



Zpráva z 31. konference AOECS

Bělehrad 14 – 17. září 2017

V rámci konference proběhl blok přednášek o celiakii a diagnostice.

Společnost pro bezlepkovou dietu z.s.
Czech Coeliac Society www.celiak.cz

Přednáška na téma „Ceny bezlepkových potravin“ se týkala výzkumu, který proběhl během několika let v Anglii. Výzkum porovnával ceny bezlepkových potravin v rozmezí 5-10 let, kdy na trh vstoupilo mnoho nových výrobců a produktů. Předpoklad byl, že tržní prostředí a konkurence bude tlačit ceny bezlepkových potravin dolů a tyto se budou přibližovat cenám standardních potravin. Oproti tomuto předpokladu ceny spíše stagnují. Sice nestoupají s inflací, ale ani nijak výrazněji neklesají. Znamená to tedy, že vysoké ceny zřejmě nejsou způsobené neúměrnými maržemi velkoobchodu a maloobchodu.

Další zajímavou přednáškou byla přednáška Solomona Melidese (Výzkumný ústav Campden BRI), kde prováděli výzkum včetně tvorby reálných receptur, výroby a porovnávání cen vstupů a výstupů. Důležitým výstupem je to, že nahrazení normální mouky ve výrobcích je tím složitější, čím má být výsledný produkt měkčí - tj. při výrobě chleba a pečiva je náhrada složitá. Tvrdé sušenky jsou méně problematické a náchylné na chyby v receptuře. Vstupy u bezlepkových výrobků - suroviny jsou cca 6x dražší (pšeničná mouka oproti bezlepkové směsi, nebo pšeničná mouka oproti vyvinuté receptuře ze směsi škrobů a dalších přísad a příměsí). Vše samozřejmě v nejvyšší kvalitě, s atestem na obsah lepku a s co nejvíce stálou kvalitou a vlastnostmi. Dalším faktorem je výroba. Oproti tradiční výrobě je drahá - sledování kvality, atesty, ELS, menší objemy výroby, kratší trvanlivost, a několikastupňová kontrola během výroby, zda vše funguje tak, jak má. I drobná změna v parametrech či dávkování jednotlivých ingrediencí výrazně ovlivní výsledek. Zejména vstupní suroviny se musí pečlivě hlídat a stále upravovat receptury podle aktuálně dodaných surovin (rýže, kukuřice a škroby z nich vyrobené).

Po výrobě a marži výrobce následuje velkoobchod a maloobchod a jejich standardní marže. Prostor pro zlevnění příliš není. Chleba, čerstvé koláče a pečivo budou stále cca 6 - 8 x dražší a bezlepkové těstoviny min. 2x dražší než lepkové varianty.

Posledním výstupem z tohoto bloku je to, že nemocní, kteří jsou nuceni dodržovat bezlepkovou dietu, budou trvale znevýhodněni cenami a jediná možná pomoc pro vyrovnání tohoto znevýhodnění je přes dávky od státu nebo případně přes snížení DPH.

Souběžně probíhal workshop ELS - Evropský licenční systém, který stanovuje pravidla pro používání symbolu přeškrtnutého klasu. V tomto systému se nic podstatného nemění, byl vydán nový „Průvodce ELS pro členy AOECS“.

AOECS 31. General Assembly

Za nové členy bylo přijato Portugalsko a Rumunsko a jako přidružený mimoevropský člen Izrael. Hlavní agenda AOECS se nyní zaměří na stravování v restauracích, školách atd "eating out", a dále vytvoření webu, kde se budou k dispozici důležité informace, doporučení a manuály. Cíle v celé Evropě:

- Přístup k včasné diagnostice onemocnění
- Kvalitní lékařská péče včetně sociální péče
- Přístup k bezpečným a kvalitním GF potravinám
- V legislativě vyřešit problém s matoucím označováním „může obsahovat“

Konference v roce 2018 se bude konat v Budapešti.