



FALLSTUDIE

RÄUCHERLACHS IN DER EU



PREISSTRUKTUR IN DER LIEFERKETTE

MIT FOKUS AUF FRANKREICH,
DEUTSCHLAND UND POLEN

EUMOFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

Maritime
Angelegenheiten
und Fischerei

DEZEMBER 2024

WWW.EUMOFA.EU

Manuskript abgeschlossen im Dezember 2024.

Die Europäische Kommission haftet nicht für Folgen, die sich aus der Weiterverwendung dieser Veröffentlichung ergeben.

Luxemburg: Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union, 2024



© Europäische Union, 2024

Die Politik der Wiederverwendung von Dokumenten der Europäischen Kommission wird auf der Grundlage des Beschlusses 2011/833/EU der Kommission vom 12. Dezember 2011 über die Wiederverwendung von Dokumenten der Kommission (ABl. L 330 vom 14.12.2011, S. 39) umgesetzt.

Sofern nicht anders angegeben, ist die Weiterverwendung dieses Dokuments unter einer Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY 4.0) Lizenz gestattet (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Das bedeutet, dass die Wiederverwendung erlaubt ist, sofern die entsprechenden Angaben gemacht und etwaige Änderungen angegeben werden.

Für die Verwendung oder Vervielfältigung von Elementen, die nicht Eigentum der Europäischen Union sind, muss die Erlaubnis gegebenenfalls direkt bei den jeweiligen Rechteinhabern eingeholt werden. Die Europäische Union besitzt kein Urheberrecht in Bezug auf das folgende Element:

Titelfoto: ©shutterstock 1036493494

PDF ISBN 978-92-68-23599-7 doi:10.2771/1688058 KL-01-24-011-DE-N

WEITERE INFORMATIONEN UND KOMMENTARE:

Generaldirektorat für Maritime Angelegenheiten und Fischerei

B-1049 Brüssel

E-mail: contact-us@eumofa.eu

Inhaltsverzeichnis

ZUSAMMENFASSUNG	1
LISTE DER ABKÜRZUNGEN	3
1. UMFANG UND INHALT	4
Umfang der Fallstudie	4
Inhalt des Dokuments	4
2. BESCHREIBUNG DES PRODUKTS UND DER MÄRKTE	5
2.1 Biologische und kommerzielle Eigenschaften	5
2.2 Weltweite Produktion	8
2.3 EU-Produktion.....	11
3. DER FRANZÖSISCHE MARKT	17
3.1 Struktur der Lieferkette.....	17
3.2 Merkmale des französischen Marktes und des Verbrauchs.....	21
3.3 Preisweitergabe in der Lieferkette.....	23
4. DER DEUTSCHE MARKT	33
4.1 Struktur der Lieferkette.....	33
4.2 Merkmale des deutschen Marktes und des Verbrauchs	39
4.3 Preisweitergabe in der Lieferkette.....	40
5. DER POLNISCHE MARKT	48
5.1 Struktur der Lieferkette.....	48
5.2 Merkmale des polnischen Marktes und des Verbrauchs	52
5.3 Preisweitergabe in der Lieferkette.....	54
6. SCHLUSSFOLGERUNGEN ZUR PREISWEITERGABE IN DEN VERSCHIEDENEN MITGLIEDSTAATEN	60
7. ANHANG:	62
7.1 Anhang: Sichtbarer Verbrauch von Lachs	62
7.2 Anhang: Befragte Interessenvertreter	63

Zusammenfassung

Die weltweite Produktion von Atlantiklachs erreichte im Jahr 2022 2,9 Millionen Tonnen, was einem Anstieg von 37% gegenüber 2013 entsprach, wobei die Aquakultur dominierte und der Anteil der Wildfänge weniger als 0,1% betrug. Norwegen ist mit einem Anteil von 54% an der weltweiten Lachsproduktion der größte Produzent, gefolgt von Chile (26%) und dem Vereinigten Königreich (6%). Die Produktion in der EU ist minimal, wobei Irland der wichtigste EU-Produzent ist.

Die EU ist einer der wichtigsten Märkte für Lachs weltweit und verfügt über eine bedeutende Verarbeitungsindustrie für Räucherlachs. Der sichtbare Verbrauch von Lachs auf der Ebene der EU-27 wurde auf 1.115.902 Tonnen Lebendgewichtäquivalent (LWE) im Jahr 2022 geschätzt, und der sichtbare Verbrauch von geräuchertem Lachs lag bei 145.653 Tonnen. Polen, Frankreich und Litauen sind die führenden EU-Verarbeitungsländer. Frankreich ist mit einem Anteil von 28% am EU-Markt führend im Verbrauch von Räucherlachs, gefolgt von Deutschland (18%) und Italien (16%).

Da die Lachsproduktion in der EU begrenzt ist, ist die EU-Räucherindustrie vollständig auf Einfuhren angewiesen. Norwegen ist der größte Lachslieferant der EU, auf den 83% der Extra-EU-Einfuhren im Jahr 2023 entfielen. Schweden und Dänemark spielen eine wichtige Rolle als Handelsdrehscheiben, da sie frischen Lachs aus Norwegen importieren und ihn in wichtige EU-Märkte wie Polen, Deutschland und Frankreich reexportieren. Das Vereinigte Königreich war mit 5% der Einfuhren der zweitgrößte Lieferant der EU, gefolgt von den Färöer Inseln (4%) und Island (2%).

Diese Studie konzentriert sich auf drei Mitgliedstaaten (MS), die zu den größten Märkten für Räucherlachs in der EU gehören: Frankreich, Deutschland und Polen.

Frankreich ist der größte Markt für Räucherlachs in der EU und der drittgrößte Produzent mit einer Produktion von 22.650 Tonnen im Jahr 2022. Die französische Räucherlachs-Industrie ist vollständig von Einfuhren abhängig, hauptsächlich von frischem ganzen Atlantiklachs aus Norwegen. Die inländische Produktion von Räucherlachs ist in den letzten zehn Jahren mengenmäßig um 46% und wertmäßig um 34% zurückgegangen, während die Nachfrage weiterhin hoch ist. Der größte Teil des Lachses wird in Frankreich kalt geräuchert¹, in Scheiben geschnitten und vakuumverpackt in Portionen von 100 g und 200 g verkauft. Etwa 71% des in Frankreich verkauften Räucherlachses wird im Inland verarbeitet, und das Etikett „Fumé en France“ („In Frankreich geräuchert“) spielt eine wichtige Rolle in der Differenzierungsstrategie der Verarbeiter, mit der sie höhere Preise erzielen können. Der französische Markt ist in Premium-Verarbeitermarken und Einzelhandelsmarken unterteilt. Die Nachfrage erreicht in der Weihnachtszeit ihren Höhepunkt, und 90% der französischen Verbraucher betrachten Räucherlachs als unverzichtbaren Bestandteil ihrer Festtagsmahlzeiten.

Deutschland ist der zweitgrößte Markt für Räucherlachs in der EU und der fünftgrößte Produzent. Im Jahr 2022 erreichte die deutsche Produktion von Räucherlachs 8.418 Tonnen, wobei der Rohstoff in Form von frischen oder gefrorenen ganzen Fischen oder Filets eingeführt wird. Deutschland importiert ebenfalls erhebliche Mengen an Räucherlachs, wobei Polen der führende Lieferant ist, gefolgt von Litauen und Dänemark. Während die inländische Erzeugung zwischen 2021 und 2022 um 28% zunahm, gingen die Gesamteinfuhren leicht zurück, so dass das nationale Angebot hauptsächlich dank der Einfuhren im Jahr 2022 39.430 Tonnen erreichte. Der Verbrauch ist seit langem rückläufig, was auf den Rückgang der Produktion und der Einfuhren zurückzuführen ist. Der Einzelhandelsmarkt ist nach Fischqualität, Marke und Herkunft segmentiert, wobei ein hoher Anteil der Verkäufe auf Groß Einzelhändler entfällt. Der Verbrauch wird hauptsächlich von Konsumenten im Alter von über 50 Jahren dominiert, obwohl auch jüngere Gruppen einen erheblichen Anteil an der Gesamtnachfrage haben.

¹ Bei Räucherlachs gibt es zwei verschiedene Verarbeitungstechniken: Kalträuchern und Heißräuchern. Die Temperatur, bei der der Lachs geräuchert wird, liegt zwischen 20 und 30°C bzw. zwischen 60 und 80°C. Heiß geräucherter Lachs wird oft mit einer traditionelleren Produktionsmethode und einem traditionelleren Verzehr in Verbindung gebracht.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Räucherlachs in der EU

Polen ist der größte Hersteller von Räucherlachs in der EU und der drittgrößte Markt in der EU. Der polnische Lachsmarkt ist auch dadurch gekennzeichnet, dass er auf Einfuhren aus Norwegen angewiesen ist. Im Jahr 2022 erreichte die polnische Räucherlachsproduktion 77.158 Tonnen und machte damit fast die Hälfte der gesamten EU-Produktion aus. Die polnische Räucherindustrie ist exportorientiert, wobei Deutschland das wichtigste Bestimmungsland ist. Im Inland hat sich der Lachsverbrauch von einem Luxusartikel zu einem weit verbreiteten Produkt entwickelt, was auf die zunehmende Verfügbarkeit und entsprechende Werbemaßnahmen zurückzuführen ist. Geräucherter Lachs ist in verschiedenen Einzelhandelsgeschäften erhältlich, wobei kalt geräucherte² Sorten besonders bei jüngeren, wohlhabenderen Verbrauchern beliebt sind, während heiß geräucherter Lachs eine breitere Bevölkerungsschicht anspricht. Trotz dieses Wachstums ist der Verbrauch von Räucherlachs in Polen nach wie vor niedriger als der von traditionellem Räucherfleisch.

Die Studie liefert eine Analyse der Preisstruktur von Räucherlachs in Frankreich, Deutschland und Polen. Auf den drei Märkten sind die Einzelhandelspreise für Räucherlachs seit 2021 kontinuierlich gestiegen, was mit dem Anstieg der Preise für Rohstoffe aus Norwegen zusammenhängt.

² Ebd.

Liste der Abkürzungen

ASC	Aquakultur Stewardship Council
CN	Combined Nomenclature (Kombinierte Nomenklatur)
EU	Europäische Union (EU-27)
FAO	Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen
GGN	Global GAP G.A.P. (Good Agricultural Practices) Number
HOG	Head on gutted (Ausgenommen mit Kopf)
HORECA	Hotel, Restaurant und Café
LWE	Live Weight Equivalent (Lebendgewichtäquivalent)
MS	Mitgliedstaat
OFPM	Observatoire de la formation des prix et des marges (Beobachtungsstelle für die Bildung von Preisen und Margen)
RAS	Recirculating aquaculture system (Geschlossene Kreislaufanlage)
MwSt.	Mehrwertsteuer

1. UMFANG UND INHALT

Umfang der Fallstudie

Schlüsselemente für die Analyse der Preisstruktur des Atlantischen Lachses und der Verteilung des Wertes in den Lieferketten sind:

Produkt	Herkunft	Eigenschaften	Markt- und Preistreiber	Fokus-MS
Räucherlachs	Aquakultur	<p>Weltweit wird der größte Teil des Lachses in Aquakultur erzeugt; Norwegen und Chile sind die wichtigsten Erzeuger</p> <p>Die EU verarbeitet den größten Teil ihres Angebots an Räucherlachs; Frankreich und Deutschland sind die beiden größten Verbraucher und Verarbeiter in der EU</p>	<p>Lachs ist die am zweithäufigsten verzehrte Fischart in der EU</p> <p>Preis, Verfügbarkeit und Qualität des Rohstoffs aus Norwegen</p> <p>Auswirkungen der Energie- und Arbeitskosten auf die Räucherindustrie in der EU</p> <p>Zertifizierungen und Marken</p>	<p>Frankreich Deutschland Polen</p>

Die EUMOFA bietet weitere relevante Veröffentlichungen zu den in dieser Studie behandelten Themen:

- Analyse der Preisstruktur:
 - Geräucherter Lachs in Frankreich (2017) : [Smoked salmon FR \(eumofa.eu\)](http://www.eumofa.eu/publications/smoked-salmon-fr)
- Artenprofil: [Atlantic Salmon](http://www.eumofa.eu/publications/atlantic-salmon)
- Länderprofile:
 - Frankreich – [France \(eumofa.eu\)](http://www.eumofa.eu/publications/france)
 - Deutschland – [Germany \(eumofa.eu\)](http://www.eumofa.eu/publications/germany)
 - Polen – [Poland \(eumofa.eu\)](http://www.eumofa.eu/publications/poland)

Inhalt des Dokuments

In Übereinstimmung mit der im Rahmen der EUMOFA entwickelten und auf der EUMOFA-Website (<http://www.eumofa.eu/price-structure>) abrufbaren Methodik umfasst dieses Dokument:

- eine Beschreibung des Produkts;
- eine Analyse der Produktions- und Markttrends auf EU-Ebene;
- eine Analyse der Preisstruktur entlang der Lieferkette in Frankreich, Deutschland und Polen.

2. BESCHREIBUNG DES PRODUKTS UND DER MÄRKTE

2.1 Biologische und kommerzielle Eigenschaften

In der Fallstudie geht es um geräucherten Lachs aus dem Atlantik.

Produkt der Fallstudie

Familie: *Salmonidae*

Name:

FAO 3-Alpha-Code: SAL

Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

Aufmachung: Frischer ganzer Fisch, ausgenommen mit Kopf (HOG), frische Filets, gefrorener ganzer Fisch, ausgenommen mit Kopf (HOG), gefrorene Filets, geräuchert, zubereitet.

Handelsgrößen:

Wild: zwischen 40 cm und 120 cm.

Die Mindestanlandegröße für Atlantischen Lachs beträgt in allen Fischereigebieten 60 cm (außer im Bottnischen Meerbusen, wo 50 cm toleriert werden).³

³ Verordnung (EG) Nr. 2019/1241 des Rates

Zugehörige Codes in der Produktnomenklatur (COMEXT/EUROSTAT)

Die nachstehende Tabelle enthält die Handelsnomenklatur für Lachserzeugnisse. Sie enthält KN8-Codes, Produktbeschreibungen und eine Zusammenfassung der Konservierungs-/Aufmachungsarten sowie der betroffenen Arten (mit Ausnahme des Donaulachses, dessen Handelsvolumen als unbedeutend angesehen wird). Außerdem wird angegeben, ob jedes Produkt für die Zwecke dieser Studie als Rohstoff oder als Endprodukt betrachtet wird. Es sei darauf hingewiesen, dass die Art der von der Räucherindustrie in den einzelnen Mitgliedstaaten (Frankreich, Deutschland und Polen) verwendeten Rohstoffe in den nationalen Kapiteln näher untersucht wird.

Tabelle 1. Zolltarifnummern für Lachserzeugnisse (KN8-Nomenklatur)

KN8-Code	Beschreibung	Konservierung- Aufmachungsart	Arten	Rohmaterial vs. Endprodukt
03019911	Pazifischer Lachs „Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou und Oncorhynchus rhodurus“, Atlantischer Lachs „Salmo salar“ und Donaulachs „Hucho hucho“	Lebend - Ganz	Pazifischer und Atlantischer Lachs	
03021300	Pazifischer Lachs „Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou und Oncorhynchus rhodurus“	Frisch oder gekühlt - Ganz HOG	Pazifischer Lachs	Rohmaterial
03021400	Frischer oder gekühlter Atlantischer Lachs „Salmo salar“ und Donaulachs „Hucho hucho“	Frisch oder gekühlt - Ganz HOG	Atlantischer Lachs	Rohmaterial
03031100	Gefrorener Sockeye-Lachs [Rotlachs] „Oncorhynchus nerka“	Gefroren - ganz HOG	Sockeye-Lachs	Rohmaterial
03031200	Gefrorener Pazifischer Lachs (außer „Rotlachs“)	Gefroren - ganz HOG	Pazifischer Lachs	Rohmaterial
03031300	Gefroren, Atlantischer Lachs „Salmo salar“ und Donaulachs „Hucho hucho“	Gefroren - ganz HOG	Atlantischer Lachs	Rohmaterial
03044100	Frische oder gekühlte Filets von Pazifischem Lachs „Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou und Oncorhynchus rhodurus“, Atlantischem Lachs „Salmo salar“ und Donaulachs „Hucho hucho“	Frisch oder gekühlt - Filets	Pazifischer und atlantischer Lachs	Rohmaterial
03048100	Gefrorene Filets von Pazifischem Lachs „Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou und Oncorhynchus rhodurus“, Atlantischem Lachs „Salmo salar“ und Donaulachs „Hucho hucho“	Gefroren - Filets	Pazifischer und Atlantischer Lachs	Rohmaterial
03053910	Filets von Pazifischem Lachs „Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou und Oncorhynchus rhodurus“, Atlantischem Lachs „Salmo salar“ und Donaulachs „Hucho hucho“, gesalzen oder in Salzlake, jedoch nicht geräuchert	Gesalzen oder in Salzlake - Filets	Pazifischer und Atlantischer Lachs	-
03054100	Pazifischer Lachs „Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou und Oncorhynchus rhodurus“, Atlantischer Lachs „Salmo salar“ und Donaulachs „Hucho hucho“, geräuchert, einschl. Filets (ohne Innereien)	Geräuchert - einschl. Filets	Pazifischer und Atlantischer Lachs	Endprodukt
16041100	Zubereiteter oder haltbar gemachter Lachs, ganz oder in Stücken (außer fein zerkleinert)	Zubereitet - Konserviert	-	-
16042010	Zubereiteter oder haltbar gemachter Lachs (außer ganz oder in Stücken)	Zubereitet - Konserviert	-	-

Biologische Parameter

Der Atlantische Lachs ist eine *anadrome* Art, verbringt aber den größten Teil seines Lebens im Süßwasser. Jungtiere verbringen 1 bis 6 Jahre in kalten Süßwasserlebensräumen wie Seen, felsigen Bächen und Tümpeln in kleinen und großen Flüssen. Sie ernähren sich hauptsächlich von Wasserinsekten, Krebstieren, Mollusken und Fischen. Die Jungtiere wandern dann für 1 bis 4 Jahre in Küstengewässer oder offene Ozeane und stellen ihre Ernährung auf Tintenfisch und Garnelen um. Die Fortpflanzung erfolgt von November bis Dezember, wenn die Lachse zum Laichen an ihren Geburtsort zurückkehren. Die meisten Atlantischen Lachse sterben nach dem Laichen, mit Ausnahme einiger weniger weiblicher Tiere⁴.

Der Lebenszyklus des Atlantischen Lachses in Aquakultur beträgt etwa 2 bis 3 Jahre vom Schlüpfen des Rogens bis zum erntereifen Lachs. Die Befruchtung des Rogens erfolgt in Süßwasser in Anlagen an Land. Der Rogen ist nach 60 Tagen bei einer Höchsttemperatur von 8 °C schlüpfähig. Vier bis sechs Wochen nach dem Schlüpfen verlieren die Jungfische ihre Dottersäcke, aus denen sie ihre Nahrung beziehen, und beginnen zu fressen. Jungtiere werden mit Pellets gefüttert. Nach 8 bis 15 Monaten in Süßwasseraufzuchtbecken werden die Lachse ins Meer gebracht. In diesem Stadium wiegt der Fisch je nach Standort zwischen 100 und 300 g. Der Lachs wird dann in der Meeresfarm 14 bis 22 Monate lang gezüchtet, bis er mit 4 bis 6 Kilo erntereif ist⁵.

Tabelle 2: Biologische Parameter des Atlantischen Lachses

Parameter	Atlantischer Lachs (<i>Salmo salar</i>)
Temperatur	2-9°C, kaltes Wasser
Lebensraum	Jungfische bleiben 1 bis 6 Jahre im Süßwasser und wandern dann für 1 bis 4 Jahre in küstennahe Meeresgewässer oder offene Ozeane, bevor sie zum Laichen in ihr Süßwasser zurückkehren. Sie bleiben in der Nähe der Oberfläche (10-23 m).
Ernährung in freier Wildbahn	Jungtiere ernähren sich hauptsächlich von Wasserinsekten, Krustentieren, Weichtieren und Fischen; ausgewachsene Tiere im Meer ernähren sich von Tintenfischen, Garnelen und Fischen
Verbreitung in der freien Natur	Nordatlantik, Westatlantik, Nordsee und Ostsee

Quelle: Fischdatenbank

⁴ <https://www.fishbase.se/summary/salmo-salar.html>

⁵ Anhand eines Beispiels der Meerwasser-Aquakulturproduktion in Norwegen: <https://www.leroyseafood.com/en/about-us/about-leroy/how-do-we-produce-salmon/>

2.2 Weltweite Produktion

Die weltweite Produktion von Atlantischem Lachs belief sich im Jahr 2022 auf 2,9 Millionen Tonnen, was einen Anstieg von 37% gegenüber 2013 bedeutete. Die Lachsproduktion erfolgt fast ausschließlich in Aquakultur. Die Produktion aus der Fischerei macht weniger als 0,1% der weltweiten Produktion aus und ist seit Jahrzehnten rückläufig. Zwischen 2021 und 2022 ist die weltweite Produktion von Räucherlachs zum ersten Mal seit 2016 zurückgegangen (-1%). Den ergänzenden Daten von Kontali EDGE zufolge hat sich dieser rückläufige Trend zwischen 2022 und 2023 beschleunigt (-2%).

Tabelle 3: Entwicklung der weltweiten Produktion von Atlantiklachs zwischen 2013 und 2022 (1.000 Tonnen)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Entw. 22/21	Entw. 22/13
Aquakultur	2.094	2.347	2.381	2.247	2.358	2.426	2.627	2.721	2.900	2.869	-1%	+37%
Fänge	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	-28%	-51%
Gesamt	2.096	2.350	2.383	2.249	2.360	2.428	2.629	2.723	2.902	2.871	-1%	+37%

Quelle: FAO Fischstatistik

Aufgrund biologischer Zwänge, der Anforderungen an die Temperatur des Meerwassers und anderer natürlicher Zwänge wird Zuchtlachs hauptsächlich in Norwegen, Chile, dem Vereinigten Königreich, Nordamerika, den Färöer-Inseln, Island, Irland, Neuseeland usw. im Meer produziert.⁶ Darüber hinaus hat sich jede Erzeugerregion in der Vergangenheit auf die Entwicklung der nahe gelegenen Märkte konzentriert. Da Lachs in erster Linie als frisches Produkt vermarktet wird, haben Zeit und Kosten des Transports zu diesem Trend geführt. Nach dem Handbuch für die Lachszuchtindustrie 2024⁷ sind die wichtigsten Märkte für die einzelnen Herkunftsregionen der Produktion folgende:

- Norwegen Europa und Asien,
- Chile USA, Südamerika und Asien,
- Kanada USA
- Schottland: Innerhalb des Vereinigten Königreichs und Frankreichs.

Im Jahr 2022 war Norwegen mit einem Anteil von 54% an der Weltproduktion der wichtigste Produzent. Im selben Jahr folgte Chile mit einem Anteil von 26% an der weltweiten Lachsproduktion. Das Vereinigte Königreich war der drittgrößte Produzent mit 169.000 Tonnen, was 6% der Gesamtproduktion im Jahr 2022 entsprach. Es folgen die Färöer Inseln und Kanada mit jeweils 4% der Weltproduktion. Auf die EU-27 entfiel weniger als 1% der Weltproduktion.

Die weltweite Produktion von gezüchtetem Atlantiklachs ist zwischen 2013 und 2022 um 37% gestiegen, von 2,1 Millionen Tonnen auf 2,9 Millionen Tonnen. Unter den Haupterzeugerländern ist dieser Anstieg hauptsächlich auf Chile (+54%) und in geringerem Maße auf Norwegen (+33%) und die Färöer (43%) zurückzuführen. Die stärksten Zuwächse gab es in Australien (+89%) und Island (+1.322%). Zwischen 2021 und 2022 ist die weltweite Produktion leicht zurückgegangen (-1%), was hauptsächlich auf einen Rückgang der norwegischen Produktion, aber auch auf einen starken Rückgang der Produktion kleinerer Produzenten wie das Vereinigte Königreich (-18%), der Färöer-Inseln (-6%) und Kanadas (-10%) zurückzuführen ist. Von den größeren Erzeugern ist nur die chilenische Produktion zwischen 2021 und 2022 gestiegen (+5%). Den ergänzenden Daten von Kontali EDGE zufolge ging die norwegische

⁶ Salmon Farming Industry Handbook 2024. <https://ml-eu.globenewswire.com/Resource/Download/6559604d-b123-4653-9acc-03dbafd7c7c8>

⁷Ebd.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Räucherlachs in der EU

Produktion zwischen 2022 und 2023 zum zweiten Mal in Folge zurück (-2%), nachdem sie fünf Jahre in Folge gestiegen war.

Tabelle 4: Entwicklung der Produktion von gezüchtetem Atlantischen Lachs nach Ländern (1.000 Tonnen)

Land	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Entw. 22/21	Entw. 22/13
Norwegen	1.169	1.259	1.304	1.234	1.237	1.282	1.364	1.389	1.563	1.552	-1%	+33%
Chile	492	644	609	532	614	661	702	787	725	759	+5%	+54%
Vereinigtes Königreich	163	179	172	163	190	156	204	192	205	169	-18%	+3%
Faröer Inseln	76	86	81	83	87	79	95	89	116	109	-6%	+43%
Kanada	98	86	122	124	121	123	119	120	120	108	-10%	+11%
Australien	43	42	48	56	53	61	57	67	84	81	-4%	+89%
Island	3	4	3	9	11	14	27	34	47	45	-3%	+1.322%
EU-27	10	11	14	18	20	14	13	16	15	13	-12%	+33%
Andere	42	38	30	30	29	38	48	28	27	34	+26%	-19%
Gesamt	2.096	2.350	2.383	2.249	2.360	2.428	2.629	2.723	2.902	2.871	-1%	+37%

Quelle: FAO Fischstatistik

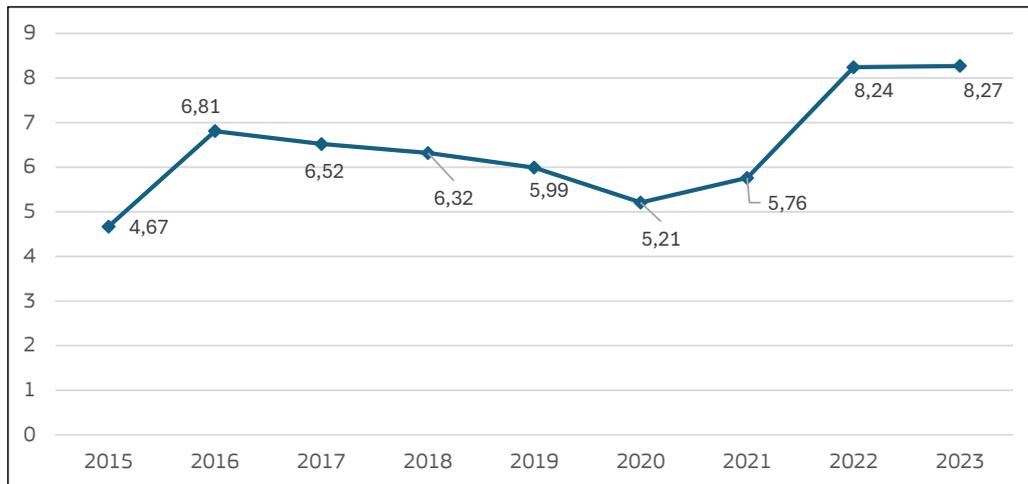
Norwegen ist der Hauptlieferant von Rohstoffen für die Lachsräucherindustrie der EU. Der Lachs wird hauptsächlich frisch und ausgenommen auf den EU-Markt exportiert. Im folgenden Abschnitt wird eine Analyse der Ausfuhrpreise für frischen, ausgenommenen Lachs aus Norwegen auf der Grundlage des Nasdaq-Lachspreisindex vorgenommen. Dieser Indikator, der von den Marktteilnehmern auf dem Lachsmarkt häufig verwendet wird, wird wöchentlich aktualisiert⁸

Die nachstehende Abbildung veranschaulicht diese Preise. Im Jahr 2015 lag der durchschnittliche Spotpreis für frischen ausgenommenen Zuchtlachs der oberen Güteklasse aus Norwegen bei 4,67 EUR/kg. Im darauffolgenden Jahr, 2016, stieg der Preis auf 6,81 EUR/kg, was einen erheblichen Preisschock für den Markt bedeutete. Die Preise gingen dann allmählich zurück und sanken auf 6,52 EUR/kg im Jahr 2017, 6,32 EUR/kg im Jahr 2018, 5,99 EUR/kg im Jahr 2019 und 5,21 EUR/kg im Jahr 2020. Im Jahr 2021 begannen die Preise jedoch wieder zu steigen und erreichten 5,76 EUR/kg, und im Jahr 2022 verzeichneten sie ein Allzeithoch von 8,24 EUR/kg. Bis 2023 stabilisierte sich der Preis auf einem ähnlichen Niveau wie 2022, nämlich bei 8,27 EUR/kg. Die Entwicklung der Spotpreise ab Werk⁹ in Norwegen ist ein nützlicher Indikator für die Schwankungen der Einfuhrpreise in die EU-Länder, und Fish Pool stellt wöchentlich detaillierte Daten über die Rohlachspreise zur Verfügung, anhand derer sich die Entwicklung im Laufe der Zeit verfolgen lässt.

⁸ Der international anerkannte Lachspreisindex wurde bis August 2024 von der Nasdaq (Nasdaq Salmon price index) bereitgestellt; seit August 2024 wird er durch den SISALMON-Index von SitAgri ersetzt

⁹ Ab Werk ist ein weit verbreiteter internationaler Versandbegriff; der Ab-Werk-Preis ist ähnlich wie der Ab-Fabrik-Preis; er umfasst den Wert aller verwendeten Materialien und alle anderen mit der Herstellung verbundenen Kosten abzüglich aller internen Steuern; weitere Informationen: <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/en/glossary/ex-works-price>

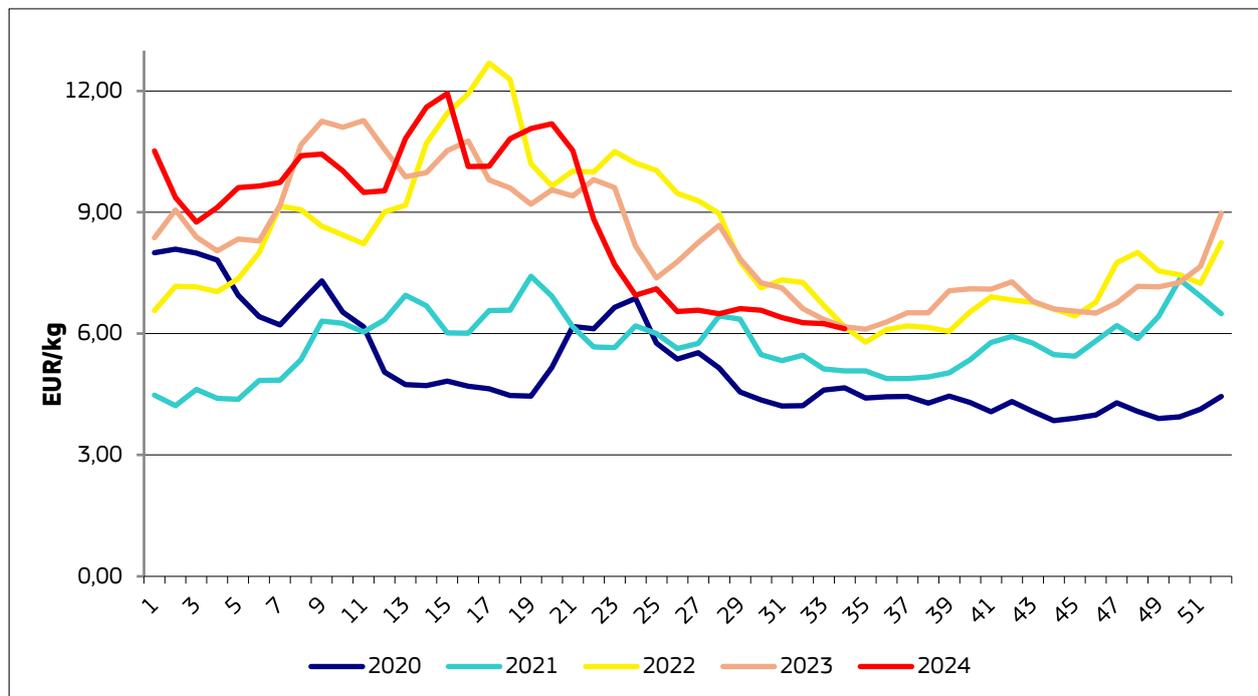
Abbildung 1: Durchschnittspreis für frischen ganzen HOG-Lachs aus Norwegen (EUR/kg)



Quelle: Fish-Pool-Exportpreise, basierend auf dem Nasdaq-Lachs-Preisindex

Die Spotpreise für frischen Lachs in Norwegen weisen zyklische Schwankungen auf (siehe Abbildung unten). Diese Preise sind hauptsächlich angebotsabhängig und werden von biologischen Parametern, den Meerestemperaturen und den Produktionsvorschriften in Norwegen beeinflusst. Die höchsten Preise sind zu beobachten, wenn die norwegische Produktion am niedrigsten ist, während die niedrigsten Preise dann zu beobachten sind, wenn die Produktion ihren Höhepunkt erreicht. Die Auswirkungen der Nachfrage sind in den Wochen der Weihnachtszeit zu beobachten, mit einem vorübergehenden Preisanstieg über einen kurzen Zeitraum. In den letzten fünf Jahren hat eine Kombination von Faktoren dazu beigetragen, dass der Anteil der besseren Qualität¹⁰ an der norwegischen Produktion zurückgegangen ist, was die Preise für frischen ganzen HOG-Lachs in die Höhe getrieben hat.

Abbildung 2: Wöchentlicher Preis Norwegens für frischen ganzen HOG-Lachs (EUR/kg)



Quelle: Fish-Pool-Exportpreise, basierend auf dem Nasdaq-Lachs-Preisindex

¹⁰ Der norwegische Lachs wird je nach Qualität in drei Klassen eingeteilt: hochwertig, normal, Produktion.

2.3 EU-Produktion

2.3.1 Entwicklung der Lachsproduktion

Nach Angaben der FAO belief sich die Lachsproduktion in der EU im Jahr 2022 auf 15.587 Tonnen, wovon 93% auf Aquakultur (14.512 Tonnen) und 7% auf Wildfänge (1.075 Tonnen) entfielen.

Irland ist mit 88% (11.916 Tonnen) der Gesamtproduktion der EU-27 im Jahr 2022 der bei weitem größte EU-Erzeuger. Im selben Jahr folgte Dänemark mit einem Anteil von 9% an der gesamten EU-Erzeugung (1.165 Tonnen), und in geringerem Maße Finnland (467 Tonnen aus Fängen). In Spanien und Schweden wurden in diesem Zeitraum nur sehr geringe Mengen produziert. Die Zuchtlachsproduktion in der EU-27 hat zwischen 2013 und 2022 zugenommen (+30%), was vor allem auf den Anstieg der dänischen Produktion zurückzuführen ist (von 142 im Jahr 2013 auf mehr als 1.100 Tonnen im Jahr 2022). Auch die irische Produktion ist im gleichen Zeitraum leicht gestiegen (+6%). Es ist wichtig darauf hinzuweisen, dass es in der FAO Fish Stat keine Statistiken für Polen gibt, aber laut Eurostat und Interviews mit polnischen Interessenvertretern hat Polen in den letzten Jahren jährlich etwa 500 Tonnen produziert. Den ergänzenden Daten von Kontali EDGE zufolge nahm die Lachsproduktion in der EU zwischen 2022 und 2023 dank eines Anstiegs der irischen Zuchtlachsproduktion um 28% deutlich zu.

Finnland und Schweden sind die größten Lachsfischer, auf die 91% bzw. 7% der gesamten EU-Fangmenge im Jahr 2022 entfallen. Die Lachsfischerei in der EU hat in den letzten zehn Jahren deutlich abgenommen und ist zwischen 2021 und 2022 um 38% zurückgegangen, was hauptsächlich auf den Einbruch der schwedischen Fänge (-81%) zurückzuführen ist.

Tabelle 5: EU-27-Produktion (Fischerei und Aquakultur) von Atlantiklachs (in Tonnen) 2013-2022

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Entw. 22/21	Entw. 22/13
Irland	9.212	9.424	13.175	16.358	18.394	12.053	11.403	12.940	12.844	11.916	-7%	29%
Dänemark	142	539	532	1.349	870	1.072	46	1.956	1.701	1.165	-32%	720%
Finnland	440	620	563	626	592	274	284	491	495	467	-6%	6%
Schweden	605	523	639	401	423	778	482	647	188	35	-81%	-94%
Andere	73	51	56	50	63	80	71	89	103	9	-91%	-88%
Gesamt	10.472	11.157	14.965	18.784	20.342	14.257	12.286	16.123	15.331	13.592	-11%	30%

Quelle: FAO Fischstatistik

2.3.2 Import - Export

Extra-EU-Importe

Im Jahr 2023 beliefen sich die Lachseinfuhren aus Drittländern auf 992.594 Tonnen mit einem Gesamtwert von mehr als 8,3 Milliarden EUR. Die Einfuhren bestehen hauptsächlich aus frischem Lachs (88% des Einfuhrwerts im Jahr 2023) und gefrorenen Produkten (11%). Die Einfuhren von Räucherlachs aus Extra-EU-Ländern machen 2023 nur 1% des Verkaufswertes aus. Norwegen ist der Hauptlieferant für den EU-Markt. Im Jahr 2023 beliefen sich die Lachseinfuhren aus Norwegen auf 823.431 Tonnen, was mengenmäßig 83% der Extra-EU-Einfuhren ausmachte. Aus den COMEXT-Daten geht hervor, dass der Wert der Extra-EU-Einfuhren von frischem Lachs aus Schweden und Dänemark 59% bzw. 15% des EU-Gesamtwerts ausmacht. Beide sind im Wesentlichen Transitländer für norwegische Exporte, deren Hauptbestimmungsländer die wichtigsten EU-Märkte für Lachs sind: Frankreich, Deutschland und Polen. Im Jahr 2023 war das Vereinigte Königreich der zweitgrößte Lieferant auf dem EU-Markt (5% der EU-Einfuhren im Jahr 2023), gefolgt von den Färöer-Inseln (4% der EU-Einfuhren) und Island (2% der Gesamtmenge). Zwischen 2014 und 2023 stiegen die Gesamtmenge und der Gesamtwert der Einfuhren um 14% bzw. 82% (real 29%¹¹). Auch der Preis für importierten Lachs ist um 60% gestiegen (real +17%).

Tabelle 6: Extra-EU-Importe von Lachs (2023)

	Nennwert (1.000 EUR)	Menge (Tonnen Nettogewicht)	Preis (EUR/kg)
Frisch	7.371.792	889.051	8,29
Gefroren	920.961	97.026	9,49
Geräuchert	56.508	3.463	16,32
Zubereitet - Konserviert	26.815	3.046	8,80
Gesalzen	191	9	22,26
Gesamt	8.376.267	992.594	8,44

Quelle: EUMOFA aufgrund der Verarbeitung von EUROSTAT-COMEXT-Daten

Extra-EU-Exporte

Im Jahr 2023 beliefen sich die Lachsexporte in Drittländer auf 87.041 Tonnen mit einem Gesamtwert von 1,27 Milliarden EUR. Die wichtigsten Bestimmungsländer waren die Vereinigten Staaten von Amerika (USA) (48% des Ausfuhrwertes), die Schweiz (11%), das Vereinigte Königreich (9%) und Australien (7%). Bei diesen Ausfuhren handelte es sich hauptsächlich um frische und geräucherte Erzeugnisse (jeweils 33% des Extra-EU-Ausfuhrwertes), gefolgt von gefrorenen Produkten (27%). Die wichtigsten EU-Ausfuhrländer waren die Niederlande mit einem Anteil von 42% am Gesamtwert der Extra-EU-Ausfuhren von Lachs, gefolgt von Dänemark und Polen mit jeweils 26% des Gesamtwerts der Lachsausfuhren. Bei den Lachsexporten aus den Niederlanden und Dänemark handelt es sich hauptsächlich um frischen Lachs (53% bzw. 40% des Gesamtwerts), während die polnischen Exporte hauptsächlich aus gefrorenem und geräuchertem Lachs bestehen (59% bzw. 30%). Zwischen 2014 und 2023 ist die Exportmenge um 23% zurückgegangen, während die Preise um 131% (real +76%) gestiegen sind, was zu einem Gesamtanstieg des Exportwerts um nominal 131% (real 17%) im selben Zeitraum führte.

¹¹Werte werden mit dem BIP-Deflator herabgesetzt (Grundlage=2016).

Tabelle 7: Extra-EU-Exporte von Lachs nach Art der Konservierung (2023)

	Nennwert (1.000 EUR)	Menge (Tonnen Nettogewicht)	Preis (EUR/kg)
Frisch	426.357	29.602	14,40
Geräuchert	420.994	19.845	21,21
Gefroren	340.331	30.221	11,26
Zubereitet - Konserviert	83.686	7.288	11,48
Gesalzen	1.553	85	18,28
Gesamt	1.272.920	87.041	14,62

Quelle: EUMOFA aufgrund der Verarbeitung von EUROSTAT-COMEXT-Daten

Intra-EU-Handelsströme (Exporte)

Die Lachsexporte zwischen den EU-Ländern beliefen sich auf 1,02 Millionen Tonnen mit einem Gesamtwert von über 10,3 Milliarden EUR im Jahr 2023. Diese Ausfuhren bestanden hauptsächlich aus frischem Lachs (68% des Ausfuhrwerts im Jahr 2023), gefolgt von geräuchertem Lachs (15%) und gefrorenem Lachs (12%).

Der Wert der Intra-EU-Ausfuhren stieg im Zeitraum 2014-2023 nominal um 53% (real um 47%). Die Gesamtausfuhrmenge stieg im gleichen Zeitraum um 26% und der Preis um 36% (real +17%).

Tabelle 8: Intra-EU-Exporte von Lachs nach Art der Konservierung (2023)

	Nominalwert (1.000 EUR)	Menge (Tonnen Nettogewicht)	Preis (EUR/kg)
Frisch	7.045.446	774.950	9,09
Geräuchert	1.572.843	87.010	18,08
Gefroren	1.265.722	122.190	10,36
Zubereitet - Konserviert	466.947	35.665	13,09
Gesalzen	31.581	2.647	11,93
Gesamt	10.382.539	1.022.462	10,15

Quelle: EUMOFA aufgrund der Verarbeitung von EUROSTAT-COMEXT-Daten

Die COMEXT-Daten zeigen, dass neben Schweden, auf das aufgrund seiner besonderen Situation als Transitland die Hälfte des Wertes der Intra-EU-Ausfuhren entfällt, Polen mit 19% des Wertes der Intra-EU-Ausfuhren im Jahr 2023 der größte Exporteur in andere EU-Mitgliedstaaten war. Bei den polnischen Ausfuhren in andere EU-Mitgliedstaaten handelte es sich um geräucherten Lachs (52% des Gesamtwerts der Ausfuhren), frischen Lachs (20%) und gefrorenen Lachs (17%). Hauptbestimmungsland war Deutschland, auf das wertmäßig 52% der polnischen Ausfuhren in die EU-Länder entfielen. Dänemark war der drittgrößte Exporteur mit einem wertmäßigen Anteil von 19% an den Intra-EU-Ausfuhren. Die Ausfuhren bestanden hauptsächlich aus frischem Lachs (67% des Wertes) und gefrorenem Lachs (25%). Bestimmungsländer waren vor allem Deutschland (26% des Gesamtexportwerts) und andere Länder wie Frankreich, die Niederlande, Italien und Polen (jeweils rund 10% des Gesamtexportwerts). Wie bereits erwähnt, sind Schweden und Dänemark Drehscheiben für Lachs. Beide importieren aus Norwegen und exportieren dann in die anderen EU-Länder.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die wichtigsten Importländer für Lachs aus anderen EU-Mitgliedstaaten Deutschland (mit 20% des Intra-EU-Exportwerts im Jahr 2023), Frankreich (14%), Polen (13%) und Italien (12%) sind. Während einige Länder hauptsächlich Rohwaren einführen, wie Frankreich (87% der Einfuhren aus der EU sind frischer und gefrorener Lachs) und Polen (98% des Gesamtwerts der Einfuhren), importiert Deutschland sowohl Rohwaren als auch einen beträchtlichen Anteil an Verarbeitungserzeugnissen, die wertmäßig 40% der Gesamteinfuhren aus anderen Mitgliedstaaten ausmachen.

Tabelle 9: Wert der Intra-EU-Exporte von Lachs in die wichtigsten Bestimmungsmitgliedstaaten (1.000 EUR, Nominalwert, 2023)

	Frisch	Geräuchert	Gefroren	Zubereitet - Konserviert	Gesalzen	Gesamt	% insgesamt 2023
DE	852.195	611.797	363.062	186.339	20.265	2.033.657	20%
FR	1.131.637	133.033	170.657	46.868	1.316	1.483.512	14%
PL	1.147.264	4.485	166.850	10.904	62	1.329.564	13%
IT	752.436	326.268	109.016	50.104	292	1.238.115	12%
NL	810.718	92.933	66.632	27.680	37	997.998	10%
ES	815.406	21.849	75.371	10.386	78	923.089	9%
BE	288.280	117.115	41.231	23.947	1.184	471.758	5%
DK	159.277	47.041	76.866	8.931	179	292.294	3%
Andere	1.088.234	218.322	196.039	101.788	8.167	1.612.550	16%
Gesamt	7.045.446	1.572.843	1.265.722	466.947	31.581	10.382.539	100%

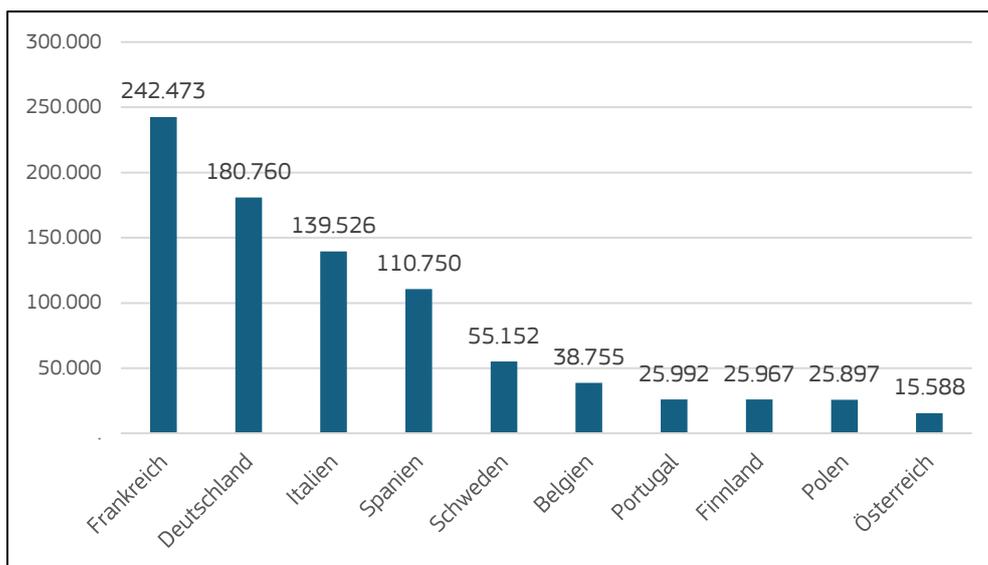
Quelle: EUMOFA aufgrund der Verarbeitung von EUROSTAT-COMEXT-Daten

2.3.3 Sichtbarer Verbrauch nach Mitgliedstaaten

Sichtbarer Verbrauch von Lachs

Für das Jahr 2022 wurde das Gesamtangebot an Lachs in der EU-27 (Produktion + Importe) auf 1.275.893 Tonnen Lebendgewichtäquivalent (LWE) geschätzt. Fast das gesamte Angebot stammte aus Einfuhren (99%, d.h. 1.262.301 Tonnen LWE). Auf die Ausfuhren entfielen 159.991 Tonnen LWE. Daher wurde der sichtbare Verbrauch von Lachs in der EU-27 (Produktion + Einfuhren - Ausfuhren) auf 1.115.902 Tonnen LWE geschätzt (siehe Anhang 1). Die wichtigsten Märkte für Lachs innerhalb der EU waren 2022 Frankreich (242.473 Tonnen LWE, was einem Viertel des Verbrauchs der EU-27 entsprach), Deutschland (180.760 Tonnen LWE), Italien (139.526 Tonnen LWE) und Spanien (110.750 Tonnen LWE).

Abbildung 3: Sichtbarer Verbrauch von Lachs auf den 10 wichtigsten Märkten in der EU (in Tonnen LWE)



Quelle: EUROSTAT- und Eurostat-Comext-Daten

Sichtbarer Verbrauch von Räucherlachs

Für das Jahr 2022 wurde das Gesamtangebot an Räucherlachs in der EU-27 (Produktion + Importe) auf 165.796 Tonnen geschätzt. Obwohl die Rohstoffe von außerhalb der EU bezogen werden, wird der EU-Räucherlachsmarkt mit in der EU verarbeiteten Produkten beliefert. Die wichtigsten Verarbeitungsländer sind Polen (47% der EU-Produktion von Räucherlachs), Litauen (19%), Frankreich (14%) und Dänemark (10%). Im Jahr 2022 beliefen sich die Einfuhren auf 3.138 Tonnen, was nur 2% des EU-Räucherlachsangebots entsprach. Die Ausfuhren verzeichneten 20.143 Tonnen. Der sichtbare Verbrauch auf der Ebene der EU-27 (Erzeugung + Einfuhren - Ausfuhren) wurde auf 145.653 Tonnen geschätzt.

Die wichtigsten EU-Märkte für Räucherlachs im Jahr 2022 waren Frankreich (34.279 Tonnen, was 24% des EU-Marktes entsprach), Deutschland (18% des EU-Verbrauchs), Italien (16%) und Polen (15%).

Tabelle 10: Sichtbarer Verbrauch von Räucherlachs in den MS (2022, in Tonnen Produktgewicht) (die drei in diesem Bericht untersuchten MS im Fettdruck)

	Produktion	Importe	Gesamtangebot (Produktion + Importe)	Exporte	Sichtbarer Verbrauch (Gesamtversorgung- Ausfuhren)
Frankreich	22.650	14.965	37.615	3.336	34.279
Deutschland	8.418	31.019	39.437	13.738	25.699
Italien	1.838	21.218	23.056	148	22.908
Polen*	77.158	703	77.861	56.425	21.435
Litauen	30.265	197	30.462	15.776	14.686
Dänemark	15.661	2.822	18.484	9.342	9.142
Belgien	2.799	9.419	12.218	4.673	7.545
Griechenland	0	7.195	7.195	3.310	3.885
Finnland	2.442	333	2.776	200	2.576
Österreich	0	3.117	3.117	566	2.551
Portugal	0	1.955	1.955	41	1.915
Irland	937	552	1.490	166	1.324
Schweden	0	1.683	1.683	525	1.159
Tschechische Republik	0	834	834	247	587
Estland	490	188	677	205	472
Rumänien	0	553	553	145	408
Spanien	0	1.409	1.409	1.029	380
Luxemburg	0	372	372	19	354
Ungarn	0	288	288	13	275
Kroatien	0	769	769	580	188
Slowenien	0	190	190	15	175
Bulgarien	0	283	283	176	107
Malta	0	93	93	0	93
Zypern	0	54	54	0	54
Lettland**	0	281	281	1.347	k.A.
Niederlande**	0	2.171	2.171	8.683	k.A.
EU-27	162.659	3.138	165.796	20.143	145.653

Quelle: Eurostat-Prodcom und Eurostat-Comext

** Die Berechnung des sichtbaren Verbrauchs in Lettland und den Niederlanden ergibt negative Werte. Dies könnte mit einer mangelnden Genauigkeit der Produktions- und Exportdaten zusammenhängen.

3. DER FRANZÖSISCHE MARKT

3.1 Struktur der Lieferkette

3.1.1 Versorgung

Importe von Rohstoffen

Der französische Lachsmarkt ist vollständig von Einfuhren abhängig, da es keine einheimische Produktion von Rohstoffen gibt. Die französische Räucherindustrie bezieht vor allem frischen, ganzen Atlantiklachs mit Kopf und ausgenommen (ganz HOG), der hauptsächlich aus Norwegen eingeführt wird. Den Befragungen zufolge bestehen die von der französischen Räucherindustrie verwendeten Rohstoffe aus den folgenden importierten Produkten:

- Atlantischer Lachs und Donaulachs, frisch oder gekühlt, ganz (HOG) (KN8-Code: 03021400:
- Pazifischer Lachs, frisch oder gekühlt, ganz und ausgenommen (HOG) (KN8-Code: 03021300:
- Pazifischer Lachs, Atlantischer Lachs und Donaulachs, frische oder gekühlte Filets (KN8-Code: 03044100:

Tabelle 11: Entwicklung der französischen Importe von frischem (ganz HOG und Filet) und gefrorenem HOG-Lachs¹² (Tonnen Produktgewicht, 2019-2023)

	2019	2020	2021	2022	2023	Entw. 2023/19
Atlantischer Lachs und Donaulachs, frisch oder gekühlt, ganz und ausgenommen	123.862	131.534	178.802	141.214	129.470	+5%
Pazifischer, Atlantischer und Donau-Lachs, frische oder gekühlte Filets	10.476	11.713	18.294	26.326	13.662	+30%
Pazifischer Lachs, frisch oder gekühlt, ganz und ausgenommen	1.280	995	1.444	388	634	-50%

Quelle: Eurostat-Comext

Nach Angaben von Eurostat-Comext stammt der Großteil der Rohstoffeinfuhren für die französische Räucherlachsindustrie aus Schweden und Dänemark. Beide Mitgliedstaaten fungieren jedoch auch als „Handelsdrehscheiben“ für Einfuhren aus Drittländern. Die französische Räucherlachsindustrie wird hauptsächlich mit frischem Atlantiklachs - hauptsächlich ganze HOG-Lachse, aber auch Filets - beliefert, der vor allem aus Norwegen und Schottland eingeführt wird, mit kleineren Mengen aus Irland, das sich auf Bio-Lachs spezialisiert hat. Die Industrie wird auch mit gefrorenem Alaska-Lachs beliefert, der nach Angaben des französischen Verbands für verarbeitete Lebensmittel 7% des von der Räucherindustrie verwendeten Rohmaterials ausmacht.

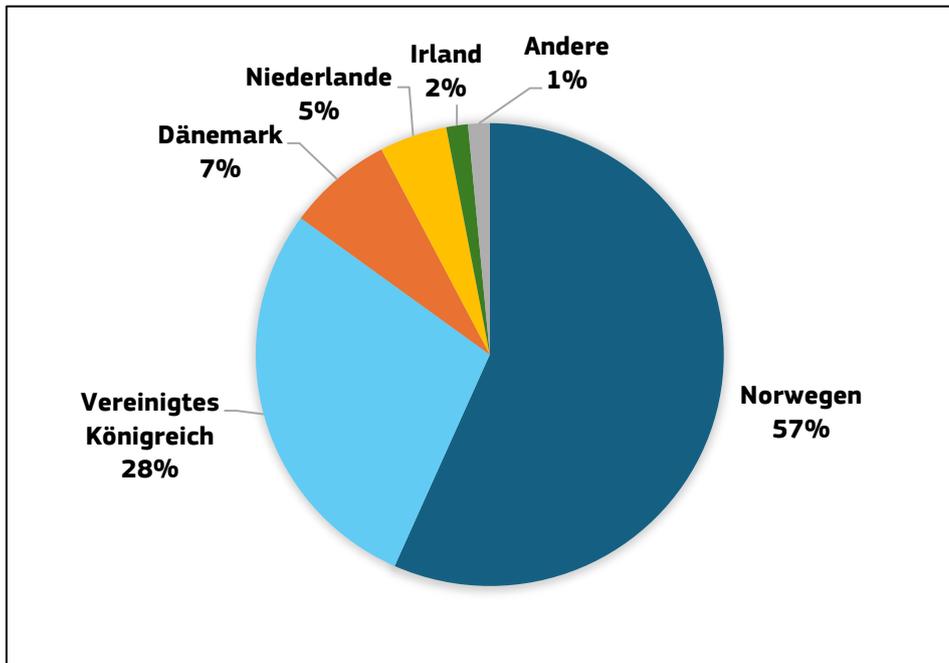
Im Jahr 2023 bestanden mehr als 90% des Volumens der Frischlachseinfuhren (nach Produktgewicht) aus ganzen HOG-Fischen und weniger als 10% aus Fischfilets. Die Menge der Einfuhren von frischem, ganzem HOG-Pazifiklachs ist in den letzten fünf Jahren (2019-2023) deutlich zurückgegangen (-50%). Lachsfilets werden auch aus Norwegen eingeführt, aber über Schweden und Dänemark transportiert. Es ist zu beachten, dass ein Teil dieser Einfuhren den Frischmarkt beliefert, da Lachs in Frankreich in großem Umfang frisch verzehrt wird (sowohl im Haushalt als auch in Restaurants).

¹² Nach Angaben der Interessenvertreter wird in Frankreich kein gefrorenes Filet für die Räucherlachsverarbeitung verwendet. Die folgende Tabelle gibt die Gesamtmenge der eingeführten Produkte an, die den Befragungen zufolge für die Herstellung von Räucherlachs verwendet werden. Die meisten dieser Mengen werden entweder frisch oder gefroren an den Verbraucher verkauft und nicht als Rohstoff für die Räucherlachsherstellung verwendet.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Räucherlachs in der EU

Nach Angaben der ADEPALE (*Association des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés* - nationaler Verband der verarbeitenden Lebensmittelindustrie) stammen 93% der von der Lachsräucherindustrie verwendeten Rohstoffe aus der Aquakultur. Die verbleibenden 7% der Rohstoffe bestehen fast ausschließlich aus gefrorenen Einfuhren von Wildlachs aus dem Pazifikraum (Sockeye und Pazifischer Lachs).

Abbildung 4: Aufschlüsselung der Einfuhrmenge von Rohmaterial¹³ nach Hauptlieferanten, 2023



Quelle: Eurostat-Comext

Anmerkung: In der obigen Abbildung gehen wir davon aus, dass die Niederlande und Dänemark hauptsächlich Transitländer für Importe aus Norwegen und in geringerem Maße aus dem Vereinigten Königreich sind.

Herstellung von Räucherlachs in Frankreich

Die Räucherindustrie in Frankreich besteht aus etwa 50 Unternehmen, die hauptsächlich Lachs und Forellen räuchern. Die meisten dieser Unternehmen sind kleine und mittelständische Betriebe. Der größte Teil des Lachses wird in Frankreich kalt geräuchert und in Scheiben geschnitten und vakuumverpackt in Portionen von 100 und 200 g verkauft

Im Zeitraum 2013-2022 ist die französische Räucherlachsproduktion mengenmäßig (-46%) und wertmäßig (-34%) zurückgegangen, während die Verkaufspreise real um 9% gestiegen sind. Obwohl in Frankreich eine große Nachfrage nach Räucherlachs besteht, ist die Produktionskapazität durch die Verfügbarkeit von Rohstoffen und deren Preis begrenzt.

¹³ Diese Aufschlüsselung der Einfuhrmengen berücksichtigt nur frischen Lachs und schließt gefrorene Einfuhren aus.

Tabelle 12: Produktion von Räucherlachs in Frankreich (2013-2022)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Entw. 2022/13
Menge (Tonnen)	42.108	27.252	23.025	24.154	21.038	18.568	20.897	17.900	21.174	22.650	-46%
Wert (1.000 EUR)	869.324	584.500	524.478	568.854	544.952	504.533	k.A.	419.575	492.785	573.923	-34%
Verkaufspreis (EUR/kg)	20,64	21,45	22,78	23,55	25,9	27,17	k.A.	23,44	23,27	25,34	23%

Quelle: Eurostat-Prodcom

Importe von Räucherlachs

Die Einfuhren von Räucherlachs nach Frankreich erreichten im Jahr 2023 13.042 Tonnen. Die wichtigsten Herkunftsländer sind Norwegen (in der amtlichen Statistik unter Schweden geführt) mit einem Anteil von 29% an der Gesamteinfuhrmenge, Polen (24%) und das Vereinigte Königreich (14%). Den Statistiken zufolge werden geräucherte Lachse aus Norwegen erst seit 2022 eingeführt. Befragungen zufolge handelt es sich bei diesen Einfuhren um preisgünstigen Räucherlachs, der in großen Mengen aus Norwegen importiert und in Frankreich verpackt wird (siehe Abschnitt 3.3 zur Preisweitergabe in der Wertschöpfungskette). Die letzten fünf Jahre (2019-2023) waren durch einen leichten Anstieg der Einfuhren von Räucherlachs gekennzeichnet.

Die Daten zu den Rohstoffeinfuhren zeigen eine starke Saisonabhängigkeit, wobei sich der Großteil der Einfuhren auf das Jahresende konzentriert, im Vorgriff auf die Weihnachts- und Jahresendfeiertage, die durch einen hohen Verbrauch gekennzeichnet sind. Zwischen 2019 und 2023 werden fast 40% der jährlichen Einfuhren zwischen September und Dezember getätigt.

Tabelle 13: Entwicklung der Einfuhren von Räucherlachs nach Frankreich nach Hauptlieferanten (Tonnen Produktgewicht, 2019-2023)

	2019	2020	2021	2022	2023	Entw. 2023/2019
Schweden (Norwegen)	66	73	136	3.852	3.741	+5,568%
Polen	5.670	3.755	4.582	3.022	3.079	-46%
Vereinigtes Königreich	1.807	1.371	2.395	2.233	1.875	+4%
Deutschland	1.664	1.029	1.508	1.813	1.268	-24%
Litauen	566	614	772	832	1.228	+117%
Belgien	896	1.118	1.168	1.289	876	-2%
Andere	479	524	761	1.924	975	+104%
Gesamt	11.149	8.484	11.322	14.965	13.042	+17%

Quelle: Eurostat-Comext

Versorgung mit Räucherlachs (Einfuhren + nationale Produktion)

Im Jahr 2022 belief sich das Angebot an geräuchertem Lachs in Frankreich auf 37.615 Tonnen, wovon 60% auf die französische Verarbeitung und 40% auf Importe entfielen. Den Befragungen zufolge wird das Jahr 2023 durch einen Rückgang der französischen Produktion gekennzeichnet sein, der auf eine verringerte Produktion in den wichtigsten Lieferländern (-2% für Norwegen, -5% für das Vereinigte Königreich und -10% für die Färöer) und einen Anstieg der Rohstoffpreise zurückzuführen ist.

Tabelle 14: Entwicklung des Angebots an französischem Räucherlachs (Tonnen Produktgewicht, 2018-2022)

	2018	2019	2020	2021	2022	Entw. 2021/2022	Entw. 2018/2022
Inlandsverarbeitung	18.568	20.897	17.900*	21.174	22.650	+7%	+22%
Importe	10.603	11.149	8.484	11.322	14.965	+32%	+41%
Versorgung	29.171	32.046	26.384	32.496	37.615	+16%	+29%

*Den Befragungen zufolge ist die nationale Produktion im Jahr 2020 höher als die in den offiziellen Statistiken ausgewiesene Produktion.

Quelle: Eurostat-Prodcom und Eurostat-Comext

3.1.2 Exporte

Exporte

Im Jahr 2023 exportierte Frankreich 3.065 Tonnen Räucherlachs, wobei Italien mit einem Anteil von 26% an der Gesamtausfuhrmenge das größte Bestimmungsland war, gefolgt von Belgien, Spanien und der Schweiz mit jeweils 14%. Die Ausfuhren nach Italien schwankten zwischen 580 Tonnen und 1.264 Tonnen. Einem Befragten zufolge ist diese Schwankung darauf zurückzuführen, dass ein großer Importeur den Großteil der italienischen Einfuhren aus Frankreich und anderen EU-Ländern über ein Ausschreibungsverfahren abwickelt, wobei die Ausfuhrmengen vom Ergebnis dieser Ausschreibungen abhängen.

Tabelle 15: Entwicklung der französischen Räucherlachsexporte nach Ländern (Tonnen Produktgewicht, 2019-2023)

	2019	2020	2021	2022	2023	Entw. 2023/2019
Italien	580	589	1.264	1.078	796	+37%
Belgien	325	247	401	392	443	+36%
Spanien	293	53	693	230	363	+24%
Schweiz	361	334	381	367	349	-3%
Andere	643	601	1.275	1.269	1.113	+73%
Gesamt	2.202	1.824	4.014	3.336	3.065	+39%

Quelle: Eurostat-Comext

3.1.3 Sichtbarer Verbrauch

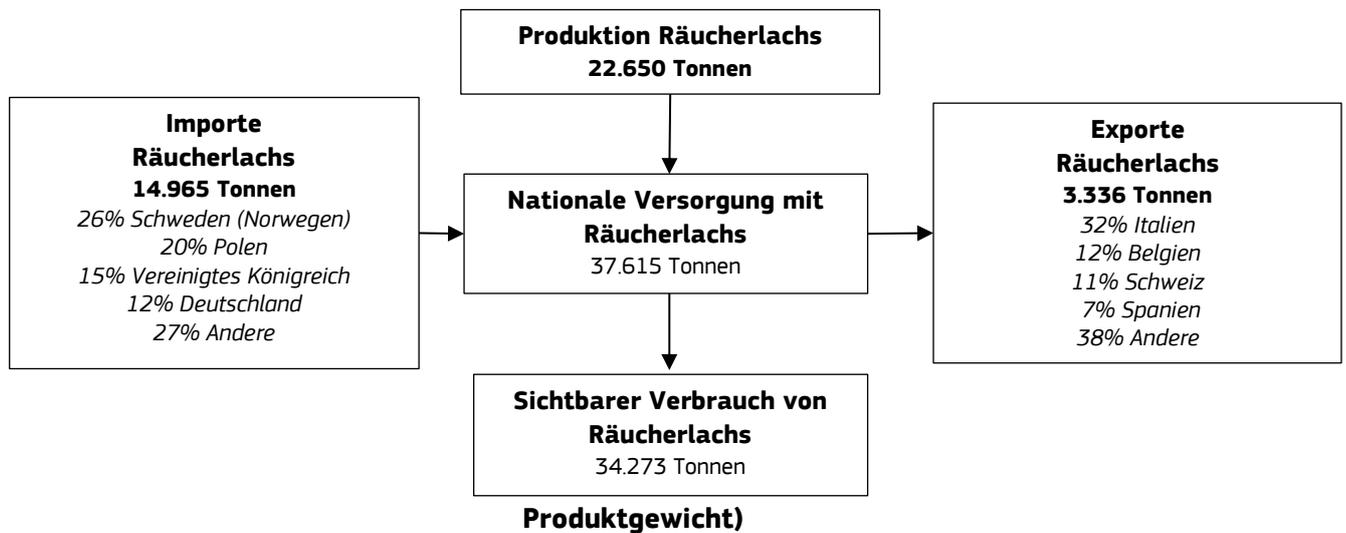
Der französische Markt für Räucherlachs wird für das Jahr 2022 auf 34.273 Tonnen geschätzt. Der sichtbare Verbrauch von geräuchertem Lachs stieg zwischen 2021 und 2022 um 17%, ging aber in den letzten zehn Jahren (2013-2022) um 26% zurück. Der Anstieg des Verbrauchs zwischen 2021 und 2022 ist in erster Linie auf einen Anstieg der Einfuhren um 24% und eine geringfügige Zunahme der inländischen Produktion (+7%) zurückzuführen. In den letzten zehn Jahren ging die inländische Produktion fast doppelt so schnell zurück wie der Verbrauch (-26%), während die Einfuhren um 72% stiegen.

Tabelle 16: Sichtbarer Verbrauch von Räucherlachs in Frankreich im Jahr 2022 (in Tonnen Produktgewicht)

	Menge	Entw. 2021/2022	Entw. 2013/2022
Inlandsverarbeitung	22.650	7%	-46%
Import	14.965	24%	+72%
Versorgung	37.615	14%	-26%
Export	3.342	-20%	-24%
Sichtbarer Verbrauch	34.273	17%	-26%

Quelle: Eurostat-Prodcom und Eurostat-Comext

Abbildung 5: Versorgungsbilanz für Räucherlachs in Frankreich (2022, Tonnen



Quelle: EUROSTAT- und EUROSTAT-COMEXT-Daten

3.2 Merkmale des französischen Marktes und des Verbrauchs

3.2.1 Merkmale des Marktes

Einer Befragung zufolge verwendet die französische Räucherindustrie keinen tiefgefrorenen Filetlachs für den Räucherlachs, da die Verarbeiter glauben, dass sie die Qualität mit ganzem HOG-Lachs besser kontrollieren können. Insbesondere ist dies auch eine Anforderung des kollektiven Systems, das vom französischen Verband der Lebensmittelverarbeiter (*Association des Entreprises de Produits Alimentaires Élaborés*) entwickelt wurde (siehe unten).

71% des in Frankreich verkauften Räucherlachs wird in Frankreich verarbeitet. Aus diesem Grund und um sicherzustellen, dass die französische Produktion von den französischen Verbrauchern, die im Allgemeinen sensibel auf die Herkunft der Produkte achten, leicht erkannt werden kann, haben die französischen Hersteller ein kollektives System entwickelt, das es den zertifizierten Produkten ermöglicht, das Logo „Fumé en France“ („In Frankreich geräuchert“) zu tragen. Schätzungsweise 85% der Marktteilnehmer haben sich dieser freiwilligen Zertifizierung angeschlossen. Diese Regelung umfasst Anforderungen in Bezug auf die Qualität des Rohmaterials (nur ganze HOG-Erzeugnisse werden akzeptiert), den Ort der Verarbeitung (alle Verarbeitungsschritte müssen in Frankreich erfolgen) usw.

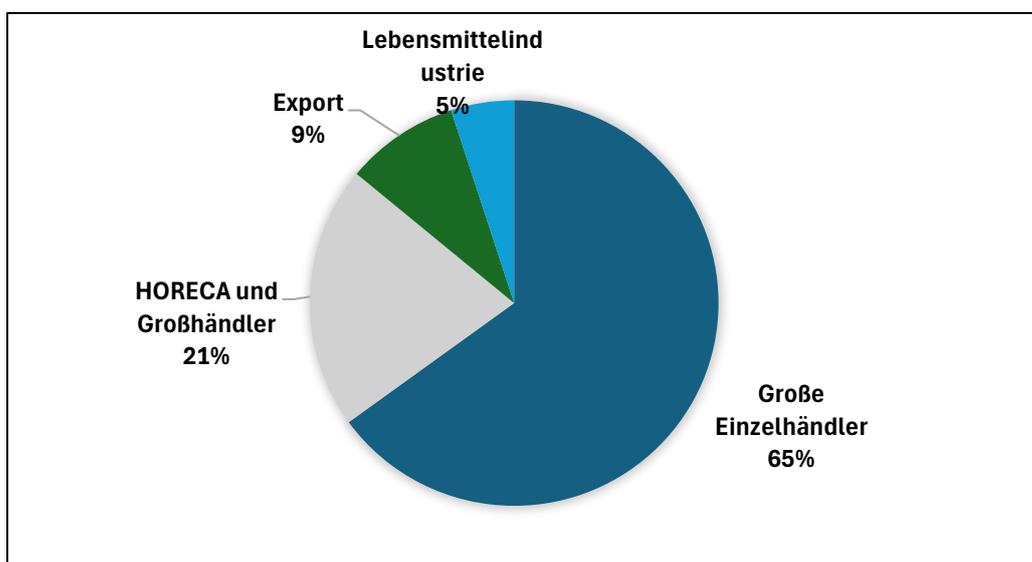


Der französische Markt ist unterteilt in Verarbeitermarken, vor allem für Produkte des oberen Marktsegments, und Einzelhandelsmarken, die hauptsächlich auf Produkte des unteren und mittleren Marktsegments ausgerichtet sind.

In der Weihnachtszeit passen die Verarbeiter ihr Angebot an und bieten größere verpackte Produkte an (Packungen mit 8, 10 und 12 Scheiben), während das Angebot in der übrigen Zeit des Jahres hauptsächlich aus klein verpackten Produkten besteht (Packungen mit 4 Scheiben).

Nach Angaben der ADEPALE werden 91% der französischen Räucherlachsproduktion auf dem heimischen Markt vertrieben, während nur 9% exportiert werden (hauptsächlich nach Italien). Der großflächige Einzelhandel ist der wichtigste Absatzkanal für die französische Produktion (65% der Räucherlachsproduktion), gefolgt von HORECA und den Großhändlern (21% der französischen Räucherlachsproduktion).

Abbildung 6: Aufschlüsselung des Absatzes der französischen Räucherwarenproduktion (Menge in Tonnen)



Quelle: ADEPALE

3.2.2 Verbrauch

Der französische Markt ist gekennzeichnet durch hohe Qualitätsansprüche der Verbraucher, saisonale Spitzen in der Weihnachtszeit und eine Vorliebe für im Land geräucherte Produkte, wie Befragungen, Desk Research und Statistiken belegen.

Frankreich ist einer der größten Verbraucher von Räucherlachs in Europa (siehe sichtbarer Verbrauch der EU-Mitgliedstaaten im Abschnitt 2.3.3).

Die Preise im Einzelhandel variieren je nach den folgenden Faktoren:

- Marke: Wie bereits erwähnt, konzentrieren sich Verarbeitermarken in der Regel auf High-End-Produkte, während Einzelhandelsmarken in der Regel Einstiegs- und Mittelklasseprodukte anbieten. Dies spiegelt sich auch in der Preisgestaltung wider, denn die Preise für Verarbeitermarken sind höher als die für Einzelhandelsmarken, selbst für Produkte ähnlicher Qualität.
- Rohmaterial (aufgetaut oder frisch): Produkte aus frischem Lachs werden in der Regel zu höheren Preisen verkauft als Produkte aus Lachs, der vor der Verarbeitung aufgetaut wurde.
- Zertifizierungssysteme: Produkte mit der Kennzeichnung „Fumé en France“ werden zu höheren Preisen verkauft, insbesondere wenn sie mit anderen Zertifizierungen, wie dem Bio-Label, kombiniert werden.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Räucherlachs in der EU

- Andere Verarbeitungsmerkmale: Faktoren wie die Räuchermethode und die Art des verwendeten Holzes beeinflussen ebenfalls den Preis.

Den Befragungen zufolge hat sich die Nachfrage auf hochwertige Produkte verlagert. Zertifizierungssysteme wie das „Fumé en France“¹⁴ und das französische Zertifizierungssystem „Label Rouge“ spielen eine wichtige Rolle bei der Aufrechterhaltung hoher Standards in den Bereichen Produktion, Tierschutz und ökologische Nachhaltigkeit.

90% der französischen Verbraucher essen Räucherlachs, wobei die große Mehrheit ihn als unverzichtbaren Bestandteil ihrer Festtagsmahlzeiten betrachtet. Drei Viertel der Verbraucher bevorzugen Produkte mit dem Etikett „Fumé en France“¹⁵.

Die Nachfrage nach Räucherlachs in Frankreich ist über weite Strecken des Jahres stabil, mit einem starken Anstieg im Dezember (siehe Abbildung unten), der sich nicht wesentlich auf die Preise auswirkt, die relativ stabil bleiben.

Abbildung 7: Monatliche Entwicklung des Haushaltsverbrauchs von Räucherlachs in Frankreich (Menge und Preis) in den Jahren 2022 und 2023



Quelle: FranceAgriMer, basierend auf Kantar¹⁶

Nach Angaben von FranceAgriMer (auf der Grundlage von Kantar) ist Räucherlachs bei jungen Menschen unter 35 Jahren weniger beliebt, während der Verbrauch in älteren Altersgruppen weiter verbreitet ist, was sich durch den hohen Preis und das Image eines Luxusprodukts erklären lässt.

Geräucherter Lachs nimmt eine beherrschende Stellung auf dem Räucherfischmarkt ein. Obwohl es geräucherte Forellen und Heringe gibt, behält Räucherlachs im Jahr 2023 eine dominante Durchdringungsrate von etwa 57%, basierend auf Daten zum Verbrauch in Haushalten¹⁷.

3.3 Preisweitergabe in der Lieferkette

3.3.1 Preise von Rohstoffen

In den letzten fünf Jahren (2019–2023) schwankte der Durchschnittspreis der nach Frankreich eingeführten Rohstoffe zwischen 5,98 EUR/kg (im Jahr 2020) und 9,27 EUR/kg (im Jahr 2023). Der Einfuhrpreis ist je nach eingeführter Ware unterschiedlich. Frische oder gekühlte Filets von pazifischem oder atlantischem Lachs werden zu Preisen eingeführt, die über dem Durchschnittspreis für Rohware liegen. Im Jahr 2023 wurden Filets zu einem Preis von 12,30 EUR/kg eingeführt, während frischer ganzer

¹⁴ <https://saumonfumeinfo.fr/nos-engagements/le-logo-et-la-charte-du-saumon-fume-en-france-en-synthese/>

¹⁵ <https://saumonfumeinfo.fr/les-francais-en-sont-fans/saumon-fume-monde-laime/>

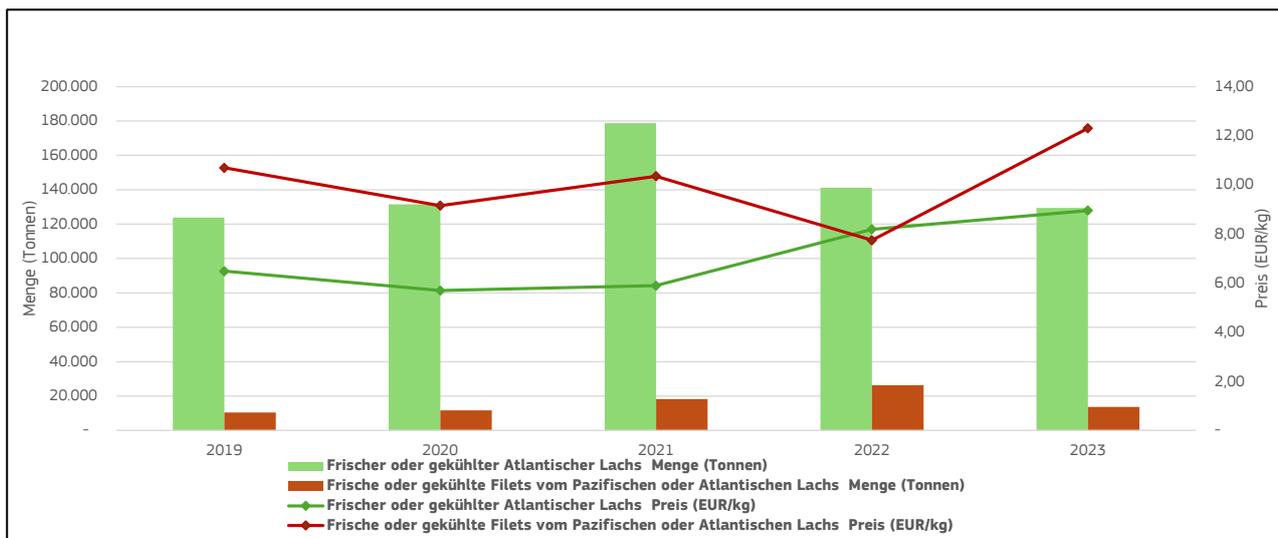
¹⁶ https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/74286/document/STA_MER_CONSO_2023.pdf?version=3

¹⁷ https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/74286/document/STA_MER_CONSO_2023.pdf?version=3

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Räucherlachs in der EU

Atlantischer Lachs (HOG), der den Großteil der französischen Lachseinfuhren für die Räucherindustrie ausmacht, zu einem Preis von 8,95 EUR/kg eingeführt wurde. Aus Gesprächen mit französischen Verarbeitern ging jedoch hervor, dass aus Norwegen importierte Lachsfilets in der Regel von geringerer Qualität sind als ganze HOG-Fische und häufig als „Produktionslachs“¹⁸ bezeichnet werden, was Produkte mit geringerer Qualität einschließt, und daher nach norwegischem Recht nur als Filets exportiert werden dürfen¹⁹. Diesen Gesprächen zufolge ist die norwegische Produktion durch einen Anstieg des Anteils von „Produktionslachs“ gekennzeichnet, was eine Herausforderung für das Angebot an ganzem HOG-Lachs und die Preise darstellen könnte. Die letzten fünf Jahre waren durch einen allgemeinen Anstieg der Einfuhrpreise für Rohstoffe gekennzeichnet. Insbesondere die Preise für frischen ganzen HOG-Atlantiklachs sind zwischen 2019 und 2023 um 38% gestiegen.

Abbildung 8: Preise (EUR/kg) für Rohstoffe, die von der französischen Räucherindustrie im Zeitraum 2019-2023 verwendet werden



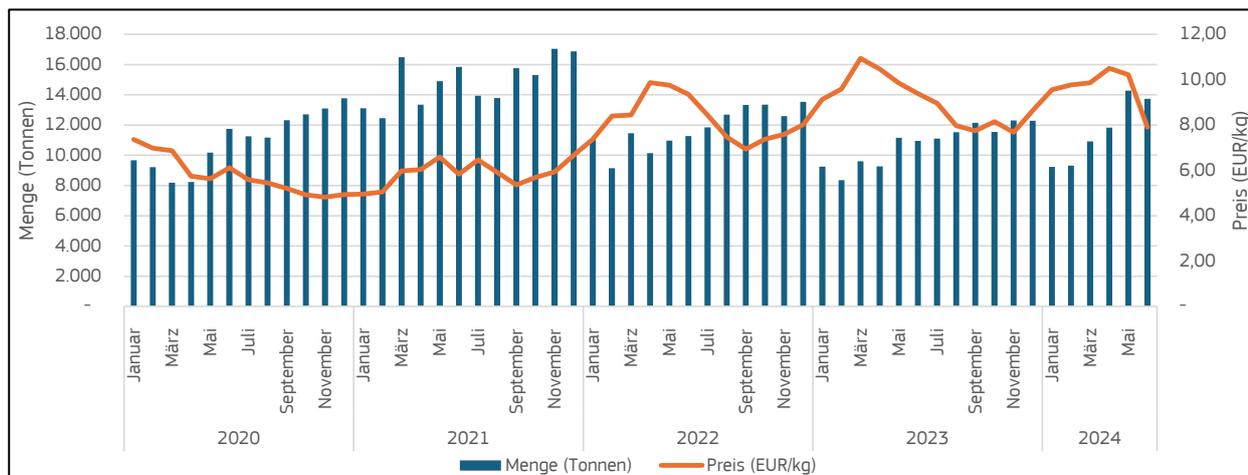
Quelle: Eurostat-Comext

Aus den monatlichen Einfuhrdaten geht hervor, dass die Einfuhrpreise seit 2022 im Zeitraum März-April-Mai eines jeden Jahres einen Höchststand erreichen, der mit einem Rückgang der Einfuhrmengen einhergeht.

¹⁸ Der norwegische Lachs wird je nach Qualität in drei Klassen eingeteilt: Superior, Normal, Produktion. Nach einer norwegischen Rechtsvorschrift muss die Produktion der dritten Klasse (d.h. Lachs in Produktionsqualität) vor dem Verkauf und der Ausfuhr filetiert werden.

¹⁹ <https://www.seafoodsource.com/news/processing-equipment/norways-production-grade-salmon-controversy-driving-up-prices>

Abbildung 9: Monatliche Einfuhren von frischem, ganzem Atlantischen Lachs (HOG) nach Frankreich zwischen Januar 2020 und Juni 2024 (Menge und Preis)



Quelle: Eurostat-Comext

3.3.2 Einfuhrpreise für Räucherlachs

Die nachstehende Tabelle enthält die Mengen und Preise der Räucherlachseinfuhren nach Frankreich, aufgeschlüsselt nach den wichtigsten Lieferanten. Je nach Lieferland und Einfuhrmenge sind erhebliche Preisschwankungen zu beobachten. Im Jahr 2023 lagen die Einfuhrpreise zwischen 9,65 EUR/kg für Einfuhren aus Norwegen (Schweden in der offiziellen Statistik) und 22,77 EUR/kg für Einfuhren aus Belgien. In den letzten zwei Jahren sind die Einfuhren von Räucherlachs aus Norwegen erheblich gestiegen, und zwar von 73 Tonnen im Jahr 2020 auf 3.741 Tonnen im Jahr 2023. Geräucherter Lachs aus Norwegen wird zu Preisen eingeführt, die nahe an den Rohstoffpreisen liegen. Die Befragungen ergaben, dass es sich bei diesen Mengen um preisgünstigen Räucherlachs handelt, der in großen Mengen eingeführt und in Frankreich verpackt wird. Diesen Befragungen zufolge ist dieses Produkt von geringerer Qualität als französisch geräucherter Lachs.

Tabelle 17: Menge und Preise von Räucherlachseinfuhren nach Frankreich (2020-2023)

	2020		2021		2022		2023	
	Menge (Tonnen)	Preis (EUR/kg)						
Schweden (Norwegen)	73	14,16	136	10,09	3.855	8,78	3.741	9,65
Polen	3.755	12,87	4.582	11,81	3.022	14,58	3.079	17,79
Vereinigtes Königreich	1.371	10,73	2.395	15,35	2.232	15,07	1.875	15,90
Deutschland	1.029	13,67	1.508	13,34	1.813	15,53	1.268	16,94
Litauen	614	13,06	772	12,43	832	15,59	1.228	16,51
Belgien	1.118	17,65	1.168	17,79	1.290	20,13	876	22,77

Quelle: Eurostat-Comext

3.3.3 Ausfuhrpreise

Die Ausfuhrpreise schwankten zwischen 2020 und 2023 erheblich, wobei die Schwankungen vom Bestimmungsort und der ausgeführten Menge abhingen. Allerdings war ein allgemeiner Aufwärtstrend bei den Ausfuhrpreisen zu beobachten, der sich besonders im Jahr 2023 bemerkbar machte. Dieser Anstieg ist auf steigende Produktionskosten zurückzuführen, die sich auf die Ab-Werk-Preise (siehe

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Räucherlachs in der EU

nachstehenden Abschnitt über den Ab-Werk-Preis) und die Preisgestaltung in der gesamten Wertschöpfungskette auswirkten.

Tabelle 18: Menge und Preise von Räucherlachsausfuhren aus Frankreich (2020-2023)

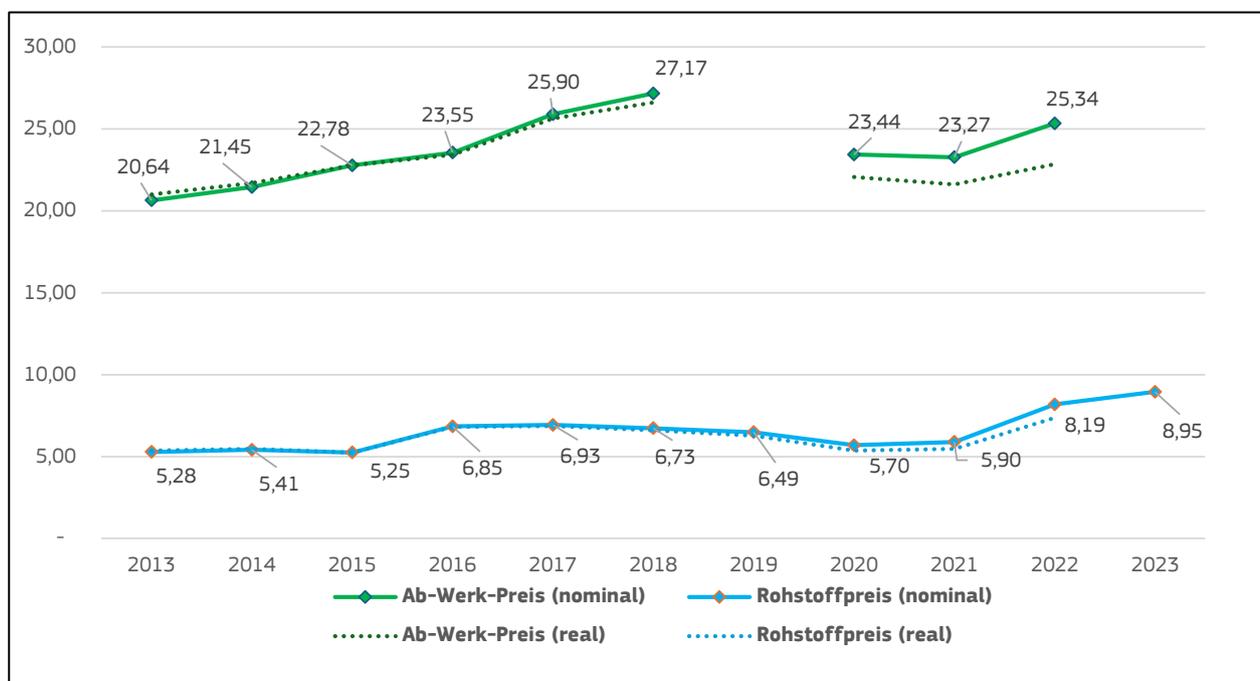
	2020		2021		2022		2023	
	Menge (Tonnen)	Preis (EUR/kg)						
Italien	589	20,48	1.264	19,12	1.078	19,10	796	22,05
Belgien	247	33,76	401	25,28	392	27,92	443	28,60
Spanien	53	14,29	693	13,65	230	19,00	363	18,24
Schweiz	334	33,07	381	35,00	367	37,91	349	40,16
Andere	601	14,52	1.275	14,46	1.269	14,66	1.113	18,30
Gesamt	1.824	22,44	4.014	18,82	3.336	20,51	3.065	23,25

Quelle: Eurostat-Comext

3.3.4 Ab-Werk-Preis

Wie bereits erwähnt, ist die französische Räucherlachsproduktion im Zeitraum 2013-2022 mengenmäßig (-46%) und wertmäßig (-34%) zurückgegangen, während die Verkaufspreise real um 9% gestiegen sind. Dieser Anstieg könnte auf den Anstieg der Rohstoffpreise (Einfuhren von frischem, ganzem Atlantischen Lachs (HOG)) zurückzuführen sein, die real um 37% gestiegen sind, auch wenn der Anstieg bei den Preisen ab Werk weniger ausgeprägt ist.

Abbildung 10: Entwicklung der Ab-Werk-Preise und der Rohstoffpreise zwischen 2013 und 2022 (EUR/kg)



Quelle: Eurostat-Comext und Eurostat-Prodcom

3.3.5 Einzelhandelspreise

Haushaltsverbrauch von Räucherlachs (FranceAgriMer, auf der Grundlage von Kantar)

Der Verbrauch der französischen Haushalte an Räucherlachs wurde auf 16.256 Tonnen geschätzt. Die Verbrauchsmengen stiegen zwischen 2019 und 2021, sind aber seit 2022 rückläufig, was mit einem starken Anstieg der Einzelhandelspreise von 34,21 EUR/kg auf 38,54 EUR/kg einherging. Dabei handelt es sich um Durchschnittspreise, hinter denen sich eine erhebliche Schwankung verbergen kann. Außerdem sind die Preise in diesem Abschnitt (auf der Grundlage der Kantar-Daten) niedriger als die Preise auf den Websites des E-Commerce (Tabelle 15).

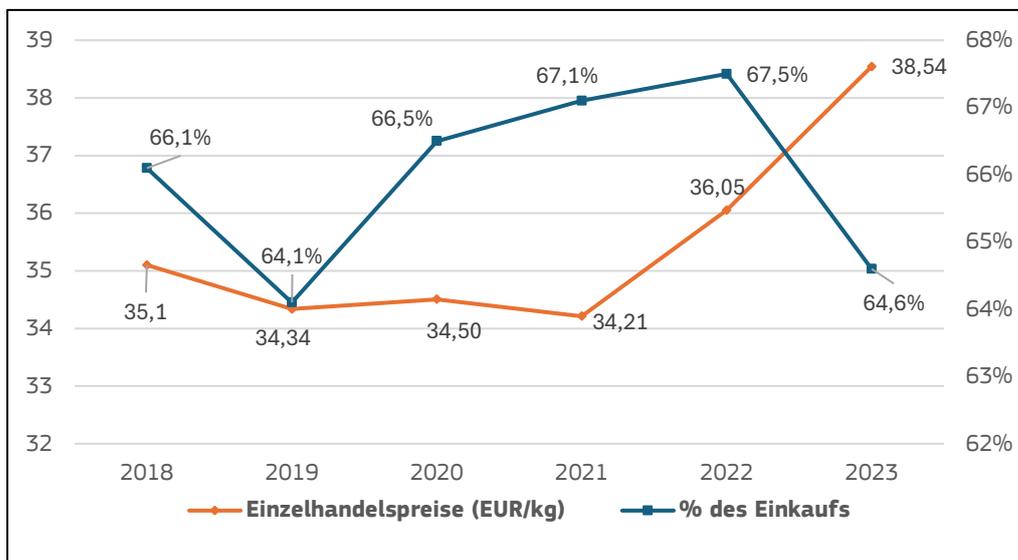
Tabelle 19: Haushaltsverbrauch von Räucherlachs in Frankreich zwischen 2019 und 2023

	2019	2020	2021	2022	2023	Entw. 2023/19
Menge (Tonnen)	16.246	17.510	18.687	17.726	16.256	0%
Wert (1.000 EUR)	557.854	604.180	639.344	639.056	626.565	+12%
Preis (EUR/kg)	34,34	34,50	34,21	36,05	38,54	+12%

Quelle: FranceAgriMer, basierend auf Kantar

Kantar liefert einige Hinweise auf das Verhältnis zwischen Preis und Kaufniveau. Die nachstehende Abbildung veranschaulicht diesen Zusammenhang und macht deutlich, dass der signifikante Anstieg von 4,3 EUR/kg, der in den Jahren 2021 und 2023 in zwei aufeinanderfolgenden Jahren zu beobachten war, im Jahr 2023 zu einem deutlichen Rückgang des Kaufniveaus führte.

Abbildung 11: Verhältnis zwischen Einzelhandelspreisen für Räucherlachs (EUR/kg) und Kaufniveau (%)

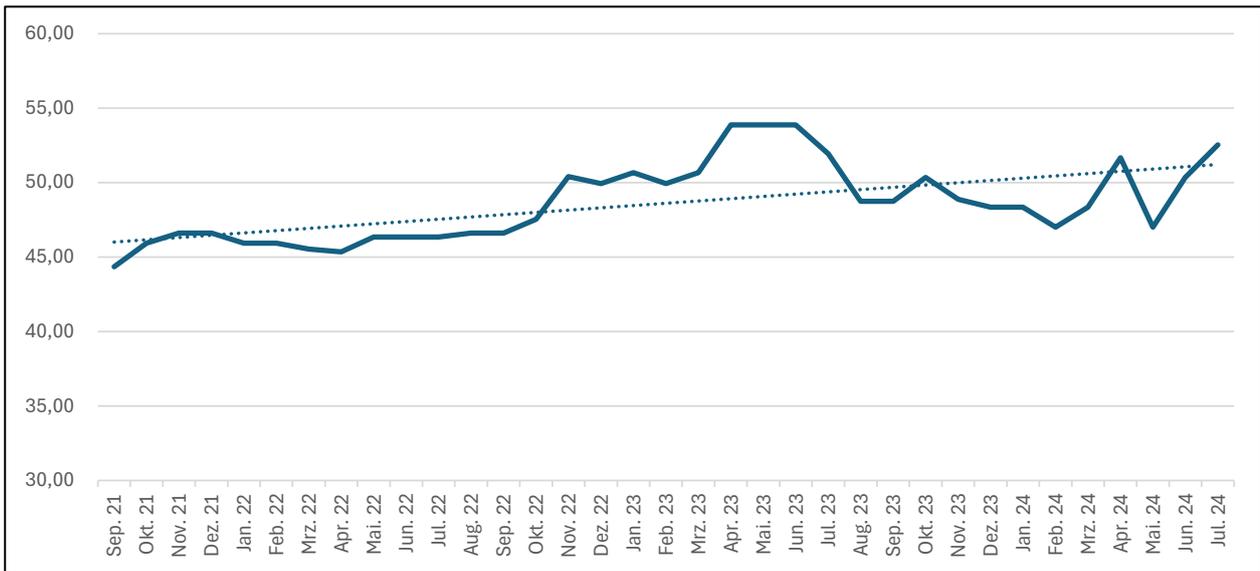


Quelle: FranceAgriMer, basierend auf Kantar

Preise im Groß Einzelhandel (EUMOFA basiert auf der automatischen Überwachung von Online-Shops)

Ausgehend von der Beobachtung der Einzelhandelspreise in der EUMOFA auf den Websites der Groß Einzelhändler bewegte sich der Preis für Räucherlachs zwischen September 2021 und Juli 2024 zwischen 44,33 EUR/kg und 53,87 EUR/kg. Diese Daten zeigen einen deutlichen Anstieg der Einzelhandelspreise um 18%. Bei den aus der Überwachung von Online-Shops ermittelten Preisen handelt es sich um Durchschnittspreise, hinter denen sich je nach Art der Produkte, der Herkunft und der zugehörigen Labels erhebliche Preisunterschiede verbergen können, wie im folgenden Abschnitt gezeigt wird.

Abbildung 12: Entwicklung der mittleren Einzelhandelspreise für Räucherlachs in Frankreich zwischen September 2021 und Juli 2024 (EUR/kg)



Quelle: EUMOFA - Einzelhandelspreise im Online-Shop

Preise im Groß Einzelhandel (Online-Umfrage)

Die nachstehende Tabelle, die auf einer manuellen Online-Umfrage basiert, zeigt die Vielfalt der Räucherlachsprodukte und -preise im französischen Groß Einzelhandel:

Tabelle 20: Einzelhandelspreise für Räucherlachs im französischen Groß Einzelhandel (September 2023)

Rohmaterial Herkunft	Rohmaterial Konservierungsart	Ort der Verarbeitung	Zugehöriges Label	Marke	Größe	Preis (EUR/Stück)	Preis (EUR/kg)
Aquakultur - Norwegen	Aufgetaut	Frankreich	Kein Label	Marke des Einzelhändlers	200 g	4,95	24,75
Aquakultur - Norwegen	Aufgetaut	Frankreich	Kein Label	Marke des Einzelhändlers	6 Scheiben - 200 g	5,99	29,95
Aquakultur - Norwegen	Frisch	Frankreich	Fumé en France	Marke des Verarbeiters	4 Scheiben - 200 g	10,99	39,25
Aquakultur - Norwegen	Frisch	Frankreich	ASC	Marke des Einzelhändlers	4 Scheiben - 140 g	5,99	42,75
Aquakultur - Norwegen	Frisch	Frankreich	Kein Label	Marke des Einzelhändlers	4 Scheiben - 140 g	6,25	44,64
Aquakultur - Norwegen	Frisch	Frankreich	ASC	Marke des Verarbeiters	4 Scheiben - 120 g	5,75	47,92
Aquakultur - Norwegen	Frisch	Frankreich	Fumé en France	Marke des Verarbeiters	6 Scheiben - 215 g	10,46	48,65
Aquakultur - Irland/ Schottland / Norwegen	Frisch	Frankreich	Ökologisch/ biologisch	Marke des Einzelhändlers	4 Scheiben - 140 g	6,89	49,21
Aquakultur - Norwegen	Frisch	Frankreich	Fumé en France	Marke des Verarbeiters	4 Scheiben - 140 g	7,48	53,43
Aquakultur - Norwegen	Frisch	Frankreich	Filière qualité carrefour	Marke des Einzelhändlers	2 Scheiben - 70 g	3,79	54,14
Nicht genannt	Nicht genannt	Frankreich	Ökologisch/ biologisch / Produit en Nouvelle Aquitaine	Marke des Verarbeiters	2 Scheiben - 100 g	5,85	58,50
Wild - Pazifischer Lachs	Aufgetaut	Frankreich	ASC / Fumé en France	Marke des Verarbeiters	6 Scheiben - 180 g	11,38	63,22
Aquakultur - Norwegen	Frisch	Frankreich	Fumé en France	Marke des Verarbeiters	2 Scheiben - 75 g	4,79	63,87
Aquakultur - Irland/ Schottland / Norwegen	Frisch	Frankreich	Ökoologisch/ biologisch / Fumé en France	Marke des Verarbeiters	6 Scheiben - 180 g	13,99	77,72

Quelle: Basierend auf einer Stichprobe von E-Commerce-Websites großer Einzelhändler

3.3.6 Preisweitergabe

Die folgende Tabelle und Abbildung enthalten verfügbare Informationen über Kosten und Margen in der französischen Lachsräucherindustrie, wobei die Preisweitergabe entlang der Lieferkette hervorgehoben wird.

Die Analyse der Preisweitergabe für Räucherlachs auf dem französischen Markt stützt sich auf amtliche Statistiken und Berechnungen der EUMOFA. Diese Berechnungen wurden mit dem französischen Verband der Verarbeiter erörtert. Die Tabelle bezieht sich auf Daten aus dem Jahr 2022, da dies das Jahr mit den neuesten verfügbaren Daten ist. Nach Angaben des französischen Verarbeiterverbands bleibt die Aufteilung zwischen Kosten und Margen für die verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette (Rohstoff, Verarbeitung, Einzelhandel) auch im Jahr 2024 gültig, auch wenn weiterhin ein Anstieg der Rohstoffpreise zu beobachten ist.

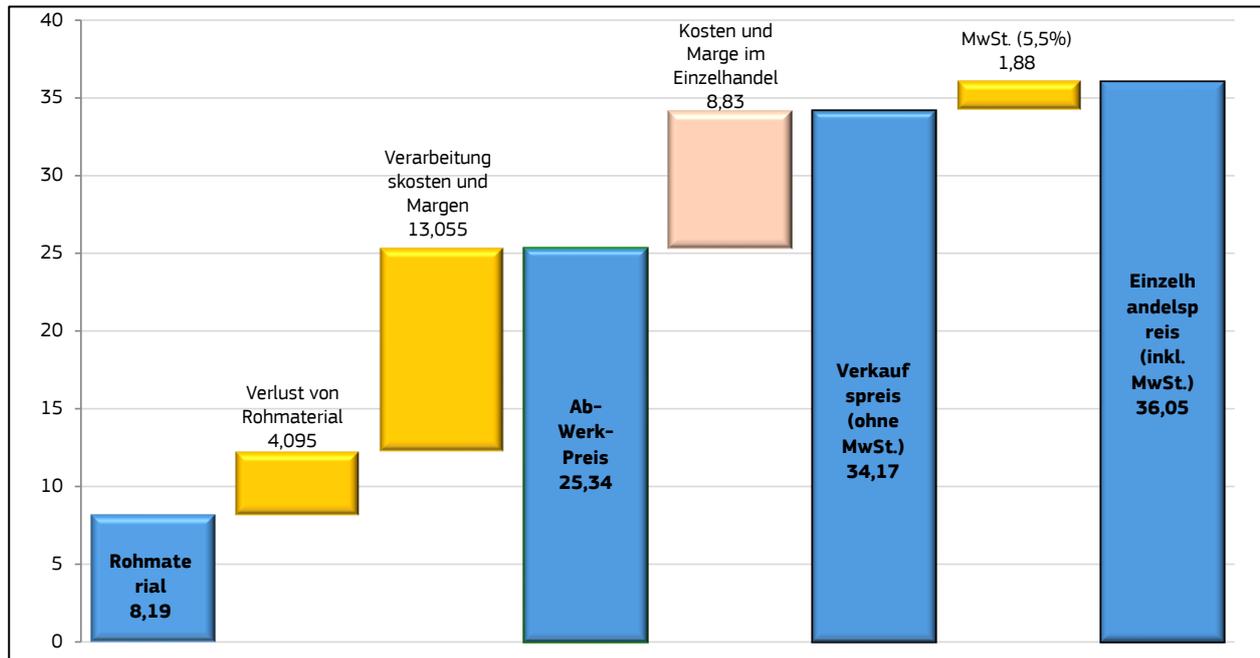
Tabelle 21: Kosten und Margen in der Räucherlachsindustrie in Frankreich (2022)

	Preis (EUR/kg)	% des Endpreises	Quelle:
Rohmaterial (1)	8,19	21%	Statistik
Verlust von Rohstoffen (2)	4,10	11%	Berechnung
Verarbeitungskosten und Margen	13,06	34%	Berechnung
Ab-Werk-Preis (3)	25,34	66%	Statistik
Kosten und Marge im Einzelhandel	11,19	29%	Berechnung
Einzelhandelspreis (ohne MwSt.)	36,53	95%	Berechnung
MwSt. (5,5%)	2,01	5%	Berechnung
Einzelhandelspreis (inkl. MwSt.) (4)	38,54	100%	Statistik

Anmerkungen und Quellen:

- (1) Der Rohstoffpreis entspricht dem von COMEXT berechneten Jahresdurchschnittspreis für importierten frischen Atlantischen Lachs (HOG ganz).
- (2) Der Verlust von Rohstoffen bei der Verarbeitung wird von der EUMOFA auf 50% geschätzt und durch Befragungen bestätigt. Ausgehend von einem Durchschnittspreis von 12,29 EUR/kg für aus Norwegen eingeführten Atlantischen Lachs werden die Nettokosten des Rohmaterials unter Berücksichtigung der Verarbeitungsverluste (Kopf, Innereien, Schleim, Gräten, Austrocknung...) auf 18,45 EUR/kg geschätzt.
- (3) Der durchschnittliche Ab-Werk-Preis wird von Eurostat-Prodcom berechnet.
- (4) Durchschnittlicher Einzelhandelspreis aus nationalen Verbraucherpanels (Kantar).

Abbildung 13: Preisweitergabe für im Einzelhandel verkauften Räucherlachs in Frankreich (2022)



Quelle: EUMOFA-Ausarbeitung

Eine frühere EUMOFA-Preisstrukturanalyse für Räucherlachs in Frankreich wurde 2013 durchgeführt²⁰, die mit der vorliegenden Preisstrukturanalyse verglichen werden kann. Der Vergleich zeigt einen deutlichen Anstieg des Endpreises (+38,1%) und Veränderungen in der Verteilung des Wertes auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette. Der Anteil des Rohmaterials am Endpreis ist um 3 Punkte von 20% (5,3 EUR/kg) auf 23% (8,19 EUR/kg) gestiegen, ebenso wie der Anteil der Einzelhandelskosten und Marge um 8 Punkte von 16% (4,1 EUR/kg) auf 24% (8,83 EUR/kg). Dies hat sich auf die Kosten und Margen der Industrie ausgewirkt, deren Anteil am Endpreis um 9 Punkte von 59% bei 15,3 EUR/kg auf 48% bei 17,15 EUR/kg gesunken ist.

Die französische Beobachtungsstelle für Preise und Margen („Observatoire de la formation des prix et des marges“ (OFPM)²¹), entwickelt von FranceAgriMer, hat auch eine Analyse der Preise entlang der Wertschöpfungskette für Räucherlachs für den Zeitraum 2015–2021 durchgeführt. Die Ergebnisse der OFPM und der oben dargestellten Preisstrukturanalysen sind kohärent, aber nicht vollständig vergleichbar, da es Unterschiede in den angewandten Methoden gibt (in Bezug auf den zeitlichen Umfang und die Quellen). Insbesondere die Rohstoffpreise wurden aus einer anderen Quelle und in einem anderen Umfang berechnet²², was dazu führte, dass die OFPM-Analyse deutlich höhere Preise ergab als die EUMOFA-Analyse.

Was den Trend bei der Verteilung der Kosten und Margen angeht, so stimmen die OFPM-Ergebnisse mit der EUMOFA-Analyse überein. Die OFPM beobachtet im Zeitraum 2015–2021 auch einen Anstieg des

²⁰ https://eumofa.eu/documents/20124/44880/Price+structure_Smoked+salmon+in+FR.pdf/bb2c0ea3-53d7-4cca-a4ad-a349982a2cf1?t=1600420673086

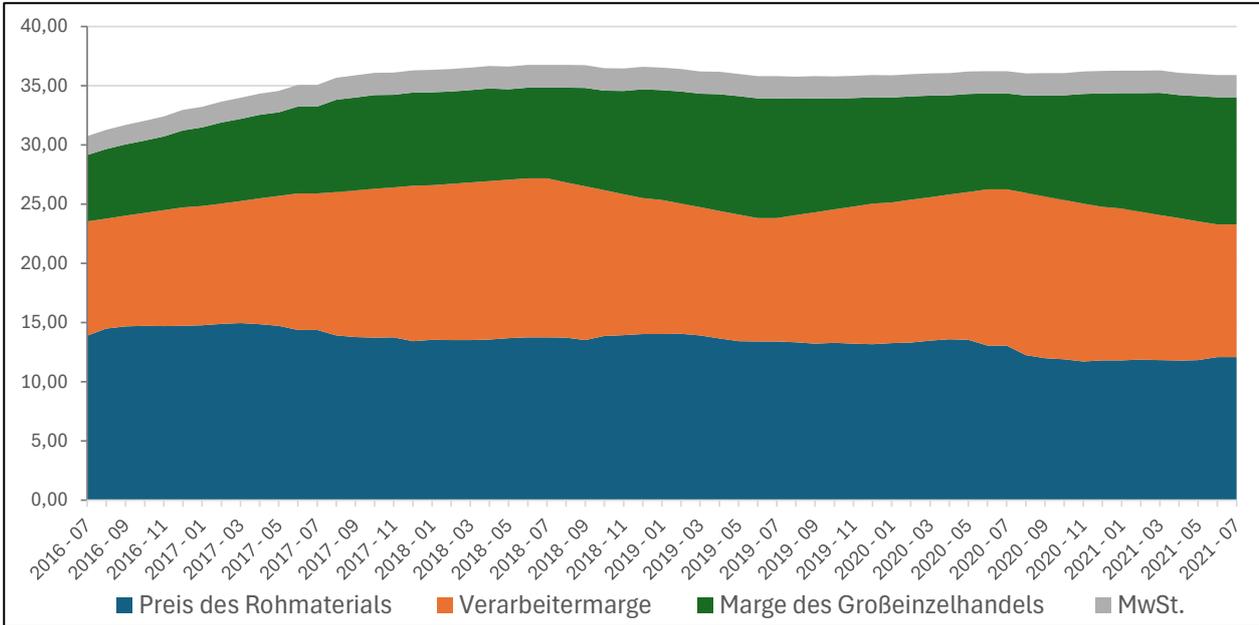
²¹ Daten verfügbar von Juli 2015 bis Juli 2021: <https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/resultats-par-domaine/P%C3%A0che+et+aquaculture-Produits+de+la+p%C3%A0che+et+de+l%27aquaculture-4-19-T>

²² Weitere Einzelheiten zur OFPM-Methodik sind im folgenden Dokument (S. 331) zu finden: https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/sites/default/files/pictures/rapport_ofpm_2023_avec_couv_0.pdf; insbesondere berücksichtigte die OFPM die Einfuhren von frischem und gefrorenem ganzen Lachs aus einer Auswahl von Ursprungsländern, während die EUMOFA die Einfuhren von frischem ganzen Lachs aus allen Ursprungsländern berücksichtigte.

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Räucherlachs in der EU

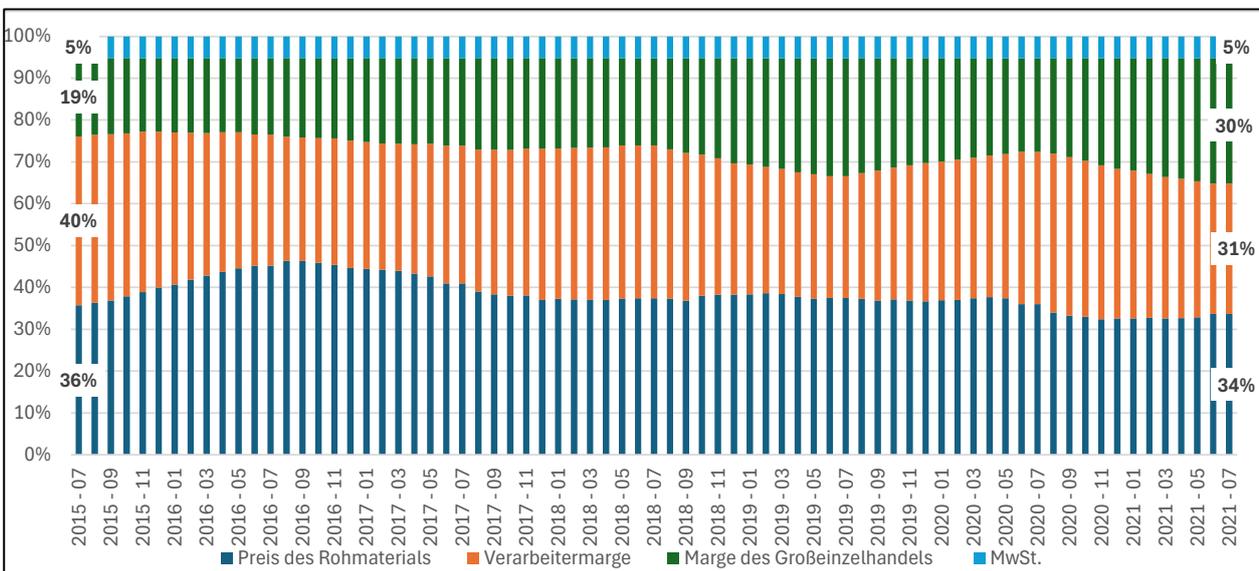
Anteils der Kosten und Margen des Einzelhandels am Endpreis von Räucherlachs (von 19% auf 30%) und einen Rückgang des Anteils der Kosten und Margen der Industrie (von 40% auf 31%). Gemäß OFPM ist der Anteil der Rohstoffkosten mit rund 35% über diesen Zeitraum stabil geblieben.

Abbildung 14: Monatliche Entwicklung der Preise und Margen für geräucherte Lachsprodukte in Frankreich (Nominalpreis in EUR/kg, 2015-2021)



Quelle: EUMOFA, basierend auf Europanel-Daten

Abbildung 15: Monatliche Entwicklung der Preise und Margen für geräucherte Lachsprodukte in Frankreich (Anteil am Nominalpreis in %, 2015-2021)



Quelle: EUMOFA, basierend auf Europanel-Daten

4. DER DEUTSCHE MARKT

4.1 Struktur der Lieferkette

4.1.1 Versorgung

Produktion und Einfuhr von Rohstoffen

Zu den Rohstoffen für in Deutschland verarbeiteten Räucherlachs gehören ganzer frischer und gefrorener Lachs, ausgenommen mit Kopf (ganz HOG), und in Filets. Die deutsche Produktion deckt eine breite Palette von Produkten ab, die von Billig- bis zu Premiumprodukten reicht sowohl manuelle als auch maschinelle Verarbeitungsprozesse umfasst. Die Versorgung ist vollständig von Einfuhren abhängig. Die Gesamtproduktmenge des potenziellen Rohstoffs erreicht im Jahr 2023 100.544 Tonnen, von denen der größte Teil unverarbeitet verkauft und ein Teil tatsächlich für die Räucherlachsherstellung verwendet wird.

Tabelle 22: Potenzielle Rohstoffmenge für die Räucherlachsherstellung in Deutschland

KN-8	Eingeführte Erzeugnisse	2020	2021	2022	2023
3021300	Frischer oder gekühlter Pazifischer Lachs	293	332	442	521
3021400	Frischer oder gekühlter Atlantischer Lachs	53.886	55.237	53.021	42.938
3031100	Gefrorener Sockeye-Lachs	3.398	4.973	3.605	1.676
3031200	Gefrorener Pazifischer Lachs	1.977	1.110	1.221	994
3031300	Gefrorener Atlantischer Lachs	2.658	2.285	1.753	1.738
3044100	Frische oder gekühlte Lachsfilets	23.692	22.540	29.002	26.269
3048100	Gefrorene Lachsfilets	31.542	30.539	30.747	26.407
Gesamt		117.446	117.015	119.790	100.544

Quelle: Eurostat-Comext

Befragungen zufolge verwendet der deutsche Verarbeitungssektor zwischen 12.000 und 16.000 Tonnen ganzen HOG-Fisch und weniger als 3.000 Tonnen Fischfilet für die Herstellung von Räucherlachs. Unternehmen mit manueller Verarbeitung neigen dazu, mehr Filets als Rohmaterial zu verwenden.

Die Produktion von Räucherlachs in Deutschland erreichte im Jahr 2022 8.418 Tonnen. Aus den Befragungen geht hervor, dass die Produktion in den Händen von drei Hauptverarbeitern liegt.

Importe von Räucherlachs

Im Jahr 2023 ist Polen mit 15.858 Tonnen (62% der Gesamteinfuhrmenge) für 287 Millionen EUR (63% des Wertes) der Hauptlieferant von Räucherlachs, gefolgt von Litauen (15% der Menge, 16% des Wertes), Dänemark (8% der Menge) und den Niederlanden (6% der Menge). Den Befragungen zufolge ist in den Einfuhren von Räucherlachs aus Dänemark ein Anteil von Räucherlachs enthalten, der aus Norwegen eingeführt und dann in andere EU-Länder exportiert wird. Die anderen Hauptlieferanten sind Belgien, Frankreich und Irland. Im Jahr 2023 liegt der Durchschnittspreis für importierten Räucherlachs bei 17,82 EUR/kg. Von den Hauptlieferanten wird Räucherlachs aus Dänemark zu niedrigeren Preisen eingeführt (15,87 EUR/kg) als Räucherlachs aus Litauen (18,42 EUR/kg).

Tabelle 23: Importe von Räucherlachs nach Lieferländern im Jahr 2023

	Menge (Tonnen Produktgewicht)	Anteil an der Menge	Wert (1.000 EUR)	Anteil am Wert	Durchschnittspreis (EUR/kg)
Polen	15.858	62%	287.317	63%	18,12
Litauen	3.886	15%	71.578	16%	18,42
Dänemark	2.159	8%	34.276	8%	15,87
Niederlande	1.494	6%	26.156	6%	17,51
Belgien	1.098	4%	20.308	4%	18,50
Frankreich	519	2%	5.563	1%	10,73
Irland	333	1%	4.380	1%	13,14
Andere	146	1%	4.734	1%	32,43
Gesamt	25.493	100%	454.310	100%	17,82

Quelle: Eurostat-Comext

Die folgende Tabelle zeigt einen Rückgang der gesamten deutschen Importe von Räucherlachs von 2019 bis 2023, mit einem Gesamtrückgang von 25%. Polen und Litauen, zwei der größten Lieferanten, verzeichneten erhebliche Rückgänge von 24% bzw. 52%. Im Gegensatz dazu stiegen die Einfuhren aus den Niederlanden um 60%, während die Veränderungen in Dänemark moderater ausfielen. Kleinere Anbieter wie Belgien und Frankreich verzeichneten ein bemerkenswertes Wachstum, wobei Belgien um 1.065% und Frankreich um 5.760% zulegen, allerdings von einem viel niedrigeren Ausgangspunkt aus. Dies könnte auf eine Verschiebung der Beschaffungsmuster hinweisen, bei der kleinere Anbieter Marktanteile gewinnen.

Tabelle 24: Entwicklung der Importe von Räucherlachs nach Hauptlieferanten zwischen 2019 und 2023 (Tonnen Produktgewicht)

	2019	2020	2021	2022	2023	Entw. 2023/2019
Polen	20.777	23.726	22.170	21.962	15.858	-24%
Litauen	8.148	7.072	4.940	4.062	3.886	-52%
Dänemark	2.413	1.634	1.959	2.523	2.159	-11%
Niederlande	931	817	1.630	921	1.494	+60%
Belgien	94	52	55	34	1.098	+1,065%
Frankreich	9	72	235	530	519	+5,760%
Irland	343	304	538	511	333	-3%
Andere	1.329	1.140	166	469	146	-89%
Gesamt	34.044	34.818	31.692	31.012	25.493	-25%

Quelle: Eurostat-Comext

Versorgung mit Räucherlachs

Im Jahr 2022 erreichte die nationale Versorgung mit Räucherlachs 39.430 Tonnen und 637 Millionen EUR. Auf die Einfuhren entfielen 31.012 Tonnen (79% des Angebots) im Wert von über 480 Millionen EUR (75% des Gesamtwerts). Auf die inländische Verarbeitung von Räucherlachs entfielen 8.418 Tonnen (21% der Gesamtmenge) im Wert von über 156 Millionen EUR (25% des Gesamtwerts). Der Durchschnittspreis der Einfuhren von Räucherlachs war deutlich niedriger (15,49 EUR/kg) als der Ab-Werk-Preis der inländischen Produktion (18,57 EUR/kg).

Tabelle 25: Deutsche Versorgung mit Räucherlachs (Tonnen Produktgewicht, 2022)

	Menge (Tonnen Produktgewicht)	Anteil an der Menge	Wert (1.000 EUR)	Anteil am Wert	Durchschnittlicher Preis (EUR/kg)
Import	31.012	79%	480.334	75%	15,49
Inlandsverarbeitung	8.418	21%	156.345	25%	18,57
Gesamt	39.430	100%	636.679	100%	16,15

Quelle: Eurostat-Comext, Eurostat-Prodcom

Im Jahr 2022 stieg die nationale Versorgung mit Räucherlachs im Vergleich zu 2021 mengenmäßig um 3% und wertmäßig um 28%. Die inländische Verarbeitung von Räucherlachs stieg mengenmäßig um 28%, während die Einfuhren einen leichten Rückgang von 2% verzeichneten. Zwischen 2018 und 2023 sank die nationale Versorgung mengenmäßig um 27%, wobei die Importe um 18% (wertmäßig -12%) und die inländische Produktion um 48% (wertmäßig -28%) zurückgingen.

Nach Angaben der Interessenvertreter ist der erhebliche Rückgang der deutschen Räucherlachsproduktion in den letzten fünf Jahren auf einen Anstieg der inländischen Produktionskosten (insbesondere der Energiekosten) zurückzuführen, der die Wettbewerbsfähigkeit gegenüber importiertem Räucherlachs verringert hat. Der Rückgang der Gesamtversorgung lag an einem allgemeinen Anstieg der Preise für Räucherlachs (aus deutscher Produktion, aber auch, in geringerem Maße, aus Einfuhren) und einem Rückgang des Verbrauchs.

Tabelle 26: Entwicklung der Importe und der inländischen Produktion in Menge und Wert

Indikator		2018	2019	2020	2021	2022	Entw. 2022/2021	Entw. 2022/2018
Menge (Tonnen Produktgewicht)	Import	37.979	34.044	34.818	31.692	31.012	-2%	-18%
	Produktion	15.705	10.230	7.392	6.557	8.418	+28%	-46%
	Gesamt	53.685	44.274	42.210	38.249	39.430	+3%	-27%
Wert (1.000 EUR)	Import	547.747	490.566	471.534	405.985	480.334	+18%	-12%
	Produktion	217.694	162.102	119.053	91.761	156.345	+70%	-28%
	Gesamt	765.441	652.668	590.587	497.746	636.679	+28%	-17%

Quelle: Eurostat-Comext, Eurostat-Prodcom

4.1.2 Exporte

Im Jahr 2023 erreichten die deutschen Ausfuhren von Räucherlachs 11.841 Tonnen im Wert von über 227 Millionen EUR. Die wichtigsten Zielländer waren Österreich (20% des Wertes), gefolgt von der Schweiz (16%) und Italien (13%). Der Durchschnittspreis für die Ausfuhr von Räucherlachs lag bei 19,19 EUR/kg, wobei es erhebliche Unterschiede zwischen den Bestimmungsländern gab. Die höchsten Preise wurden für Ausfuhren in die USA (22,38 EUR/kg) und die Schweiz (22,01 EUR/kg) erzielt, während die Preise für Italien (16,36 EUR/kg) und Frankreich (14,55 EUR/kg) niedriger waren. Die USA lagen als Bestimmungsland mengenmäßig an 6. Und wertmäßig an 4. Stelle.

Tabelle 27: Exporte von Räucherlachs nach Bestimmungsland (Tonnen Produktgewicht, 2023)

	Menge (Tonnen Produktgewicht)	Anteil an der Menge	Wert (1.000 EUR)	Anteil am Wert	Durchschnittspreis (EUR/kg)
Österreich	2.195	19%	44.793	20%	20,41
Schweiz	1.683	14%	37.036	16%	22,01
Italien	1.870	16%	30.588	13%	16,36
Vereinigte Staaten	838	7%	18.755	8%	22,38
Belgien	944	8%	18.591	8%	19,69
Niederlande	941	8%	18.240	8%	19,38
Frankreich	723	6%	10.522	5%	14,55
Andere	2.647	22%	48.669	21%	18,39
Gesamt	11.841	100%	227.195	100%	19,19

Quelle: Eurostat-Comext

Die nachstehende Tabelle zeigt einen allgemeinen Rückgang der Räucherlachsexporte aus Deutschland mit einem Gesamtrückgang von 15% zwischen 2022 und 2023 und einem Rückgang von 18% im Vergleich zu 2019. Österreich und Italien, zwei der größten Bestimmungsländer, verzeichneten im Jahr 2023 einen Rückgang von 14%. Die Schweiz und die USA waren jedoch bemerkenswerte Ausnahmen mit einem Exportwachstum von 20% bzw. 11% seit 2022. Während die Ausfuhren in Länder wie Belgien, die Niederlande und Frankreich deutlich zurückgingen, verzeichneten die USA das höchste langfristige Wachstum (+51% seit 2019). Den Interessenvertretern zufolge ist dieses Wachstum auf den guten Ruf des europäischen Lachses in Nordamerika, die begrenzten inländischen Produktionskapazitäten in den USA und Kanada und das geringere Angebot aus Chile zurückzuführen, das sowohl auf klimatische Faktoren (El Niño) als auch auf gesundheitliche Bedenken gegenüber der südamerikanischen Lachsproduktion (hauptsächlich aus Chile) zurückzuführen ist.

Tabelle 28: Entwicklung der Exporte nach Bestimmungsland (Tonnen Produktgewicht, 2019-2023)

	2019	2020	2021	2022	2023	Entw. 2022/2023	Entw. 2023/2019
Österreich	2.449	2.416	2.473	2.556	2.195	-14%	-10%
Italien	1.731	1.676	1.958	2.170	1.870	-14%	+8%
Schweiz	1.395	1.449	1.566	1.406	1.683	20%	+21%
Belgien	1.151	1.535	1.351	1.006	944	-6%	-18%
Niederlande	1.361	1.407	1.274	1.109	941	-15%	-31%
USA	555	876	869	755	838	11%	+51%
Frankreich	760	489	620	1.345	723	-46%	-5%
Andere	5.120	4.197	3.150	3.596	2.647	-26%	-48%
Gesamt	14.522	14.046	13.261	13.943	11.841	-15%	-18%

Quelle: Eurostat-Comext

4.1.3 Sichtbarer Verbrauch

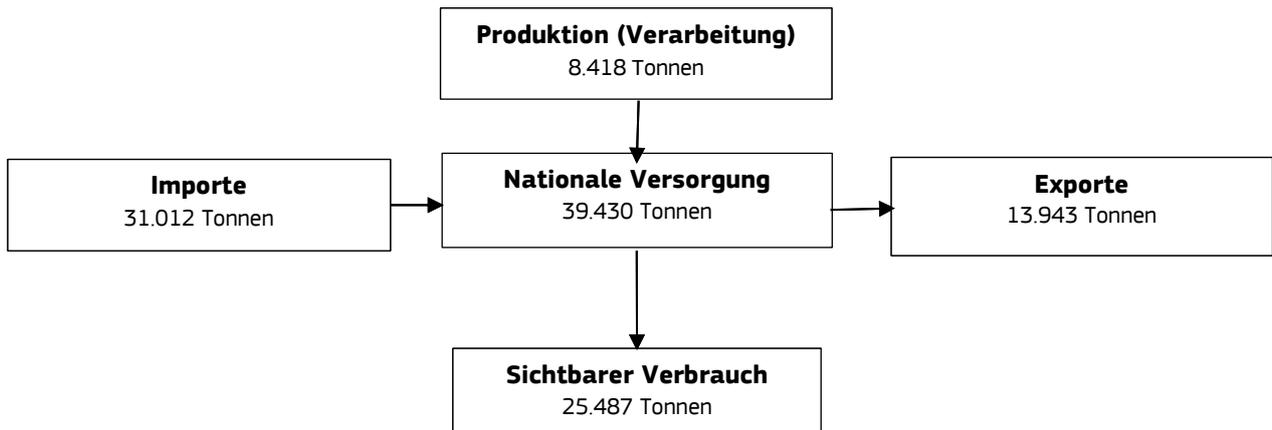
Der deutsche Markt für Räucherlachs wird für das Jahr 2022 auf 25.487 Tonnen geschätzt. Der sichtbare Verbrauch von geräuchertem Lachs stieg zwischen 2021 und 2022 um 2%, während er in den letzten zehn Jahren (2013-2022) insgesamt um 41% zurückging. Der Anstieg des Verbrauchs zwischen 2021 und 2022 ist auf einen Anstieg der inländischen Produktion (+28%) und eine Stabilität der Einfuhren (+2% im gleichen Zeitraum) zurückzuführen. Der deutliche Rückgang des Räucherlachsverbrauchs in Deutschland ist auf den gleichzeitigen Rückgang der inländischen Produktion und der Einfuhren (um -43% bzw. -20%) zurückzuführen, während die Ausfuhren im gleichen Zeitraum gestiegen sind (+34%).

Tabelle 29: Sichtbarer Verbrauch von Räucherlachs im Jahr 2022 (Tonnen Produktgewicht)

	Menge	Entw. 2021/2022	Entw. 2013/2022
Produktion (Verarbeitung)	8.418	+28%	-43%
Import	31.012	-2%	-20%
Versorgung	39.430	+3%	-27%
Export	13.943	+34%	+34%
Sichtbarer Verbrauch	25.487	+2%	-41%

Quelle: Eurostat-Prodcom, Eurostat-Comext

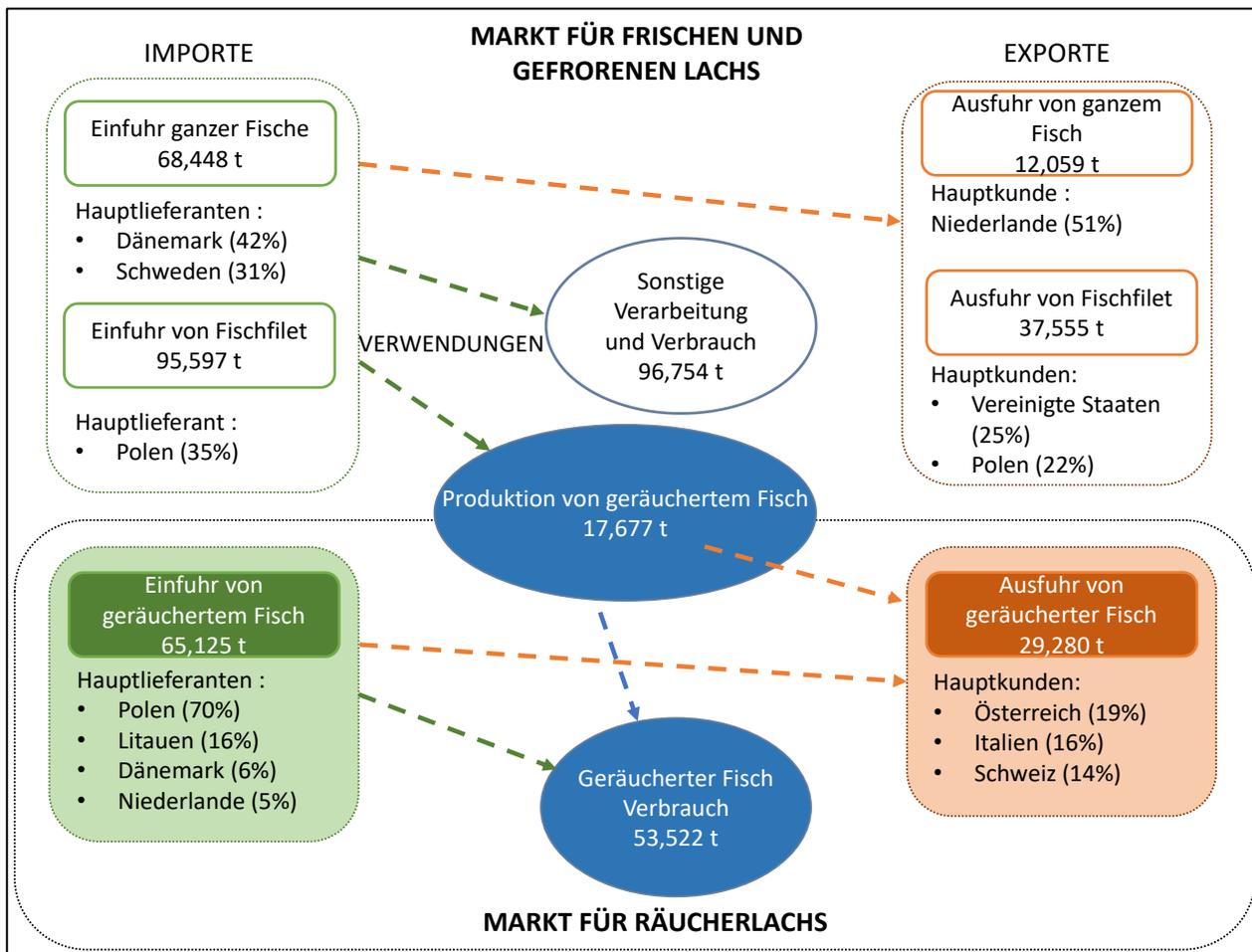
Abbildung 16: Versorgungsbilanz für Räucherlachs in Deutschland (2022, Tonnen Produktgewicht)



Quelle: EUMOFA, basierend auf Eurostat-Prodcom, Eurostat-Comext

Die folgende Abbildung beschreibt die Versorgungsbilanz für Räucherlachs im Rahmen der allgemeinen Versorgungsbilanz für Lachserzeugnisse in Deutschland. Die Mengen werden in Tonnen Lebendgewichtäquivalent ausgedrückt, wobei der Umrechnungsfaktor 2,10 von Lebendlachs auf verarbeiteten Räucherlachs angewendet wird. Der jeweilige Anteil der Liefer- und Abnehmerländer wird ebenfalls angezeigt. Im Jahr 2022 entfielen 15% der nationalen Versorgung mit frischem und gefrorenem Lachs (ganze HOG und Filets) auf die Räucherlachsverarbeitung. Der jeweilige Anteil von frischem, gefrorenem, ganzem HOG-Lachs und Lachsfilet an der Räucherlachsproduktion konnte nicht beziffert werden.

Abbildung 17: Lieferkette für Räucherlachs in Deutschland (Tonnen LWE, 2022)



Quelle: EUMOFA-Ausarbeitung auf der Grundlage von Eurostat-Comext, Eurostat-Prodcom und Befragungen von Interessenvertretern

4.2 Merkmale des deutschen Marktes und des Verbrauchs

4.2.1 Merkmale des Marktes

Nach Angaben der Interessenvertreter ist der erste Vertriebsweg für Räucherlachs in Deutschland der Großhandel. Der Anteil des HORECA-Sektors ist ebenfalls beträchtlich, mit einer besonders hohen Nachfrage von Seiten der Hotels (geräucherter Lachs ist größtenteils in deren Frühstücksangebot enthalten).

Der deutsche Einzelhandelsmarkt für Räucherlachs wird nach drei Hauptkriterien segmentiert:

- Qualität des Rohmaterials: Wild-/Zuchtlachs, vom Aquaculture Stewardship Council (ASC) zertifizierter Lachs, Bio-Lachs
- Die Marke: die Marke des Einzelhändlers und des Verarbeiters
- Die geografische Herkunft des Fisches: Norwegen, Schottland, Färöer Inseln

Neben dem geräucherten Lachsfilet, das in Packungen von 80 bis 200 g angeboten wird, umfasst das Angebot für Räucherlachs im Großhandel einen erheblichen Anteil an marinierten Räucherlachsprodukten, die häufig mit Gewürzen und manchmal mit einer Sauce zubereitet werden und meist in Packungen von 100 oder 125 g angeboten werden.

4.2.2 Verbrauch

Nach Ansicht der Interessenvertreter ist das wichtigste Unterscheidungskriterium für die Verbraucher der Unterschied zwischen Wild- und Zuchtlachs. Auf Wildlachs entfällt jedoch nur ein geringer Anteil des Marktes. Gütesiegel wie Global GAP Number (GGN)²³, ASC, Marine Stewardship Council (MSC, für Wildlachs) oder ökologische Aquakultur werden häufig verwendet. Nach Ansicht der Interessenvertreter wird ihr Einfluss auf die Entscheidungen der Verbraucher angesichts der derzeitigen Inflation geschwächt. Die Wahlmöglichkeiten der Verbraucher in Bezug auf die Herkunft des Fisches sind durch die Dominanz des norwegischen Ursprungs eingeschränkt. Nach Angaben der Interessenvertreter wird geräucherter Lachs von den Färöern oft als Premiumprodukt angepriesen. Ein Verarbeitungsunternehmen führt derzeit eine groß angelegte Kommunikationskampagne zur Förderung seiner Marke durch, die im höheren Preissegment des Groß Einzelhandels angesiedelt ist.

Die Interessenvertreter unterscheiden drei Altersgruppen nach ihren Konsumgewohnheiten bei Räucherlachs:

- Die Mehrheit der Verbraucher von Räucherlachs ist über 50 Jahre alt,
- Die Altersgruppe der 35- bis 50-Jährigen kauft weniger Räucherlachs als die älteren Verbraucher, hat aber immer noch einen beachtlichen Marktanteil,
- Verbraucher unter 35 Jahren kaufen deutlich weniger Räucherlachs.

Nach Angaben der Interessenvertreter sind die Verbraucher von Räucherlachs auf dem deutschen Markt nach wie vor jünger als die Verbraucher anderer Fischarten.

Die quantitative Analyse der Einfuhren von Rohstoffen und Räucherlachs zeigt eine mäßige Saisonabhängigkeit des Verbrauchs, mit geringen Einfuhrmengen im Frühjahr und Sommer und einem Höchststand im Dezember.

Nach den Daten der EUMOFA ist der sichtbare Verbrauch von Räucherlachs in Deutschland in den letzten 10 Jahren deutlich zurückgegangen (-41%). Diese Situation wird von den Interessenvertretern bestätigt. Der Preisanstieg, der auf einen erheblichen Anstieg der Produktionskosten, insbesondere der Energiekosten, zurückzuführen ist, wird als der wichtigste Erklärungsfaktor angesehen. Aufgrund der begrenzten Daten über die Entwicklung der Einzelhandelspreise in Deutschland bleibt unklar, wie die Preise ab Werk von den Einzelhändlern weitergegeben wurden.

4.3 Preisweitergabe in der Lieferkette

4.3.1 Preis des Rohmaterials

Der Durchschnittspreis für importierten ganzen HOG-Lachs erreichte 2023 8,45 EUR/kg, wobei frischer ganzer HOG-Lachs 8,51 EUR/kg und gefrorener ganzer HOG-Lachs 7,49 EUR/kg kostete. Die Einfuhrpreise für ganzen HOG-Lachs sind zwischen 2019 und 2023 um fast 22% deutlich gestiegen. Die Interessenvertreter haben über einen starken Anstieg der Preise für ganzen HOG-Lachs in den letzten Jahren berichtet, der sich auf über 9,00 EUR/kg im Jahr 2024 beschleunigen wird.

Der Durchschnittspreis für importierte Lachsfilets erreichte im Jahr 2023 13,55 EUR/kg, wobei frische Lachsfilets 15,02 EUR/kg und gefrorene Lachsfilets 12,26 EUR/kg kosteten. Die Einfuhrpreise für Lachsfilets sind zwischen 2019 und 2023 um 29% gestiegen.

²³ Wird sowohl als BtoB-Kennzeichnung als auch als Verbraucherkennzeichnung verwendet - weitere Informationen unter: <https://www.globalgap.org/ggn/>

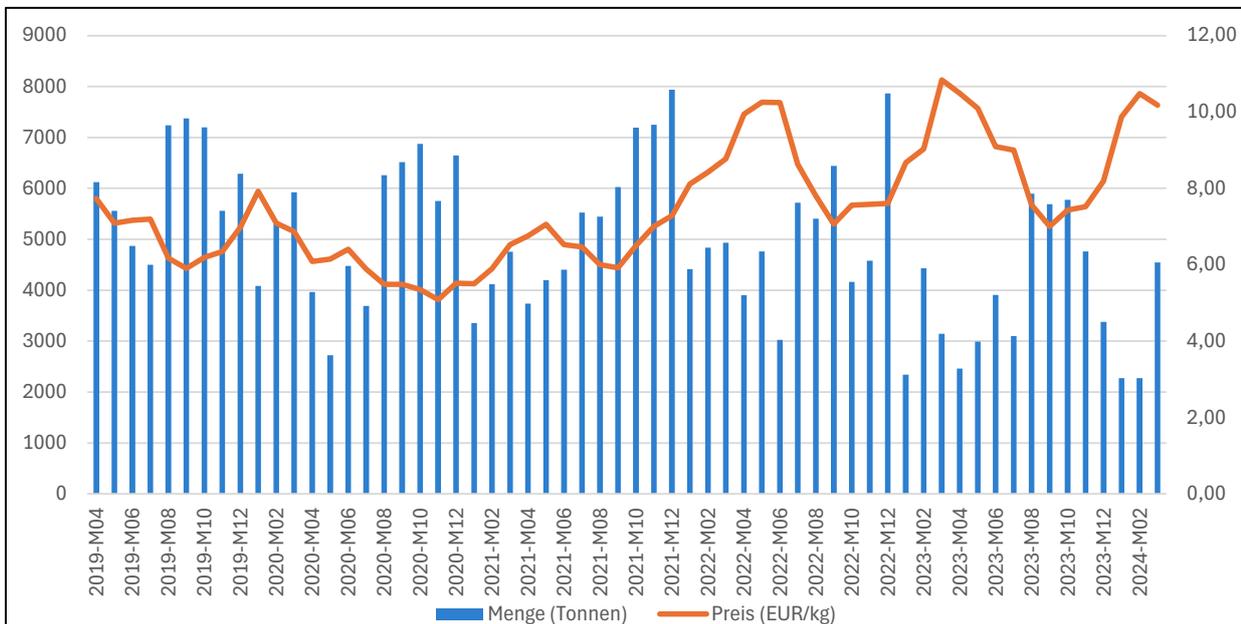
Tabelle 30: Entwicklung der Einfuhrpreise für ganzen HOG-Lachs und Lachsfilets (EUR/kg, 2019-2023)

	2019	2020	2021	2022	2023	Entw. 2023/22	Entw. 2023/19
Frischer ganzer HOG-Lachs	6,57	5,88	6,28	8,22	8,51	+4%	23%
Gefrorener ganzer HOG-Lachs	7,53	6,74	7,74	8,86	7,49	-15%	-1%
Durchschnittlicher ganzer HOG-Lachs	6,62	5,94	6,36	8,26	8,45	+2%	+22%
Frische Lachsfilets	10,96	10,93	10,51	13,57	15,02	+10%	+27%
Gefrorene Lachsfilets	8,63	8,80	9,23	12,40	12,26	-1%	+30%
Durchschnittliche Lachsfilets	9,60	9,91	10,03	13,09	13,55	+3%	+29%

Quelle: Eurostat-Comext

Die monatliche Analyse der Einfuhren von ganzem HOG-Lachs zeigt sowohl bei den Preisen als auch bei den Mengen erhebliche innerjährliche Schwankungen. Seit Ende 2021 sind die Preise zunehmend instabiler geworden. Die Preisschwankungen erreichten im Jahr 2023 3,84 EUR/kg und reichten von 10,84 EUR/kg im März bis 7,00 EUR/kg im September. Die Interessenvertreter bezeichnen diese „extreme Volatilität“ der Rohstoffpreise als ungewöhnlich stark. Die zunehmende Variabilität folgt jedes Jahr demselben Muster, wobei die Preise im Frühjahr ihren Höchststand erreichen (Mai 2021 und 2022, März 2023) und im September ihren Tiefststand (so in allen drei Jahren: 2021, 2022 und 2023).

Abbildung 18: Deutsche Importe von ganzem HOG-Lachs (Tonnen Produktgewicht, EUR/kg)



Quelle: EUMOFA aufgrund der Verarbeitung von EUROSTAT-COMEXT-Daten

Anfang 2024 erlebten die Interessenvertreter einen Mangel an frischem ganzem HOG-Fisch, der durch ein Ungleichgewicht in der norwegischen Rohstoffproduktion verursacht wurde. Wie bereits erwähnt,

wurde ein außergewöhnlich hoher Anteil der nationalen Produktion als „production-grade“²⁴ eingestuft. Diese Situation führte zu Versorgungsengpässen und steigenden Preisen für importierten ganzen HOG-Lachs²⁵. Nach Angaben der Interessenvertreter reagierten viele Räucherlachshersteller, indem sie ihr Angebot von ganzen HOG-Fischen auf Fischfilets umstellten. Diese Angebotsverschiebung wirkte sich auch auf Erzeuger aus, die in der Regel importierte Fischfilets als Rohmaterial verwenden. Diese Situation könnte dazu beigetragen haben, dass in den ersten Monaten des Jahres 2024 ungewöhnlich wenig ganzer HOG-Lachs eingeführt wurde. Dies führte auch zu einem vorübergehenden Anstieg des Preises für Lachsfilet.

4.3.2 Geräucherter Lachs: Ab-Werk- und Einfuhrpreise

Nach Angaben von Eurostat-Prodcom erreichte der durchschnittliche Ab-Werk-Preis für deutschen Räucherlachs im Jahr 2022 18,57 EUR/kg, was einen Anstieg von 33% gegenüber 2021 bedeutete. Der Preis ab Werk für die inländische Produktion liegt deutlich über den Einfuhrpreisen für Räucherlachs, nämlich um 3,09 EUR/kg. Der Preisunterschied zwischen importiertem Räucherlachs und der inländischen Produktion ab Werk blieb bis 2018 relativ gering. Sie wurde instabil, da der in Deutschland produzierte Räucherlachs immer teurer wurde als der importierte Räucherlachs.

Zwischen 2018 und 2022 stiegen die Preise der inländischen Produktion ab Werk um 42% und die Importpreise um 10%. Nach Angaben der Interessenvertreter sind die Kosten in den letzten Jahren stetig gestiegen, wobei die Energiekosten in den letzten drei Jahren am stärksten zugenommen haben. Dies hat sich unmittelbar auf die Kühlungs- und Logistikkosten ausgewirkt. Auch die Arbeitskosten sind gestiegen, wenn auch in geringerem Maße. In letzter Zeit sind die Energiepreise zurückgegangen, während die Arbeitskosten jetzt am stärksten steigen.

Tabelle 31: Vergleich der Preise für importierten Räucherlachs und die inländische Produktion (Ab-Werk-Preise) in Deutschland (EUR/kg)

	2018	2019	2020	2021	2022	Entw. 2022/2021	Entw. 2022/2018
Import	14,36	14,31	13,52	12,79	15,48	+21%	+10%
Inländische Produktion	13,86	15,85	16,10	13,99	18,57	+33%	+42%
Preisunterschied	-0,49	1,54	2,58	1,20	3,10	+33%	+42%

Quelle: Eurostat-Comext und Eurostat-Prodcom

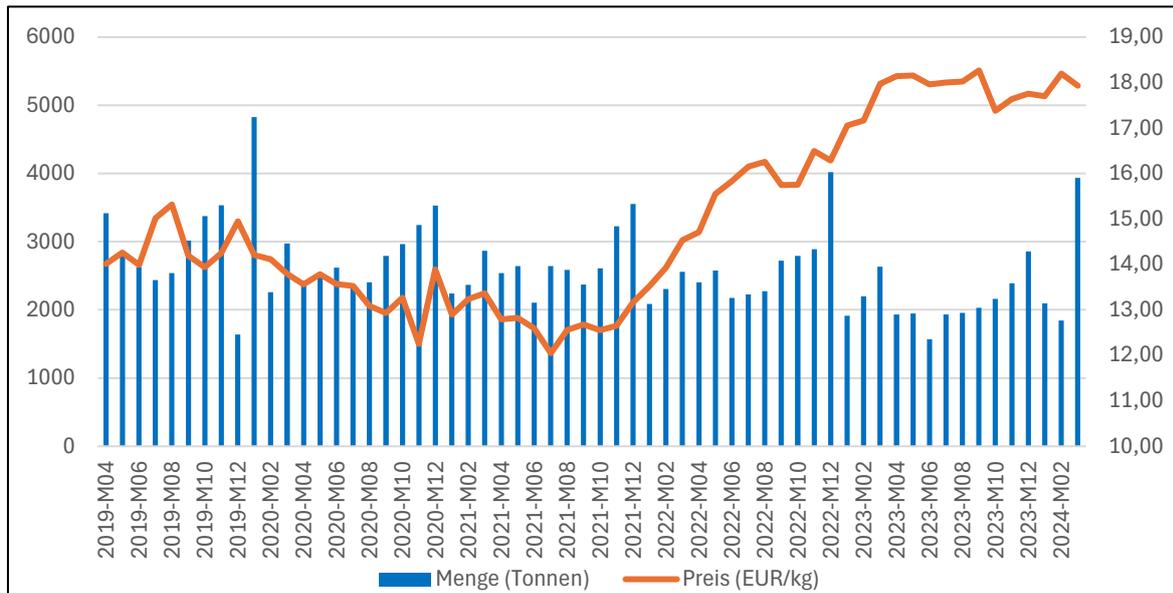
Nach Angaben der Interessenvertreter variieren die Ab-Werk-Preise in Deutschland je nach Verarbeitungsmethode und Marktsegment ebenfalls erheblich. Im Jahr 2024 liegen die Preise zwischen 16,00 und 20,00 EUR/kg für das unterste Marktsegment (industrielles Filetieren und Räuchern) und zwischen 21,00 und 24,00 EUR/kg für das obere Marktsegment (traditionelles Räuchern kleinerer Mengen). Die Interessenvertreter stellten fest, dass die Ab-Werk-Preise der deutschen Produktion weiterhin deutlich gestiegen sind, mit einer Zunahme von 14% im untersten Marktsegment zwischen 2023 und 2024.

Die monatlichen Preise für Räucherlachseinfuhren sind zwischen August 2021 und April 2023 stark gestiegen (+51%). Die eingeführten Mengen gingen im gleichen Zeitraum in geringerem Maße zurück. Seit April 2023 scheinen die Einfuhrpreise stabiler zu sein, während die Einfuhrmengen weiter zurückgehen.

²⁴ Wie bereits erwähnt, wird der norwegische Lachs je nach Qualität in drei Güteklassen eingeteilt: hochwertig, normal, Produktion. Nach einer norwegischen Rechtsvorschrift muss die Produktion der dritten Klasse (d.h. Lachs in Produktionsqualität) vor dem Verkauf und der Ausfuhr filetiert werden.

²⁵ <https://www.seafoodsource.com/news/processing-equipment/norways-production-grade-salmon-controversy-driving-up-prices>

Abbildung 19: Menge (Tonnen) und Preise (EUR/kg) des nach Deutschland eingeführten Räucherlaches



Quelle: EUMOFA aufgrund der Verarbeitung von EUROSTAT-COMEXT-Daten

4.3.3 Einzelhandelspreise

Laut einer Online-Umfrage bei großen Einzelhandelsgeschäften im Jahr 2024 lagen die Preise für Räucherlachs im Groß Einzelhandel zwischen 24,00 EUR/kg und 60,00 EUR/kg. Die Preise variieren vor allem in Abhängigkeit vom Vertriebsweg, den damit verbundenen Zertifizierungssystemen und der Markenführung. Die niedrigsten im Groß Einzelhandel beobachteten Preise liegen bei über 20,00 EUR/kg für Discountprodukte. Im Fachhandel können Räucherlachserzeugnisse bis zu 85,00 EUR/kg erreichen.

Tabelle 32: Durchschnittspreise für Räucherlachsprodukte in Deutschland im Groß Einzelhandel (2024)

Kriterien	Kategorie	Durchschnittspreis (EUR/kg)
Verkaufskanal	Discounter	28,50
	Supermarkt	44,60
Marke	Marke des Einzelhändlers	35,84
	Marke des Herstellers	40,28
Label	Kein Label	21,73
	GGN	33,55
	Ökologisch/biologisch	47,96
	ASC	49,23

Quelle: EUMOFA, auf der Grundlage von Online-Shops großer Einzelhändler

Eine Vor-Ort-Erhebung in drei großen Einzelhandelsgeschäften an zwei verschiedenen Orten (einer in der Stadt und einer auf dem Land) bestätigt die Ergebnisse der Online-Erhebung und zeigt Preise zwischen 23,95 EUR/kg und 56,13 EUR/kg. Das angebotene Produkt ist in beiden Bereichen relativ ähnlich. Pakete mit kleinen Produktmengen, Verarbeitermarken und Bio-Siegel erhöhen die Preise erheblich. Umgekehrt scheint es keinen signifikanten Preisunterschied zwischen geräucherten sowie geräucherten und marinierten Produkten zu geben. Auch die Preisunterschiede zwischen Discountern und anderen Groß Einzelhändlern sind erheblich.

Tabelle 33: Preiserhebung für geräucherte Lachsprodukte, die in Deutschland vom Groß Einzelhandel verkauft werden (2024)

Vertriebskanal	Produkttyp	Produktgewicht (g)	Einzelhandelspreis (EUR/kg)	Marke	Verwendetes Label
Discounter Ländlicher Raum (Putlitz)	Räucherlachs 1	200	23,95	EINZELHANDEL	Kein Label
	Räucherlachs 2	90	31,00	EINZELHANDEL	Kein Label
	Geräucherter Sockeye-Wildlachs	100	29,90	EINZELHANDEL	Kein Label
	Stremellachs natürlich	125	27,92	EINZELHANDEL	GGN
	Stremellachs mit Pfeffer	125	27,92	EINZELHANDEL	GGN
Groß Einzelhandel Stadtgebiet (Berlin)	Räucherlachs 1	125	35,92	Produzent	GGN
	Räucherlachs 2	100	42,90	Produzent	ASC
	Geräucherter Wildlachs	80	49,88	Produzent	MSC
	Bio-Räucherlachs 1	200	37,45	Produzent	Ökologisch/biologisch
	Bio-Räucherlachs 2	80	56,13	Produzent	Ökologisch/biologisch
	Stremellachs natürlich	100	49,90	EINZELHANDEL	GGN
	Stremellachs mit Pfeffer	100	35,90	EINZELHANDEL	GGN
	Graved Lachs mit Sauce 1	100	35,90	EINZELHANDEL	GGN
	Graved Lachs mit Sauce 2	100	49,90	Produzent	Kein Label

Quelle: EUMOFA, basierend auf einer Umfrage vor Ort (drei Standorte an zwei Orten)

Den Interessenvertretern zufolge sind die Preise in den letzten Jahren stark gestiegen. Infolge dieses Anstiegs hat die Zahl der verpackten Produkte mit weniger als 100 g Räucherlachs (entweder 80 g oder 90 g) im Vergleich zu Produkten mit 100 g Räucherlachs deutlich zugenommen. Einige Interessenvertreter berichten von einem stärkeren Preisanstieg im Jahr 2024, der auf eine steigende Nachfrage nach europäischem Lachs in Nordamerika zurückzuführen ist.

Mehrere Interessenvertreter beobachten eine Veränderung des Verbraucherverhaltens als Reaktion auf ungewöhnlich hohe Preise. Viele Verbraucher steigen von Premium-Räucherlachs auf günstigere Produkte um, während ein kleiner Teil der Verbraucher den Kauf von Räucherlachs ganz einstellt. Es wird erwartet, dass die Einzelhandelspreise aufgrund der anhaltenden Kostensteigerungen weiter steigen werden.

4.3.4 Preisweitergabe

In Deutschland wurden zwei Preisstrukturanalysen durchgeführt. In der ersten wird der Fall eines geräucherten Lachsproduktes untersucht, das in Discounter-Supermärkten zu finden ist. Die zweite konzentriert sich auf den Fall eines Premiumproduktes, das auf offenen Märkten verkauft wird. Beide konzentrieren sich auf in Deutschland verarbeiteten Räucherlachs.

Die erste Analyse bezieht sich auf geräucherten Lachs mittlerer Größe (100 g), der in Deutschland industriell aus ganzen HOG-Fischen norwegischen Ursprungs verarbeitet und in Supermärkten verkauft wird. Auf der Grundlage von Eurostat-Comext und Gesprächen mit Interessenvertretern wird der Preis für importierten ganzen HOG-Fisch, der als Rohmaterial verwendet wird, auf 8,00 EUR/kg geschätzt. Es ist zu beachten, dass dieser Preis sehr volatil ist, wie in Abschnitt 4.3.1 erläutert. Das Rohmaterial wird von den Verarbeitern auf einem Spotmarkt gekauft. Die Verlustrate von 50% beim Übergang von ganzem

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Räucherlachs in der EU

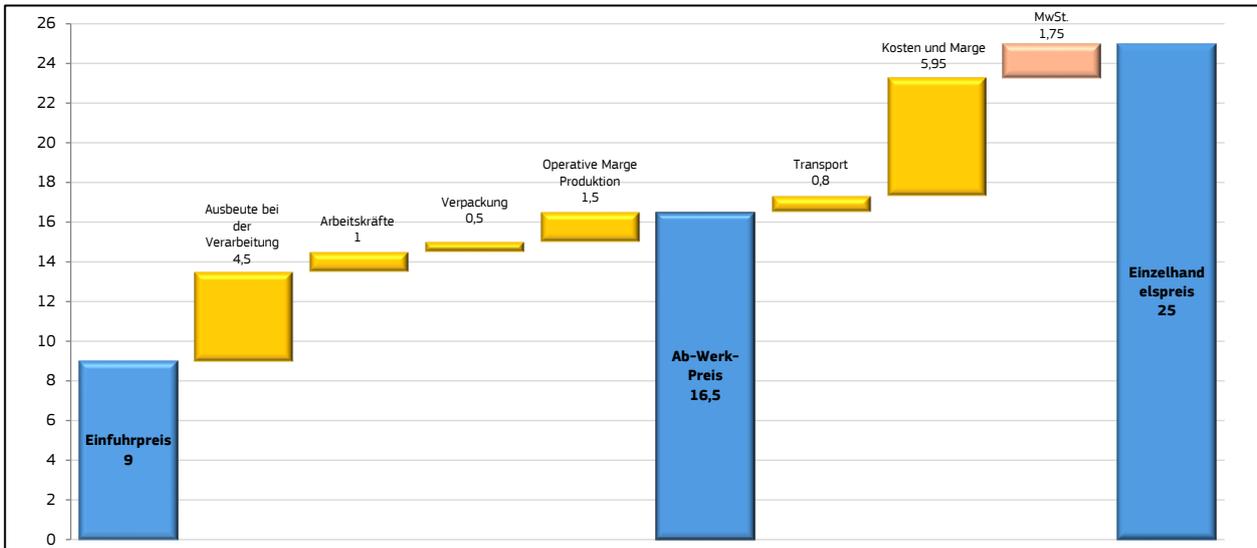
HOG-Fisch zu geräuchertem Lachsprodukt wurde von den Interessenvertretern bestätigt. Auf der Grundlage von Eurostat-Prodcom und der Befragung von Interessenvertretern wird der Ab-Werk-Preis für industriell verarbeiteten (filetierten und geräucherten) Räucherlachs in Deutschland auf 18,50 EUR/kg geschätzt. Auf der Grundlage von Befragungen von Interessenvertretern und einer Umfrage in Geschäften wurde für geräucherten Lachs mittlerer Größe (100 g), der in Supermärkten verkauft wird, ein Einzelhandelspreis von 25,00 EUR/kg gewählt. Dieser relativ niedrige Preis (in Bezug auf die Gewinnspanne im Einzelhandel) ist in deutschen Supermärkten (insbesondere in Discounter-Supermärkten) üblich. Sie gilt für ein als „ermäßigt“ gekennzeichnetes Produkt. Räucherlachs ist in diesem Fall ein „Lockvogel“, ein Produkt, bei dem die Gewinnspanne gewollt niedrig ist und dessen Präsenz in den Supermärkten vor allem darauf abzielt, Verbraucher anzulocken. Nach Angaben der Interessenvertreter gelten ähnliche nachgelagerte Kosten für geräucherten Lachs, der zu einem Preis von 35,00 EUR/kg verkauft wird, ein Preis, der auch in deutschen Supermärkten üblich ist. In diesem Fall würden die sonstigen Kosten und Margen des Einzelhändlers 15,25 EUR/kg und die Mehrwertsteuer 2,45 EUR/kg betragen.

Tabelle 34: Kosten und Marge für in Deutschland industriell verarbeiteten Räucherlachs aus norwegischen Lieferungen von ganzem HOG-Lachs, der in deutschen Supermärkten verkauft wird (EUR/kg, 2024)

	Durchschnitts preis (EUR/kg)	% des Einzelhandels preises	Quellen:
Preis für importierten ganzen HOG-Fisch	9,00	36%	Comext + Interviews
Verarbeitungsverlust	4,50	18%	EUMOFA-Umrechnungsfaktor + Befragungen (50% Verlust)
Arbeitskosten	1,00	4%	Befragungen
Verpackung	0,50	2%	Befragungen
Sonstige Betriebskosten und Marge	1,50	6%	Berechnet (EUMOFA)
Ab-Werk-Preis	16,50	66%	Prodcom + Befragungen
Transport zur Verkaufsstelle	0,80	3%	Befragungen
Sonstige Kosten und Marge im Einzelhandel	5,95	24%	Berechnet (EUMOFA)
Durchschnittlicher Verkaufspreis, ohne MwSt.	23,25	93%	Berechnet (EUMOFA)
Mehrwertsteuer (VAT)	1,75	7%	Berechnet (EUMOFA)
Durchschnittlicher Verkaufspreis	25,00	100%	Befragungen + Überprüfung auf den Websites der Einzelhändler

Quelle: EUMOFA-Umfrage

Abbildung 20: Kosten und Marge für in Deutschland industriell verarbeiteten Räucherlachs aus norwegischen Lieferungen von ganzem HOG-Lachs, der in deutschen Supermärkten verkauft wird (EUR/kg, 2024)



Quelle: EUMOFA-Umfrage

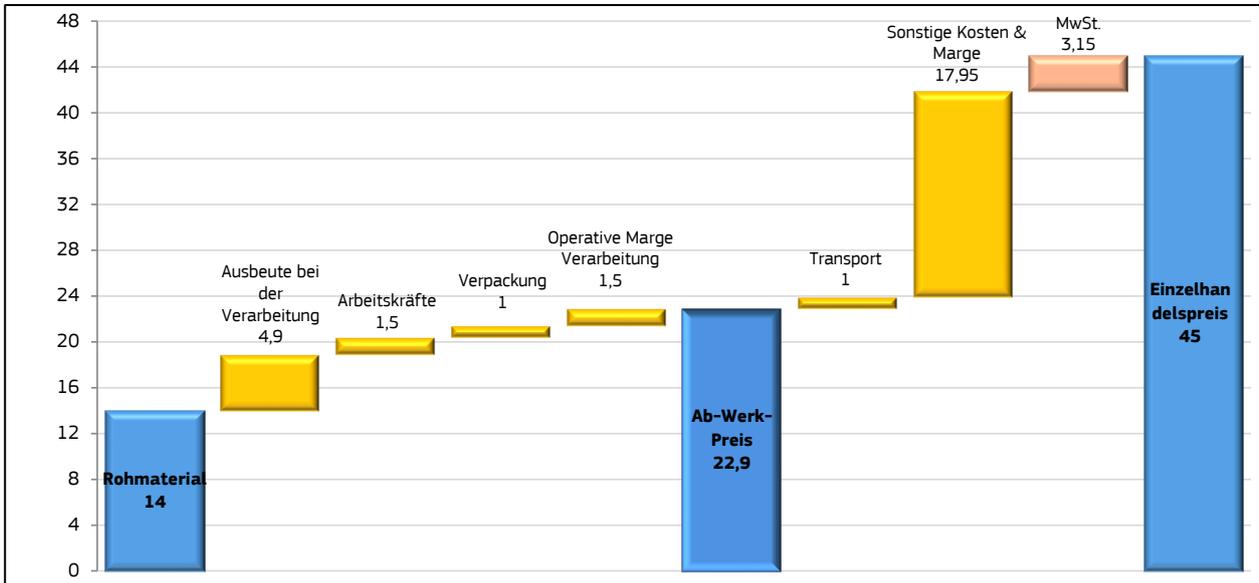
Die zweite Analyse bezieht sich auf geräucherten Lachs großen Formats (500 g), der in Deutschland aus Fischfilet norwegischer Herkunft geräuchert und von Fischhändlern verkauft wird. Auf der Grundlage von Eurostat-Comext und Gesprächen mit Interessenvertretern wird der Preis für importierte Fischfilets, die als Rohmaterial verwendet werden, auf 14,00 EUR/kg geschätzt. Der Verlust von 35% beim Übergang vom Fischfilet zum geräucherten Lachsprodukt wurde von den Interessenvertretern bestätigt. Auf der Grundlage von Gesprächen mit Interessenvertretern liegt der Ab-Werk-Preis für geräucherten Lachs, der in Deutschland manuell aus Fischfilets hergestellt wird, bei 22,90 EUR/kg. Auf der Grundlage von Befragungen wird der Einzelhandelspreis für geräucherten Lachs großen Formats auf dem Fischmarkt auf 45,00 EUR/kg geschätzt. Transportkosten und Preise können je nach Standort des Fischhändlers stark variieren.

Tabelle 35: Kosten und Marge für geräucherten Lachs, der in Deutschland manuell aus norwegischem Lachsfilet verarbeitet und in deutschen Fischmärkten verkauft wird (EUR/kg, 2024)

	Durchschnittspreis (EUR/kg)	% des Einzelhandelspreises	Quellen:
Preis für importierte Fischfilets	14,00	31%	Comext + Befragungen
Verarbeitungsverlust	4,90	11%	EUMOFA-Umrechnungsfaktor + Befragungen (35% Verlust)
Arbeitskosten	1,50	3%	Befragungen
Verpackung	1,00	2%	Befragungen
Sonstige Betriebskosten und Marge	1,50	3%	Berechnet (EUMOFA)
Ab-Werk-Preis	22,90	51%	Interviews
Transport zur Verkaufsstelle	1,00	2%	Befragungen
Sonstige Kosten und Marge im Einzelhandel	17,95	40%	Berechnet (EUMOFA)
Durchschnittlicher Verkaufspreis, ohne MwSt.	41,85	93%	Berechnet (EUMOFA)
Mehrwertsteuer (VAT)	3,15	7%	Berechnet (EUMOFA)
Durchschnittlicher Verkaufspreis	45,00	100%	Befragungen

Quelle: EUMOFA-Umfrage

Abbildung 21: Kosten und Marge für geräucherten Lachs, der in Deutschland manuell aus norwegischem Lachsfilet verarbeitet und in deutschen Fischmärkten verkauft wird (EUR/kg, 2024)



Quelle: EUMOFA-Umfrage

5. DER POLNISCHE MARKT

5.1 Struktur der Lieferkette

5.1.1 Versorgung

Produktion und Import von Rohstoffen

In Polen wird die Zucht von Atlantischem Lachs seit 10 Jahren in zwei Kreislaufanlagen (RAS) betrieben, darunter eine große Anlage. Gemäß den Daten der nationalen öffentlichen Statistik (Fragebogen RRW-22) betrug die maximale Produktionsmenge 673 Tonnen im Jahr 2021. Für das letzte Jahr, für das statistische Daten vorliegen (2022), belief sich die Produktion auf lediglich 228 Tonnen. Daher bleibt sie für die Versorgung der heimischen Fischverarbeitungsindustrie, die in erster Linie durch Einfuhren versorgt wird, unbedeutend.

Im Jahr 2023 importierte Polen 231.091 Tonnen Lachs, der für die Räucherindustrie verwendet werden könnte. Den Befragungen zufolge ist die Einfuhr von frischem und gefrorenem Lachs nach Polen in erster Linie rohstofforientiert und eng mit dem Bedarf der Fischverarbeitungsbetriebe, hauptsächlich für die Exportproduktion, verbunden. Die für den Inlandsmarkt bestimmten Einfuhren machen weniger als 10% der Gesamteinfuhren von frischem und gefrorenem Lachs aus.

Bei diesen Einfuhren handelte es sich hauptsächlich um frischen Lachs, ganz, mit Kopf und ausgenommen (HOG), und um Filets, die 92% der gesamten Einfuhrmenge ausmachten. In den statistischen Berichten wird der Ursprung des frischen Lachses wie folgt angegeben: Schweden (56% der Gesamteinfuhren), Norwegen (26%) und Dänemark (10%). Es ist jedoch zu beachten, dass die Einfuhren aus Dänemark und Schweden den Einfuhren aus Norwegen entsprechen. Beides sind die Länder, über die der Lachs im Straßenverkehr in das Zollgebiet der EU gelangt.

Polen führte auch gefrorenen Lachs ein (18.203 Tonnen). In den statistischen Berichten von Eurostat und EUMOFA wird der Ursprung von gefrorenem Lachs wie folgt angegeben: Schweden (22% der Gesamteinfuhren), Dänemark (20%), Deutschland (15%), die USA (11%) und Chile (10%). Ähnlich wie bei frischem Lachs spiegeln die statistischen Berichte von Eurostat für gefrorenen Lachs nicht die tatsächliche Situation wider. Die wichtigsten Lieferanten sind die USA, Chile und Norwegen (die Lieferungen aus Norwegen werden, wie beim frischen Lachs, Schweden und Dänemark zugerechnet). Bei den Lieferungen von gefrorenem Lachs aus Deutschland handelt es sich in Wirklichkeit um Importe aus Chile und den USA, die im Hamburger Hafen ankommen und in der Statistik als Importe aus Deutschland erfasst werden.

Die Rohstoffeinfuhren entwickelten sich zwischen 2014 und 2023, wobei frischer und gefrorener ganzer HOG-Lachs um 62% bzw. 152% zunahm, während frische und gefrorene Filets im gleichen Zeitraum um 24% bzw. 33% zurückgingen. Insgesamt führte Polen im Jahr 2023 mengenmäßig 50% mehr Rohstoffe ein als 2014 (von 153.814 auf 231.091 Tonnen).

Tabelle 36: Entwicklung der Rohstoffeinfuhren in Polen (Tonnen Produktgewicht)

Aufmachung	Aufmachung	2019	2020	2021	2022	2023	Entw. 2022/2023	Entw. 2014/2023
Lebend/Frisch	Ganz/ausgenommen (HOG)	176.358	198.550	205.978	191.867	202.173	5%	62%
	Filet	5.490	13.513	15.152	15.649	10.715	-32%	-24%
	Gesamt	181.847	212.063	221.130	207.516	212.887	3%	54%
Gefroren	Ganz/ausgenommen (HOG)	9.059	7.545	10.371	11.787	10.989	-7%	152%
	Filet	5.365	4.072	5.286	4.817	7.214	50%	-33%
	Gesamt	14.424	11.617	15.656	16.604	18.203	10%	20%
Gesamt		196.271	223.681	236.787	224.120	231.091	3%	50%

Anmerkung: Die Produkte in der obigen Tabelle entsprechen den folgenden detaillierten Produkten (mit ihren KN8-Codes):

- Frischer oder gekühlter ganzer und ausgenommener (HOG) Lachs: 03021300 und 03021400
- Frische Lachsfilets: 03044100
- Gefrorener ganzer und ausgenommener (HOG) Lachs: 03031100, 03031200 und 03031300
- Gefrorene Lachsfilets: 03048100

Quelle: Eurostat-Comext

Herstellung von Räucherlachs

Für das Jahr 2022 wird die polnische Räucherlachsproduktion auf 77.158 Tonnen (Produktgewicht) geschätzt, was einen Rückgang von 11% gegenüber dem Jahr 2021 bedeutete, in dem eine Rekordproduktion erreicht wurde. Langfristig hat die polnische Räucherlachsproduktion stetig zugenommen und erreichte im Jahr 2021 mit 86.385 Tonnen ihren Höchststand, was 46% der gesamten EU-Produktion entsprach.

Tabelle 37: Entwicklung der polnischen Räucherlachseinfuhren nach Ländern (Tonnen Produktgewicht, 2018-2022)

	2018	2019	2020	2021	2022	Entw. 2022/21	Entw. 2022/18
Herstellung von Räucherlachs	56.684	61.031	70.386	86.385	77.158	-11%	+36%

Quelle: Eurostat-Prodcom

Importe von Räucherlachs

Die Einfuhren von Räucherlachs nach Polen beliefen sich im Jahr 2023 auf 619 Tonnen. Die wichtigsten Herkunftsländer waren Deutschland (44% der Gesamteinfuhren) und Dänemark (36%). Die Einfuhren von Räucherlachs nach Polen sind im Zeitraum zwischen 2019 und 2023 um 12% zurückgegangen.

Tabelle 38: Entwicklung der polnischen Räucherlachseinfuhren nach Ländern (in Tonnen Produktgewicht, 2019-2023)

	2019	2020	2021	2022	2023	Entw. 2023/22	Entw. 2023/19
Deutschland	497	1.281	1.266	656	275	-58%	-45%
Dänemark	16	2	22	21	221	+967%	+1,276%
Andere	173	115	62	26	123	+374%	+374%
Gesamt	686	1.398	1.350	703	619	-12%	-12%

Quelle: Eurostat-Comext

Versorgung

Im Jahr 2022 erreichte das Angebot an geräuchertem Lachs in Polen 77.861 Tonnen, wobei 99% aus heimischer Produktion und nur 1% aus Importen stammten. Obwohl dies einen leichten Rückgang gegenüber 2021 darstellte (im Zusammenhang mit dem oben erwähnten Produktionsrückgang), ist das polnische Angebot in den letzten zehn Jahren um 39% gestiegen, was in erster Linie auf eine höhere Produktion zurückzuführen war.

Tabelle 39: Entwicklung des Angebots an polnischem Räucherlachs (Tonnen Produktgewicht, 2018-2022)

	2018	2019	2020	2021	2022	Entw. 2022/21	Entw. 2022/18
Produktion	56.684	61.031	70.386	86.385	77.158	-11%	36%
Importe	929	686	1398	1350	703	-48%	-24%
Versorgung	57.613	61.717	71.784	87.735	77.861	-11%	35%

Quelle: Eurostat-Comext und Eurostat-Prodcom

5.1.2 Exporte

Exporte

Die Ausfuhren von Räucherlachs aus Polen erreichten im Jahr 2023 52.099 Tonnen. Hauptbestimmungsland war Deutschland, auf das mehr als die Hälfte der Ausfuhren entfiel (56% des Exportvolumens). Weitere Hauptziele waren Italien (14%), Frankreich (9%) und die USA (4%). Die polnischen Ausfuhren von Räucherlachs haben zwischen 2014 und 2023 zugenommen, mit einem bemerkenswerten Anstieg in Italien, den USA und Schweden.

Im Jahr 2021 wurden rekordverdächtige Ausfuhren von Räucherlachs aus Polen verzeichnet. Die Höhe der Ausfuhren für die folgenden Jahre (2022-2023) und die vorläufigen Ergebnisse für das erste Halbjahr 2024 deuten darauf hin, dass sich die Lachsexporte aus Polen nun auf dem durchschnittlichen Niveau der Jahre 2019-2020 stabilisieren.

Tabelle 40: Entwicklung des polnischen Räucherlachsexports nach Hauptbestimmungsländern (Tonnen Produktgewicht, 2014-2023)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Entw. 2023/14
Deutschland	32.422	34.256	35.971	29.840	29.715	32.547	37.231	39.213	31.984	29.403	-9%
Italien	4.164	4.072	4.965	4.599	5.966	6.356	7.100	8.706	8.984	7.510	+80%
Frankreich	4.116	4.366	4.131	4.291	4.874	5.882	4.243	4.485	4.631	4.431	+8%
USA	354	239	293	366	228	378	449	906	1.508	1.898	+436%
Andere	3.173	3.011	3.318	4.005	5.516	5.461	7.406	9.524	9.319	8.857	+179%
Gesamt	44.229	45.945	48.678	43.101	46.299	50.625	56.428	62.834	56.425	52.099	+18%

Quelle: Eurostat-Comext

5.1.3 Sichtbarer Verbrauch

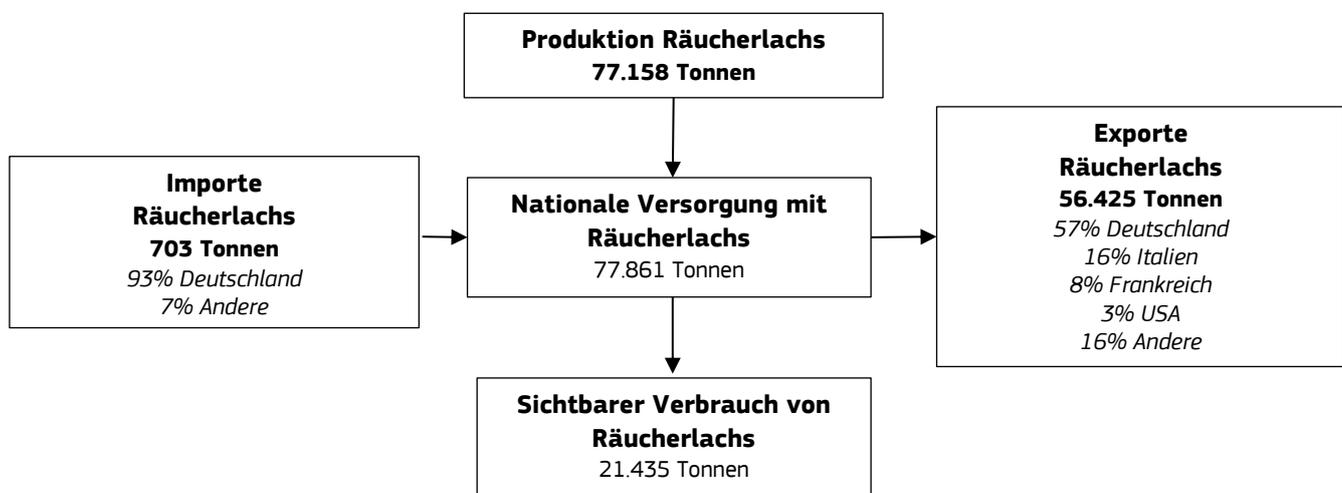
Auf der Grundlage der zuvor vorgelegten Daten von Eurostat kann berechnet werden, dass sich der sichtbare Verbrauch von geräuchertem Lachs in Polen im Jahr 2022 auf 21.435 Tonnen Produktgewicht belief, d.h. 0,56 kg pro Kopf und Jahr.

Tabelle 41: Sichtbarer Verbrauch von Räucherlachs in Polen im Jahr 2022 (Tonnen Produktgewicht)

	Menge	Entw. 2021/2022	Entw. 2013/2022
Produktion	77.158	-12%	+40%
Importe	703	-92%	-29%
Versorgung (Produktion + Importe)	77.861	-13%	+39%
Export	56.425	-11%	+24%
Sichtbarer Verbrauch (Versorgung - Ausfuhren)	21.435	-16%	+103%

Quelle: EUMOFA-Ausarbeitung auf der Grundlage von Eurostat-Comext und Eurostat-Prodcom

Abbildung 22: Versorgungsbilanz für Räucherlachs in Polen (2022, Tonnen Produktgewicht)



Quelle: Daten von Eurostat und Eurostat-Comext

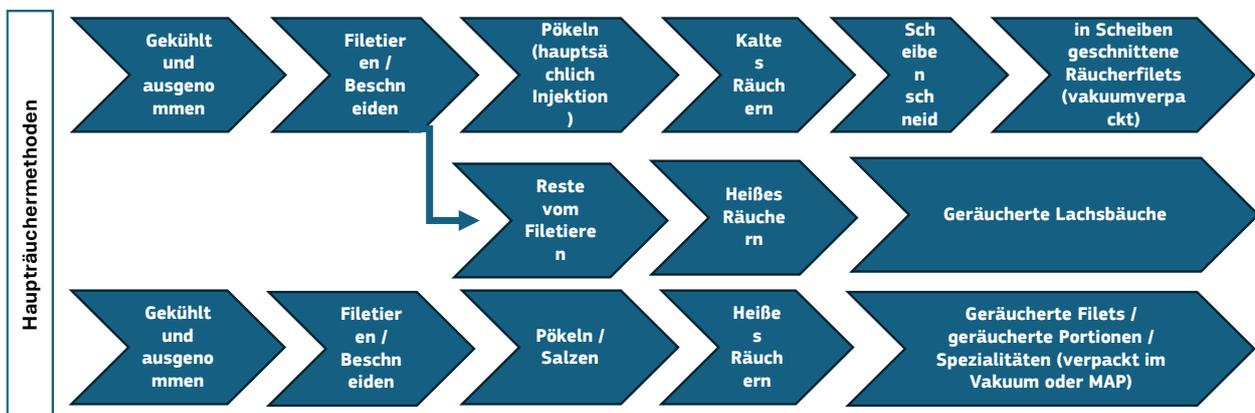
5.2 Merkmale des polnischen Marktes und des Verbrauchs

Verarbeitende Industrie

Einem Gespräch mit einem Vertreter der Lachswertschöpfungskette in Polen zufolge ist die vorherrschende Lieferform gekühlter (gefrorener) ausgenommener Lachs in Styroboxen. Demselben Gespräch zufolge ist Norwegen der dominierende Lieferant, vor allem wegen der Verfügbarkeit von Rohstoffen und der Logistik, aber auch wegen der Kundenpräferenzen. Die Interessenvertreter der polnischen Wertschöpfungskette sind der Ansicht, dass schottischer Lachs eine gute Alternative ist, aber er ist nur begrenzt verfügbar und die Logistik nach Polen ist schwierig. Einige Exportkunden (vor allem aus Frankreich und dem Vereinigten Königreich) verlangen eine Bio-Zertifizierung, eine ASC-Zertifizierung oder einen bestimmten schottischen Ursprung, was die Einfuhren aus Schottland nach Polen zur Weiterverarbeitung erklärt.

Die nachstehende Abbildung zeigt die wichtigsten Verarbeitungswege in der Lachsräucherindustrie in Polen auf der Grundlage von Befragungen.

Abbildung 23: Hauptverarbeitungswege in der Lachsräucherindustrie in Polen



Quelle: EUMOFA-Ausarbeitung auf der Grundlage von Befragungen

Überblick über den Inlandsmarkt und den Verbrauch

In der Vergangenheit war Lachs in Polen ein seltenes Nischenprodukt. Zwar gab es Räucheraktivitäten, wobei geräucherter Ostseelachs hauptsächlich an der Küste erhältlich war und anderswo als Luxusprodukt galt. Seit den 1990er Jahren wurde die Produktion von Räucherlachs unter Verwendung von importierten Rohstoffen leicht ausgeweitet, doch blieb er ein Luxusprodukt, das für den Durchschnittsverbraucher nur begrenzt verfügbar war. Nach 2004 gingen die Wildlachsfänge in der Ostsee aufgrund von Fangbeschränkungen und dem Verbot von Kiemennetzen stark zurück, während die Einfuhren von Zuchtlachs, der hauptsächlich zur Verarbeitung und zum Export (Räuchern) bestimmt ist, deutlich zunahm. Dieses Wachstum ging mit der Entwicklung des heimischen Marktes einher, die durch intensive B2B- und B2C-Werbekampagnen des Norwegian Seafood Council vorangetrieben wurde. Infolgedessen ist Lachs zu einem der am häufigsten konsumierten Fische in Polen geworden und gehört zu den von den Verbrauchern bevorzugten und am häufigsten gekauften Fischen.

Darüber hinaus zeigen die Daten des GfK-Verbraucherpanels, dass frischer und geräucherter Lachs im Jahr 2023 8,2% der Einkäufe von Fisch und Fischprodukten in Privathaushalten ausmachte, gegenüber 6,3% im Jahr 2018²⁶.

²⁶ Mech G., Dekada Kongresu Rybnego - rynek ryb i produktów rybnych w perspektywie 10 lat, Vortrag auf dem 10. Fischkongress, 19.05.2024

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Räucherlachs in der EU

Lachs ist eines der am häufigsten erhältlichen Fischprodukte in Polen, das in einer Vielzahl von Einzelhandelsgeschäften angeboten wird. Insbesondere geräucherter Lachs ist in vielen Supermärkten und Convenience-Ketten, aber auch in kleineren Lebensmittelgeschäften und anderen Discountern erhältlich, auch wenn er nicht immer zum regulären Angebot gehört.

Was die Gesamtverfügbarkeit von geräuchertem Fisch betrifft, so steht geräucherter Lachs an zweiter Stelle in Polen und wird nur von geräucherter Makrele übertroffen. Eine Marktuntersuchung vor Ort ergab, dass im polnischen Einzelhandel am häufigsten geräucherte Lachsprodukte angeboten werden:

- kalt geräucherte, in Scheiben geschnittene Filets, die in Supermärkten und Hypermärkten erhältlich sind,
- kalt oder heiß geräucherte Filets (ungeschnitten), die häufiger in traditionellen Geschäften erhältlich sind,
- heiß geräucherte Filets oder Portionen, die in Supermärkten und Hypermärkten erhältlich sind,
- geräucherte Lachsbäuche, die in Verbrauchermärkten, Cash-and-Carry-Läden, im traditionellen Handel und in Supermärkten angeboten werden.

In den letzten Jahren verzeichnete der Verkauf von Lachs als Zutat für Sushi-Sets das dynamischste Wachstum auf dem heimischen Markt. Die meisten Sushi-Sets, die in polnischen Supermärkten angeboten werden, enthalten keinen rohen Fisch - die Hauptzutat auf Fischbasis ist kalt geräucherter Lachs (in Scheiben - insbesondere in Form von Nigiri und Maki oder Tartar), seltener heiß geräucherter oder gebackener Lachs (in Maki oder Futomaki).

Geräucherter Lachs liegt sowohl bei der Kaufmenge als auch bei der Kaufhäufigkeit hinter traditionellen Räucherwaren wie Schinken und Wurst zurück. Laut einer Studie von IMAS International aus dem Jahr 2021 essen etwa 15% der Verbraucher wöchentlich geräucherten Fisch, 29% versuchen, ihn zwei- bis dreimal im Monat zu kaufen, 25% kaufen ihn einmal im Monat, und 17% essen sehr selten oder gar nicht²⁷ geräucherten Fisch.

Auch bei den Verbraucherpräferenzen gibt es Unterschiede zwischen kalt- und heißgeräuchertem Lachs. Kaltgeräucherter Lachs ist besonders bei jüngeren Verbrauchern (18-24 Jahre) beliebt: 18% wählen ihn als erste Wahl für geräucherten Fisch, verglichen mit nur 8% der Verbraucher zwischen 45 und 74 Jahren. Ein höheres Bildungs- und Einkommensniveau korreliert ebenfalls mit einem höheren Konsum von kaltgeräuchertem Lachs. Heißgeräucherter Lachs hat eine kleinere, aber beständige Anhängerschaft in allen Altersgruppen, was auf seine Attraktivität als traditionelles Produkt mit Wachstumspotenzial bei jüngeren Verbrauchern hindeutet²⁸.

²⁷ Kulikowski T., Dobre perspektywy dla wędzonych łososi, słabsze dla makreli, bardzo słabe dla szprotów, Fish Industry Magazine (Magazyn Przemysłu Rybnego), no. 2 (140) / 2021, pp. 4-12.

²⁸ Kulikowski T., Dobre perspektywy dla wędzonych łososi, słabsze dla makreli, bardzo słabe dla szprotów, Fish Industry Magazine (Magazyn Przemysłu Rybnego), no. 2 (140) / 2021, pp. 4-12.

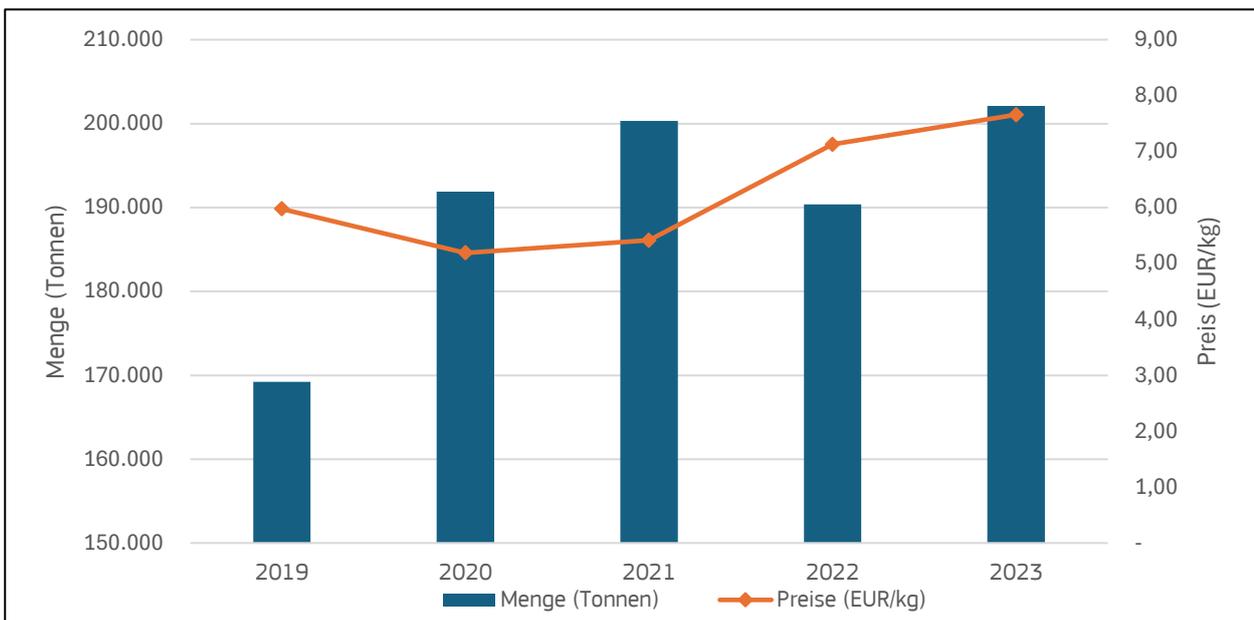
5.3 Preisweitergabe in der Lieferkette

In diesem Abschnitt wurde für die Umrechnung aller ursprünglich in PLN verfügbaren Preise ein fester EUR/PLN-Wechselkurs von 1 EUR = 4,6872 PLN zugrunde gelegt (d.h. der durchschnittliche Wechselkurs für 2023 nach Angaben der polnischen Nationalbank).

5.3.1 Preis des Rohmaterials

Die folgende Abbildung zeigt die Preise für frischen ganzen HOG-Lachs, den wichtigsten Rohstoff für die polnische Räucherindustrie. Sie zeigt einen stetigen Anstieg der Preise seit 2020. Die Rohstoffpreise erreichten im Jahr 2023 mit einem Durchschnittspreis von 7,66 EUR/kg ihren Höhepunkt.

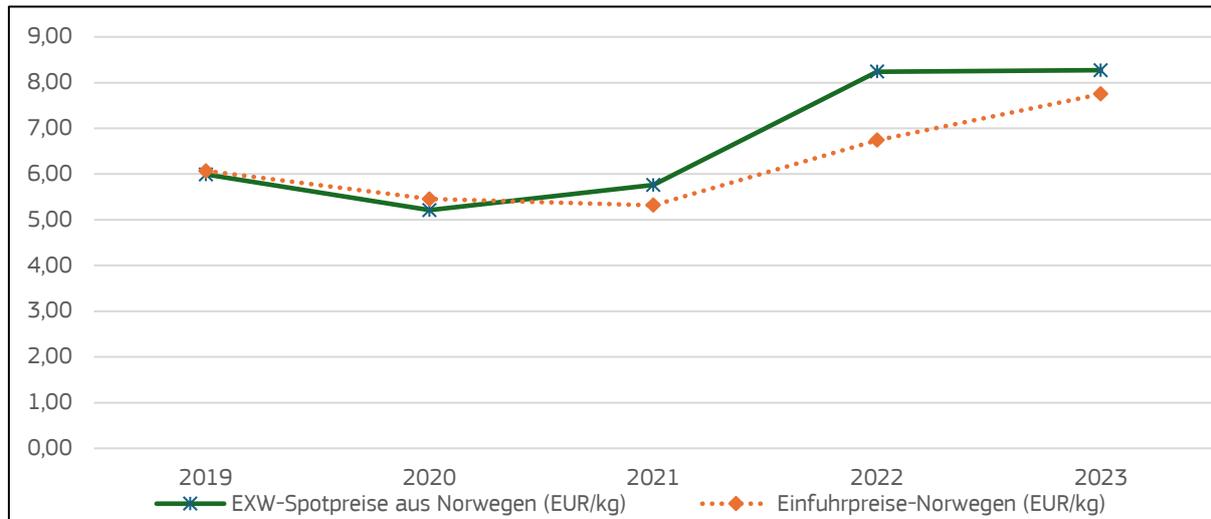
Abbildung 24: Menge (Tonnen) und Preise (EUR/kg) des Rohmaterials (frischer ganzer HOG-Lachs) zwischen 2019-2023



Quelle: Eurostat-Comext

Ein Vergleich der durchschnittlichen Spotpreise aus Norwegen mit den durchschnittlichen Einfuhrpreisen aus der Statistik (siehe Abbildung unten) zeigt, dass die Einfuhrpreise nach Polen trotz der zusätzlichen Transportkosten im Durchschnitt 10% niedriger sind als die durchschnittlichen jährlichen Ausfuhrpreise aus Norwegen zwischen 2021 und 2023. Dies liegt zum einen daran, dass ein Teil der Käufe polnischer Importeure auf langfristigen Verträgen und nicht auf Spotpreisen beruht, und zum anderen daran, dass die Käufe optimiert und zumindest teilweise in Zeiten niedrigerer Preise getätigt werden.

Abbildung 25: Vergleich zwischen den Spotpreisen aus Norwegen und den Einfuhrpreisen für frischen ganzen HOG-Lachs



Quelle: Fish-Pool-Exportpreise, basierend auf dem Nasdaq-Lachs-Preisindex und Eurostat-Comext

5.3.2 Ausfuhrpreise

Die Exportpreise haben insgesamt einen Aufwärtstrend gezeigt, der durch steigende Produktionskosten und Rohstoffpreise bedingt ist. Der Höchststand wurde im Jahr 2023 mit einem Durchschnittspreis von 18,95 EUR/kg erreicht, was einem Anstieg von 15% gegenüber 2022 entsprach. Die Preise schwanken je nach Markt und Exportvolumen erheblich. So lag der durchschnittliche Ausfuhrpreis für geräucherten Lachs in Deutschland (Polens größtem Markt für geräucherten Lachs) bei 18,85 EUR/kg, in Italien bei 18,87 EUR/kg und in Frankreich bei 17,35 EUR/kg, während die Preise für Ausfuhren nach Österreich und in die USA höher waren.

Tabelle 42: Menge und Preise von Räucherlachsausfuhren aus Polen (2020-2023)

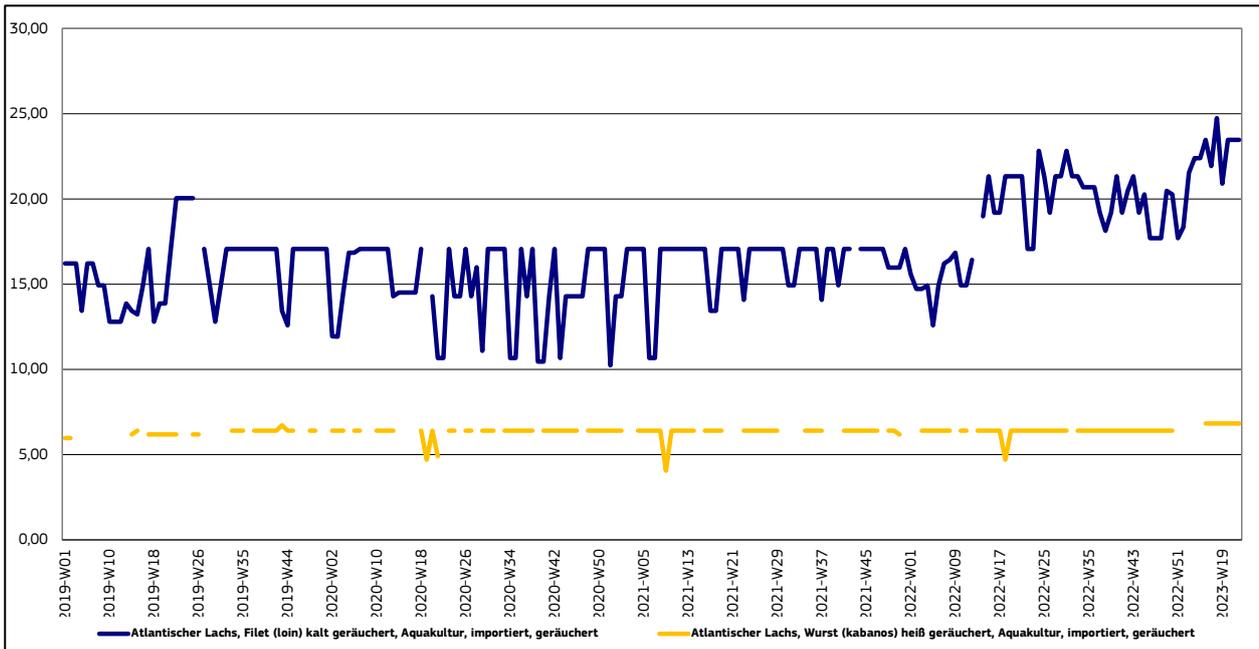
	2020		2021		2022		2023	
	Menge (Tonnen)	Preis (EUR/kg)						
Deutschland	37.236	13,93	39.320	13,02	32.067	16,06	29.487	18,85
Italien	9.365	15,48	11.928	15,12	12.225	16,76	10.174	18,87
Frankreich	4.732	12,48	5.105	11,37	5.968	14,68	5.154	17,35
Österreich	2.494	17,29	3.353	16,43	3.475	18,34	3.095	20,68
USA	1.327	17,66	1.781	18,12	2.265	22,09	2.739	21,64
Andere	17.122	13,68	18.551	14,02	17.499	16,57	16.168	18,89
Gesamt	72.276	14,33	80.038	13,72	73.499	16,48	66.818	18,95

Quelle: Eurostat-Comext

5.3.3 Großhandelspreise

Nach Daten der EUMOFA, die auf wöchentlichen Preisbeobachtungen eines führenden polnischen Cash-and-Carry-Netzwerks (das Fisch im Groß- und Halbgroßhandel hauptsächlich für den HORECA-Sektor und kleine unabhängige Geschäfte liefert) beruhen, blieben die Preise für kalt geräucherte Lachsfilets (Loins) von Anfang 2019 bis Anfang 2022 stabil (mit wöchentlichen Schwankungen um einen Durchschnittspreis von 15 EUR/kg). In den Jahren 2022 und 2023 ist ein starker Anstieg auf fast 23-24 EUR/kg zu verzeichnen, was einem Anstieg von insgesamt 50% innerhalb von zwei Jahren entsprach.

Abbildung 26: Großhandelspreise für Räucherlachs in Polen (EUR/kg)



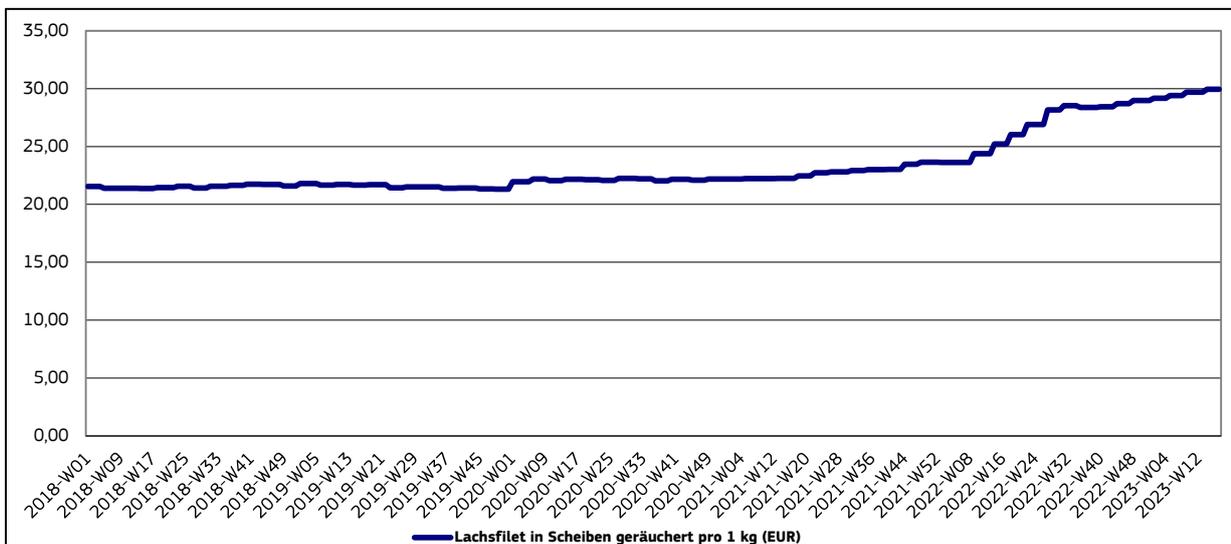
Quelle: EUMOFA

5.3.4 Einzelhandelspreise

Nach Angaben der EUMOFA lagen die durchschnittlichen Einzelhandelspreise für Räucherlachs (geräuchertes Filet in Scheiben, verpackt in 100-g-Vakuumverpackungen) in der 30. Woche 2023 bei 29,95 EUR/kg. Das waren 6,4% mehr als in der gleichen Woche des Jahres 2022 und 31,3% mehr als in der gleichen Woche des Jahres 2021.

Die Einzelhandelspreise für Räucherlachs auf dem polnischen Markt waren von 2018 bis 2021 relativ stabil. Im Jahr 2022 wurde jedoch ein deutlicher Anstieg der Einzelhandelspreise für Räucherlachs beobachtet, der dem durchschnittlichen Anstieg der Lebensmittelpreise in Polen in diesem Jahr entsprach, der 22,3% betrug.

Abbildung 27: Einzelhandelspreis in Polen, Lachsfilet in Scheiben geräuchert (verpackt in 100g Vakuumverpackungen) (EUR/kg)



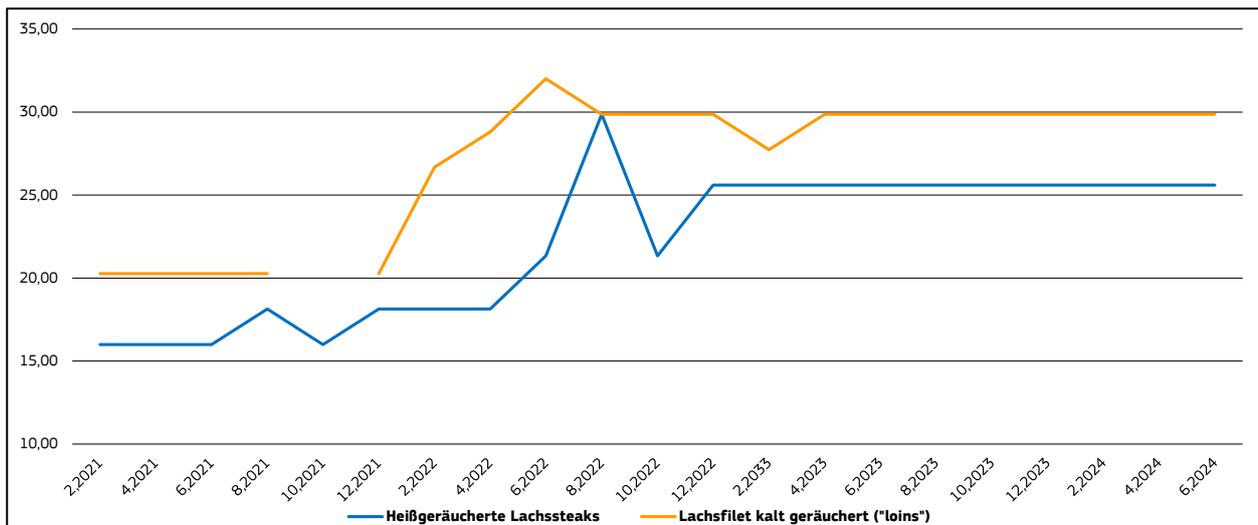
Quelle: EUMOFA aufgrund von Europanel

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Räucherlachs in der EU

In Anbetracht der Tatsache, dass die durchschnittliche Kaufkraft der Verbraucher in Polen (laut GfK Polen) 62,2% des EU-Durchschnitts beträgt, ist festzustellen, dass Räucherlachs ein Premiumprodukt und für den Durchschnittsverbraucher in Polen sehr teuer ist.

Im traditionellen Einzelhandel in Polen (laut einer vom *Magazyn Przemysłu Rybnego*²⁹ veröffentlichten Preisübersicht) weisen die Preise im Vergleich zu den Preisen in Handelsketten eine größere kurzfristige Stabilität auf. Ähnlich wie auf dem gesamten Einzelhandelsmarkt kam es 2022 zu einem starken Preisanstieg von 41% bei heißgeräucherten Lachssteaks und 4% bei kaltgeräucherten Lachsfilets (die Filets hatten bereits im Vorjahr einen deutlichen Preisanstieg erfahren).

Abbildung 28: Einzelhandelspreise (EUR/kg) für heiß geräucherte Lachssteaks und kalt geräucherte Lachsfilets



Quelle: *Magazyn Przemysłu Rybnego*³⁰

5.3.5 Preisweitergabe

Dieser Abschnitt befasst sich mit der Wertschöpfungskette von kalt geräucherten Lachsfilets, die in Polen aus importiertem Rohmaterial (ausgenommener Lachs mit Kopf - HOG) aus Norwegen verarbeitet und unter einer Eigenmarke (GGN-zertifizierte Zucht) in polnischen Discount-Supermärkten verkauft werden. Die in dieser Lieferkette untersuchten kalt geräucherten Lachsfilets werden in Einzelpackungen zu 100 g verkauft.

²⁹ Fish Industry Magazine, zweimonatlich, Ausgaben von Nr. 1 (139)/2021 bis 3 (159)/2024).

³⁰ Fish Industry Magazine, zweimonatlich, Ausgaben von Nr. 1 (139)/2021 bis 3 (159)/2024).

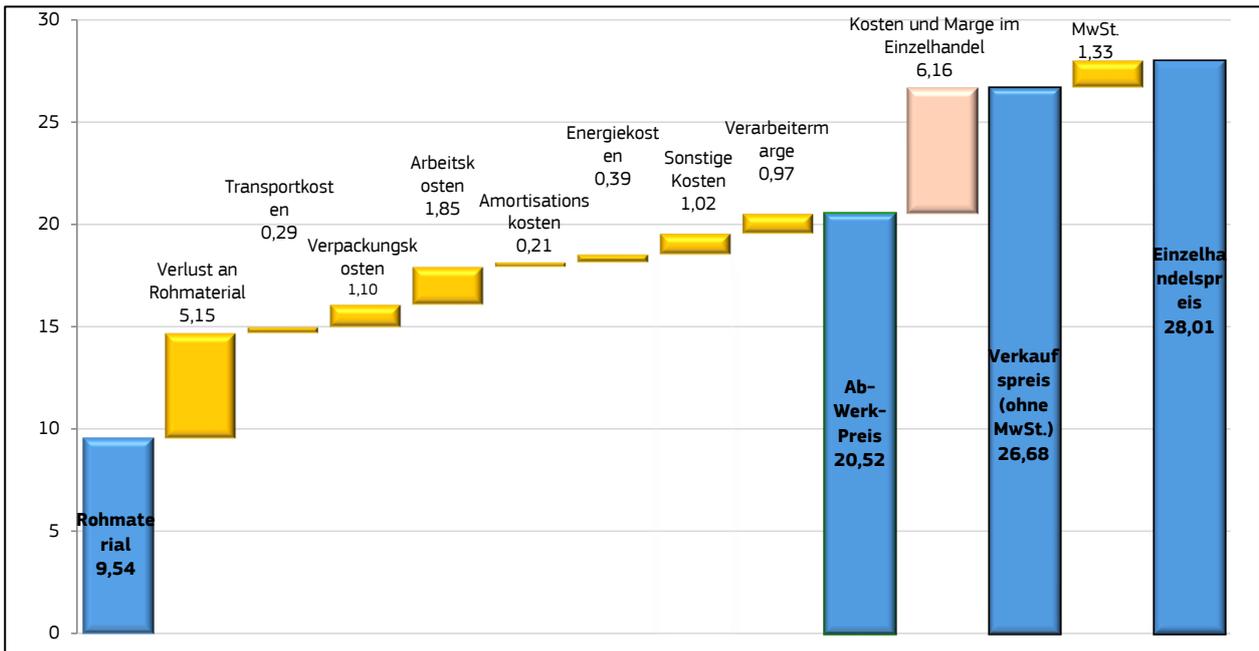
Tabelle 43: Kosten und Margen für kalt geräucherte Lachsfilets in Verpackungen von 100 g, verkauft in Discount-Supermärkten in Polen (2024)

	Preis (EUR/kg)	% des Endpreises	Quellen:
Rohmaterial	9,54	34%	Statistiken und Befragungen
Verlust an Rohmaterial	5,15	18%	Befragungen und Überblick über die jährlichen Finanzdaten und -berichte
Kosten des Transports in der Wertschöpfungskette	0,29	1%	
Verpackungskosten	1,10	4%	
Arbeitskosten	1,85	7%	
Amortisationskosten	0,21	1%	
Energiekosten	0,39	1%	
Sonstige Kosten	1,02	4%	
Verarbeitermarge	0,97	3%	
Ab-Werk-Preis	20,52	73%	Statistiken und Befragungen
Kosten und Marge im Einzelhandel	6,16	22%	Berechnung
Einzelhandelspreis (ohne MwSt.)	26,68	95%	
MwSt.	1,33	5%	
Einzelhandelspreis	28,01	100%	Befragungen und Analyse der Einzelhandelspreise

Anmerkungen:

- **Rohmaterial:** HOG-Lachs, gekühlt auf Eis in einer Styroporbox.
- **Verarbeitungsverluste** (35%): Insgesamt belaufen sich die Verluste bei der Herstellung von kalt geräucherten Filetscheiben auf 35% (kalt geräucherte Filetscheiben machen 65% des Gewichts des HOG-Fisches aus).
- **Amortisationskosten:** Die Wertminderungskosten für Sachanlagen wurden auf der Grundlage von Befragungen und einer Analyse der Jahresabschlüsse von 2022-2023 auf durchschnittlich 1% im Verhältnis zum Umsatz geschätzt.
- **Verpackungskosten:** Aufgrund von Befragungen setzen sich die Kosten für die Schalenverpackung aus den Kosten für die Schale und den Kosten für die Hochbarrierefolie (Oberlaminat) zusammen.
- **Sonstige Verarbeitungskosten:** Dazu gehören: sonstige Energiekosten, Kosten für Hilfsstoffe (Salz, Sole, Räucherspäne), Reinigungs- und Hygienewartungskosten, Kosten für eigene Tests (chemisch, mikrobiologisch), Zertifizierungskosten, Marketingkosten und allgemeine Verwaltungskosten.
- **Die Marge des Verarbeiters**, bezogen auf die Verkaufserlöse, beträgt 5%. Die Höhe des Gewinns schwankt jedoch erheblich, je nach Unternehmen, Jahr und Saison, und wird stark von den Kosten und den finanziellen Einnahmen des Unternehmens beeinflusst.
- **Der Ab-Werk-Preis** steht nicht in direktem Zusammenhang mit dem Einzelhandelspreis, da die Lieferanten mehrmonatige Verträge mit den Einzelhandelsnetzen abschließen, während derer sie den vereinbarten Preis auch im Falle eines Anstiegs der Rohstoffkosten aufrechterhalten müssen.

Abbildung 29: Kosten und Margen für kalt geräucherte Lachsfilets in Verpackungen von 100 g, verkauft in Discountern in Polen (2024)



Quelle: EUMOFA-Umfrage

6. SCHLUSSFOLGERUNGEN ZUR PREISWEITERGABE IN DEN VERSCHIEDENEN MITGLIEDSTAATEN

Diese Studie enthält eine Analyse der Preisweitergabe für Räucherlachs in Frankreich, Deutschland und Polen.

Lachs ist die am zweithäufigsten verzehrte Fischart in der EU³¹. Die vorliegende Fallstudie konzentriert sich auf die verarbeitete Form von Räucherlachs. Frankreich, Deutschland und Polen gehören zu den drei wichtigsten Märkten für Räucherlachs in der EU, auf die 24%, 17% bzw. 15% des EU-Verbrauchs entfallen. Aufgrund deutlich gestiegener Preise und veränderter Konsumgewohnheiten ist der Verbrauch von Räucherlachs zwischen 2013 und 2022 in Frankreich (-26%) und Deutschland (-41%) sehr stark zurückgegangen. Zwischen 2021 und 2022 begann sich der Verbrauch in beiden Ländern zu erholen (+17% in Frankreich und +2% in Deutschland). In den letzten 10 Jahren ist der Verbrauch von Räucherlachs in Polen um 103% gestiegen, obwohl er zwischen 2021 und 2022 aufgrund der jüngsten Preiserhöhungen um 16% zurückgegangen ist.

Geräucherter Lachs zeichnet sich durch eine große Spannbreite der Einzelhandelspreise aus, insbesondere in Frankreich und Deutschland. Was den Verbrauch betrifft, so ist geräucherter Lachs im Vergleich zu anderen Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen vor allem bei jüngeren Altersgruppen beliebt. In Frankreich spielen Qualitätsprogramme wie „*Fumé en France*“ eine Rolle in der Differenzierungsstrategie der Verarbeiter, die es ihnen ermöglicht, höhere Preise zu erzielen. Sowohl in Frankreich als auch in Deutschland führte der jüngste Preisanstieg zu einer Präferenz für Billigprodukte und/oder zu einem Rückgang des Verbrauchs von Räucherlachs. In Polen hat sich geräucherter Lachs von einem Luxusartikel zu einem weit verbreiteten Produkt entwickelt, was auf die zunehmende Verfügbarkeit und die Werbeanstrengungen zurückzuführen ist.

Polen, Frankreich und Deutschland sind auch die drei wichtigsten Hersteller von Räucherlachs in der EU, auf die 47%, 14% bzw. 5% der EU-Produktion entfallen. In den letzten 10 Jahren ist die Inlandsproduktion in Frankreich um 46% (doppelt so schnell wie der französische Verbrauch) und in Deutschland um 43% (etwa so schnell wie der deutsche Verbrauch) zurückgegangen. Die Produktion von Räucherlachs stieg in Polen um 40%, was auf den Anstieg des Inlandsverbrauchs der polnischen Exporte zurückzuführen ist. Zwischen 2021 und 2022 ist die Entwicklung umgekehrt, mit einem Anstieg der Inlandsproduktion in Frankreich (+7%) und Deutschland (+28%) und einem Rückgang in Polen (-12%). Der in der EU für die Räucherlachsverarbeitung verwendete Rohstoff besteht hauptsächlich aus Zuchtlachs aus Norwegen und in geringerem Maße aus dem Vereinigten Königreich.

Die Preisstrukturanalyse in Deutschland und Polen basiert auf Befragungen und bezieht sich auf die von den Interessenvertretern beobachteten Preise im Jahr 2024, während die Preisstrukturanalyse in Frankreich auf amtlichen Statistiken und EUMOFA-Berechnungen beruht und sich auf das Jahr 2022, das Jahr der letzten verfügbaren Daten, bezieht. Es ist zu beachten, dass die Rohstoffpreise in den letzten Jahren erheblich gestiegen sind.

Die folgende Tabelle enthält einen Vergleich der Preisstrukturanalyse für Räucherlachs in den drei erfassten Ländern. Die Endpreise für geräucherte Lachsfilets im großen Einzelhandel liegen zwischen 25,0 EUR/kg in den Discount-Supermärkten in Deutschland und 38,5 EUR/kg im Groß Einzelhandel in Frankreich. Geräucherte Filets werden auch in Deutschland zu einem hohen Preis von 45,0 EUR/kg in Fischgeschäften verkauft.

Die Preise für geräucherte Lachsfilets, die in Discount-Supermärkten verkauft werden, sind in Polen und Deutschland ähnlich. In Deutschland liegen die Preise im Groß Einzelhandel zwischen 23,95 EUR/kg und 35,92 EUR/kg (ohne Label oder GGN, Zuchtfisch). Die Preise auf dem französischen Markt für große Einzelhandelsunternehmen sind deutlich höher.

³¹ Der EU-Fischmarkt, 2023. https://eumofa.eu/documents/20124/35668/EFM2023_EN.pdf

Europäische Marktbeobachtungsstelle für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse - Räucherlachs in der EU

Das Rohmaterial macht 21% (in Frankreich) bis 34% (in Polen) des Endpreises aus. Die Rohstoffpreise sind in den drei Ländern ähnlich. Der höhere Endpreis in Frankreich ist sowohl auf höhere Verarbeitungskosten und Margen als auch auf höhere Kosten und Margen des Einzelhandels zurückzuführen. Der Anteil des Rohmaterials am Preis ist bei Premium-Räucherfilet, das auf dem freien Markt verkauft wird, ähnlich, wenn man Filet als Rohmaterial betrachtet.

Tabelle 44: Zusammenfassung der Preisstrukturanalysen für Räucherlachs in Frankreich, Deutschland und Polen

	Frankreich	Deutschland	Deutschland	Polen
	Geräuchertes Filet - Großeinzelhandel	Geräuchertes Filet - Discounter	Geräuchertes Filet Premium - offener Markt	Geräuchertes Filet - Discounter
Preis des Rohmaterials	8,2	8,0	14,0	9,5
Plattform-/Großhandelspreis	25,3	18,5	22,9	20,5
Endpreis	38,5	25,0	45,0	28,0
% Rohmaterial/Endpreis	21%	32%	31%	34%

7. Anhang:

7.1 Anhang: Sichtbarer Verbrauch von Lachs

Tabelle 45: Sichtbarer Lachsverbrauch in den wichtigsten MS (2022, in Tonnen Lebendgewichtäquivalent) (fett gedruckt die drei MS, die im vorliegenden Bericht im Mittelpunkt stehen)

	Produktion	Importe insgesamt	Gesamtversorgung (Produktion + Importe)	Exporte insgesamt	Sichtbarer Verbrauch (Versorgung-Ausfuhren)
Frankreich	0	291.714	291.714	49.241	242.473
Deutschland	0	269.871	269.871	89.110	180.760
Italien	0	143.300	143.300	3.774	139.526
Spanien	3	128.934	128.937	18.187	110.750
Schweden	35	669.779	669.814	614.662	55.152
Belgien	0	63.526	63.526	24.771	38.755
Portugal	0	28.654	28.654	2.662	25.992
Finnland	467	64.502	64.969	39.002	25.967
Polen	0	268.230	268.230	242.333	25.897
Österreich	0	17.303	17.303	1.715	15.588
Dänemark	1165	271.790	272.955	258.841	14.114
Griechenland	0	20.998	20.998	8.064	12.933
Tschechische Republik	0	27.700	27.700	14.778	12.922
Rumänien	0	12.511	12.511	1.422	11.089
Slowakei	0	6.375	6.375	41	6.334
Estland	0	10.133	10.133	3.942	6.191
Litauen	0	51.932	51.932	46.420	5.512
Irland	11.916	9.753	21.669	16.501	5.167
Lettland	3	13.302	13.305	9.296	4.009
Ungarn	0	3.580	3.580	267	3.312
Luxemburg	0	3.206	3.206	271	2.935
Bulgarien	0	4.203	4.203	1.759	2.444
Zypern	0	2.371	2.371	0	2.371
Kroatien	0	3.722	3.722	1.637	2.084
Slowenien	3	1.852	1.855	218	1.637
Malta	0	910	910	0	910
Niederlande	0	113.659	113.659	142.208	k.A.
EU	13.592	1.262.301	1.275.893	159.991	1.115.902

Quelle: EUMOFA aufgrund der Verarbeitung von EUROSTAT-COMEXT-Daten

* Die Berechnung des sichtbaren Verbrauchs in den Niederlanden ergibt ein Ergebnis unter 0; dieses Ergebnis kann auf Ungenauigkeiten in den Statistiken oder auf die Fehlermarge bei der Berechnung der Lebendgewichtäquivalente (die auf Standardkoeffizienten für jeden KN-Code beruhen) zurückzuführen sein.

7.2 Anhang: Befragte Interessenvertreter

- Frankreich
 - Französischer Verband der Lebensmittelverarbeiter (Association des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés (ADEPALE))
 - Fischverarbeiter

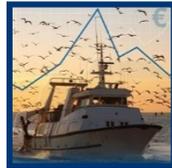
- Deutschland
 - Fischverarbeiter in großem Maßstab
 - Fischverarbeiter mittlerer/kleiner Größe
 - Großes Groß- und Einzelhandelsunternehmen

- Polen
 - Wissenschaftliche Institute
 - Lachsimporteure/Vermittler
 - Fischverarbeiter - Management, Handelsabteilungen
 - Lieferanten von Verpackungen
 - Ausrüstungslieferanten für die verarbeitende Industrie

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

www.eumofa.eu



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union

ISBN: 978-92-68-23599-7

doi:10.2771/1688058