

A transzsírsav tartalom korlátozásának hatásai a sütőiparban.

Elhangzott: Transzsírsav workshop 2012.03.22.

Az utóbbi időben olyan információk láttak napvilágot, mely szerint a feldolgozott élelmiszerek mesterséges transz-zsírsav tartalmát- egyes európai országokhoz hasonlóan- 2% alatti szintre kell levinni. A várható intézkedések jelentős mértékben érintenék a sütőipari szakágazat működését, tovább rontanák költségstruktúráját, mert jelenleg nincsenek meg a transz-zsírsavak mennyiségi csökkentésének szakmai feltételei.

Az ágazatot ellátó ipari margarinszállítók információi:

1kg 80%-os zsírtartalmú sütő-margarin (**WESTFALIA Goldfrisch Superback**) 4% transzsírt tartalmaz, ez összes zsírtartalomra számítva: 5%.

1kg 80%-os zsírtartalmú sütő-margarin (**Westfalia SuperZiehblock**) 5%, transzsírt tartalmaz, ez összes zsírtartalomra számítva: 6.25%

1kg 80%-os zsírtartalmú sütő-margarin (**WESTFALIA Univesral Block Super**) 1% transzsírt tartalmaz, ez összes zsírtartalomra számítva: 1.25%

1kg 80%-os zsírtartalmú sütő-margarin (**WESTFALIA Goldfrisch Plunderplatte**) 7% transzsírt tartalmaz, ez összes zsírtartalomra számítva: 8.75%

Az UNILEVER nem gyárt ipari célra margarint.

Szakágazatunkban több mint ezer mikro-, kis- és középvállalkozás működik, számukra az elmúlt évben életbe léptetett intézkedések (szállítási költségek növekedése, minimálbér emelése, népegészségügyi termékdíj) önmagukban is jelentős forgalomkiesést okoztak az egyébként is drasztikusan csökkenő kereslet mellett, ezért több száz munkahelyet kellett és kell várhatóan az idei év folyamán is megszüntetni.

A szakma elismeri a mesterséges transzsírsavak egészségügyi kockázatát, ezért prémiumtermékeinek gyártási eljárásai során a margarint helyett vaj felhasználását vezeti be, Ezen termékek árszínvonaluk miatt tömeggyártásra nem alkalmasak, piaci sikerüket jelenleg még megjósolni sem lehet.

A sütőipari termékcsoportokat a kenyér és a vizes termékek (zsemle) kivételével különböző mértékben, de jelentősen érinti a margarint helyett a jelenlegi ipari margarintok kiváltása alacsonyabb transzsírtartalmú margarintokra.

adagolás mértéke lisztre vonatkoztatva:

- tejes tésztából készült termékek esetében 2 % (pl. kifli)
- dúsított tésztából készült termékek esetében 5 % (pl. vajaskifli)
- tojással dúsított tésztából készült termékek esetében 11 % (pl. kalács)
- omlós tésztából készült termékek esetében 35.7 % (bejgli)
- leveles tésztából készült termékek esetében 56 % (túrós táska)

A költségteher a nettó átadási ár növekedésében jelenik meg-

- tejes tésztából készült termékek esetében 1,4% (pl. kifli)
- dúsított tésztából készült termékek esetében 2,8% (pl. vajaskifli)
- tojással dúsított tésztából készült termékek esetében 5% (pl. kalács)
- omlós tésztából készült termékek esetében 14% (bejgli)
- leveles tésztából készült termékek esetében 17.8% (túrós táska)

Hazai gyártás hiányában, az importőr forgalmazók termékkínálatában szerepelnek 2%-transzzsirtartalomnál kisebb beltartalmú margarinok, de ezek árfekvése a jelenlegi átlagárakat 7-9 %-kal haladja meg. Ezt az ajánlati árat a Ft/€ árfolyamváltozás jelentősen befolyásolja.

A beszállítóktól kapott információk szerint transzzsír mentes margarinok nem gyárthatók.

Látható, hogy csak az anyagárban megjelenő költségteher mértéke is kezelhetetlen a pékségek számára, és várhatóan a kereskedelem sem képes a saját árrését az áremelkedés megállítására beáldozni. A keresleti oldal- a hazai vásárlók anyagi lehetőségei és többletteleher-viselési képességei miatt- pedig nem fizeti meg az egészségesebbnek gondolt termékértéket, mint azt a jobb anyagi feltételek között élő dán vagy osztrák fogyasztó megteszi.

Különösen fontosnak tartjuk ezeken felül kihangsúlyozni azt a tényt, hogy az sütőipari termékek gyártása és termékfejlesztés a transzzsír-savak „lecserélése” vaj vagy alacsony transzzsirtartalmú ipari margarinok irányában, komoly szakmai ismereteket, felkészültséget követel, valamint jelentős beruházásokat, technológiai változtatásokat, új beszállítók felkutatását, új beszállítói szerződések megkötését igényli. E költségek szakágazatunkban a fogyasztói árak további emelkedésével is járnak és rendkívül időigényes feladatot jelentenek.

Megítélésünk szerint legalább négy év szükséges a csökkentett transzzsír program végrehajtására.

A transzzsír-sav-tartalom korlátozására vonatkozó szabályozás megalkotásakor kérjük, hogy szakmai érveinket figyelembe venni szíveskedjenek. Úgy gondoljuk, hogy a koncepció kidolgozása során figyelembe kell venni a hazánkban működő vállalkozások anyagi lehetőségeit és többletteleher-viselési képességeit, valamint a sütőipari termékek alacsony árrugalmasságát. Cégeink a legtöbb esetben nem rendelkeznek a megfelelő anyagi, humán és tárgyi feltételekkel a változások gyors végrehajtásához, tönkremenetelük és munkahelyek megszűnése kódolható.

Kérjük, hogy az élelmiszerek mesterséges transz-zsír-savtartalmának korlátozására vonatkozó szándék koncepciója megalkotásának folyamatába a sütőipari szakágazat érdekvédelmi szerveit bevonni szíveskedjék annak érdekében, hogy a hazai fogyasztók érdekei és a vállalkozások reális lehetőségei, illetve a munkahelyek védelmére és az élelmiszeripar megsegítésére vonatkozó kormányzati szándék egy időben megvalósulhasson.

Werli József főtitkár