

Karlshamns ser betydande tillväxtmöjligheter med de nya EU-reglerna

EU:s ministerråd fastställde den 25 maj EU-parlamentets tidigare rekommendation om att andra vegetabiliska fetter får ersätta upp till 5% av kakaosmör i det som säljs som choklad inom EU.

- Den nya lagstiftningen är positiv för Karlshamns AB eftersom marknaden för ersättningsprodukter till kakaosmör därmed vidgas avsevärt, säger styrelsens ordförande Jan Ohlsson från Nordico Invest. Arbetet, med att se hur produktions-kapaciteten för specialfetter ytterligare kan ökas, har därför inletts.

Harmoniseringen av chokladstandarden innebär att fri handel mellan medlemsländerna garanteras liksom att det blir möjligt att ersätta upp till 5% av kakaosmöret med andra, av EU väl definierade, vegetabiliska fetter.

- Vi har en mångårig erfarenhet av dessa specialfetter (CBE, Cocoa Butter Equivalents), säger Karlshamns marknadschef, Johan Sandberg. Den nya 5%-regeln förväntas få konsekvenser på flera av våra andra marknader, t ex Sydamerika, Asien, samt Central- och Östeuropa, där redan liknande lagförslag förbereds.

- Stora delar av världens choklad- och konfektyrindustri har insett såväl de tekniska, kvalitetsmässiga och ekonomiska fördelarna med att använda alternativa specialfetter, fortsätter Johan Sandberg. Det är framför allt chokladprodukternas hållbarhet, avsmältnings-egenskaper, värmetålighet och stabilitet vid lagring som förbättras. I slutändan ger detta konsumenterna ökad valfrihet, förbättrad kvalitet i kombination med lägsta möjliga pris.

För ytterligare information, var vänlig se bilaga.

Eventuella frågor besvaras av:

Styrelsens ordförande Jan Ohlsson, tel: 08-440 38 11

Marknadschef Johan Sandberg, tel: 073- 973 56 05

Tf VD Jan Elmeklo, tel 073- 973 53 16

Karlshamns är en av världens fyra ledande tillverkare av högförädlade vegetabiliska specialfetter. Karlshamns levererar specialfetter över hela världen och är marknadsledande i Norden samt i Central- och Östeuropa. Livsmedelsindustrin utgör Karlshamns största kundsegment och Sverige är den enskilt största marknaden.

Stränga fettkrav inom chokladindustrin

Av en bra chokladprodukt kräver konsumenten att chokladen, förutom att smaka gott, ska vara hård vid rumstemperatur och smälta snabbt vid förtäring. En chokladkaka ska t ex inte kladda när man tar den i handen men smälta snabbt när den stoppas i munnen. De högförädlade specialfetterna ger chokladen dessa smält- och stelningsförlopp. Chokladtillverkaren vill dessutom, att fettet från smält tillstånd snabbt skall kristallisera för att undvika omfattande investeringar i långa kyltunnlar i tillverkningsprocessen.

Alternativ till kakaosmör

Det fett som traditionellt utgjort fettdelen i choklad är kakaosmör. I mjölkchoklad ingår dessutom varierande mängder mjölkfett. Med vissa undantag har kakaosmör de egenskaper som chokladproducenter och chokladkonsumenter efterlyser. Kakaosmör är emellertid en relativt dyr råvara och priset varierar kraftigt. I chokladtillverkarens bearbetningsprocess måste kakaosmöret dessutom tempereras och det är inte heller helt stabilt vid lagring.

Därför har bland annat Karlshamns utvecklat olika vegetabiliska alternativ till kakaosmör, så kallade CBA-fetter (Cocoa Butter Alternatives), till vilka räknas CBE (Cocoa Butter Equivalents), CBS (Cocoa Butter Substitutes) och CBR (Cocoa Butter Replacers). Genom att helt eller delvis ersätta kakaosmöret med dessa alternativ uppnår chokladtillverkarna såväl ekonomiska och processmässiga fördelar som en bättre kvalitet i slutprodukten.

De tekniska fördelarna med att helt eller delvis ersätta kakaosmöret är flera. Fördelarna avser framför allt chokladproduktens hållbarhet, bättre avsmältningsegenskaper, förbättrad värmetålighet och bättre stabilitet vid lagring. Till skillnad från kakaosmör kräver CBS- och CBR-fetterna inte temperering vid chokladtillverkning, vilket innebär att tillverkningsprocessen blir enklare och säkrare för chokladproducenten. Av dessa skäl blir chokladmassor baserade på de alternativa fetterna särskilt lämpliga att använda vid chokladproduktion i liten skala, t ex i bagerier, konditorier och hushåll. Produktionsvolymen är där ofta för liten för att kunna bära en investering i tempereringsmaskiner. Fetterna används framför allt i fyllningar och överdrag på chokladkakor.

Kostnadsbesparingar

Förutom att CBS- och CBR-fetterna inte behöver tempereras ligger den stora fördelen med att helt eller delvis ersätta kakaosmöret i att priserna på råvarorna är betydligt lägre än priset på kakaosmör. Raps-, palm- och sojaolja som utgör råvarubasen i CBR-fetterna är samtidigt mycket stora råvaror i världshandeln.

Konkurrenser och försäljning

Karlshamnskoncernen är en av fyra ledande tillverkare av specialfetter i världen och marknadsledare i Norden och Östeuropa. De tre andra ledande aktörerna är Loders Crokiaan (Unilever), Aarhus Olie och Fuji Oils.

De viktigaste kunderna inom specialfettsegmentet återfinns inom choklad- och konfektyrindustrin, som svarar för tre fjärdedelar av försäljningsvolymen. Därutöver utvecklas och säljs koncernens specialfetter till kosmetikindustrin och i växande omfattning till läkemedelsindustrin.

Karlshamns försäljning av specialfetter uppgick 1999 till 92 tusen ton, dvs en ökning med 16 procent jämfört med 1998, då försäljningen uppgick till 79 tusen ton.

EUs ministerråd godkände chokladdirektivet

Det har tagit kommissionen och ministerrådet nästan två år att nå fram till en kompromiss som kunde accepteras av en majoritet. Diskussionen startade för ungefär 25 år sedan och därför var det en historisk dag då EU:s ministerråd den 25 maj i år, fattade det formella beslutet att ändra chokladlagstiftningen.

Huvuddragen i det nya direktivet är:

- ❑ För inhemskt producerad choklad har varje individuellt medlemsland rätt att fritt bestämma över tillsatsen av upp till 5% vegetabiliskt fett.
- ❑ Fri handel över gränserna garanteras. Detta innebär att även de medlemsländer som inte tillåter att vegetabiliskt fett används i inhemskt producerad choklad, är skyldiga att fritt tillåta import av sådana produkter från andra medlemsländer.
- ❑ För att säkerställa fullständig konsumentinformation krävs att produkten förses med en etikett med texten "innehåller vegetabiliskt fett", förutom ingrediensförteckningen.
- ❑ Ett begränsat antal råvaror och tillverkningsmetoder godkänns för användning i chokladtillverkning.

Nu gäller det för medlemsländerna att senast inom 36 månader ha införlivat det nya direktivet i sina respektive lagstiftningar.

Så påverkar det oss

Marknadschef Johan Sandberg kommenterar betydelsen av det nya chokladdirektivet:

Försäljningen av CBE kommer att öka

- Den nya lagstiftningen kommer att innebära utökad användning av CBE i Västeuropa, av flera olika anledningar - ekonomiska, tekniska och kvalitetsmässiga. För EU:s chokladtillverkare innebär den nya lagen ökad frihet vad gäller receptformulering. Harmoniseringen gör att man inte behöver ha olika recept för olika marknader, och tillverkarna är inte längre tvungna att använda kostsamma recept för marknader, som inte tillåter 5% CBE i sina chokladprodukter.

Flera marknader följer efter

- EU:s nya 5%-regel kommer att få konsekvenser långt utanför EU:s gränser. Länderna inom Central- och Östeuropa kommer sannolikt att följa efter med en liknande regel inom kort, i synnerhet som dessa länder redan idag har en omfattande och ständigt växande handel med länderna inom EU. Dessutom förbereder många av dem redan sina respektive medlemskap i EU.

- I Australien har Livsmedelsverket nyligen lagt fram ett förslag för allmän granskning under de kommande sex månaderna; en liknande process är på gång i Nya Zeeland. Båda förslagen skulle utöka chokladtillverkarnas frihet i fråga om ingredienser och processer jämfört med EU:s lagar.

- Inom Mercosur (Brasilien/Argentina/Uruguay) är ett definitivt lagförslag, som i stort liknar EU-direktivet, redan under behandling. Chile, som har starka förbindelser med Mercosur-länderna, har utarbetat ett harmoniserande förslag.

- Flera av Asiens största chokladtillverkande länder har redan en chokladstandard som ger frihet när det gäller att använda andra fetter än kakaosmör. I dessa länder lägger man i stället tyngdpunkten på exempelvis lägsta tillåtna chokladhalt, i stället för att stipulera den exakta mängden tillåtet vegetabiliskt fett.

En vinst för konsumenterna

- Som jag ser det verkar världens olika marknader nu närma sig en allmän liberalisering och harmonisering vad gäller chokladstandard. Detta ökar möjligheten för fri handel över gränserna, och kommer därmed att främja effektiviteten. På lite längre sikt kommer EU-direktivet att bli normgivande för resten av världen. I slutändan blir konsumenten den stora vinnaren - med tillgång till chokladprodukter som erbjuder förbättrad kvalitet i kombination med lägsta möjliga pris.

