



**SICHERE
ALTERNATIVEN
IN UNSICHEREN
ZEITEN**

VANILLIN ALTERNATIVEN

MARKTHERAUSFORDERUNGEN UND LÖSUNGEN



VANILLIN ALTERNATIVEN

PLANUNGSSICHERHEIT FÜR IHRE LIEFERKETTE

ANTIDUMPINGZÖLLE AUF VANILLIN AUS CHINA – AUSWIRKUNGEN & CHANCEN

Die Europäische Kommission hat im Juni 2025 Antidumpingzölle auf aus China importiertes Vanillin eingeführt. Diese Entscheidung erfolgte aufgrund festgestellter Preisverzerrungen, die den europäischen Markt über mehrere Jahre erheblich belastet haben. Der gültige Antidumpingzoll beträgt **131,1 % des Nettokaufpreises** ab EU-Grenze und ist für fünf Jahre angesetzt. Die regulatorische Maßnahme führt zu:

- Deutlich steigenden Rohstoffkosten
- Erhöhten Abhängigkeiten von wenigen verfügbaren Lieferanten
- Risiken hinsichtlich Versorgungssicherheit und Lieferzeiten

IHRE CHANCE: SICHERE UND VERLÄSSLICH KALKULIERBARE VANILLIN-ALTERNATIVEN

Vor dem Hintergrund der aktuellen Marktentwicklung gewinnen Vanillin-Alternativen erheblich an Relevanz. Sie bieten Unternehmen die Möglichkeit, ihre Lieferketten strategisch abzusichern und gleichzeitig wirtschaftlich stabil zu bleiben.

Vorteile von Vanillin-Alternativen:

- Kosteneffizienz trotz unsicherer Marktbedingungen
- Hohe Versorgungssicherheit durch unabhängige Lieferquellen
- Planungs- und Preisstabilität über lange Zeiträume
- Reduzierte Abhängigkeit von handelspolitischen Risiken

Vanillin-Alternativen ermöglichen es Unternehmen, weiterhin qualitativ hochwertige Produkte zu entwickeln – unabhängig von Zöllen, regulatorischen Änderungen und Lieferkettenrisiken.



BEISPIEL: PREISGESTALTUNG FÜR IN DIE EU IMPORTIERTES VANILLIN AUS CHINA



WARUM WIRD VANILLIN NICHT AUSSCHLIESSLICH AUS VANILLESCHOTEN GEWONNEN?

- **Hohe Anbaubedürfnisse:** Die Vanillepflanze erfordert spezifische Klimabedingungen und ist begrenzt verfügbar.
- **Niedriger Vanillin-Gehalt:** Vanilleschoten enthalten weniger als 3 % Vanillin, wodurch die natürliche Extraktion wirtschaftlich kaum rentabel ist.
- **Alternative Quellen:** Um den globalen Bedarf zu decken, wird Vanillin überwiegend synthetisch produziert.



Jährliches Vanillin-Vorkommen aus Vanilleschoten: **ca. 25 – 35 t**

Jährlicher Bedarf an Vanillin weltweit: **ca. 15.000 t**



Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, Ihre Lieferkette zu schützen: Setzen Sie auf Vanillin-Alternativen, die kosteneffizient, nachhaltig und unabhängig von Handelsrestriktionen sind:

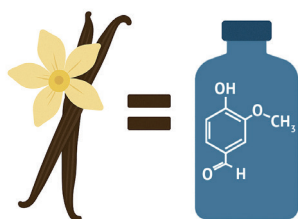
NATÜRLICHE VANILLIN-AROMALÖSUNGEN

Produkt Nummer	Produkt Name	Form	Deklaration (EU)	MHD in Monaten	Löslichkeit	MAM	Dosierungen	
							Backwaren	Schokolade
SY325530	VANILLE TROCKENAROMA TYP VANILLIN	trocken	Natürliches Aroma	12	w.l.	100 kg	0,20 %	0,20 %
SY945799	VANILLE AROMA	trocken	Natürliches Aroma	12	w.l.	100 kg	0,03 – 0,05 %	0,03 – 0,05 %
SY239078	VANILLIN ALTERNATIV AROMA	trocken	Natürliches Aroma	12	wasser-dispergierbar	5 kg	0,15 – 0,25 %	0,05 – 0,15 %

VANILLIN-AROMALÖSUNGEN

Produkt Nummer	Produkt Name	Form	Deklaration (EU)	MHD in Monaten	Löslichkeit	MAM	Dosierungen	
							Backwaren	Schokolade
SY716181	VANILLE TROCKENAROMA	trocken	Aroma	18	w.l.	100 kg	0,02 – 0,03 %	0,02 – 0,03 %
SY483368	VANILLE TROCKENAROMA	trocken	Aroma	12	wasser-dispergierbar	100 kg	0,02 – 0,03 %	0,02 – 0,03 %
SY250130	VANILLE AROMA	trocken	Aroma	24	wasser-dispergierbar	5 kg	0,10 – 0,20 %	0,01 – 0,05 %

1:1 VANILLIN-AUSTAUSCH



SICHERSTELLUNG DER EU-VERSORGUNG



INDIVIDUELLE UNTERSTÜTZUNG BEI DER REFORMULIERUNG



Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihrer individuellen Basis die beste Lösung zu entwickeln!

Th. Geyer Ingredients GmbH & Co. KG

Tel.: +49 5531 7045-0

Fax: +49 5531 7045-200

ingredients@thgeyer.de

www.thgeyer.com

