane zamiennie), sprzedaży, ramowe etc. z producentami rolnymi, przetwórcami czy pośrednikami;
- **umowy z krótkim terminem realizacji, ad hoc** – były zawierane w danym dniu lub na kilka dni przed dostawą produktów. Służyły zapewnieniu dostaw brakującego surowca np. w przypadku zwiększonego zapotrzebowania z rynku lub niedostarczenia go przez innych kontrahentów, mogły być zawierane z producentami rolnymi, przetwórcami czy pośrednikami.

Analizę umów przeprowadzono z uwzględnieniem poszczególnych form współpracy. Wynikało to z faktu, że – jak pokazuje powyższa prezentacja – okres, na który była zawierana umowa, de facto nie dzielił umów na spójne kategorie. Znacznie istotniejszy okazał się podział według wyodrębnionych form współpracy. Wybór takiego podziału również wynikał z zainteresowania UOKiK skalą zawierania poszczególnych typów umów, a nie *stricte* ich zakresem czasowym. Kolejne elementy umów zostały zatem przedstawione według rodzajów współpracy zawartej pomiędzy browarami, a producentami, przetwórcami czy pośrednikami rolno-spożywczych surowców do produkcji piwa.

W relacjach browarów z poszczególnymi kontrahentami stosowano różne rodzaje umów. Przedsiębiorcy niekiedy wskazywali

na rozwiązania podobne do siebie, choć kwalifikowali je do innych rodzajów czy przedstawiali je pod innymi nazwami. Z tego powodu podjęto w UOKiK próbę uporządkowania umów celem pełniejszego zobrazowania poszczególnych ich rodzajów. Część umów nie pasujących jednoznacznie do wcześniej wymienionych grup, przyporządkowano do czwartej kategorii – jako pozostałe umowy. Wobec tego, zasadniczo można wyróżnić umowy:

- **kontraktacji z producentami rolnymi** (rolnikami – plantatorami),
- **długoterminowe (kontraktowe i im podobne inne<sup>89</sup>)** z producentami rolnymi (ale inne niż kontraktacji), przetwórcami czy pośrednikami,
- **ad hoc** z producentami rolnymi (rolnikami – plantatorami), przetwórcami czy pośrednikami,
- **pozostałe**: inne niż *ad hoc*, kontraktacja, kontraktowe czy inne im podobne długoterminowe z producentami rolnymi, przetwórcami czy pośrednikami.

Z niektórymi producentami rolnymi zawierało **umowy kontraktacji**. Ich charakter został określony w kodeksie cywilnym<sup>90</sup>: producent rolny zobowiązuje się wytworzyć i dostarczyć kontraktującemu oznaczoną ilość produktów rolnych określonego rodzaju, a kontraktujący zobowiązuje się te produkty odebrać w ter-

<sup>89</sup> Z wyłączeniem w tym przypadku umów kontraktacji, jako zawieranych wyłącznie z producentami rolnymi i analizowanych w niniejszym raporcie osobno. Pod pojęciem „długoterminowe” rozumiemy generalnie umowy inne niż *ad hoc* (które obejmowały transakcje realizowane z dnia na dzień, w perspektywie tygodnia czy nawet miesiąca).

<sup>90</sup> Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks cywilny, Dz. U. 2020, poz. 1740, 2320, <https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU19640160093/U/D19640093Lj.pdf>.

minie umówionym, zapłacić umówioną cenę oraz spełnić określone świadczenie dodatkowe, jeżeli umowa lub przepisy szczególne przewidywały obowiązek spełnienia takiego świadczenia. Wyróżnikiem umowy kontraktacji jest zatem:

- jej przedmiot – wyprodukowanie w gospodarstwie producenta rolnego produktu i jego dostarczenie;
- świadczenia dodatkowe, które może (choć nie musi) producentowi rolnemu zapewnić kontraktujący.

Istotnym elementem umowy jest wskazanie ilości produktu oraz jego ceny lub sposobu jej szacowania. Nie ma natomiast w kodeksie cywilnym bezpośredniego odniesienia do okresu obowiązywania umowy oraz wymogów, co do momentu jej zawarcia. Niemniej określenie „producent rolny zobowiązuje się wytworzyć” wskazywałoby, że umowy *ad hoc*, zawierane kilka dni przed dostawą produktów, nie stanowią umów kontraktacji. Umowy te były umowami długookresowymi, ale ze względu na specyfikę – zawierane były konkretnie z producentami rolnymi – analizowano je odrębnie od pozostałych umów długookresowych.

Z producentami rolnymi, przetwórcami i pośrednikami mogły być zawierane umowy trwające do jednego roku i powyżej jednego roku. Były one różnie nazywane przez przedstawicieli browarów: umowa, porozumienie, zamówienie, kontrakt, umowa kupna – sprzedaży, umowa hm., andłowa czy inne im podobne. Z uwagi na zasadniczo podobne rozwiązania w nich stosowane, w niniejszym opracowaniu ujęto je w jednej grupie **umów długoterminowych**. Miały one na celu zabezpieczenie ciągłości i jakości produkcji piwa w browarach w dłuższym okresie i nierzadko miały wskazany harmonogram dostaw surowców do browarów.

Formą współpracy między wytwórcami piwa, a producentami rolnymi, innymi przetwórcami czy pośrednikami były też doraźne zakupy

surowców *ad hoc*, podejmowane w krótkich przedziałach czasowych, obejmujące określone dostawy na konkretny termin – bez zawartej uprzednio szczegółowej umowy długoterminowej.

**Pozostałe umowy** obejmowały umowy inne niż powyżej szerzej omówione. Mogły to być na przykład umowy, które były formą rezerwacji surowca, wyrażały wolę współpracy, chęć zbytu przez plantatora, przetwórcę czy pośrednika i pozyskania przez browar określonej ilości asortymentu chmielowego, ale np. konkretny harmonogram dostaw nie był ustalony – realizacje zamówień w danym okresie odbywały się na bieżąco, adekwatnie do aktualnych potrzeb produkcyjnych w browarze.

Poszczególne rodzaje umów, z podziałem na grupy dostawców, zostały przedstawione w dalszej części raportu. Zobrazowano w niej strukturę umów browarów według wartości dostaw. Należy przy tym wskazać, na dwie istotne okoliczności kształtujące zawartość kolejnych sekcji tekstu. Po pierwsze, poziom obrotu (np. wprowadzanie do obrotu, hurt) i rodzaje podmiotów uczestniczących w transakcjach (producenci, pośrednicy, etc.) determinowały typy zawieranych pomiędzy nimi umów, np. umowy kontraktacji występowały tylko pomiędzy niektórymi browarami i plantatorami, brak ich w relacjach pomiędzy innymi badanymi rodzajami podmiotów. Po drugie, niejednokrotnie browary nie zawierały żadnych specjalnie przygotowanych na tę okazję pisemnych umów określających zasady dostawy pożądaných produktów. Podstawą do realizacji danego zamówienia były ustalenia poczynione w drodze kontaktu: czy to poprzez email, czy w wyniku rozmowy telefonicznej, lub zakupy dokonywane w sklepach internetowych, na platformach ofertowych, a podstawą do realizacji zapłaty były faktury.

Z informacji pozyskanych przez UOKiK w toku badania wynikało bardzo małe zainteresowanie browarów zawieraniem umów

bezpośrednio z plantatorami chmielu. Wśród umów z nimi większe znaczenie miały umowy *ad hoc* niż umowy kontraktacji.

Dużo większym zainteresowaniem wśród browarów cieszyły się umowy zawierane z przetwórcami chmielu, w tym głównie kontraktowe.

Rosnące znaczenie w dostawach asortymentu chmielowego mieli pośrednicy. Współpraca realizowana była przede wszystkim na podstawie umów kontraktowych.

Generalną zasadą przeanalizowanych rodzajów umów wobec poszczególnych grup dostawców była odpowiedzialność sprzedającego za transport surowców do browarów. Niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w ramach umów skutkowało możliwymi konsekwencjami wobec dostawców. Przy czym poszczególne browary przedstawiły zróżnicowane rozwiązania w tym zakresie i dotyczyły głównie umów o dłuższym terminie obowiązywania. Co do zasady, umowy typu *ad hoc* nie regulowały kwestii sankcji ze względu na specyfikę, zakres np. dotyczący małej ilości towaru i krótkookresowy charakter. Możliwe kary opisane w ankietach przez browary wynikały w tym przypadku z ich wewnętrznej polityki handlowej, a niekoniecznie z uzgodnionych zasad umownych.

Zasadniczo w umowach pisemnych określana była cena, ilość nabywanego produktu i jeśli nie wprost konkretny harmonogram dostaw, to przynajmniej zakres czasowy ich realizacji. Płatności za zrealizowane dostawy odbywały się z reguły na podstawie wystawionych faktur. W umowach długookresowych wskazywano zazwyczaj terminy zapłaty.

Wspomniane powyżej zagadnienia stanowią przedmiot dalszych analiz pod kątem możliwości występowania naruszeń aktów prawnych egzekwowanych przez Prezesa UOKiK.

## Struktura umów browarów według wartości krajowych dostaw

Podmioty prowadzące działalność w zakresie wytwarzania i oferowania piwa w Polsce zostały poproszone o zaprezentowanie skali zrealizowanych dostaw chmielu od krajowych dostawców według rodzajów umów. Miało to na celu pozyskanie i doprecyzowanie informacji o strukturze funkcjonujących umów, w efekcie – o ich znaczeniu w kolejnych latach na rodzimym rynku.

W latach 2019-2022 odnotowano zmniejszenie o 44% wartości dostaw chmielu świeżego, mrożonego, suszonego czy granulowanego do browarów od krajowych podmiotów, do 18,3 mln PLN. Największą wartość dostaw zapewniali przetwórcy, w tym głównie w ramach umów kontraktowych. Zakupy od rolników stanowiły niewielką część. Zaznaczyć przy tym trzeba rosnące znaczenie pośredników w zaopatrzeniu badanych browarów w chmiel – ich udział w strukturze dostaw zwiększył się w analizowanym okresie o 6 p.p., do 44% w 2022 roku.



**Tabela 3.** Struktura wartości pozyskanego chmielu do browarów w latach 2019-2022 według krajowych dostawców i typów umów

Lp.	Rodzaj umowy	2019	2020	2021	2022	Zmiana 2022-2019*
1.	<b>z rolnikami ogółem, w tym:</b>	<b>1%</b>	<b>1%</b>	<b>2%</b>	<b>3%</b>	<b>2 p.p.</b>
1.a.	<i>ad hoc</i>	0%	0%	2%	3%	3 p.p.
1.b.	kontraktacja	1%	0%	0%	0%	-1 p.p.
1.c.	inne niż <i>ad hoc</i> i kontraktacja	0%	0%	0%	0%	0 p.p.
2.	<b>z przetwórcami ogółem, w tym:</b>	<b>61%</b>	<b>57%</b>	<b>56%</b>	<b>53%</b>	<b>-8 p.p.</b>
2.a.	<i>ad hoc</i>	5%	4%	4%	2%	-2 p.p.
2.b.	kontraktowe	53%	52%	50%	47%	-6 p.p.
2.c.	inne niż <i>ad hoc</i> i kontraktowe	4%	0%	2%	4%	0 p.p.
3.	<b>z pośrednikami ogółem, w tym:</b>	<b>38%</b>	<b>43%</b>	<b>42%</b>	<b>43%</b>	<b>6 p.p.</b>
3.a.	<i>ad hoc</i>	8%	11%	4%	5%	-3 p.p.
3.b.	kontraktowe	27%	30%	36%	36%	9 p.p.
3.c.	inne niż <i>ad hoc</i> i kontraktowe	2%	2%	2%	2%	0 p.p.
4.	<b>Ogółem rolnicy, przetwórcy, pośrednicy</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>x</b>

\* Skalę zmian obliczono i zaprezentowano z uwzględnieniem dwóch miejsc po przecinku.

Źródło: opracowanie UOKiK na podstawie kwestionariuszy.

W 2022 roku mniejszą wartość dostaw od krajowych kontrahentów odnotowano również w przypadku ekstraktów chmielowych – o 15% w odniesieniu do 2019 roku. Były to też dostawy generalnie o mniejszej wartości niż w przypadku chmielu. Ekstrakty chmielowe do browarów dostarczali głównie przetwórcy w ramach umów długoterminowych, kontraktowych.

### Pozyskiwanie asortymentu chmielowego przez krajowych dostawców dla browarów

W ramach prowadzonego postępowania wyjaśniającego kwestionariusze zostały zaadresowane i wysłane również do krajowych producentów, przetwórców i pośredników chmielu wykazanych jako dostawcy tego asortymentu dla badanych browarów.

Badani krajowi dostawcy chmielu świeżego, suszonego, mrożonego czy granulowanego dla browarów w latach 2020-2022 wykazali malejącą skalę jego nabywania. Ale stało się tak pośrednio za sprawą mniejszego zaopatrzenia z gospodarstw rolniczych – ograniczone zbiory w 2022 roku. Nie można zatem na podstawie tak przedstawionych informacji wprost wnioskować o sytuacji na rynku dostawców chmielu.

Łącznie badane podmioty – dostawcy dla browarów – w zależności od roku 2020, 2021 lub 2022 pozyskiwały chmiel świeży, suszony, granulowany w ilościach odpowiadających prawie 70% wielkości rodzimych zbiorów. Przy czym chmiel ten mógł pochodzić ze źródeł krajowych, ale i zagranicznych, bowiem kontrahentami byli plantatorzy, ale też pośrednicy.

Przedmiotem handlu były również ekstrakty chmielowe. Ich relatywnie niewielkie ilości zostały pozyskane według masy fizycznej. Większa skala zakupów tego asortymentu realizowana była według zawartości alfa kwasów – głównie od pośredników.

### **Umowy nabycia asortymentu chmielowego przez dostawców dla browarów**

Ankietowane browary w analizowanym okresie zaopatrywały się w asortyment chmielowy u producentów rolnych, przetwórców czy pośredników. Przy czym chmiel na krajowym rynku pozyskiwały głównie od pośredników i przetwórców na podstawie długoterminowych umów (a jedynie śladowe ilości bezpośrednio od rolników). W związku z tym wieloszczeblowym charakterem rynku, zwrócono uwagę na relacje umowne – z udziałem wymienionych kluczowych dostawców browarów. Celem zatem bliższego zobrazowania rynku przytaczamy pozyskane informacje na temat przetwórców i pośredników w większym zakresie pozyskujących chmiel od producentów rolnych niż to czyniły browary.

Wśród krajowych przetwórców dostarczających asortyment chmielowy badanym browarom były trzy główne podmioty, które kupowały chmiel przede wszystkim na podstawie umów kontraktacji z polskimi producentami rolnymi.

Na rynku działali również pośrednicy. Były to zwykle niewielkie podmioty krajowe pozyskujące asortyment chmielowy *ad hoc*, często od innych pośredników, w ramach szybkich transakcji w zależności od sytuacji rynkowej, tj. bez podpisywania długoterminowych umów z dostawcami.

Umowy nabycia asortymentu chmielowego przez dostawców dla browarów analizowano w podobny sposób i w podobnym zakresie jak zostało to przeprowadzone w odniesieniu do samych browarów.



Rozwiązania stosowane w umowach przez dostawców dla browarów wobec swoich kontrahentów były generalnie podobne do tych realizowanych przez wytwórców piwa. Wskazywany był okres obowiązywania umów, ceny, ilość i termin realizacji dostaw surowca – za transport zwyczajowo odpowiadała strona sprzedająca. Umowy zawierały również kary w przypadku niewywiązania się lub nienależytej realizacji umowy.

UOKiK szczególną uwagę zwracał na możliwości aneksowania umów, sposoby kształtowania cen czy terminy płatności za zrealizowane dostawy. Kwestie te stanowią przedmiot odrębnych analiz w zakresie możliwości występowania naruszeń przepisów, których egzekwowanie należy do kompetencji Prezesa UOKiK.

### Konkurencja i koncentracja na rynku piwa w Polsce

Browary – podmioty badane przez UOKiK zostały poproszone o przedstawienie potencjału i skali wytworzonej w Polsce produkcji oraz sprzedaży piwa. Dodatkowo, zapytano o wyniki w przywozie/importie i wywozie/eksportie asortymentu piwnego. Celem tego działania było ustalenie pozycji poszczególnych podmiotów i zmian, jakie dokonały się w tym zakresie.

W latach 2019-2022 wielkość produkcji piwa łącznie w browarach badanych przez UOKiK kształtowała się wokół średniego poziomu 40 mln hl rocznie, czyli około 34% mniejszym niż wynosiły ich łączne możliwości produkcyjne.

Odpowiedzi uzyskane łącznie od browarów badanych przez UOKiK odniesiono do ogólnokrajowych danych GUS w zakresie skali produkcji piwa. Ogółem ta grupa podmiotów zwiększyła łączny udział w rynku o 3 p.p., do prawie 99% (pod względem ilości wyprodukowanego napoju w litrach). Dominującymi wytwórcami trunku w Polsce była Kompania Piwowarska S.A., Grupa Żywiec S.A. i Carlsberg Polska Sp. z o.o. oraz Van Pur S.A. i Perła – Browary Lubelskie S.A. W latach 2019-2022 lider

posiadał 30-40% udziału w rynku. Drugi z kolei wytwórca odpowiadał za 20-30%, a kolejny za 10-20% krajowej produkcji piwa. Czwarty gracz notował 10-20%, a piąty – do 10%. Przy czym zaznaczamy, że ogólnokrajowe dane GUS odnoszą się do produkcji piwa w browarach o liczbie osób pracujących przekraczającej 9. Nie obejmują zatem produkcji szeregu browarów mniejszych, w tym tzw. kraftowych. W rzeczywistości więc udziały te były jednak nieco mniejsze.

Produkcja piwa w Polsce przez analizowane browary uzupełniana była przywozem/importem z innych krajów. Jego skala ogółem w badanym okresie była jednak relatywnie niewielka – stanowiła 0,5-0,7% wielkości krajowej produkcji ankietowanych wytwórców piwa<sup>91</sup>.

Z Polski realizowany był wywóz/eksport piwa do innych krajów. Między 2019 a 2022 rokiem wzrósł on ogółem o 9,5%, do 4,3 mln hektolitrow. Stanowił on jednak w każdym roku 10-11% wielkości produkcji badanych browarów ogółem.

Wynikiem wielkości produkcji, przywozu/importu, wywozu/eksportu, zapasów oraz popytu była sprzedaż piwa w kraju – w latach 2019-2022 kształtowała się ona w trendzie spadkowym. W 2022 roku badane browary sprzedały w Polsce łącznie prawie 36 mln hl tego napoju, 3% mniej niż trzy lata wcześniej.

Pomimo mniejszej skali sprzedaży piwa w 2022 w odniesieniu do 2019 roku, browary odnotowały łącznie prawie 18% większą wartość przychodu uzyskaną z tego tytułu – niespełna 12 mld PLN.

Ze względu na postawione cele badania i relatywnie niewielkie znaczenie handlu piwem

<sup>91</sup> Wielkość ta jest znacznie mniejsza niż wynika z ogólnokrajowych danych przedstawionych w części niniejszego opracowania dotyczącej handlu zagranicznego – ca 3% w 2022 roku. Niewykluczone, że przywozem/importem piwa na większą skalę zajmują się pośrednicy lub sieci handlowe, a niekoniecznie same browary.

z innymi krajami, w niniejszej części raportu uwaga koncentruje się na strukturze podmiotowej sprzedaży tego napoju w Polsce. Dopelniając przedstawione informacje, odniesiono dane zawarte w kwestionariuszach, uzyskane od badanych browarów, do ogólnokrajowych danych GUS w zakresie skali produkcji sprzedanej piwa ogółem w Polsce według dostępnych informacji za lata 2019-2022.

Zgodnie z zapisem prawa<sup>92</sup>, pozycja dominująca umożliwia przedsiębiorcy zapobieganie skutecznej konkurencji na rynku właściwym przez stworzenie mu możliwości działania w znacznym zakresie niezależnie od konkurentów, kontrahentów oraz konsumentów. Domniemywa się, że przedsiębiorca ma pozycję dominującą, jeśli jego udział w rynku właściwym przekracza 40%. W analizowanych przypadkach browarów na tle szerszej, ogólnokrajowej zbiorowości taka sytuacja nie wystąpiła.

W odniesieniu do ogólnej wartości sprzedanego piwa na krajowym rynku, w 2022 roku Kompania Piwowarska S.A. uzyskała 30-40% udziału. Kolejny konkurent w postaci Grupy Żywiec S.A. odpowiadał za 20-30%, a Carlsberg Polska Sp. z o.o. za 10-20% wartości sprzedaży. Następni dwaj wytwórcy – Van Pur S.A. i Perła – Browary Lubelskie S.A. – jakkolwiek mniejsi, to jednak również byli znaczącymi graczami na rodzimym rynku piwa: posiadali udziały do 10% każdy. Łącznie udział badanych 16 browarów w całkowitej wartości sprzedaży piwa w Polsce w 2022 roku ukształtował się na poziomie prawie 95%.

## Ceny piw w Polsce

Na podstawie przekazanych przez badane browary informacji o wielkości i wartości krajowej sprzedaży obliczono przeciętne ceny piwa<sup>93</sup> w Polsce. Miało to na celu bliższe ro-

zeznanie się w kierunkach ich zmian i skali zróżnicowania oferty.

W latach 2019-2022 najniższy poziom cen piwa oferowanego przez badane browary wzrósł o 13%, w większym stopniu zaś poziom najwyższy – o 17%. Natomiast w średnim ujęciu ceny tego napoju zwiększyły się o 22%.

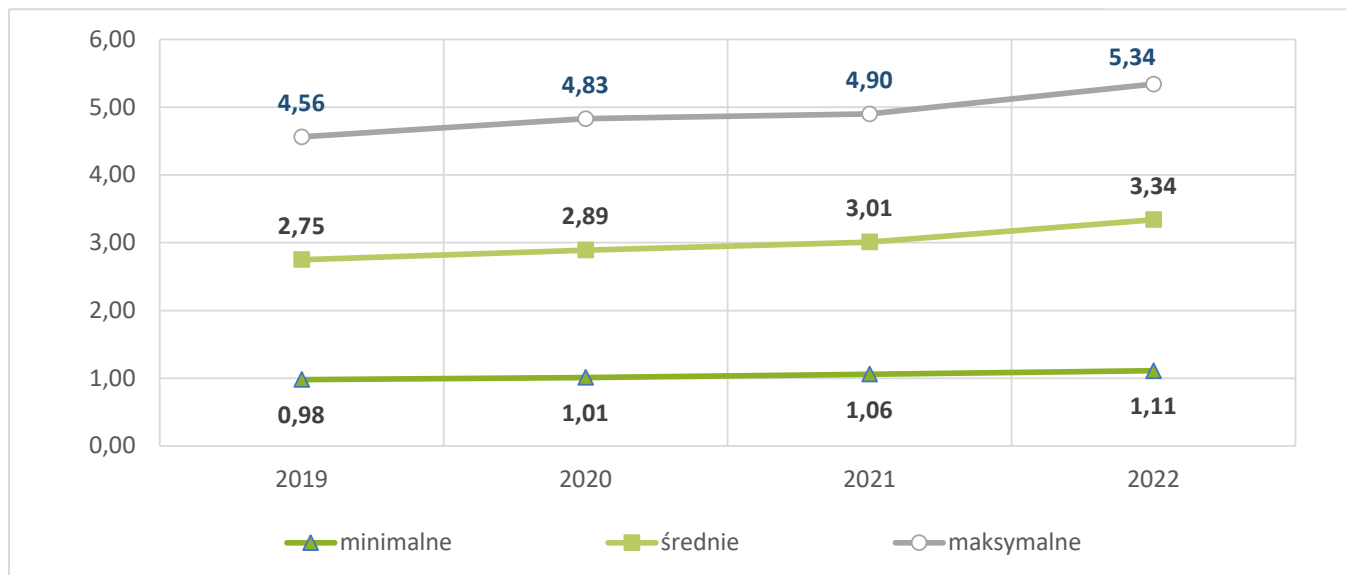
Między poszczególnymi badanymi browarami występowało duże zróżnicowanie cen sprzedaży piwa. Mogło to wynikać wprost z zestawienia browarów typowo produkujących ten napój w skali przemysłowej, o niższej cenie, z producentami kraftowymi, rzemieślniczymi, oferującymi bardziej wyszukane rodzaje trunków, czy na mniejszą skalę.

<sup>92</sup> Ustawa z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji i konsumentów, Dz.U. 2020 poz. 1076, <https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=W-DU20200001076>.

<sup>93</sup> Były to więc średnie ceny producenta.



**Wykres 3.** Minimalne, średnie i maksymalne ceny pozyskane na podstawie odpowiedzi browarów w zakresie wielkości i wartości sprzedaży piw (ceny producenta), PLN/0,5 litra (bez VAT)



Źródło: opracowanie UOKiK na podstawie kwestionariuszy.

Poszczególne browary odnotowały różną skalę wzrostu cen piw w latach 2019-2022 – żaden z nich nie obniżył cen swojej oferty. Zróżnicowane wzrosty cen mogą świadczyć o dużej konkurencji między browarami – w większości bowiem przypadków skala zmian cen była poniżej poziomu inflacji, dla lat 2019-2022 wynoszącego 24%, również poniżej wskaźnika zmian cen produkcji sprzedanej przemysłu, który dla tego okresu wyniósł łącznie 31%<sup>94</sup>.

Wzrost cen piw mniejszy niż ogólnokrajowe wskaźniki wzrostów cen ogółem może potwierdzać poruszaną przez browary w dalszej części niniejszego raportu presję sieci

**94** Przy czym same tylko nośniki energii: energia elektryczna, gaz, opał i energia cieplna były w 2022 roku o 49% droższe niż w 2019 roku, a paliwa o 37% droższe. Obliczono wykorzystując dane GUS: <https://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/ceny-handel/> i indeksy jednorodnostawowe przy założeniu, że rok 2019=100. Zdaniem przedstawiciela branży piwowarskiej, w samym tylko 2022 roku wzrost kosztów produkcji piwa wyniósł 25%. Źródło: <https://www.browary-polskie.pl/kryzys-nie-oszczedza-browarow-co-dalej-z-polskim-piwem/>.

handlowych na ograniczanie ruchu cen tego trunku.

Warto nadmienić, że kierunki zmian cen sprzedaży piwa przez badane browary ogółem i krajowych cen detalicznych tego napoju były podobne. Ceny detaliczne piwa w Polsce w latach 2019-2022 wzrosły o 12%, m.in. za sprawą wzrostu kosztów energii czy transportu, ale też np. z uwagi na wzrost stawki akcyzy<sup>95</sup>.

**95** Podatek akcyzowy w Polsce reguluje ustawa o podatku akcyzowym, Dz. U. z 2023 roku, pozycja 1542. Stawki akcyzy wzrosły w przypadku piwa z 7,79 zł/100 litrów za każdy stopień Plato (określa ekstrakt początkowy w piwie, który oznacza procentową zawartość wszystkich cukrów) w 2019, poprzez 8,57 zł/100 litrów w latach 2020-2021 do 9,43 zł/100 litrów w 2022 roku. Źródło: <http://www.podatekakcyzowy.pl/arttykul,18029,-nowe-wyzsze-stawki-akcyzy-na-napoje-alkoholowe-i-wyroby.html>, <https://www.podatki.gov.pl/akcyza/stawki-podatkowe/>.

## Sprawozdania finansowe badanych browarów

W ramach badania UOKiK przyjrzał się wynikom finansowym browarów. Podmioty prowadzące działalność w zakresie wytwarzania piwa prezentowały zróżnicowany obraz wielkości i struktury aktywów<sup>96</sup> oraz pasywów<sup>97</sup>. Łączna wartość aktywów browarów badanych przez UOKiK w 2022 roku przekroczyła 10 mld PLN i była o 28% większa niż w 2019 roku. Pięć największych browarów pod względem wielkości produkcji czy sprzedaży piwa w Polsce skupiało w tych latach jednocześnie ponad 96% ogółu aktywów.

Inaczej przedstawiała się kwestia wielkości kapitału własnego. W tym zestawieniu co prawda w 2022 roku dominowała Kompania Piwowarska S.A., ale Grupa Żywiec S.A. plasowała się dopiero na piątej pozycji, za Carlsberg Polska Sp. z o.o., Perła – Browary Lubelskie S.A. i Grupą Van Pur S.A.

W oparciu o sprawozdania finansowe 16 badanych największych uczestników rynku produkcji piwa, przeprowadzono analizę dynamiki obrotu i rentowności przedsiębiorstw tej branży. Dokonano analizy wskaźnikowej, polegającej na obliczeniu odpowiednich relacji zachodzących pomiędzy określonymi, ujętymi w sprawozdaniach finansowych wielkościami.

Decyzje podjęte w związku z zagrożeniem rozprzestrzeniania się pandemii, która rozpoczęła się w 2020 roku, a następnie od 2022 roku wojna na Ukrainie, przyniosły trudności z utrzymaniem się na rynku dla przedsiębiorstw z wielu branż. Była ona też jednak szansą dla wielu innych podmiotów na poprawę rentowności. Analizując sprawozdania finansowe spółek zajmujących się piwem składane w KRS, zaobserwować można zasadniczo malejącą rentowność, pomimo ro-

snących przychodów stanowiących efekt zjawisk inflacyjnych.

Łączne przychody badanych spółek wytwarzających piwo rosły w tempie umiarkowanym, z 12,1 mld PLN do blisko 12,6 mld PLN w latach 2019-2021. Większy wzrost nastąpił w 2022 roku, do blisko 14 mld PLN. Przychody ze sprzedaży były zbliżone do przychodów ogółem w całym analizowanym okresie – były stale o około 200 mln PLN niższe. Łączne zyski netto spółek znacząco wzrosły z 947 mln PLN do ponad 1,3 mld PLN w latach 2019-2021. Gwałtowny ich spadek nastąpił w 2022 roku, do 975 mln PLN.

Największy poziom zysku netto wypracowano w grupie Kompanii Piwowarskiej S.A. – 754 mln PLN i w Grupie Żywiec S.A. – 111 mln PLN. Stratę zaksięgowano natomiast w Browarach Łódzkich S.A. (9,1 mln PLN), Browarze Głubczyce S.A. (4,5 mln PLN), Browarze Witnica (1,2 mln PLN), czy w Jako Sp. z o.o. (1,1 mln PLN).

Do 2020 roku wartość rentowności obrotu netto w zakresie mediany<sup>98</sup> i średniej wynosiła 5-6%, czyli była na poziomie średniej rentowności dla produkcji napojów według GUS. W latach 2021-2022 rentowność w zakresie średniej, mediany oraz kwartyli<sup>99</sup> odznaczała się spadkiem wielkości. Charakterystyczny dla ostatniego badanego roku jest również niższy poziom średniej i mediany rentowności browarów niż rentowności napojów ogółem, co świadczy o względnym na tle branży napojów pogorszeniu się sytuacji producentów piwa. Bardziej odporne na spadek rentowności były trzy największe grupy produkujące piwo – wszystkie one w ostatnim roku były powyżej średniej i mediany, a jeden z nich nawet powyżej trzeciego kwartyla.

Rentowność majątku ogółem w zakresie średniej i mediany wzrosła w 2020 roku względem roku poprzedniego, zmniejszyła

<sup>96</sup> Aktywa: zasoby majątkowe firmy.

<sup>97</sup> Pasywa: źródła finansowania aktywów. Generalnie obejmują kapitał – środki własne, i zobowiązania – środki z zewnątrz, pożyczone.

<sup>98</sup> Wartość środkowa zbioru liczb uporządkowanych niemalejąco.

<sup>99</sup> Jedna z miar położenia obserwacji.

się również wielkość rozstępu międzykwartylowego, a zatem środkowych 50% browarów zbliżyło się do siebie pod względem rentowności. W kolejnych latach nastąpił średni spadek rentowności i większe zróżnicowanie między poszczególnymi browarami. Trzy największe browary umocniły swoją pozycję względem reszty.

### Ocena stanu konkurencji na rynku piwa przez badane browary

Przedmiotem zainteresowania UOKiK była ocena poziomu konkurencji na rynku piwa oraz surowców do jego wytwarzania samych badanych browarów.

Ankietowani generalnie podkreślali wysoki stopień konkurencji na rynku piwa – pod względem cenowym, ale również jakościowym. Zdaniem badanych, wynikało to z niskiej lojalności konsumentów wobec poszczególnych marek przy jednoczesnym szerokim repertuarze produktów. Zauważono rozwój tzw. kraftowych, rzemieślniczych wytwórców piwa, podejmowane inwestycje w budowanie marek i dystrybucji. Opisywano zachodzące przy tym zmiany w strukturze kanałów sprzedaży: zmniejszenie liczby małych sklepów tradycyjnych, wzrost sprzedaży w dyskontach i konsolidacja poszczególnych sieci. Zwrócono przy tym uwagę na presję ograniczania wzrostów cen piw ze strony sieci.

Przeprowadzona analiza kształtowania się cen piw w Polsce wydaje się potwierdzać narrację przedstawioną przez badane browary. Duże zróżnicowanie wzrostów cen sprzedaży tego trunku przez jego wytwórców może świadczyć o dużej rywalizacji między browarami – w większości przypadków skala zmian cen była poniżej poziomu inflacji, również poniżej wskaźnika zmian cen produkcji sprzedanej przemysłu. Może to także potwierdzać wskazywaną przez browary presję sieci handlowych na ograniczanie wzrostu cen piwa.

Badane browary zwróciły uwagę na wzrost kosztów produkcji napoju, akczyzy i w efekcie cen półkowych trunku – skutkuje to ich zdaniem ograniczeniem popytu. W rezultacie część browarów zamyka fabryki lub ogranicza moce z uwagi na brak pokrycia podaży w popycie. Ze względu na wysokie ceny małeje konkurencyjność oferty eksportowej polskich browarów. Jednocześnie, zdaniem ankietowanych, polski rynek jest atrakcyjny dla oferty z zagranicy.

Dane GUS rzeczywiście wskazują na wzrost skali przywozu/importu piwa do Polski. Należy jednak przy tym zauważyć, że mimo wszystko odpowiadało to zaledwie 3% krajowej produkcji tego trunku.

Wśród wypowiedzi znalazła się kwestia stosowania przez niektóre podmioty na rynku „cen dumpingowych” czy „wyraźnie niższych”. Była ona przedmiotem osobnej analizy ze strony UOKiK. Zwracamy przy tym uwagę, że zróżnicowane receptury produkcji ograniczają możliwości porównywania ponoszonych kosztów i cen sprzedaży piwa z uwagi na szeroki wachlarz wykorzystywanych surowców. Nie jest to wbrew pozorom jednolita grupa produktów. Podobnie ceny piw między poszczególnymi browarami przemysłowymi różnią się, na co wpływ może mieć np. organizacja pozyskiwania surowców czy skala prowadzonej działalności. Zróżnicowane ceny piw mogą być więc wynikiem sposobu organizacji zakupów, wskazanego zróżnicowania surowcowego czy finalnego produktu.



## Ocena stanu konkurencji na rynku asortymentu chmielowego przez badane browary

Podobnie badani wytwórcy piwa zostali poproszeni o wypowiedzenie się w sprawie konkurencji na rynku surowców do produkcji tego napoju.

Badane browary wyraziły zróżnicowane opinie na temat krajowego rynku surowców do produkcji piwa. Podkreślono skutki niepewności związane z Covid-19, wojną na Ukrainie, inflacją, co przełożyło się na ceny i dostępność surowców. Zwrócono uwagę na rozwinięte w ograniczonym stopniu przetwórstwo chmielu w kraju, w efekcie czego *gross* surowca trafiało do Niemiec. Ale trzeba tu też wspomnieć, że niektóre browary w Polsce korzystają z usług swoich wyspecjalizowanych zagranicznych komórek organizacyjnych w zakresie globalnego pozyskiwania surowców, co nie jest bez znaczenia dla kierunków handlu surowcami. Niemcy są też generalnie kluczowym światowym uczestnikiem, czy wręcz kreatorem skali i zróżnicowania wymiany dóbr i usług. Zakupy chmielu za granicą wynikają też z faktu, że w ocenie niektórych browarów tylko część polskiej oferty spełnia ich potrzeby jakościowe (np. w zakresie zawartości alfa kwasów). Rolą krajowej polityki rolnej i handlowej winny być zatem działania wspierające produkcję, przetwórstwo, promocję i wywóz/eksport polskiego asortymentu chmielowego, kreowanie zwiększonej wartości dodanej tej oferty.

## Potencjalne antykonkurencyjne i nieuczciwe praktyki na rynku wskazane przez badane browary

W ramach badania UOKiK uzyskał sygnały o istniejących – zdaniem ankietowanych – nieprawidłowościach na rynku piwa w Polsce. Poruszone kwestie odnosiły się do potencjalnego blokowania dostępu do rynku detalicznego swoimi umowami przez duże

podmioty oraz do reklamy telewizyjnej mogącej wprowadzać konsumentów w błąd co do pochodzenia piwa. Kwestie te były przedmiotem osobnych analiz ze strony UOKiK.

## Ocena konkurencji na rynku asortymentu chmielowego przez dostawców chmielu

Przedmiotem zainteresowania UOKiK była również ocena poziomu konkurencji na rynku przez samych badanych dostawców asortymentu chmielowego do browarów.

Badani przez UOKiK producenci i przetwórcy asortymentu chmielowego przedstawili szereg uwag w zakresie stanu konkurencji. Wskazano, że rynek ten w Polsce jest zdominowany przez podmioty niemieckie zarówno w obszarze skupu chmielu, jak i sprzedaży jego produktów. Zwrócono uwagę na rolę na rynku odmian chmielu o wyższej zawartości alfa kwasów niż polskie.

Zdaniem ankietowanych, przez ostatnie lata rynek stał się bardzo niestabilny. Można zaobserwować ciągły wzrost kosztów produkcji, zarówno przy produkcji granulatów (energia, paliwo, wynagrodzenia, opakowania), jak również wzrost kosztów produkcji u plantatorów. Przez nadwyżki surowca na rynku, ceny sprzedaży pozostają bez zmian. W takich okolicznościach dużym ryzykiem jest zawieranie umów długoterminowych na zakup, a także sprzedaż produktów chmielowych.

Zdaniem badanych, cena przetworzenia szyszki na ekstrakt chmielowy w ostatnich latach wzrosła u krajowego przetwórcy w większym stopniu niż u konkurenta za granicą. W ich opinii pokazuje to, że niemieccy przedsiębiorcy nie odczuwają tak skutków wzrostu kosztów energii, inflacji oraz innych czynników, które wpływają na tą cenę.

Zagadnienie wywozu z Polski chmielu nieprzetworzonego i sprowadzanie jego przetworzonych postaci powtarza się w niniejszym raporcie: praktykę tę potwierdzają dane GUS, wskazywały na to browary i dostawcy chmielu. Kwestia wykorzystania energii i jej cen również została poruszona przez badane browary. Odpowiedzią na istniejące wyzwania może być wspomniana już wcześniej spójna, długofalowa polityka państwa w kierunku dywersyfikacji źródeł energii, zmierzająca do obniżenia kosztów wytwarzania. Z kolei rolą krajowej polityki rolnej i handlowej winny być działania wspierające produkcję, przetwórstwo, promocję i wywóz/eksport polskiego asortymentu chmielowego, kreowanie zwiększonej wartości dodanej tej oferty.

### **Potencjalne antykonkurencyjne i nieuczciwe praktyki na rynku wskazane przez dostawców chmielu**

Ankietowani zwracali uwagę na ceny chmielu, które – zdaniem badanych – nie zawsze wynikają wprost z oddziaływań rynkowych: np. wzrostu kosztów, a sama uprawa chmielu nie jest obszarem, w którym diametralnie zmienia się technologia umożliwiająca radykalne obniżanie cen.

Poruszono również kwestię podejrzenia ograniczania dostępu do sprzedaży określonego asortymentu chmielu. Kwestie te były przedmiotem osobnych analiz ze strony UOKiK.



## Podsumowanie

1. Badanie krajowego rynku piwa oraz rolno-spożywczych produktów (surowców) wykorzystywanych do jego wytwarzania, w tym określenie jego struktury i stopnia koncentracji, zostało przeprowadzone przez UOKiK w ramach postępowania wyjaśniającego DAR-1.401.1.2023.RLL.
2. Analizą objęto lata 2019-2022. Niemniej, dla zobrazowania trendów, uwzględniono również wcześniejsze lata, szczególnie od 2005 roku, jako pierwszego pełnego roku członkostwa Polski w Unii Europejskiej.
3. Celem badania było zebranie informacji o funkcjonowaniu krajowego rynku piwa oraz surowców przeznaczonych do jego produkcji, zwłaszcza relacji między producentami rolnymi a browarami – podmiotami wytwarzającymi i oferującymi piwa.
4. Rynek chmielu i piwa w Polsce współtworzą przetwórcy, w tym browary, pośrednicy oraz relatywnie najsłabsza grupa producentów rolnych – plantatorów chmielu. Adresatami badania było zatem 16 wybranych browarów, w tym najwięksi wytwórcy piwa działający w kraju. Objęto nim również producentów, przetwórców i pośredników chmielu oraz słodownie, czyli głównych dostawców surowców dla wytwórców piwa. Wyniki badania o rynku piwa i chmielu zawarto w niniejszym raporcie, a słoðu przedstawiono w osobnym opracowaniu.
5. Na krajowym rynku piwa dominuje trzech wytwórców piwa na skalę przemysłową: Kompania Piwowarska S.A. (wytwórca np. piwa Lech, Tyskie, Żubr), Grupa Żywiec S.A. (np. Żywiec, Warka, Królewskie) i Carlsberg Polska Sp. z o.o. (np. Okocim czy Kasztelan). Łącznie podmioty te w 2022 roku odpowiadały za około 80% ilości i wartości sprzedaży piwa w Polsce. Pozostałych 13 badanych wytwórców piwa – również tzw. kraftowych, rzemieślniczych – wypracowało łącznie do 20% udziału w rynku, przy czym dwa z nich: Van Pur S.A. (np. Van Pur, Łomża, Brok) i Perła – Browary Lubelskie S.A. (np. Perła, Zwierzyniec) znacząco dominowały w tej grupie.

6. Mimo rosnącego zainteresowania piwami rzemieślniczymi, ich udział w strukturze sprzedaży piw ogółem w Polsce jest ciągle mały i ostrożnie można szacować, że w 2022 roku nie przekroczył kilku procent. Piwa kraftowe związane są raczej z większymi kosztami wytworzenia, a co za tym idzie – ich cena jest wyższa niż piwa tzw. masowego. W efekcie większa może być ich podatność na zmiany siły nabywczej konsumentów. W latach 2019-2022 wzrost cen piwa przełożył się na ograniczenie skali jego sprzedaży przez jedenaście mniejszych browarów w większym stopniu niż uczyniło to trzech największych krajowych wytwórców tego napoju.
7. Badane browary odnotowały zróżnicowaną skalę wzrostu cen piw w latach 2019-2022, ale w większości przypadków było to poniżej wskaźnika zmian cen (inflacji). Może to świadczyć o dużej rywalizacji między browarami, ale też o poruszanej przez nie presji ze strony sieci handlowych na ograniczanie wzrostów cen tego trunku.
8. Browary zapytane o opinię podkreśliły intensywność konkurencji na krajowym rynku chmielu. Niemniej, najwięksi producenci piwa w Polsce w dużej mierze zaopatrywali się w asortyment chmielowy za granicą. Ma to ograniczać koszty funkcjonowania i sprzyjać wyborowi najlepszych ofert. Pozostali zakupy poza Polską realizowali w niewielkiej skali lub wcale.
9. Zakupy chmielu za granicą wynikają m.in. z faktu, że w ocenie niektórych browarów tylko część polskiego chmielu spełnia ich potrzeby jakościowe (np. w zakresie zawartości alfa kwasów). Na kwestię tę mogą wskazywać ceny polskiego chmielu surowego niższe niż konkurencji w Unii Europejskiej. Inaczej rzecz ujmując – niższa cena chmielu w Polsce nie wynika z przewagi konkurencyjnej, a raczej z ograniczonej możliwości spełnienia warunków stawianych przez największe podmioty rynkowe.
10. Statystyczna plantacja chmielu w Polsce jest kilkakrotnie mniejsza względem konkurencji z Niemiec czy z Czech. W efekcie ma słabszą pozycję na rynku i ograniczone możliwości zwiększania wartości dodanej. Największe obecnie światowe podmioty działające w zakresie uprawy, przetwórstwa, pośrednictwa asortymentu chmielowego czy kreujące rynek wywodzą się do małych gospodarstw rolnych czy przedsiębiorców, którzy latami rozwijali współpracę. Badanie nie wykazało podobnego poziomu współpracy między krajowymi podmiotami, co w pewnym stopniu ogranicza możliwości ich rozwoju.
11. Plantatorzy chmielu mają ograniczone możliwości oddziaływania na rynek i reakcji na zmieniającą się sytuację, np. w zakresie upodobań konsumentów czy wystąpienia nadpodaży surowca. Wynika to z wysokich kosztów założenia plantacji i uprawy trwającej kilkanaście lat. Jest to inwestycja długoterminowa. Nie wszystkie gospodarstwa rolne mogą posiadać odpowiednią infrastrukturę do suszenia czy mrożenia i przechowywania surowca celem jego sprzedaży w bardziej sprzyjającym dla nich okresie. Zmiana np. odmian na te bardziej pożądane, o wyższej wycenie, może być w krótszej perspektywie zwyczajnie niemożliwa, zwłaszcza dla plantacji mniejszych, o ograniczonych zasobach finansowych.

12. Rodzime przetwórstwo nie oferuje tak wysokiej jakości usług i szerokiego zakresu produktów, jak np. w Niemczech. Samo środowisko branżowe wskazywało, że istniejące krajowe przetwórstwo nie jest wystarczająco rozwinięte wobec wyzwań. Wyższe koszty przetworzenia w Polsce przekładają się na droższą ofertę (porównując produkty o podobnej jakości). W efekcie, *gros* krajowego chmielu (w 2022 roku 65% wielkości zbiorów) skierowana była na wywóz/eksport, prawie wyłącznie w postaci nieprzetworzonej (suszonej, mrożonej – było to 89% ogółu wywozu szyszek), a sprowadzano formę przetworzoną (mieloną, granulowaną i jako ekstrakty). Może to skutkować utratą wartości dodanej surowca i wyższą ceną finalnego produktu – piwa, w efekcie – mniejszą konkurencyjnością. Zdaniem ankietowanych, polskie firmy skupujące i przetwarzające chmiel zmuszone są do konkurencji z niemieckimi działającymi w Polsce. Sytuacja krajowych podmiotów pogorszyła się 10 lat temu, po upadłości firmy Chmiel Polski S.A., który był liderem w branży na rynku polskim.
13. Na krajowym rynku piwa i chmielu funkcjonowały umowy: a) kontraktacji z producentami rolnymi, b) długoterminowe (kontraktowe i im podobne inne) z plantatorami (ale inne niż kontraktacji), przetwórcami czy pośrednikami, c) *ad hoc* z plantatorami, przetwórcami czy pośrednikami oraz d) pozostałe, inne niż *ad hoc*, kontraktacja, kontraktowe czy inne im podobne długoterminowe z plantatorami, przetwórcami i pośrednikami.
14. Ankietowane browary pozyskiwały asortyment chmielowy w kraju głównie od przetwórców i pośredników na podstawie długoterminowych umów (a w relatywnie niewielkiej skali bezpośrednio od plantatorów). W sporadycznych transakcjach *ad hoc* podstawą realizacji zamówienia były np. wiadomości email, czy internetowe platformy zakupowe, a nie specjalnie do tego przygotowane umowy pisemne.
15. Krajowi pośrednicy nabywali chmiel świeży czy granulowany głównie na podstawie zamówień *ad hoc* od innych pośredników, nierzadko bez podpisywania umów. Przetwórcy – dostawcy dla browarów – kupowali chmiel surowy prawie wyłącznie na podstawie umów kontraktacji (z plantatorami).
16. UOKiK szczególną uwagę zwracał na potencjalne nieprawidłowości w zakresie możliwości aneksowania umów, sposobów kształtowania cen czy terminy płatności za zrealizowane dostawy. Zagadnienia te stanowią przedmiot odrębnych analiz pod kątem możliwości występowania naruszeń ustaw, do których egzekwowania uprawniony jest Prezes UOKiK.

## Rekomendacje

1. Fundamentalny wpływ na krajową branżę chmielową (i pośrednio piwną) może mieć wypracowanie spójnej i akceptowalnej w środowisku polityki. Mogłaby ona obejmować działania ukierunkowane na budowę polskiej marki, wsparcie promocji i sprzedaży polskich odmian chmielu czy piw na arenie międzynarodowej. Wymaga to jednak współpracy przede wszystkim między plantatorami, ale też z przetwórcami i resortem rolnictwa.
2. Przystawienie plantacji na odmiany szczególnie poszukiwane przez największe koncerny browarniane nie gwarantuje zbytu. Kwestią kluczową mogą być bowiem ponoszone koszty i możliwość zaoferowania akceptowalnej ceny. Sposobem na obniżenie kosztów może być zwiększenie areału upraw, wykorzystanie efektu skali, a rozwój kultury współpracy między krajowymi rolnikami, ale też z przetwórcami, może wzmocnić ich pozycję konkurencyjną na rynku.
3. Sposobem na zagospodarowanie części istniejącego potencjału może być wsparcie rozwoju rynku piw tzw. kraftowych, rzemieślniczych. Jest to odpowiedź pasjonatów i konsumentów na masową i – zdaniem niektórych miłośników piwa – podobną do siebie ofertę wielkich korporacji. Mniejsze browary szukają nowych pomysłów, smaków i możliwości wykorzystania dostępnego surowca.
4. Niektóre badane podmioty wskazywały na wysokie rachunki za energię. Kluczową w tym zakresie powinna być spójna, długofalowa polityka państwa w kierunku dywersyfikacji źródeł energii, zmierzająca do obniżenia kosztów wytwarzania.
5. Modernizacja w zakresie skali wykorzystania energii odnawialnej czy energetycznie oszczędnych rozwiązań może zwiększyć atrakcyjność oferty plantatorów i przetwórców chmielu oraz producentów piwa w Polsce. Mogłoby to być na fali ruchu ekologicznego impulsem do wzrostu skali sprzedaży piwa wytwarzanego z poszanowaniem środowiska. Modernizacja wymaga jednak rozwiązań prawnych stabilnych i korzystnych dla finalnego odbiorcy w długim okresie, a nie w perspektywie kilku najbliższych lat.
6. Niektóre z browarów badanych przez UOKiK podkreśliły rosnącą siłę sieci handlowych, sojuszy zakupowych i presję na obniżanie cen piw pomimo wzrostu kosztów jego wytwarzania. Sojusze zakupowe, jakkolwiek zezwolone, winny być w polu zainteresowania UOKiK ze względu na dużą siłę oddziaływania na rynek i możliwy wpływ na ograniczanie konkurencji.

