

Gluténmentes pékségek lehetőségei és nehézségei



Kezdetek

10 évvel ezelőtt, 2006-ban családi érintettség miatt nyitottam meg budaörsi üzletemet, ahol kizárólag gluténmentes termékeket forgalmaztunk. Egészségügyben töltött múltamnak köszönhetően nem volt idegen ezen betegségcsoporttal foglalkozni.

Abban az időben gluténmentes termékek kínálata szűkös volt, főleg alapanyagot lehetett vásárolni, friss pékáru nem volt elérhető.

2009-ben kezdtük el sütni saját készítésű termékeinket, melyet a vásárlók nagy örömmel fogadtak. Eleinte 2 féle kenyeret, 3 féle péksüteményt készítettünk.



Érdeklődés a termékeink iránt

Az általunk készített termékekre egyre nagyobb lett az igény, a választékot folyamatosan bővítettük.

2010-ben új, nagyobb üzlethelyiségben folytattuk a munkánkat.

A termékválaszték bővítésének köszönhetően folyamatosan viszonteladók jelentkeztek, azzal a céllal, hogy gluténmentes pékáruval növeljék a kínálatukat.

A gluténérzékenységgel diagnosztizált betegek száma folyamatosan nőtt, ezért a forgalmazók is felismerték, hogy egyre növekvő igény van az ilyen jellegű élelmiszerre.



Gluténérzékenyek aránya Magyarországon

Gluténérzékenyek aránya Magyarországon 1-2%

Egyéb betegségcsoportba tartozók száma, akiknek a gluténmentes diéta javasolt 6-7%

Európában az előfordulási gyakoriság 1:75

A nők között gyakoribb, mint a férfiaknál

Gluténmentes termékek előállítása

Nehézségek, kihívások:

- Termék tisztasága (gluténtartalom max. 20mg/kg)
- Nagyon magas alapanyag költség (liszt ára 800-1 400.-/kg)
- Hatósági előírások betartása (laborvizsgálati jegyzőkönyvek, gluténmentesség jelölés)
- Elkülönített előállítás (olyan üzemekben, ahol hagyományos termék is készül), normál péküzem több órás takarítás után gyárthat gluténmentes termékeket, külön tárolás. Ezért inkább kizárólag gluténmentes termékek előállítását javasoljuk
- Képzés hiánya, megfelelő munkaerő hiánya
- Munkaerőigényes, nincs lehetőség gépesítésre

Pozitívumok, lehetőségek:

- Megnövekedett keresletnek megnövekedett kínálat az eredménye, ezért sokkal nagyobb és fokozatosan növekvő a versenyhelyzet is
- Sokan kellő tájékozottság és körültekintés nélkül, a szigorú hatósági előírásokat figyelmen kívül hagyva vágnak bele gluténmentes termékek előállításába és forgalmazásába
- Akiket ez bővebben érdekel azoknak írásos anyagom végén mellékletben összeszedtem a hatályos jogszabályi előírásokat, melyet most az idő rövidsége miatt sajnos nem áll módomban részletezni.
- Innovatív termék előállítás
- Megbízhatóság
- Állandó vásárlók
- Életminőség javítása

Értékesítési csatornák, lehetőségek

Gluténmentes péküzemünk, ahol csak kizárólag gluténmentes termékeket állítunk elő Budaörs és a XI. kerület határán található.

Itt védőgázos csomagolású termékeket valamint sokkolt, mélyhűtött termékeket állítunk elő.

Partnereink között megtalálhatók pékség-hálózatok, bioboltok, partiszendvicset készítő egységek, közétkeztetéssel foglalkozó cégek, mélyhűtött termékeket forgalmazó nagykereskedések, melyek által is értékesítjük termékeinket.

Az export lehetőségeit is megpróbáljuk megtalálni és kihasználni, azonban ezeknek a termékeknek a relatív alacsony eltarthatósági ideje illetve a kézi előállítás miatti magas termelési költsége miatt nehezen versenyeztethető a nyugati cégek (Gullon, Schar,...) gépi ömlesztett termékével.





Nyugati Cöli Bisztró

Ez év júniusban a VI. kerületben, közel a Nyugati térhez megnyitottuk a Nyugati Cöli Bisztrót, ahol nagyobb hangsúlyt kapott a vendéglátás.

A látványpékségben lehetőség nyílik innovatív termékeink tesztelésére, és a sikeres termékeket már közvetlenül a nagykereskedőinkhöz tudjuk eljuttatni.



Hatályos jogszabályi előírások: Változás a szabályozásában

Megszűnik a „gluténmentes”, illetve a „nagyon alacsony gluténtartalmú” élelmiszerek kötelező bejelentési eljárása 2016. július 20-tól. A jövőben az élelmiszergyártók a már korábban megszokott „gluténmentes”, illetve a „nagyon alacsony gluténtartalmú” élelmiszer jelölést kiegészíthetik, így a termékek csomagolásán új kifejezések jelenhetnek meg.

2016. július 20-tól megszűnik a különleges táplálkozási célú élelmiszerek kategóriája, így ez a gluténérzékenyeknek szánt termékek esetében változást eredményez. A jövőben a gyártóknak és forgalmazóknak nem kell bejelenteniük a hatóság felé, ha gluténérzékenyeknek szánt élelmiszert kívánnak forgalmazni.

Ezzel párhuzamosan egy új szabály is életbe lép a gluténmentességre és a csökkentett gluténtartalomra vonatkozó állításokról. Az új szabály fenntartja a korábbi szabályozás lényeges elemeit azt néhány ponttal kiegészítve.

Mit, mivel jelölnek az élelmiszerek címkéin?

1. A „gluténmentes” kijelentés csak abban az esetben használható, ha egy élelmiszer legfeljebb 20 mg/kg glutént tartalmaz. Ez a minősítés alkalmazható a természetes módon gluténmentes termékek esetében is.

2. A „nagyon alacsony gluténtartalmú” kijelentés csak abban az esetben használható, ha az élelmiszer legfeljebb 100 mg/kg glutént tartalmaz és a termék egy vagy több, búzából, rozsból, árpából, zabból vagy ezek keresztezett változataiból származó összetevőből áll, vagy olyan összetevőt tartalmaz, amelyet különleges eljárással úgy állítottak elő, hogy a gluténtartalmat csökkentették.

3. Az élelmiszerrel kapcsolatos tájékoztatást kísérheti a „gluténérzékenyek is fogyaszthatják” vagy „coeliakiában szenvedők is fogyaszthatják” kijelentések.

4. Amennyiben az élelmiszert kifejezetten úgy gyártották, hogy az élelmiszer glutént tartalmazó összetevőjének gluténtartalmát csökkentették, vagy a glutént tartalmazó összetevőt más, természetes módon gluténmentes összetevővel helyettesítették, akkor a címkén a „kifejezetten gluténérzékenyek számára készült” vagy „kifejezetten coeliakiában szenvedők számára készült” kijelentések is feltüntethetők.

5. A gluténérzékenyek többségének, de nem mindnek az étrendje tartalmazhat zabot, anélkül, hogy ez az egészségükre kedvezőtlen hatást fejtene ki. Komoly gondot jelent a zab gluténnal való szennyeződése, ezért a „gluténmentes”, vagy „nagyon alacsony glutén tartalmú” termékekben levő zab gluténtartalmát is szabályozta a jogalkotó. A gluténmentesként vagy nagyon alacsony gluténtartalmúként megjelölt élelmiszerekben csak olyan zab használható, amelynek termesztése, előkészítése és/vagy feldolgozása során kifejezetten kerülték a búzával, rozssal, árpával vagy ezek keresztezett változataival való szennyeződést, és amelynek gluténtartalma legfeljebb 20 mg/kg.

Mit jelent mindez a fogyasztók számára?

A gluténérzékenység, más szóval a lisztérzékenység egy olyan autoimmun kórkép, melynek során genetikai alapon, provokációra, abnormális bélboholy szerkezet és felszívódási zavarok alakulhatnak ki. Manapság a betegség klasszikus megjelenése ritkább és gyakoribbá vált a tünetekben szegényebb forma, amely bármely életkorban előfordulhat. Diagnosztizált gluténérzékenység esetében a terápia alapját az élethosszig tartó, gluténmentes diéta jelenti. Tehát a glutént, vagy ahhoz hasonló szerkezetű fehérjéket tartalmazó búzát, rozst, árpát, (zabot) és ezek keresztezett változatait tartalmazó élelmiszereket, illetve a gluténnal szennyezett élelmiszereket tilos fogyasztani.

A gluténmentes étrendet követőknek az élelmiszereket három kategóriába érdemes sorolniuk:

- a biztosan glutént tartalmazókra (pl.: vizes zsemle)
- a glutént potenciálisan tartalmazókra (pl.: ízesített joghurt, salátakeverék, mirelit félkész termékek)
- a glutént biztosan nem tartalmazókra (pl.: tojás)

Ez utóbbi két kategória elkülönítése a gluténérzékeny egyének számára kulcsfontosságú, amely az élelmiszercímkék pontos és gyors áttekintésével könnyen megoldható.

Egyéni tolerancia szinttől függően a „gluténmentes” vagy a „nagyon alacsony glutén tartalmú” felirattal ellátott termékeket a gluténintoleranciában szenvedők fogyaszthatják – függetlenül az azt esetleg kiegészítő „gluténérzékenyek is fogyaszthatják” vagy „coeliakiában szenvedők is fogyaszthatják” kijelentésektől. Fontos, hogy a „kifejezetten gluténérzékenyek számára készült” vagy „kifejezetten coeliakiában szenvedők számára készült” jelölések a maximálisan 20 mg/kg és 100 mg/kg glutén tartalmú termékeket is követhetik.

Az előrecsomagolt élelmiszerek címkéjén kötelező a glutént tartalmazó gabonafélék, azaz a búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtáik nevét az összetevők felsorolásában olyan szedéssel – például betűtípussal, stílussal vagy háttérszínnel – kiemelni, amely azt egyértelműen elkülöníti a többi összetevőtől.

A nem előrecsomagolt élelmiszerek esetében is kötelező a gluténtartalomra vonatkozó tájékoztatást a fogyasztók rendelkezésére bocsátani valamilyen formában, ugyanakkor a diagnosztizált gluténérzékenyeknek az esetleges utólagos szennyeződés előfordulása miatt érdemes kellő óvatossággal kezelni a nem előrecsomagolt élelmiszereket.

Fontos, hogy a gluténérzékenyek minden esetben olvassák el az élelmiszerek címkéit!

Kapcsolódó jogszabályok:

609/2013/EU rendelet

828/2014/EU rendelet

1169/2011/EU rendelet

2009/39/EK irányelv

41/2009/EK rendelet

36/2004. (IV.26.) EszCsM rendelet

Köszönöm a figyelmüket!

Amennyiben szeretné velünk felvenni a kapcsolatot az alábbi elérhetőségeken teheti meg

Szabolcs Péter
Ügyvezető igazgató
06-30/456-4357



Gyepes Katalin
Tulajdonos
06-30/924-1731