



A transzsírsav-tartalom korlátozásának hatásai az édesiparban

Bélai Krisztina
főtitkár

Magyar Édességyártók Szövetsége
2012. március 22.



Üdvözöljük és köszönettel vesszük a párbeszéd lehetőségét

- Szövetségünk támogatja az élelmiszerek mesterséges transzsírsav tartalmának csökkentésére irányuló szándékot
 - Tagvállalataink több éve megkezdték termékeikben a transzsírsav tartalom csökkentését
 - A teljes kiváltás kivitelezhetetlen több édesipari termék esetében
- A korlátozás hatásainak szempontjai az édesiparban
 - Cégek alapanyag lefedettsége
 - Tesztelési idő új zsírok esetében
 - Új zsírarak
 - Időzítés, Versenyképesség az EU piacain



Cégek alapanyag lefedettsége

- Az édesiparban konkrét megkötött zsírszerződések vannak, ezek a cégek méretétől függően 9-12 hónap időtartamra szólnak és nem felmondhatóak – ezen időszakon belül – amely **biztonságosan egy év** - elképzelhetetlen az átállás, mert ezen szerződések a külföldi zsírbeszállítókkal nem felmondhatóak.



Tesztelési idő új zsírok esetén

- Minimum félév a technológiai tesztekre
- mivel az ipar általában 1 év körüli szavatossági idővel dolgozik, így minimum ezen időre van szükség egy új termék tárolási tesztjére is.
 - ha új zsír kerül bele, akkor új lesz a termék a receptúra oldaláról nézve



Új zsírarak

- Magasabbak az eddig használtaknál, jelentős áremelkedést eredményezhetnek
 - Megrendelt mennyiség és különböző zsírfajták függvényében 20-58%kal drágábbak az eddig használatosaknál



Időzítés

- Előzőek figyelembevételével az ipar számára minimum szükséges átállási idő két év.
- Ennek hiányában mind a hazai, mind az EU piacokon hátrányos helyzetbe kerülhetnek a termékeink
- Az iparnak még fel kell dolgoznia és érvényesíteni az alig fél éve bevezetett, az édesipari és sós snack termékeket sújtó népegészségügyi termékadó hatásait



Köszönöm a figyelmet!