

Bude sa aj naďalej variť pivo zo slovenského jačmeňa?

Slovensko je krajina s dlhou tradíciou pestovania sladovníckeho jačmeňa. Vlni sme boli v celosvetovom meradle 12. a európskom meradle 6. najvýznamnejším exportérom sladu.



Náš sladovnícky priemysel je tak príkladom úspešného spracovateľského odvetvia domáceho potravinárstva, ktoré je schopné obstáť v zahraničnej konkurencii, zlepšovať dlhodobu negatívnu obchodnú bilanciu agropotravinárskeho sektora a robiť dobré meno Slovensku v zahraničí. Hoci rastie záujem o slovenský sladovnícky jačmeň, za posledných 10 rokov jeho osevné plochy klesli u nás o polovicu. Aj preto je jednou z priorít našich sladovní presvedčiť poľnohospodárov, aby sa k pestovaniu sladovníckeho jačmeňa, ako jednej z najperspektívnejších poľnohospodárskych plodín, vrátili.

Zvýšiť záujem slovenských poľnohospodárov o pestovanie práve sladovníckeho jačmeňa je zámerom 4. ročníka sladovníckych konferencií, ktoré sa uskutočnia 27. novembra 2019 v Nitre a 28. novembra 2019 v Košiciach. Informovali o tom zástupcovia výrobcov sladu a predseda SPPK Emil Macho.



Prínos pre slovenskú ekonomiku

Pivo sa varí zo štyroch základných surovín: vody, sladu (vyrábaného zo sladovníckeho jačmeňa), chmeľu a pivovarníckych kvasiniek. Výroba piva a sladu je prínosom pre naše národné hospodárstvo aj vďaka vytvorenej zamestnanosti, daňovým odvodom a nákupu tovarov a služieb. Pivovarníctvo a sladovníctvo sú jednými z mála odvetví, ktoré nakupujú väčšinu svojich vstupov od slovenských dodávateľov. V prípade sladovníctva ide o 88% vstupov a viac než 70% z toho tvoria náklady za sladovnícky jačmeň; v prípade pivovarníctva je to až 95% vstupov. Vďaka tomu možno náš slad a naše pivo označiť ako slovenské potraviny.

Slovenský slad je žiadaný v zahraničí



Na Slovensku máme sedem sladovní, ktoré spracovávajú sladovnícky jačmeň na slad. V roku 2018 prekročila celková výroba sladu úroveň 290 000 ton, čo je doteraz najviac za posledných desať rokov. *„Z celkového množstva sladu vyrobeného na Slovensku využijú naše pivovary približne jednu pätinu a zvyšok sa predáva do zahraničia, kde sa z neho varí pivo. Slad tak patrí dlhodobo medzi najvýznamnejšie slovenské agrokomodity, ktoré idú na export až po spracovaní,“* hovorí Jana Shepperd, prezidentka Slovenského združenia výrobcov piva a sladu.

V roku 2018 bolo Slovensko dvanástym najvýznamnejším exportérom sladu v globálnom meradle a šiestym najvýznamnejším exportérom sladu v európskom meradle. *„Sladovnícky priemysel je tak príkladom úspešného spracovateľského odvetvia slovenského potravinárstva, ktoré je schopné obstáť v zahraničnej konkurencii, zlepšovať tak dlhodobo negatívnu obchodnú bilanciu nášho agropotravinárskeho sektora a robiť dobré meno Slovensku v zahraničí,“* konštatuje Emil Macho, predseda Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory.



Nedostatok jačmeňa

Napriek vysokému dopytu po sladovníckom jačmeni zo strany slovenských sladovní prišlo za ostatných 10 rokov na území SR k poklesu osevných plôch jačmeňa jarného na polovicu. Osevné plochy ozimného jačmeňa síce narastajú, ale použitie ozimného jačmeňa na sladovanie je v percentuálnej miere malé. Sladovne reflektujú požiadavky zákazníkov, ktorí stále preferujú slady z jarných odrôd jačmeňa.

Pre zachovanie konkurencieschopnosti slovenských sladovní na svetových trhoch, ktorá je podmienkou pre udržanie objemu vývozu slovenského sladu, musíme posilniť pestovanie jačmeňa jarného na Slovensku. Slovenské združenie výrobcov piva a sladu sa preto pravidelne organizuje konferencie, semináre a poľné dni, prostredníctvom ktorých sa snaží poskytovať poľnohospodárom odborné informácie o efektívnom pestovaní jačmeňa. *„Organizovaním odborných podujatí o pestovaní jačmeňa sa snažíme motivovať poľnohospodárov, aby navýšili hektárové výmery jačmeňa jarného, respektíve, aby sa k jeho pestovaniu vrátili. Ak tak urobia, vsadia na plodinu, ktorá ide dobre na odbyt a je navyše prínosom pre slovenské hospodárstvo,“* zdôrazňuje Jana Shepperd.



Prioritou slovenských sladovní je nakupovať kvalitný sladovnícky jačmeň najmä od slovenských pestovateľov. Pre slovenskú ekonomiku a zlepšovanie výkonnosti domáceho agropotravinárskeho sektora je totiž mimoriadne dôležité, aby sme aj v budúcnosti zachovali vertikálu „slovenský jačmeň – slovenský slad – slovenské pivo“ plne funkčnú tak, aby sa naše pivo aj naďalej varilo najmä z nášho jačmeňa.



Organizátorom konferencie je Slovenské združenie výrobcov piva a sladu, ktoré združuje najvýznamnejšie slovenské sladovne: Heineken Slovensko Sladovne, Levická sladovňa/Osivo Zvolen, Lycos - Trnavské sladovne, Sladovňa - Michalovce, Sladovňa Šariš/Plzeňský Prazdroj Slovensko.

Partnerom konferencie je Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora.

