

din cuprins:

- Piața produselor de morărit și panificație • Serial Q
- Piața cerealelor • Comunicate MAPAM

www.recuperaredebite.ro

În vânzarea și distribuția produselor - grâul, făina, drojdia - de cele mai multe ori trebuie să acordăm credit clienților noștri.

Uneori aceștia nu-și onorează debitul în condițiile stabilite inițial, cauzându-ne probleme cu lichiditățile.

Și atunci suntem puși în situația neplăcută de a găsi soluții...

- încercăm să negociem un nou termen de plată

- apelăm la avocați sperând că debitorului i-au rămas active care să ne acopere pierderile...

Procedurile de recuperare sunt laborioase, consumă timp, necesită personal calificat și sunt asociate cu un nivel crescut de stress.

Aceste resurse pot fi economisite apelând la un serviciu profesionist de recuperare de debite.

Folosind servicii profesionale de colectare de debite

transmitem în piață imaginea unei companii care acționează în timp util împotriva rău platnicilor și nu acceptă pierderi din neîncasare și, în același timp, ne permite să ne concentrăm asupra activităților de bază: producție și vânzare.

Prin aceste servicii profesionale, timpul mediu de recuperare al debitelor pe cale amiabilă și costurile asociate sunt net avantajoase celorlalte proceduri de recuperare.

CreditPlus Consulting & Collection, agent al TCM Ltd.^{1*}

și ACA int², operează pe piața collectorilor de debite din România din 1999 și este specializată în recuperarea debitelor pe cale amiabilă prin constrângerea legală a debitorului ajungând la eșalonare, compensație, barter sau alte soluții menite să stingă datoria.

Rata de succes a cazurilor preluate este de 60%, iar banii

1. Total Credit Management Group International Ltd.
2. American Collectors Association



debitorului ajung în contul Creditorului.

Modul de lucru al CreditPlus este orientat către rezultat, iar Procentul de reușită se aplică numai asupra sumei recuperate.

Deblocarea unor resurse incerte - reînțoarcerea creanței în patrimoniul clientului, rezultate diverse ale investigațiilor, rapoarte pentru fiecare caz în parte, indiferent de finalitatea cazului, precum și consultanța acordată de către specialiști, care vă vor prezenta greșelile ce nu mai trebuie repetate, sunt beneficii certe ale colaborării cu CreditPlus.

Baza de date cu debitori poate fi consultată prin ANAMOB.

Membrii ANAMOB pot contacta CreditPlus la:

B-dul Tineretului nr. 17, Bl. Z5,
Sc. 1, Ap. 2 Sector 4,
Tel/ Fax 021-331-0841;
021-331-0842; 021- 331-2909,
e-mail: sales@creditplus.ro

Rata de succes este invers
proporțională cu vechimea debitului

Starea interioară a directorului	Succes CreditPlus	Vechime debit (luni)
	70%	3
	50%	6
	40%	12
	35%	18
	25% etc.	24



SERVTEC CEREAL SRL

Str. Constantin NACU nr. 3; 020995
BUCURESTI - 2; ROMANIA

SOCIETATE MIXTĂ ROMÂNNO-FRANCEZĂ

Tel/Fax: 021 315 83 63

Tel: 021 303 96 03

Mobil: 0722 29.57.57

E-mail: stcereal@fx.ro

Importator direct

Distribuie gama completă de țesături tehnice pentru morărit și accesorii

• **NYTAL furnizor SEFAR - ELVEȚIA**

• **MONODUR furnizor VERSEIDAG - GERMANIA**

Serial Q

FIBRELE ALIMENTARE UTILIZATE IN INDUSTRIA DE PANIFICAȚIE (I)

Este cunoscut faptul că în țările civilizate prima cauză a mortalității și morbidității o constituie bolile cardiovasculare, determinate de malnutriție cu exces de lipide, în special saturate și de sare și de lipsa fibrelor alimentare. Bolile cardiovasculare contribuie astăzi la decese în proporție de 39,2%, urmate de cancer cu 24,3%, boli pulmonare cronice cu 3,4%, diabet cu 1,9% și boli cronice ale ficatului cu 1,8%.

Desigur, la aceste cauze alimentare se mai adaugă și o serie de cauze caracteristice epocii moderne cum sunt: sedentarismul, stresul, fumatul, poluarea etc.

Odată cu lărgirea ofertei de produse alimentare, preferințele consumatorului au evoluat, fiind determinate în principal de interesul pentru sănătate.

Grăsimile, zahărul, colesterolul, sarea, conservanții, coloranții, aromatizanii și îndulcitorii artificiali sunt componente alimentare pe care consumatorul modern le evită, preferând în schimb alimente naturale, proaspete, ce conțin vitamine, fibre alimentare, proteine, fier și o cantitate redusă de lipide, zahăr sau aditivi alimentari.

Pentru o alimentație sănătoasă și o dietă echilibrată cel mai bun ghid îl reprezintă piramida alimentelor elaborată de Fundația Australiană de Nutriție, piramidă recunoscută și preluată

de majoritatea țărilor inclusiv România.

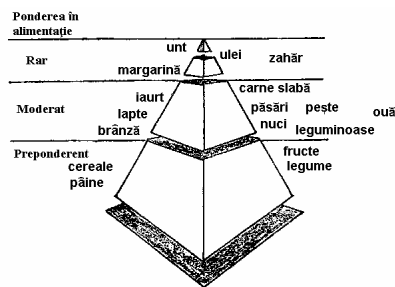


Fig. 1. Piramida alimentelor elaborată de Fundația Australiană de nutriție

La baza piramidei se găsesc cerealele și produsele cerealiere, fructele și legumele, alimente ce trebuie consumate zilnic și în cantități mari, 4 porții pe zi, iar la vârf se găsesc grăsimile și zaharurile rafinate, al căror aport trebuie controlat și limitat.

La mijlocul piramidei se găsesc laptele, produsele lactate, ouăle, carnea, peștele, leguminoasele care trebuie consumate moderat, cu excepția lactatelor care ideal se pot consuma 2 porții zilnic, chiar 4 de către copii.

Ca necesitate a îmbunătățirii speranței de viață și a calității vieții omului modern, au apărut alimentele funcționale.

În prezent nu există o definiție universal-valabilă pentru alimentele funcționale, ci doar credința universală că ele reprezintă alimentele viitorului.

Trebuie făcută deosebirea dintre alimentele fortificate și cele funcționale. Alimentele fortificate sunt destinate, în principal, prevenirii deficiențelor nutriționale ale unor consumatori.

Alimentele funcționale, reprezintă o hrană ce ajută la prevenirea sau tratarea unor boli, promovând starea generală de sănătate a consumatorului. Alimentele fortificate se încadrează în categoria alimentelor funcționale.

Produsele cerealiere reprezintă un aliment vector pentru suplimentarea dietei cu vitamine, în special A, E și C, cu minerale, mai ales fier, seleniu și zinc și cu fibre.

Fibrele de grâu și secară au efecte favorabile evidențiate în:

- combaterea constipației și legarea acizilor biliari, reducând riscul cancerului de colon;
- excreția mărită de extrogeni în fecale, ceea ce reprezintă un factor de protecție față de cancerul mamar și endometrial;
- reducerea riscului de boli cardiovasculare și diabet.

Fibrele din ovăz exercită un efect benefic în:

- reducerea picului glicemic postprandial și a răspunsului insulinic;
- diminuarea nivelului LDL-colesterolului, factor corelat pozitiv cu ateroscleroza și bolile cardiovasculare.

Fibrele din tarătă de orez au efect accentuat în normalizarea funcțiilor colonului, și în reducerea nivelului colesterolului și a hiperlipidemiilor.

Fibrele NSP (non-starch polysaccharides) respectiv celuloza, hemiceluloza, substanțele pectice, inulina, guma agar etc, influențează metabolismul glucozei.

Termenul general acceptat de fibre alimentare a fost inventat de Hipsley în 1953. În general prin fibre alimentare se înțelege materialul vegetal care rezistă atacului enzimelor umane.

Fibrele alimentare includ constituenții pereților celulari ai plantelor și acel 2% corespunzător polizaharidelor utilizate ca aditivi alimentari.

După unii oameni de știință, deși nu este component al pereților celulari vegetali, amidonul rezistent intră în categoria fibrelor alimentare.

Unii consideră acidul fitic sau fitina, în categoria fibrelor pe motiv că aparține peretelui celular și nu este digerată în tractul digestiv uman însă nu este un glucid.

Majoritatea oamenilor de știință, susțin că o fibră adevărată trebuie să fie de natură glucidică.

Prof. univ. dr. ing. ec.
Mihai Leonte

COMUNICATE**MAPAM****Rezerva de stat**

În anul 2003, recolta mondială de grâu a înregistrat cel mai scăzut nivel din ultimii 6 ani, respectiv 554,4 milioane tone, comparativ cu 610,1 milioane tone în anul 1997.

În România, temperaturile scăzute și seceta au compromis peste 680 mii ha, influențând nivelul producției de grâu. În vederea asigurării necesarului pentru consumul populației, s-a apelat la import.

La finalul anului 2003, pe fondul unei oferte limitate la nivel mondial și a unei cereri susținute din partea Chinei, prețurile pe piața internațională au înregistrat creșteri de până la 50%, care s-au reflectat și în prețurile cu care s-a realizat importul în România.

Această situație a influențat direct prețul pâinii. Pentru a contracara aceste evoluții, în vederea menținerii prețului pâinii la un nivel constant, a fost luată decizia scoaterii de la rezerva de stat, cu titlu de împrumut, a cantității de 150 mii tone grâu, care se acordă agenților economici cu activitate de morărit și/sau panificație.

Prin Ordinul Ministrului agriculturii, pădurilor, apelor și mediului nr. 973 din 27.11.2003, au fost stabilite criteriile de repartizare a cantităților de grâu și a fost constituită Comisia pentru analiza cererilor societăților comerciale de morărit și panificație beneficiare a grâului de la rezerva de stat, din a cărei componență fac parte reprezentanți MAPAM, ai patronatului de ramură (ROMPAN) și procesatorilor (ANAMOB).

Au solicitat grâu cu titlu de împrumut, un număr de 147 societăți comerciale cu obiect de activitate morărit și/sau panificație.

Totodată, au fost analizate documentațiile depuse, cu date privind capacitățile de producție ale solicitanților, producțiile realizate în perioada 01.01- 30.11.2003 și cantitățile de grâu solicitate de la rezerva de stat, rezultând ca un număr de 143 societăți au îndeplinit cerințele pentru a beneficia de grâu de la rezerva de stat.

Derularea operațiunilor privind livrarea și restituirea cantităților de grâu împrumutate din rezerva de stat în anul 2003, face obiectul contractelor încheiate între agenții economici autorizați și Administrația Națională a Rezervelor de Stat care gestionează rezerva națională de grâu.

Din informațiile furnizate de Patronatul Român din Industria de Morărit, Panificație și Produse Făinoase, la sfârșitul anului 2003, cantitatea de grâu nerestituită la rezerva de stat era de circa 25 mii tone.

Decizia de prelungire a termenului pentru restituirea cantităților de grâu, împrumutate în anul 2003, a fost luată tocmai pentru a evita greutățile care s-au ivit și pentru a asigura ritmic populația cu pâine.

Procesul de acordare a împrumutului de 150 mii tone grâu pentru panificație a fost cât se poate de transparent, întrucât criteriile și analiza îndeplinirii acestora au fost cunoscute, dovada fiind numărul mare de solicitanți, iar rigoarea verificărilor a determinat aprobarea numai a acelor care au îndeplinit condițiile.

Nu se poate discuta despre lipsa de transparentă întrucât societățile de morărit și panificație din 38 de județe au solicitat grâu din rezerva de stat.

Această măsură a intervenit pe piață ca un tampon pentru calmarea prețurilor materiei prime.

Prețuri

Buletinul de informare alcătuit de Serviciul Politici Comerciale și Reglementarea Piețelor Agricole din cadrul Ministerului Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului prezintă prețurile de achiziție en-gros pentru grâu și porumb pentru perioada 16-22 februarie 2004, din recolta anului 2003.

Astfel, la grâu, cele mai ridicate prețuri au fost înregistrate în județele Arad (8,5-9 mil. lei/tonă), Mureș și Suceava (8-9 mil. lei/tonă), Argeș (8-8,5 mil. lei/tonă) și Mara-mureș (8-8,1 mil. lei/tonă).

Cele mai scăzute prețuri pentru grâu sunt în județele Iași (6,3-7 mil. lei /tonă), Bihor (6-6,5 mil. lei/tonă), Sălaj (6-6,5 mil. lei/tonă), Caraș Severin (6,5-7,5 mil. lei/tonă) și Bistrița Năsăud (6-7 mil. lei/tonă).

În ceea ce privește prețurile la porumb acestea variază între 4,5 și 9 mil. lei/tonă. Astfel, cele mai mari prețuri sunt în județele Arad (8,5-9 mil. lei/tonă), Teleorman (7,5-8 mil. lei/tonă), Suceava, Mureș și Argeș (7-8 mil. lei/tonă).

Prețurile cele mai scăzute pentru porumb sunt înregistrate în Iași (4,5-6 mil. lei/tonă), Brăila (4-4,5 mil. lei/tonă), Vrancea (4,5-5,4 mil. lei/tonă), Ilfov (5,5-6 mil. lei/tonă), Tulcea și Bistrița Năsăud (5-6 mil. lei/tonă) și Prahova (5,5-6 mil. lei/tonă).

"Piața produselor de morărit și panificație"

ANAMOB vă oferă date prețioase legate de sectorul morărit-panificație, actualizate la nivelul anului 2002 inclusiv, parțial 2003.

Sunt tratate aspecte pe care orice firmă ce activează în sectorul de morărit, panificație sau domenii conexe (echipamente, aparatură de laborator etc.) trebuie să le cunoască:

- piața cerealelor,
- producția de produse de morărit și panificație (total și pe județe),
- consumul mediu anual pe produse de morărit și panificație (total și pe județe),
- produse românești versus produse importate,
- preferințele românilor,
- estimarea pieței negre,
- cotele de piață ale firmelor de morărit și panificație (total și pe județe),
- top-ul firmelor: morărit-panificație, depozitari cereale
- sistemul de distribuție al produselor de morărit și panificație,
- evoluția pieței, a prețurilor și previzionări ale consumului,
- forța de muncă și salarizarea etc.

Puteți achiziționa această analiză sectorială amplă numai la ANAMOB! Preț: 150 euro la cursul BNR al zilei. Membrii ANAMOB: **20%** reducere!

Contact: dna Angelica Țușcă, tel: 021 242-2113, 243-4400.

PANIFICATIE

Export de pâine englezească în Rusia ...

Brutăria CHESHIRE'S Roberts din Marea Britanie speră să cucerească Rusia în încercarea sa de expansiune globală. Firma, localizată în Northwich, aprovizionează deja Japonia și mai multe țări din Europa cu pâine congelată.

Acum este în tratative pentru exportul de pâine în Moscova. Președintele David Roberts a firmat că *"Sandvișurile făcute cu pâine englezească albă, cu secțiunea pătrată, feliată sunt foarte populare peste hotarele Marii Britanii. Acestea au devenit meniul principal al unei mese de prânz, deoarece din ce în ce mai multă lume mănâncă pe fugă."* Oamenii preferă pâinea englezească. Ea este făcută astfel încât prețul este destul de mic, iar gustul este la fel de bun a doua zi ca și în prima zi. *"Derulăm afaceri cu străinătatea de acum 6-7 ani. Pe lângă pâinea albă feliată, exportăm și pâine integrală, pâine cu tomate și măslină și pâine cu spărtură de grâu. În acest moment suntem în tratative cu Rusia pentru furnizarea în această țară a produselor noastre, pe măsura deschiderii acestei piețe."*

Roberts Bakery face parte din grupul Frank Roberts and Sons, care rulează anual 59 mil. lire sterline și are 800 de angajați. Brutăria dă socoteală pentru circa 40 mil. lire grupului de vânzări, 10% provenind din exporturile de pâine congelată către firmele de catering și fabricanții de sandvișuri.

Celelalte 10 mil. lire sunt derulate de Pastry Case care furnizează turtă dulce și alte produse brutăriilor și supermarketurilor din jurul Marii Britanii. Di. Roberts, fiul fondatorului grupului, afirmă că brutăria produce 12.000 pâini/oră, folosind 700 tone de făină/săptămână. Pentru relansarea afacerii s-au cheltuit 250.000 lire pentru un nou logo și un nou ambalaj.

GRAUL SI...

IND. ALIMENTARA

"Seceta" de grâu...

Era o vreme când o criză prelungită și larg răspândită de grâu determina inflație, iar o criză globală însemna inflație globală. În acest an, cu cel mai scăzut nivel al stocurilor din ultimii 30 de ani și cu prețul grâului care a luat-o razna, este foarte posibil ca acest lucru să nu fie măcar observat de consumatori...

Se pare că toate problemele se sparg numai în capul industriei alimentare.

Producțiile stagnante de grâu la hectar, creșterea cererii la sfârșitul anilor '90 culminând cu seceta de anul trecut din Europa au condus la apariția crizei actuale. Odată cu epuizarea stocurilor mondiale de rezervă, prețul grâului a crescut de anul trecut cu mai mult de 50%.

Riscul creșterii în continuare a prețurilor există, iar producătorii așteaptă cu sufletul la gură prognoza meteo, în timp ce operatorii pe piața cerealelor urmăresc evoluția Chinei, care oscilează între poziția de importator net și cea de exportator.

Pentru industria alimentară această problemă cu materia primă vine într-un moment delicat. Consumatorii nu sunt dispuși să plătească mai mult pentru nimic, nici pentru produsele de bază și, mult mai important decât aceasta, este faptul că marile rețele de supermarketuri sunt decise să nu-i forțeze să plătească mai mult.

Cum cea mai mare cantitate din grâu se transformă în făină, apare o reacție în lanț care influențează negativ cotele de profit pornind de la industria de morărit, la panificație, cereale pentru mic dejun și paste făinoase.

Morarii, cum este de exemplu compania britanică Rank Hovis, au mărit deja de două ori prețurile la făină. Prețul pâinii a crescut și el, dar nu proporțional pentru a acoperi creșterile de costuri. Și în ultimile luni o serie întreagă de

companii din Europa Occidentală, ca de exemplu Cranswick, Northern Foods și Greencore au arătat în mai multe rânduri ce presiune crescândă se manifestă asupra procesatorilor.

Presiunea marjelor mici de profit nu se manifestă numai la nivelul celor care fac pâine sau sandvișuri. În această săptămână, holdingul industrial producător de amidon Tate & Lyle, a anunțat că marjele sale de profit au fost serios diminuate datorită costului ridicat al grâului, care nu a putut fi introdus în prețul produselor finite și deci transferat clienților săi, datorită competiției dure pe piață în domeniu.

Și alte sectoare – care la prima vedere ar fi improbabil să fie afectate de prețurile în continuă creștere la grâu – au început să resimtă această criză.

Sectorul creșterii păsărilor este unul din cele afectate și se pregătește pentru un an greu, pe seama creșterii prețului grâului furajer. Cum furajele contează în proporție de 40% în prețul puilor griller, urmare a crizei grâului prețurile deja au crescut cu 20% și se anunță și alte scumpiri la orizont.

Problema reală pentru mulți procesatori este că această criză de grâu nu este ceva singular, pur și simplu este ultima (în sensul de cea mai recentă...) dintr-un lung șir de crize.

... și posibile măsuri din partea industriei

Pe măsură ce companiile de pe întreg lanțul alimentar au încercat și încearcă cu disperare să-și reducă costurile, a devenit clar că pentru a acționa ca un zid între o piață extrem de volatilă și consumatorii din ce în ce mai pretențioși, eficiența este necesară dar nu și suficientă.

Din ce în ce mai imperios se manifestă necesitatea aplicării managementului riscului.

Riscul unor crize viitoare de grâu poate să dispară sau nu. Creșterea mare a cererii de grâu, în special din partea Chinei a bulversat practic piața mondială. Dar un alt mare producător mondial de grâu, Rusia încearcă să devină exportator, deoarece

PIATA CEREALELOR

Irlanda: fungicidele nu mai fac față...

Noua generație de fungicide, eficientă până nu demult în apărarea grâului de boala determinată de Septoria tritici, nu mai are în prezent nici o valoare.

Cercetătorii de la centrul Teagasac au descoperit anul trecut că rezistența la fungicide este în prezent foarte mare, situându-se într-un interval de la 9% la 84%.

Dr Jimmy Burke, director al Centrului Teagasc Crops Research din Oak Park, Carlow, i-a sfătuit pe fermieri să ignore aceste noi fungicide în efortul lor de a controla boala grâului.

"Noi am fost cei dintâi care am descoperit nivelul de rezistență prin utilizarea tehnicilor DNA și că aceste noi substanțe chimice nu mai sunt capabile să

cererea pentru piața sa internă a scăzut - furnizând la timp marfă pe piața mondială. Rămâne totuși o ecuație înconjurată de "dacă" și "dar"...

Industria alimentară s-a confruntat întotdeauna cu riscuri. Riscul a dat naștere la piețele futures - pentru stomace și intestine de porc, suc de portocale și cartofi. Dar industria s-a dat la o parte pe măsură ce propriile instrumente de risc deveneau domeniul experților financiari și a companiilor de comerț.

Pusă față în față cu necesitatea de a păstra actualul nivel de prețuri, chiar dacă prețurile materiilor prime cresc peste măsură, așa cum este cazul grâului, s-ar putea să fie necesar ca industria alimentară europeană să privească managementul riscului ca o prioritate mai mare decât managementul costurilor.

www.bakeryandsnacks.com

controleze boala Septoria din culturile de grâu", a spus el.

El a mai adăugat că ineficiența noilor fungicide, denumite **strobilurine**, combinată cu semănatul în condiții nefavorabile au făcut ca fermierii din Irlanda să-și piardă poziția de cei mai de succes cultivatori de cereale din lume, poziție deținută de aceștia în 2000 și 2001 și pe care s-au situat în ultimii 25 de ani.



Dr. Eugene O'Sullivan de la centrul de cercetări a afirmat că Septoria, cunoscută sub denumirea comună de "pătarea frunzelor", este o boală serioasă a grâului care afectează în special producția la hectar.

Noile fungicide, folosite în ultimii 10 ani, dar la care s-a apelat foarte mult în ultimii 5 ani, au asigurat fermierilor din Irlanda o producție de peste 10 tone/ha, cu cel puțin 0,5 tone/ha mai mult decât obținea orice cultivator de oriunde din lume.

Când au fost introduse în agricultură, fungicidele au fost privite ca "substanțele minune" pentru controlul bolii Septoria, boală foarte răspândită în Irlanda datorită climatului umed din această regiune.

Dr. Brendan Dunne, care lucrează la același centru de cercetări, a afirmat că este foarte important ca o nouă procedură de a controla această boală a grâului să fie elaborată în cursul acestui an.

El a sugerat că în acest an ar trebui folosite vechile fungicide pe care fermierii le foloseau până la apariția strobilurinelor.

Dr. Jim O'Mahoney, consilier șef pe probleme agricole de la centrul Teagasac, a afirmat că noua generație de fungicide va

avea încă un rol în controlul bolilor din culturile de orz și ovăz, dar nu și în cele de grâu.

Tot el a mai spus că cei 16.000 de fermieri din țară au înșămânțat deja circa 80.000 de hectare cu grâu de toamnă și datorită vremii favorabile și folosirii vechilor fungicide, Irlanda și-ar putea recăpăta poziția de lider mondial în ceea ce privește producția la hectar.

Un expert francez în cheltuielile necesare lucrărilor agricole, Dr. Andree Defois, din cadrul Strategy Grains din Franța, a spus că prețul cerealelor ar trebui să crească treptat, cu valori moderate, pe măsura corelării ofertei cu cererea, depășind astfel pragul minim înregistrat la începutul secolului 21.

Rusia: licitații de cereale din 18 februarie

Licităția de cereale va începe pe șapte piețe de schimb în regiunile cheie producătoare de cereale pe data de 18 februarie și în cadrul căreia se așteaptă să fie achiziționate 1,6 milioane tone de cereale, a declarat Ministerul Agriculturii.

Specialiștii au afirmat că sesiunile comerciale se vor derula conform deciziilor guvernamentale care au drept scop stabilizarea prețurilor cerealelor, prețuri care au crescut foarte rapid în ultimul timp.

Principala condiție pentru derularea acestor sesiuni de licitație este aceea ca cerealele să fie achiziționate la un preț mai mic decât prețul pieței.

De exemplu, prețul de pornire pentru grâul de panificație de grad 3 a fost stabilit la 154 \$/tonă în timp ce grâul de gradul 4 și secara pentru panificație se vor vinde la prețul de 119 respectiv 87\$/tonă.

Aceste prețuri sunt foarte avantajoase pentru brutari. Ei își vor vinde apoi produsele la prețuri **prestabilite** prin decizii ale autorităților.

Grâul: 'o bătălie continuă'

Creșterea prețului la grâu determină negocieri dure pe tot lanțul de aprovizionare în care, consideră morarii și brutarii, toți participanții trebuie să suporte câte ceva din creșterile de costuri.

"În Marea Britanie morarii au mărit prețul la făină de cel puțin două ori de astă vară când gravitatea situației a devenit evidentă", a arătat Peter Jones directorul Rank Hovis, cea mai mare companie de morărit din Marea Britanie, într-un interviu acordat BakeryandSnacks.com.

Seceta de anul trecut din Europa a determinat pentru al treilea an consecutiv obținerea unei recolte foarte slabe cantitativ, ceea ce a determinat epuizarea stocurilor mondiale tampon și o creștere bruscă a prețurilor cu cel puțin 50%.

"Toată lumea din industrie încearcă din greu să facă față creșterii prețurilor și să minimizeze impactul acesteia - fermieri, morari, brutari, vânzători cu amănuntul, dar practic trebuie să renegociem aproape zilnic. Ar fi minunat să vedem costurile suplimentare transferate la fiecare verigă din lanț, dar nu văd ca așa ceva să se întâmple prea curând", a mai arătat Jones.

"Prețul pâinii a crescut o dată în Marea Britanie anul trecut în august și în felul acesta o parte din influența prețului grâului a fost trecută la consumator. Dar cea mai mare parte a acestei influențe este absorbită în lanțul de producție".

Nu este mai puțin adevărat că presiunea costurilor este acută asupra tuturor etapelor de producție. "Toți avem aceeași problemă. Costurile celorlalte materii prime au crescut constant în ultimii ani și în general aceste creșteri nu au fost încă recuperate. Dar cum prețul grâului a crescut atât de mult, am ajuns și noi la o limită și trebuie să mărim prețurile, să încercăm să ne reabilităm marjele de profit", a afirmat Jones.

Rank Hovis are slabe speranțe de revenire a prețurilor la nivelurile anterioare în scurt timp. "Există ceva cantități de grâu pentru achiziție la noua recoltă, iar prețul este în mod sigur mai mic decât cel actual", dar pentru a menține un nivel scăzut al prețului este nevoie de o recoltă bună de grâu anul acesta, a explicat Jones. "Și în orice caz, chiar dacă se preconizează o scădere a prețurilor, în nici într-un caz nu vor reveni la nivelul existent înainte de declanșarea crizei, deci chiar și așa vor fi probleme cu marjele de profit."

www.bakeryandsnacks.com

Grâu - Viitor luminos pentru cereale?

Creșterea populației globului și modificarea obiceiurilor alimentare - mai ales în cazul economiilor în plină dezvoltare - au condus la o creștere constantă a cererii de alimente, ceea ce va avea un impact pozitiv asupra prețurilor mondiale a semințelor de consum, a afirmat un analist financiar în domeniu.

Dr. Andree Defois de la Strategy Grains (Franța) a afirmat în cadrul unei conferințe organizate la sfârșitul lunii ianuarie de autoritatea irlandeză de dezvoltare de produse alimentare, Teagasc, că scăderea drastică a producției la hectar în principalele țări exportatoare a condus, mai ales anul trecut, la creșterea prețurilor cerealelor pe plan mondial, implicit și în Irlanda.

Dr. Defois a arătat că prețurile mondiale s-au situat la un nivel scăzut la nivelul anului 2000, dar că se preconizează o revenire înceată și moderată pe termen mediu, pe măsură ce oferta se echilibrează și cererea la nivel mondial crește.

Dar cum oferta de grâu în momentul de față este incapabilă să facă față cererii actuale, stocurile fiind cele mai scăzute din ultimii 30 de ani, iar industria se chinuie să facă față costurilor din ce în ce mai ridicate în același timp păstrându-și avantajele pe o piață extrem de competitivă,

ideile sale par extrem de optimiste. O recoltă foarte bogată în 2004 ar arăta că dr. Defois are dreptate, dar nu există nici o garanție în acest sens.

"Factorii de influență globală, cum ar fi reducerea cu 3% a suprafeței cultivate cu grâu în Statele Unite și rezervele Chinei care în prezent sunt foarte scăzute, contribuie la scăderea cantităților de grâu disponibile la nivel mondial și la o creștere a prețurilor. Se pare că totuși, recolta de grâu în spațiul ex-sovietic va fi mai bună în 2004", a afirmat dr. Defois. Criticii însă nu ar fi de acord nici cu această afirmație, arătând că în Rusia și Ucraina producția la hectar în 2003 a fost mult sub așteptări și nu există nici o garanție că această situație nu se va repeta și în 2004.

Pe aceeași linie optimistă, dr. Defois a adăugat: "Chiar dacă tendința prețurilor în viitorul apropiat este crescătoare, comparativ cu anii '90, aceasta nu înseamnă că prețurile vor rămâne la nivelul actual ridicat."

La aceeași conferință, dr. Eugene O'Sullivan de la Teagasc Tillage Research Centre a făcut publice detaliile unei anchete naționale efectuate de Teagasc privind eficiența noilor fungicide numite strobilurine pentru tratarea bolilor cerealelor. El a arătat că peste 95% din loturile eșantionate anul trecut, tratate cu noile fungicide, au prezentat fost atacate de Septoria (o boală a grâului). Gradul de atac a variat între 9% și 84%, cu o medie de 48%.

Septoria, care în limbaj popular este numită pătarea frunzelor, este o problemă în Irlanda, care poate determina o scădere masivă a producției la hectar, ceea ce nici fermierii și nici industria alimentară locală, nu-și permit să se întâmple.

"Apariția rezistenței la ceea ce a fost numit Șdream, face ca substanțele chimice pentru agricultură să fie o provocare serioasă pentru cercetători și industria internațională de protecție a plantelor" a arătat dr. O'Sullivan.

Dr. Brendan Dunne de la Teagasc Oak Park a arătat că anul acesta trebuie folosite metode alternative de control și vechile tipuri de fungicide pentru a ține sub control această boală serioasă. El a avertizat că "o slăbiciune a eficienței acestor fungicide pentru combaterea bolilor ar avea un impact major asupra cultivării cerealelor în Irlanda".

Grâul rusesc pe piețele internaționale

Din totdeauna grâul a fost parte integrantă din agricultura și industria alimentară a Rusiei. Dar o piață internă limitată, diminuarea efectivelor zootehnice și scăderea consumului de produse de panificație a forțat industria să se orienteze către piețele de export - cel puțin așa afirmă Russian National Grain Union.

Vicepreședintele Russian National Grain Union, Alexander Korbut, a arătat că industria de morărit și panificație trebuie să se "reinventeze" pentru a putea ține pasul cu creșterea rapidă a producției de grâu. Și cum cererea pe piața internă a scăzut, industria trebuie să se orienteze către piețele externe.

"Pe de altă parte, prețul grâului în Rusia este ridicat, ceea ce face ca piața internă să fie atractivă. În același timp, întreaga industrie mondială se află sub influența cererii mari de grâu, ceea ce constituie o oportunitate pentru exportatorii ruși să mărească cantitățile exportate în alte țări."

În prezent, principalele piețe de export ale Rusiei sunt nordul și vestul Africii, Orientul Mijlociu și Asia de sud-est. În Europa principalele piețe de export includ Polonia și Italia.

Piața rusească este dominată de câțiva furnizori cheie care asigură atât piața internă cât și exportul. Aceștia includ companiile occidentale Louis Dreyfus și Cargill, împreună cu furnizorii locali Yug Rusi, Roskhlboproduct și Ruzzguliay-zerno.

Deși anul trecut producția la hectar a fost destul de scăzută datorită verii caniculare, recolta

din anii 2001 - 2002 a fost foarte bună, poziționând Rusia printre primele țări în topul exportatorilor mondiali, alături de SUA, Uniunea Europeană, Canada, Australia și Argentina. Dar datorită recoltei slabe din 2003 Rusia a căzut pe locul opt în topul mondial. În 2001 în Rusia s-au recoltat circa 54 mil. tone de grâu, în timp ce în 2003 recolta a fost doar de 36 mil. tone.

"În ciuda fluctuațiilor cantitative, calitatea grâului rusesc a fost suficient de bună în ultimii ani," a mai spus Korbut. "Piața internațională a grâului este liberă și foarte deschisă și ca urmare, comerțul este liber pe diverse piețe ceea ce înseamnă că mai există oportunități pentru noi."

În ciuda acestui tablou armos, Korbut a mai subliniat faptul că divizarea fostei Uniuni Sovietice a creat o serie de dificultăți în acest sector.

"Exportul de grâu din Rusia este destul de puternic. Dar există o problemă care ne ține pe loc. Înainte, Uniunea Sovietică includea Ucraina, Bielorusia și Kazakstanul și s-a afirmat ca un mare exportator. În ciuda faptului că Rusia s-a desprins de mult de țările sus-menționate, mulți importatori internaționali încă ne percep ca pe o "piață unică", ceea ce nu mai este adevărat."

De asemenea, Korbut a subliniat o serie de probleme cu care se confruntă industria grâului - probleme care speră să fie rezolvate în următorii ani. El a afirmat că fondurile insuficiente pentru investiții au determinat lipsuri de echipamente și utilaje, deci un nivel scăzut de re tehnologizare.

În principalele 10 regiuni producătoare de grâu din Rusia, care includ Krasnodar-ul, Stavropol și Rostov, sunt suficiente depozite și suficient teren pentru a susține dezvoltarea viitoare pe termen nelimitat. Totuși, Korbut a arătat că zone agricole precum Bașkirea și Tatarstanul suferă de lipsa programelor de modernizare, datorită fondurilor insuficiente.

Acest interviu a fost realizat cu sprijinul companiei Market Analysis, specializată în analize de piață.

www.bakeryandsnacks.com

Etichetarea și trasabilitatea OMG în UE

Începând cu mijlocul lunii aprilie, în Uniunea Europeană va începe să fie aplicat **regulamentul privind etichetarea și trasabilitatea produselor modificate genetic**. Detaliile sunt specificate în Regulamentul 1829/2003 privind alimentele și furajele modificate genetic precum și în Regulamentul 1830/2003 privind trasabilitatea și etichetarea OMG-urilor precum și trasabilitatea alimentelor și a furajelor obținute din OMG-uri. Chiar dacă nu este încă foarte clar modul în care aceste reglementări vor fi aplicate și implementate vrem să încercăm să prezentăm obligațiile care vor reveni operatorilor din piața așa cum rezultă din aceste reglementări.

Principiile fundamentale pentru ambele reglementări sunt:

1. În UE, OMG-urile pot fi plasate pe piață numai dacă acestea au trecut printr-o evaluare și în urma acestei evaluări au fost declarate ca fiind sigure și tocmai de aceea au primit autorizația de a putea fi plasate pe piață.

2. Se va accepta o soluție intermediară pentru OMG-urile care au obținut deja o opinie favorabilă de către autoritățile științifice competente înainte de intrarea în vigoare a noilor reglementări. Aceste OMG-uri pot fi prezente dacă procentul lor este mai mic de 5% în condițiile în care prezența lor este imperios necesară din punct de vedere tehnic.

3. Furajele obținute din OMG-uri vor fi supuse pentru prima oară unei reglementări legale. Aceasta se aplică și pentru acei aditivi folosiți la obținerea nutrețurilor care conțin, sunt alcătuiți din sau care sunt obținuți din OMG-uri.

4. Aceste reglementări se aplică numai produselor alimentare și furajere obținute din OMG, dar nu și pentru acelea care conțin OMG. Criteriul determinant este, în orice caz, dacă materia primă

din care se obține produsul alimentar sau furaj conține OMG.

5. Carnea și alte produse de origine animală, provenite din animale hrănite cu furaje de tip OMG nu vor cădea sub incidența acestei noi reglementări.

6. Fiecare aliment sau furaj care conține sau care este produs din OMG trebuie etichetat corespunzător dacă procentul de OMG este mai mare de 0,9%.

7. În timp ce până acum etichetarea se baza pe detectare, această metodă va fi înlocuită de o etichetare bazată pe procesare. Aceasta înseamnă că produsele trebuie să fie etichetate chiar dacă detectarea OMG nu este posibilă, așa cum este cazul uleiului de soia sau a produselor fabricate din amidon.

8. Pentru a se putea furniza totuși dovezi că un produs procesat a fost obținut din OMG-uri, este foarte important să fie asigurată trasabilitatea fiecărui aliment sau furaj OMG.

9. Trasabilitatea înseamnă capacitatea de a urmări OMG-urile și alimentele și furajele obținute din OMG-uri pe tot parcursul lanțului de producție și comercializare.

10. Alimentele și furajele cu mai puțin de 0,9% OMG nu vor face subiectul etichetării impuse de noile reglementări. Totuși, în

primul rând contează dacă acele produse sunt indispensabile din punct de vedere tehnic.

Ambele reglementări au fost publicate pe 18 octombrie 2003 în "EU's Official Journal L 268" și au intrat în vigoare pe 7 noiembrie 2003. Totuși, aceste reglementări vor putea fi aplicate ceva mai târziu. **Regulamentul 1829/03** va deveni aplicabil șase luni mai târziu de la data publicării, adică pe **18 aprilie 2004**, în acord cu articolul 49. Regulamentul 1830/03 va deveni aplicabil la 90 de zile de la data publicării. Prevederile au fost publicate în Regulamentul 65/2004 pe 16 ianuarie 2004 ("Official Journal L 10") astfel că Regulamentul 1830/2003 va intra în vigoare pe 15 aprilie 2004, cu 3 zile înainte ca Regulamentul 1829/03 să intre în vigoare. Consecința acestor lucruri este aceea că etichetarea cerută pentru alimente și furaje va începe să fie aplicată în momente diferite.

Regulamentul 1829/03 cu privire la alimentele și furajele modificate genetic cuprinde trei capitole. În timp ce primul capitol se ocupă cu organismele modificate genetic, nutrețurile modificate genetic sunt prezentate în capitolul doi. În capitolul trei sunt prezentate prevederile comune.

Regulamentul se aplică pentru:

a) Organisme modificate genetic destinate fabricării alimentelor și nutrețurilor (Ex. soia modificată genetic)

b) Alimente sau nutrețuri care conțin sau sunt alcătuite din organisme modificate genetic (Ex. un amestec de soia convențională și soia modificată genetic)

c) Alimente și nutrețuri fabricate din organisme modificate genetic precum și cele care conțin ingredientii obținuți la rândul lor din organisme modificate genetic.

În acest fel, produsele care sunt în prezent sub incidența Regulamentului 1829/03 sunt, printre altele, soia, rapița, bumbacul și porumbul, precum și orice aliment sau furaj obținut din aceste materii prime. De aceea nu contează dacă prezența organismelor modificate genetic poate fi detectată în produsele procesate.

Sursa: Alfred C. Toepfer International

Cursuri HACCP

Pregătirea pentru integrarea în Uniunea Europeană a industriei alimentare se află într-o perioadă de maximă importanță, cea a opțiunii ferme pentru calitate. Dacă ținem cont de faptul că implementarea unui sistem al calității poate dura între 6 luni și 2 ani, se poate afirma, de fapt, că suntem pe ultima "sută de metri".

ANAMOB, în colaborare cu New Sytems SA - Centrul CALITA vă invită să participați la sesiunile de instruire, organizate ca o primă etapă în cadrul procesului complex de asistență tehnică pe care ne propunem să v-o oferim, pentru cunoașterea și aplicarea cerințelor de siguranță alimentară în unitățile de morărit și panificație.

Încredințați fiind că problema siguranței alimentare reprezintă o prioritate și pentru societatea dumneavoastră, așteptăm să dați curs invitației noastre.

● Curs PGH - "Principiile generale ale sistemului HACCP și norme generale de igienă". Data: **11-12 martie 2004** (joi-vineri) Loc de desfășurare: Sinaia, Hotel Caraiman. Tarif: 7.300.000 lei (include cazare în camera single și pensiune completă la hotel) - TVA inclus

Cursul se adresează personalului de decizie din cadrul întreprinderilor, managerilor.

● Curs ISH - "Implementarea sistemului HACCP în industria alimentară". Data: **16-17 martie 2004** (marți-miercuri). Loc de desfășurare: București, Centrul CALITA. Tarif: 3.300.000 lei -TVA inclus.

Cursul se adresează personalului tehnic ce va face parte din echipele de implementare a sistemelor de asigurare a calității și siguranței alimentare.

Notă: Confirmarea participării pentru fiecare seminar dorit se va face în scris, la:

tel/fax: 021/312-5358
021/315-3017

e-mail: training@newsys.ro

cu precizarea numărului de participanți, a numelui și funcției. Persoana de contact: Gabriela Petrovay.

Plata se face prin O.P. în contul S.C. New Systems S.A. cu nr. SV21171574100/ROL, deschis la BRD-GSG Sucursala Academiei.

Înscrierea se face în ordinea primirii solicitărilor.

ANAMOB NEWS

Așteptăm întrebările, sugestiile și comentariile dvs.:

str. Cristea Mateescu nr.2, bl. 35, scara 2, parter, ap. 57, sector 2, București 023667

Tel: 021-242-2113, 021-243-4400

Fax: 021-242-1131

E-mail: anamob@anamob.ro

<http://www.anamob.ro/>

Conturile ANAMOB pentru plata cotizatiei sunt:

• cont 153.1/ROL deschis la BCR, Sucursala Stefan cel Mare, Bucuresti

• cont 2511.000.1065.44.50 deschis la BRD, Sucursala Dorobanti, Bucuresti