

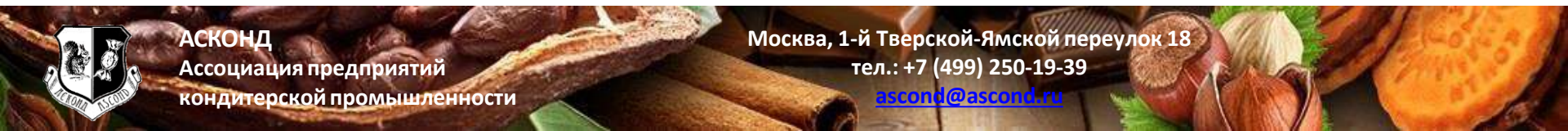


New Emphasis on Quality and Safety in Russia's Confectionery Industry



АСКОНД
Ассоциация предприятий
кондитерской промышленности

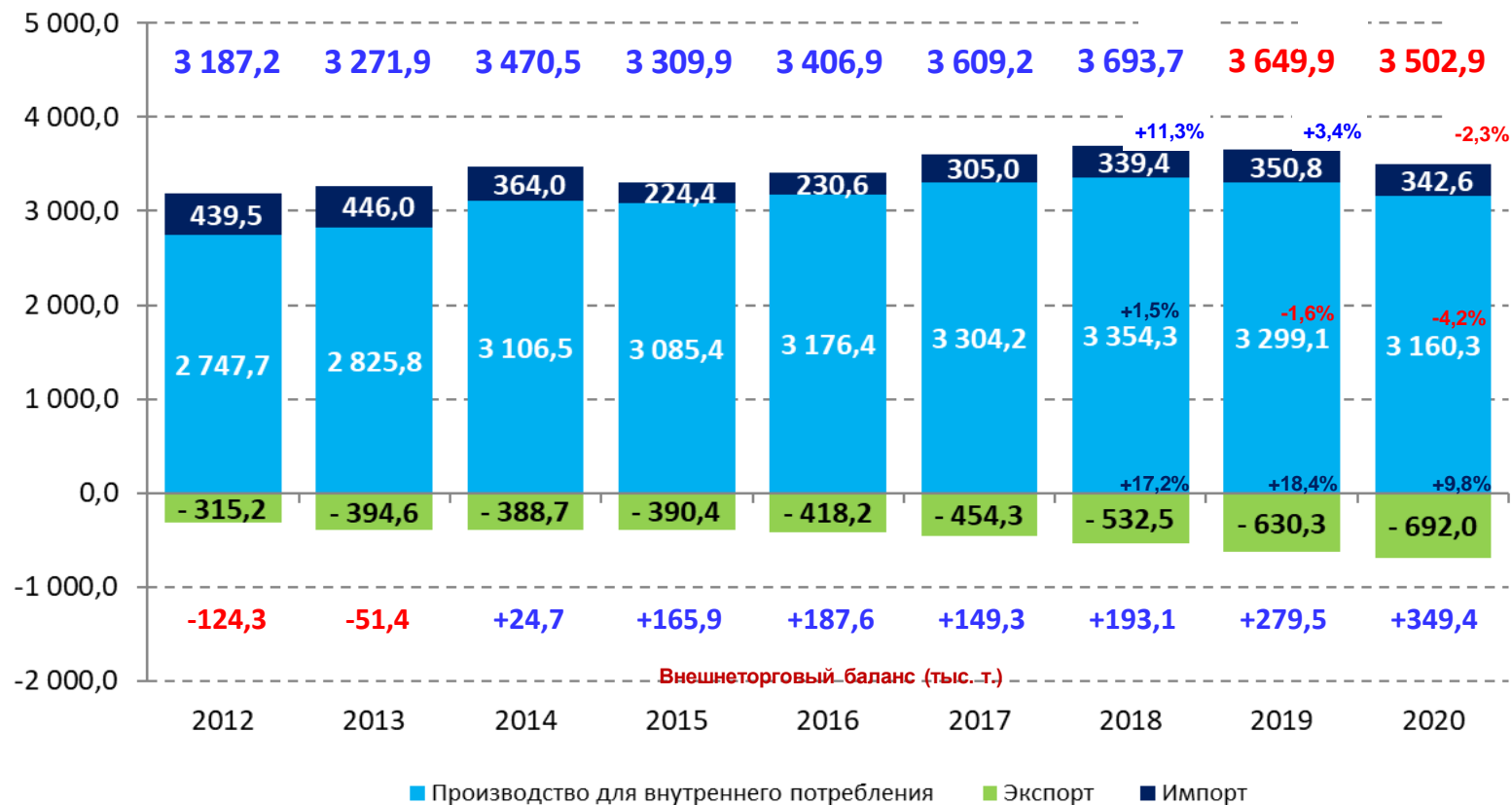
Москва, 1-й Тверской-Ямской переулок 18
тел.: +7 (499) 250-19-39
ascond@ascond.ru



Confectionery foreign trade in Russia

In 2020, the foreign trade balance increased by 25% by 2019, amounting to +349.4 thousand tons.

Внешнеторговый баланс и объем рынка КИ РФ (тысяч тонн)



* Оценка рынка по методике баланса производства и внешнеторговых операций (импорта и экспорта)

Источник: Росстат 2020, ФТС России 2020

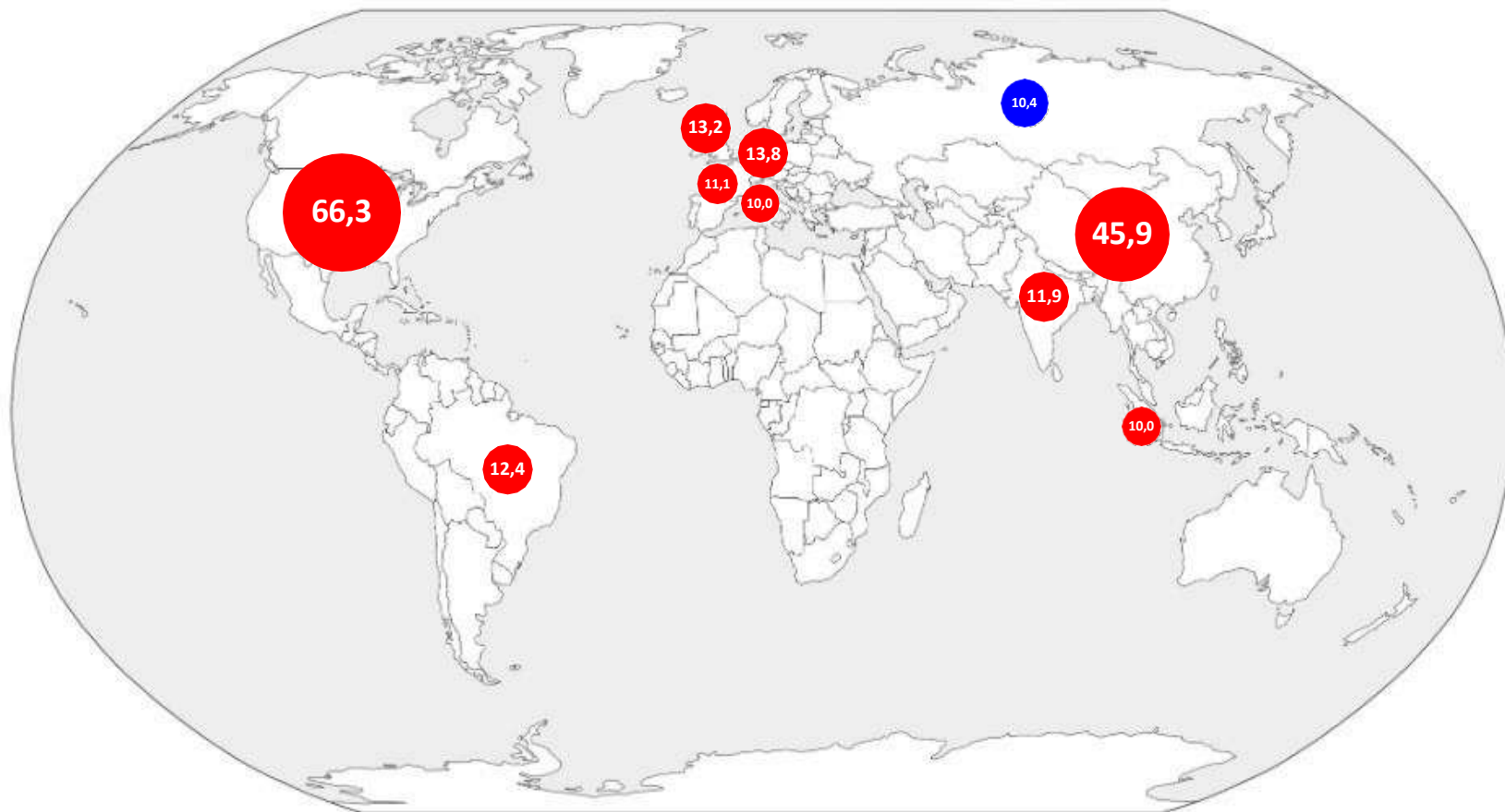


АСКОНД
Ассоциация предприятий
кондитерской промышленности

Москва, 1-й Тверской-Ямской переулок 18
тел.: +7 (499) 250-19-39
ascond@ascond.ru

TOP10 confectionery markets in the world in 2020

The Russian confectionery market in monetary terms ranks 8th in the world, which is 2.9% of the world market



All Other Countries: \$ 142.2 billion

Источник: Statista



АСКОНД
Ассоциация предприятий
кондитерской промышленности

Москва, 1-й Тверской-Ямской переулок 18
тел.: +7 (499) 250-19-39
ascond@ascond.ru

CONFECTIONERY EXPORT FROM RUSSIAN FEDERATION

RUSSIAN FEDERATION IS ONE OF THE GLOBAL LEADERS IN CONFECTIONERY EXPORT.

IN 2020 EXPORT OF RUSSIAN CONFECTIONERY PRODUCTS AMOUNTED 692,4 thousand tons FOR THE AMOUNT OF 1 billion 420 million dollars.

Including:

- sugar confectionery - 78,700 tons amounted \$ 174,6 million
- flour confectionery - 263,400 tons amounted \$423,3 million;
- chocolate and chocolate products - 337,400 tons amounted \$731 million;
- chewing gum - 12,900 tons amounted \$ 90,4 million;

IN 2020 30% (!) OF TOTAL CHOCOLATE AND CHOCOLATE SWEETS PRODUCED IN RUSSIA WERE SENT FOR EXPORT.

GEOGRAPHY OF RUSSIAN CONFECTIONERY PRODUCTS EXPORT MAKES 91 COUNTRIES OF THE WORLD.



CONFECTIONERY EXPORT FROM RUSSIAN FEDERATION

СТРУКТУРА ЭКСПОРТА
В 2019 ГОДУ



55%

ШОКОЛАД И
ШОКОЛАДНЫЕ
КОНДИТЕРСКИЕ
ИЗДЕЛИЯ



32%

МУЧНЫЕ
КОНДИТЕРСКИЕ
ИЗДЕЛИЯ



13%

САХАРИСТЫЕ
КОНДИТЕРСКИЕ
ИЗДЕЛИЯ

ГЕОГРАФИЯ ЭКСПОРТА КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ В 2019 ГОДУ



Рост российского
экспорта кондитерских
изделий к 2024 году
более чем **в 2 раза**



Расширение
географии продаж:
2017 г. - 74 страны,
2018 г. - 81 страна,
2019 г. - 91 страна

**GEOGRAPHY OF RUSSIAN CONFECTIONERY PRODUCTS EXPORT
COVERS 91 COUNTRIES OF THE WORLD: EU countries – 4,3%, CIS –
62,5%, China – 10,8%, Middle East – 6,3%.**

Russian confectionery export growth by 2024 more than 2 times.

Sales geography expansion:

2017 – 74 countries, 2018 – 81 countries, 2019 – 91 countries



АСКОНД
Ассоциация предприятий
кондитерской промышленности

Москва, 1-й Тверской-Ямской переулок 18
тел.: +7 (499) 250-19-39
ascond@ascond.ru

CONFECTIONERY INDUSTRY IS A BIG CONSUMER OF RAW MATERIALS

Consumption structure of the main raw materials by the confectionery industry

Структура использования сырья кондитерской отрасли (тыс. тонн)



Источник: оценка АСКОНД




АСКОНД
Ассоциация предприятий
кондитерской промышленности

Москва, 1-й Тверской-Ямской переулок 18
тел.: +7 (499) 250-19-39
ascond@ascond.ru

PALM OIL IMAGE IN RUSSIA NEEDS ADJUSTMENT



meduza



Говорят, пальмовое масло очень вредное и даже вызывает рак. Это правда?

© В карточках - 13.55, 8 ноября 2019

<ol style="list-style-type: none">1. Что случилось?2. Что еще за глицидиловые эфиры? Они вызывают рак?3. Не доказывает? Почему?4. Понятно. А что по поводу проблем с сердцем? Их пальмовое масло вызывает?5. Правда, что переварить это масло — проблема для людей?6. Хорошо, а все растительные масла одинаково полезны? Какое	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">Что случилось?</p> <p>Есть много мифов о пальмовом масле. Можно услышать, что оно не переваривается, вызывает сердечно-сосудистые заболевания и даже рак. Но пальмовое масло широко применяется в пищевой промышленности, в том числе при производстве кондитерских и мучных изделий. А в диетических рекомендациях отсутствует призыв отказаться от пальмового масла. Врачи не против того, чтобы</p>
--	---

"ASKOND" in cooperation with the representatives of the oil and fat industry are working on adjusting the image of palm oil, which is shown to our consumer now mainly as a product harmful to health and intended for the falsification of "natural ingredients"



АСКОНД
Ассоциация предприятий
кондитерской промышленности

Москва, 1-й Тверской-Ямской переулок 18
тел.: +7 (499) 250-19-39
ascond@ascond.ru

NEW INITIATIVES DO NOT PROMOTE CHANGE CONSUMER RELATIONSHIP TO PALM OIL



*Minister for Technical Regulation EEC
Victor Nazarenko*

"The topic of the use of palm oil in the food production in the Eurasian Economic Union has recently become the subject of active speculation in some media. A number of so-called experts contribute to the creation of an incorrect idea of technical regulation in this area among the population of the EAEU and disseminates inaccurate information about the position of the EEC Board, allegedly deliberately delaying the process of adopting the relevant documents "



NORMALIZATION OF GLYCIDYL ETHERS - WHAT HAS BEEN DONE?

-By the decision of EEC Board dated 06.08.2019 No. 132, amendments were made to the Unified Sanitary-Epidemiological and Hygienic Requirements for Products, providing for the establishment of standards for glycidyl ethers of fatty acids and glycidol in food products, including vegetable oils;

-Nowadays under the auspices of the Eurasian Economic Commission, the development of Amendments No. 2 to the technical regulations of the Customs Union "Technical regulations for fat and oil products" (TR CU 024/2011) is being carried out; which "will allow to establish the permissible levels of glycidyl ethers in vegetable oils, their products, including special-purpose fats, milk fat substitutes, equivalents and CBS."



NORMALIZATION OF GLYCIDYL ETHERS – EU EXPERIENCE

According to the Eurasian Economic Commission: "standards similar to which laid down in the draft Amendments No. 2 to the Technical Regulations of the Customs Union" Technical Regulations for Fat and Oil Products "(TR CU 024/2011) are in force in the countries of the European Union. The process of establishing them took more than ten years from European legislators and experts. This became possible only after:

- development of methods for controlling the level of glycidols;
- conducting extensive monitoring studies on the market;
- implementation of appropriate control systems;
- modernization of technological processes for the production of fat and oil and other food products containing vegetable oils in their component composition.





Contacts:

Association of Enterprises of Confectionery Industry «ASCOND»

Tel.: +7-499 -250-19-39;

E-mail: ascond@ascond.ru

web: www.ascond.ru



АСКОНД
Ассоциация предприятий
кондитерской промышленности

Москва, 1-й Тверской-Ямской переулок 18
тел.: +7 (499) 250-19-39
ascond@ascond.ru

