



جلسه شماره ۱

عنوان: ارزش‌گذاری غیرواقعی خمیرمایه صادراتی توسط گمرک و افزایش تعهد ارزی صادرکنندگان

مرجع طرح موضوع: سندیکای تولیدکنندگان خمیرمایه ایران

تاریخ برگزاری جلسه: ۱۴۰۴/۱۰/۰۹

مکان: ساختمان شماره ۱، طبقه ۶ زمان: ساعت ۱۰ الی ۱۲

مقدمه و معرفی صنعت خمیرمایه ایران

نان غذای اصلی مردم ایران و بسیاری از کشورهای دیگر است و یکی از ارکان اصلی پخت نان خمیرمایه می‌باشد. سرانه مصرف نان در ایران حدود ۱۶۰ کیلوگرم برآورد می‌گردد که بر این اساس ایران یکی از بزرگترین مصرف‌کنندگان این ماده در جهان است. مهمترین عامل در ارتقا کیفیت نان، تخمیر صحیح بوسیله خمیرمایه یا مخمر است. علاوه بر اینکه خود سلول خمیرمایه سرشار از مواد مغذی و مفید برای بدن مانند انواع ویتامین و مواد معدنی است استفاده از آن در تولید نان فواید دیگری مانند ایجاد عطر و طعم خوب نان، در دسترس قرار دادن مواد مغذی گندم با هیدرولیز اسید فیتیک سبوس، و رآمدن خمیر و افزایش حجم نان، استحکام بافت نان و بالا رفتن زمان ماندگاری نان و کاهش ضایعات را به همراه دارد.

اولین واحد تولید خمیرمایه در ایران در سال ۱۳۴۶ شروع به فعالیت نمود و اکنون هفت واحد تولیدی دیگر به شرح ذیل فعالیت دارند:

ردیف	نام کارخانه	نام تجاری	مکان استقرار	ظرفیت اسمی (تن)	سال بهره‌برداری	وضعیت فعلی
۱	ایران مایه	گل مایه	آذربایجان شرقی- تبریز	۷.۰۰۰	۱۳۴۶	غیر فعال
۲	ایران ملاس	فریمان	خراسان رضوی- فریمان	۱۰.۰۰۰	۱۳۷۳	فعال
۳	خمیرمایه و الکل رازی	ناب مایه	خوزستان - اهواز	۱۰.۰۰۰	۱۳۹۰	فعال
۴	خمیرمایه خوزستان	دزمایه	خوزستان - دزفول	۷.۵۰۰	۱۳۸۰	فعال
۵	خمیرمایه رضوی	رضوی	خراسان رضوی- چناران	۸.۰۰۰	۱۳۸۰	فعال
۶	برتر کرمانشاه	نان مایه	کرمانشاه - اسلام آباد غرب	۴.۰۰۰	۱۳۸۷	فعال
۷	خمیرمایه چهارمحال و بختیاری	کلار مایه	چهارمحال و بختیاری - اردل	۲.۵۰۰	۱۳۸۰	فعال
۸	خمیرمایه امید لرستان	صفامایه	لرستان - درود	۲.۰۰۰	۱۳۸۱	فعال



هم اکنون شش واحد از واحدهای جدول بالا با مجموع ظرفیت اسمی ۴۴۰۰۰ تن در سال در حال فعالیت می باشند. مجموع نیروی کار شاغل در این صنعت به طور مستقیم بیش از ۱۵۰۰ نفر می باشد ضمن اینکه بصورت غیر مستقیم نیز تعداد قابل توجهی عوامل و نمایندگان توزیع استانی و شهرستانی در حال فعالیت هستند. مصرف عمده خمیرمایه در نان صورت می گیرد و سالانه حدود ۲۵۰۰۰ تن خمیرمایه در صنعت نان کشور مصرف می شود. علاوه بر آن خمیرمایه در صنایع کیک و شیرینی، دارو و مکمل سازی، تولید اتانول، خوراک دام و ... نیز مصرف می گردد. مازاد تولید خمیرمایه کشور که در حدود ۲۰ ال ۲۵ هزار تن در سال است به کشورهای همسایه در حوزه cis، پاکستان، افغانستان، عراق، سوریه و برخی کشورهای شمال آفریقا صادر می شود و با در نظر گرفتن قیمت ۲ دلاری خمیرمایه در منطقه، ارزآوری حدود ۵۰ میلیون دلاری دارد.

بیان مساله

قیمت خمیرمایه در بازارهای منطقه ای توسط رقیبان صادراتی ایران که عمدتاً چینی و ترکیه ای هستند، کمتر از ۲ دلار عرضه می گردد و تولیدکنندگان ایرانی برای رقابت، در این محدوده قیمتی، تولیدات خود را صادر می کنند، در بهمن ماه سال ۱۴۰۲ ارزش صادراتی خمیرمایه به دلیل استفاده از فرمول (قیمت داخلی کالا تقسیم بر دلار نیمایی بعلاوه ضریبی بابت حمل و بیمه) توسط گمرک ناگهان از ۱.۳ دلار در هر کیلوگرم به ۳.۷ دلار افزایش یافت که پس از پیگیری، به ۲.۵۴ اصلاح گردید، یعنی در حالیکه خریداران خارجی برای تهیه هر کیلوگرم خمیرمایه تولیدی سایر کشورها ۲ دلار پرداخت می کنند، صادرکنندگان داخلی مکلف به تسویه و رفع تعهد ارزی به میزان ۲.۵۴ دلار برای هر کیلوگرم خمیرمایه گردیده اند که عملاً بر تولیدکنندگان فشار وارد گردیده که ۵۴ سنت را از بازار آزاد تهیه کرده و برای تسویه تعهد ارزی پرداخت نمایند که موجب از بین رفتن توجیه صادرات و نهایتاً توقف آن می گردد. بر این اساس نهایتاً جمع بدهی (تعهد) ۱۱ ماهه بالغ بر ۱۵ میلیون دلار گردیده است که اثرات جدی بر تداوم تولید این کالای حیاتی دارد. همچنین افت تولید این ماده موجب جایگزینی آن با جوش شیرین می شود که اثرات منفی بر سلامت جامعه دارد و از نظر مالی نیز هزینه های هنگفتی را به سیستم درمانی کشور تحمیل می کند. برای حل این مساله با گمرک، سازمان توسعه تجارت، وزارت صمت و بانک مرکزی مکاتباتی صورت گرفته و علیرغم پیگیریهای متعدد، تاکنون مشکل برطرف نشده است.

پیشنهاد:

با توجه به اهمیت خمیرمایه در امنیت غذایی به واسطه نیاز به این ماده در تولید نان و به منظور حمایت از تولید کنندگان این کالا و تقویت بنیه صادراتی آنها، باید روش قیمت گذاری خمیرمایه با توجه به هزینه ها و عوامل موثر بر تولید این کالا صورت گیرد و ارزش صادراتی نیز براساس فرمول صحیح و مرتبط با این محصول تعیین گردد.