



FALLSTUDIE

FRISCHER BIO-LACHS - VERPACKTE FILETS IN DER EU



PREISSTRUKTUR IN DER LIEFERKETTE

MIT SCHWERPUNKT AUF IRLAND,
FRANKREICH, DEUTSCHLAND UND
DEM VEREINIGTEN KÖNIGREICH

EUMOFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

Maritime
Angelegenheiten
und Fischerei

MÄRZ 2020

WWW.EUMOFA.EU

Manuskript abgeschlossen im März 2020.

Weder die Europäische Kommission noch Personen, die in deren Namen handeln, sind für die Verwendung der nachstehenden Informationen verantwortlich.

Luxemburg: Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union, 2020

© Europäische Union, 2020

Weiterverwendung mit Quellenangabe gestattet.

Die Weiterverwendung von Dokumenten der Europäischen Kommission ist durch den Beschluss 2011/833/EU (ABl. L 330 vom 14.12.2011, S. 39) geregelt.

Für die Benutzung oder den Nachdruck von Fotos, die nicht dem Copyright der EU unterstellt sind, muss eine Genehmigung direkt bei dem/den Inhaber(n) des Copyrights eingeholt werden.

Titelbild: © EUROFISH

PDF ISBN 978-92-76-10696-8 doi:10.2771/83891

WEITERE INFORMATIONEN UND KOMMENTARE:

Generaldirektorat für Maritime Angelegenheiten und Fischerei

B-1049 Brüssel

Tel.: +32 229-50101

E-Mail: contact-us@eumofa.eu

Inhaltsverzeichnis

ZUSAMMENFASSUNG	1
0 ERINNERUNG AN DIE AUFGABE – UMFANG UND INHALT	2
0.1 UMFANG DER FALLSTUDIE.....	2
0.2 INHALT DES DOKUMENTS.....	2
1 BESCHREIBUNG DES PRODUKTS	3
1.1 BIOLOGISCHE UND KOMMERZIELLE EIGENSCHAFTEN.....	3
1.2 PRODUKTIONSZYKLUS UND VERARBEITUNG VON ATLANTISCHEM LACHS.....	4
2 DIE EU-MÄRKTE FÜR BIO-LACHS	10
2.1 PRODUKTION UND LIEFERUNG VON ÖKOLOGISCHEM ATLANTISCHEM LACHS.....	10
2.2 VERBRAUCH VON ATLANTISCHEM LACHS IN EUROPA.....	13
2.3 VERBRAUCH VON ÖKOLOGISCHEM FISCH IN DER EU.....	13
2.4 PRODUKTIONSKOSTEN UND MARGEN IN DER LACHSZUCHT.....	15
3 DER IRISCHE MARKT FÜR BIO-LACHS	16
3.1 STRUKTUR DER IRISCHEN LIEFERKETTE.....	16
3.2 EIGENSCHAFTEN DES IRISCHEN MARKTES UND VERBRAUCHS.....	16
3.3 PREISE ENTLANG DER LIEFERKETTE IN IRLAND.....	17
3.4 KOSTEN UND MARGEN ENTLANG DER LIEFERKETTE.....	19
4 DER FRANZÖSISCHE MARKT FÜR BIO-LACHS	20
4.1 STRUKTUR DER LIEFERKETTE.....	20
4.2 EIGENSCHAFTEN DES FRANZÖSISCHEN MARKTES.....	20
4.3 PREISE ENTLANG DER LIEFERKETTE IN FRANKREICH.....	21
4.4 KOSTEN UND MARGEN IN DER LIEFERKETTE (HERKUNFT IRLAND).....	24
5 DER DEUTSCHE MARKT FÜR BIO-LACHS	25
5.1 STRUKTUR DER LIEFERKETTE.....	25
5.2 EIGENSCHAFTEN DES DEUTSCHEN MARKTES.....	25
5.3 KOSTEN UND MARGE FÜR BIO-LACHS (HERKUNFT IRLAND) IM GROBEN EINZELHANDEL.....	28
5.4 KOSTEN UND MARGEN FÜR BIO-LACHS (NORWEGEN) IN DISCOUNTERN.....	29
6 DER BRITISCHE MARKT FÜR BIO-LACHS	30
6.1 STRUKTUR DER LIEFERKETTE.....	30
6.2 EIGENSCHAFTEN DES BRITISCHEN MARKTES.....	30
6.3 KOSTEN UND MARGEN FÜR BIO-LACHS (HERKUNFT SCHOTTLAND) IM GROBEN EINZELHANDEL.....	32
6.4 KOSTEN UND MARGEN FÜR BIO-LACHS (HERKUNFT IRLAND) IM GROBEN EINZELHANDEL.....	33
7 SCHLUSSFOLGERUNG ÜBER DIE PREISSTRUKTUR IN DEN VERSCHIEDENEN MÄRKTEN	34

Zusammenfassung

Der Atlantische Lachs (*Salmo salar*) steht unter den am meisten verbrauchten Fischarten innerhalb der Europäischen Union an dritter Stelle, mit einem Gesamtmarkt, der 2017 auf ungefähr 920.000 Tonnen GWE (äquivalentes Bruttogewicht) geschätzt wurde. Der EU-Selbstversorgungsgrad für Lachs lag 2016 bei 16% und belief sich auf 175.000 Tonnen¹, die fast ausschließlich in schottischen und irischen Lachsfarmen produziert wurden. Der EU-Markt wird größtenteils von Einfuhren aus den nördlichen Ländern Europas beliefert: hauptsächlich aus Norwegen, Island und aus den Färöer Inseln. Der Durchschnittsverbrauch der EU lag 2016 bei 2,2 kg/Kopf/Jahr (EUMOFA), 47% davon in Form von Filets (frisch oder gefroren) und 28% als geräucherte Produkte.² Aktuelle Tendenzen in der Lebensmittelnachfrage in der EU begünstigen ein starkes Wachstum von nachhaltig produzierten Lebensmitteln (einschließlich Bioprodukten) und von Fertigprodukten (z. B. portioniert, verpackt, kochfertig/verzehrfertig). Folgendes steht im Einklang damit:

- Der Verbrauch von ökologischem Fisch nahm in den fünf wichtigsten EU-Märkten (DE, FR, IT, ES und UK) zwischen 2013 und 2017 um 150% zu;
- Die Produktion von Bio-Lachs in Norwegen, Irland und Schottland stieg zwischen 2014 und 2017 um 43% an, wobei sich die irische Produktion mengenmäßig verdoppelte. Im Jahr 2017 war fast die gesamte Lachsproduktion Irlands ökologisch.

Diese Fallstudie legt den Schwerpunkt auf ein Produkt dieses wachstumsstarken Nischenmarktes: unter MAP (Verpacken unter Schutzatmosphäre) verpackte, portionierte Bio-Lachs-Filets.

Die Preisbildung wird in vier Schlüsselmärkten eingehend analysiert:

- Irland, der Hauptproduzent von Bio-Lachs, mit einem hohen Pro-Kopf-Verbrauch (4,7 kg/Kopf/Jahr);
- Frankreich, einer der zwei größten Märkte für Lachsprodukte in der EU (zusammen mit Deutschland) und das wichtigste Einfuhrland für irischen Lachs;
- Deutschland, einer der zwei größten Märkte für Lachsprodukte in der EU (mit Frankreich) und der größte Markt für Bio-Lebensmittel und der zweitgrößte für ökologischen Fisch;
- Das Vereinigte Königreich, der zweitgrößte Produzent von Bio-Lachs in der EU und der größte Markt für ökologischen Fisch.

Analysen für die Preisweitergabe werden für Folgendes entwickelt:

- Verschiedene Lieferketten: Inlandsproduktion – Binnenmarkt und eingeführte Produkte – Binnenmarkt;
- Verschiedene Herkunftsländer von Lachs (Irland, Schottland und Norwegen), unter Berücksichtigung der Unterschiede in Produktionskosten und Margen in der Lachszucht und ihrer Auswirkung auf die Ab-Farm-Preise;
- Verschiedene Händler: Supermärkte, Discounter, Fachhändler.

Die Analyse zeigt, dass der Unterschied im Ab-Farm-Preis zwischen Norwegen (niedriger Preis), Schottland (durchschnittlicher Preis) und Irland (hoher Preis) zu einer unterschiedlichen Positionierung der Produkte führt. Die höheren Produktionskosten in Irland führen zur Vermarktung von irischem Lachs als Premiumprodukt, während der wettbewerbsfähige Preis der norwegischen Lachszucht den Verkauf von Bio-Lachs-Filets in Discountern ermöglicht.

Die Analysen, auf die sich diese Studie bezieht, wurden in der ersten Hälfte des Jahres 2019 durchgeführt, als das Vereinigte Königreich noch ein Mitgliedstaat der Europäischen Union war.

¹ Aus: Statistiken der FAO im Leitfaden von Marine Harvest / Mowi für die Lachszuchtindustrie 2018

² Quelle: Mowi, früher Marine Harvest

0 Umfang und Inhalt

0.1 Umfang der Fallstudie

- Die Studie legt ihren Schwerpunkt auf ein sekundäres Verarbeitungsprodukt (verpackte Filet-Stücke) in einem Wachstumsmarkt (Bio-Lachs / Fertigprodukt) in vier Inlandsmärkten innerhalb der EU (Frankreich, Deutschland, Irland und dem Vereinigten Königreich). Beachten Sie bitte, dass die Analysen, auf die sich diese Studie bezieht, wurden in der ersten Hälfte des Jahres 2019 durchgeführt, als das Vereinigte Königreich noch ein Mitgliedstaat der Europäischen Union war. Die Schlüsselemente der Analyse sind:

Produkt	Herkunft	Eigenschaften	Markt- und Preistreiber
Atlantischer Lachs (<i>Salmo salar</i>)	Aquakultur in Irland, Schottland und Norwegen	<ul style="list-style-type: none"> sekundäres Verarbeitungsprodukt (filetiert, geschnitten, unter MAP verpackt) Höherwertiges Produkt, Premiumprodukt (ökologisch), Fertigprodukt (portioniert, kochfertig) 	<ul style="list-style-type: none"> Steigende Nachfrage nach fertigen Lachsprodukten. Zuchtkosten (Futter) und Margen und Verhältnis zum Ab-Farm-Preis. Tendenzen in der weltweiten Nachfrage und Gleichgewicht zwischen Produktion und Nachfrage. Verarbeitungs- und Marketingkosten. Konkurrenz mit Bio-Forelle.

0.2 Inhalt des Dokuments

In Übereinstimmung mit der Vorgehensweise, die in EUMOFA entwickelt wurde und auf der EUMOFA-Webseite³ zur Verfügung steht, enthält dieses Dokument:

- Eine Beschreibung des Produkts;
- Eine Beschreibung der wichtigsten Produzenten und Märkte der EU für frischen, ökologischen Atlantischen Lachs, mit besonderem Fokus auf Irland, Frankreich und dem Vereinigten Königreich;
- Eine Analyse der Preisweitergabe entlang der Lieferketten in Irland, Frankreich und dem Vereinigten Königreich.

³https://www.eumofa.eu/documents/20178/0/Guidelines_Pricestructure.pdf/76af127b-7353-4526-a10d-e48a6c87a02e

1 Beschreibung des Produkts

1.1 Biologische und kommerzielle Eigenschaften

1.1.1 Name, Präsentation, Platzierung in der Nomenklatur

Die Fallstudie fokussiert auf Fertigprodukte aus frischem Atlantischem Lachs, die zerteilt verkauft werden, z. B. kochfertige und einzeln verpackte Portionen („Stücke“).

Hauptprodukt

Name: Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

FAO 3-Alpha-Code: SAL

Gezüchteter Atlantischer Lachs ist der wichtigste Rohstoff.

Einige Mengen von wildem Lachs werden als Premiumprodukte verkauft.



© Scandinavian Fishing Year Book

Präsentation: Ganz, ausgenommen, mit Kopf, frisch oder gekühlt. Größe: 2-3 kg.

Das Filetieren, Schneiden und Verpacken wird von spezialisierten Firmen ausgeführt, die die Einzelhandelsunternehmen beliefern.

Zugehörige Codes in der Produktnomenklatur:

Der Atlantische und Pazifische Lachs werden in den Nomenklaturen von COMEXT und PRODCOM nicht unterschieden. Herkunftsländer ermöglichen es dennoch, die zwei Arten zu unterscheiden.

Rohstoffe:

- 03021400 – FRISCHER ODER GEKÜHLTER ATLANTISCHER LACHS „SALMO SALAR“ UND DONAULACHS „HUCHO HUCHO“

Endprodukte:

- 03044100 – FRISCHE ODER GEKÜHLTE FILETS VON PAZIFISCHEM LACHS „ONCORHYNCHUS NERKA, ONCORHYNCHUS GORBUSCHA, ONCORHYNCHUS KETA, ONCORHYNCHUS TSCHAWYTSCHA, ONCORHYNCHUS KISUTCH, ONCORHYNCHUS MASOU UND ONCORHYNCHUS RHODURUS“, VON ATLANTISCHEM LACHS „SALMO SALAR“ UND DONAULACHS „HUCHO HUCHO“

Die wichtigsten Produkte, die mit dem ökologischen Atlantischen Lachs konkurrieren, sind:

- Ökologisch gezüchtete Regenbogenforelle (*Onchorynchus mykiss*), in großen Größen;
- Wilder Atlantischer Lachs, Ketalachs (*Onchorynchus keta*);
- Rotlachs (*Onchorynchus nerka*).

1.2 Produktionszyklus und Verarbeitung von Atlantischem Lachs

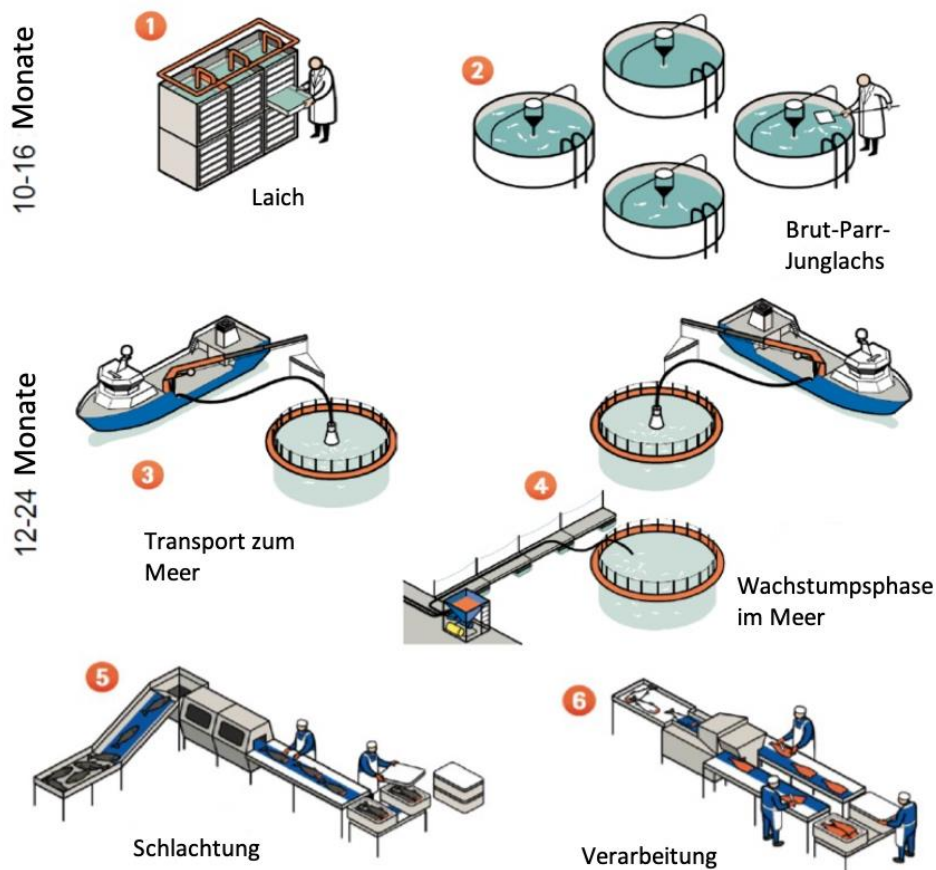
1.2.1 Produktion von frischem Lachs und Erstverarbeitung

Der Atlantische Lachs ist eine euryhaline, anadrome Art, die sowohl Süß- als auch Salzwasser benötigt, um ihren biologischen Zyklus zu vervollständigen. Der Produktionszyklus der Lachszucht dauert ungefähr 3 Jahre. Im ersten Produktionsjahr wächst der Fisch aus Eiern bis zu einem Gewicht von ungefähr 100-150 g (Junglachse) heran, und zwar in einer kontrollierten Süßwasserumwelt.

Der Fisch wird dann zu Meerwasser-Gehegen transportiert, wo er über einen Zeitraum von 12-24 Monaten bis auf 4-5 kg heranwächst. Das Wachstum ist stark von den Meerestemperaturen abhängig.

Wenn der Lachs die Erntegröße erreicht, wird er von einem sogenannten „Wellboat“ (einem Boot für die Aufbewahrung und den Transport von Lebendfisch) zu Verarbeitungsanlagen transportiert, wo die meisten von ihnen geschlachtet, ausgenommen und ganz verkauft werden, oder ausgenommen, mit Kopf, auf Eis. Weitere Verarbeitungsschritte werden in spezifischen Anlagen ausgeführt (Schneiden, Verpacken, Räuchern, Konservieren und andere Zubereitungsarten).

Abbildung 1: Gezüchtete Lachsproduktion und Verarbeitungszyklus



Quelle: Leitfaden von MOWI für die Lachszuchtindustrie 2019.

1.2.2 Verarbeitungsschritte von frischem Lachs

Die Schlachtung und das Ausnehmen werden als Erstverarbeitung definiert. Diese Arbeitsgänge geschehen in den Zuchtgebieten, bevor die Produkte zu den verschiedenen Märkten transportiert werden.

Die Weiterverarbeitung umfasst das Filetieren, Schneiden der Filets, Portionieren, Verpacken unter modifizierter Atmosphäre (MAP) und verschiedene verarbeitete Produkte (geräuchert, gekocht, konserviert, Fertiggerichte). Weiterverarbeitete Produkte werden höherwertige Produkte genannt.

Das Filetieren von Lachs wird normalerweise von spezialisierten Firmen ausgeführt, die verschiedene Präsentationen anbieten (Abbildung 2), vom „Roh-Filet“ (Schnitt A) zum entgräteten Filet ohne Haut, Flossen und Fett (Schnitt E).

Abbildung 2: Verschiedene Schnitte von Lachsfilets



Schnitt A: Ganzes Filet

Schnitt B: ohne Rückenflosse, Fett teilweise entfernt



Schnitt C: ohne Rückenflosse, Fett entfernt



Schnitt D: ohne Rückenflosse, Fett und Gräten entfernt



Schnitt E: ohne Rückenflosse, Fett, Gräten und Haut entfernt

Quelle: www.jpmaaree.fr

Die durchschnittlichen Erträge und Umrechnungsraten der Verarbeitung von Lebendfisch in Filets sind wie folgt.

Tabelle 1 – Geschätzte Erträge und Umrechnungsraten für frischen Atlantischen Lachs

	Ertrag	Umrechnungsrate
Lebendfisch	100%	1,00
Blutverlust/Verlust durch Hunger	7%	
Erntegewicht/ausgebluteter Fisch (lebend)	93%	
Innereien	9%	
Ausgenommener Fisch, ca. (GWT)	84%	1,19
Kopf ca.	7%	
Ohne Kopf, ausgenommen	77%	1,30
Filet (mit Haut) – Schnitt A ⁽¹⁾	56-64%	1,56 - 1,79
Filet (mit Haut) – Schnitt C ⁽¹⁾	60%	1,67
Filet (ohne Haut) – Schnitt E ⁽¹⁾	47-56%	1,79-2,13

(1) Siehe Abbildung 2

Quelle: Leitfaden von MOWI für die Lachszuchtindustrie 2018.

Verpackte frische Filets von Bio-Lachs sind in verschiedenen Inlandsmärkten innerhalb der EU zu „Standardprodukten“ geworden. Normalerweise handelt es sich um ein Paar zu Portionen geschnittene Filets (die auch „Stücke“ genannt werden) von frischem Bio-Lachs, der unter Schutzatmosphäre (MAP) verpackt wurde (Abbildung 3). Das wird dann als kochfertiges Produkt an Verbraucher in Irland, dem Vereinigten Königreich, Frankreich und Deutschland verkauft; und zunehmend auch in anderen EU-Mitgliedstaaten.

Abbildung 3 : Verpackte Filetstücke von frischem Atlantischen Lachs – Zwei Portionen



1.3 Der Markt für gezüchteten Atlantischen Lachs

1.3.1 Der globale Markt für Atlantischen Lachs

Das weltweite Angebot von gezüchtetem Atlantischen Lachs wird 2019 voraussichtlich 2,6 Millionen Tonnen erreichen. 61% der Gesamtmenge wird in Europa produziert, wobei Norwegen der Hauptlieferant ist (es produziert 51% des weltweiten Angebots). Die EU-Produktion (Schottland + Irland) macht 7% des weltweiten Angebots und 12% der europäischen Produktion aus.

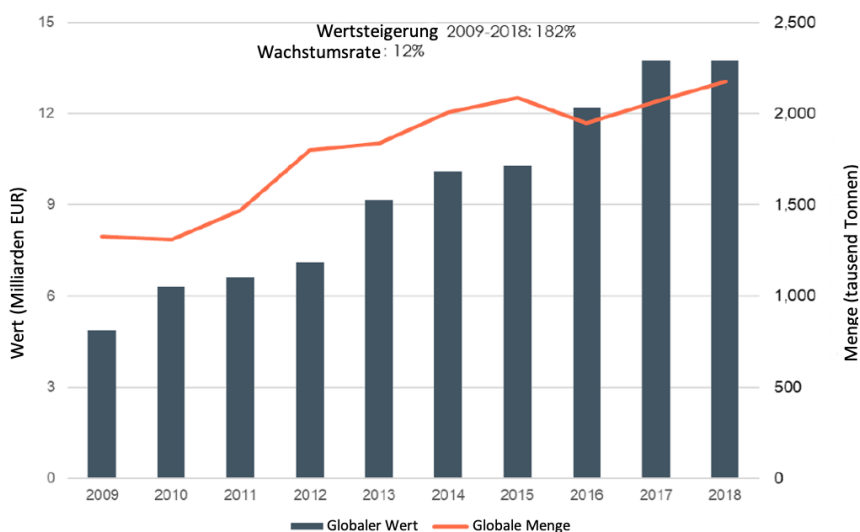
Tabelle 2 – Weltweites Angebot (Produktion in 1.000 Tonnen – Fischäquivalente WFE) von gezüchtetem Atlantischen Lachs

1000 Tonnen WFE	2014	2015	2016	2017	2018	2018/2017 %	2019S	2019/2018 %
Norwegen	1.198	1.234	1.171	1.208	1.253	3,7%	1.321	5,4%
Vereinigtes Königreich	171	170	158	177	154	-13,0%	179	16,2%
Färöer Inseln	82	77	77	80	72	-10,0%	80	11,1%
Irland	12	16	16	19	12	-36,8%	12	0,0%
Europa	1.463	1.497	1.422	1.484	1.491	0,5%	1.592	6,8%
Jährliche Wachstumsrate	5,4%	2,3%	-5,0%	4,4%	0,5%		6,8%	
Chile	583	605	504	564	677	20,0%	711	5,0%
Nordamerika	125	162	165	161	165	2,5%	164	-0,6%
Andere	54	75	70	85	87	2,4%	122	40,2%
Andere gesamt	762	842	739	810	929	14,7%	997	7,3%
Jährliche Wachstumsrate	17,0%	10,5%	-12,2%	9,6%	14,7%		7,3%	
Weltweites Angebot gesamt	2.224	2.339	2.161	2.294	2.420	5,5%	2.589	7,0%
Jährliche Wachstumsrate Angebot	9,0%	5,2%	-7,6%	6,2%	5,5%		7,00%	

Quelle: Erarbeitet von FAO-Statistiken, nationalen Quellen und Kontali Analyse (Prognosen)

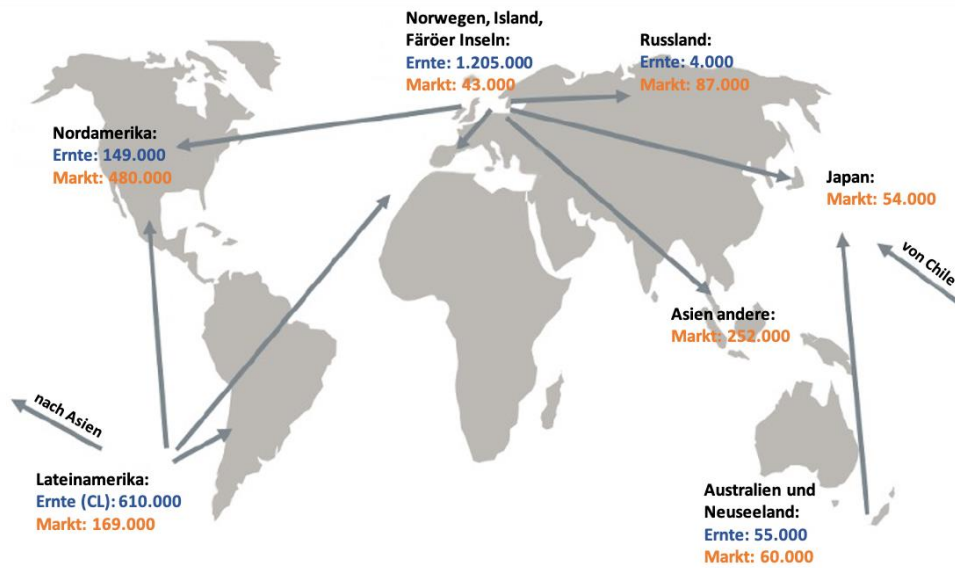
Der globale Markt für Atlantischen Lachs nahm im letzten Jahrzehnt (2009-2018) mit einer durchschnittlichen jährlichen Wachstumsrate von 12% zu. Die EU-Produktion musste 2018 einen mengenmäßigen Rückgang von -15% hinnehmen, mit einer starken Verlangsamung in Irland (-37%).

Abbildung 4: Globaler Trend in den Märkten für gezüchteten Lachs (Marktgleichgewicht nach Menge – Fischäquivalente)



Quelle: Leitfaden von MOWI für die Lachszuchtindustrie 2019, von Kontali Analyse

Abbildung 5: Globale Handelsströme von gezüchtetem Atlantischen Lachs (Tonnen in Lebendgewichtäquivalent)



Quelle: Leitfaden von MOWI für die Lachszuchtindustrie 2018 (Daten von 2017).

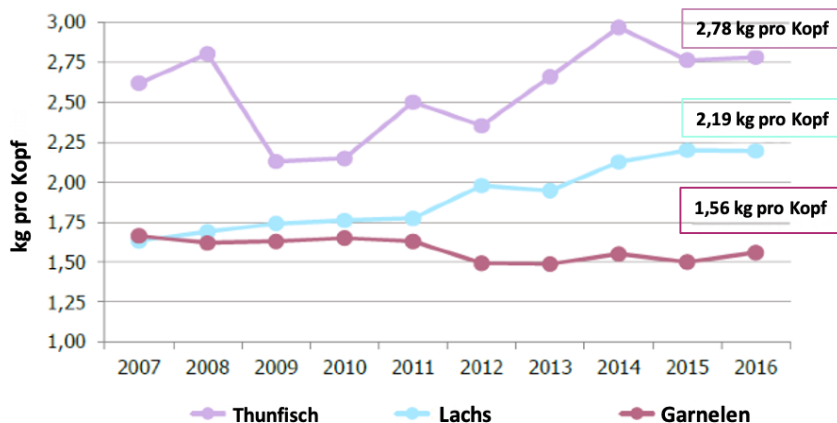
Die wichtigsten Märkte für jede Herkunftsregion der Produktion sind traditionellerweise geografisch getrennt:

- Norwegen beliefert die EU und Asien;
- Die schottische Produktion beliefert hauptsächlich den britische Markt und andere EU-Märkte;
- Chile beliefert die USA, Südamerika und Asien;
- Kanada beliefert die USA (Westküste und Ostküste);
- Russland importiert seit dem Einfuhrverbot für Meeresprodukte der EU, das im August 2014 verhängt wurde, Lachs aus Chile und aus den Färöer Inseln.

1.3.2 Der EU-Markt für gezüchteten Atlantischen Lachs

Der EU-Markt für Atlantischen Lachs wurde 2018 auf ungefähr 1 Million Tonnen geschätzt.⁴ Mehr als 99% des im Handel erhältlichen Atlantischen Lachses ist gezüchtet. Lachs ist der frische Fisch, der von EU-Bürgern am meisten verzehrt wird, und der Pro-Kopf-Verbrauch ist von 2007 bis 2016 wesentlich gestiegen.

Abbildung 6: Tendenz im Pro-Kopf-Verbrauch der wichtigsten Fischprodukte in der EU



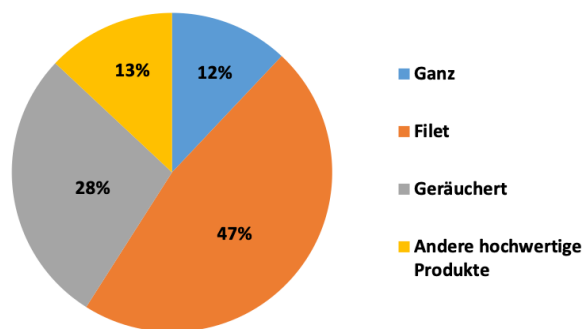
Quelle: EUMOFA, basierend auf EUROSTAT, nationalen Quellen, FEAP- und FAO-Daten.

⁴ Quelle: Kontali Analyze

Unter den verschiedenen Lachsprodukten stehen Filets mengenmäßig auf dem EU-Markt an erster (47%) und geräucherter Lachs an zweiter Stelle (28%).

Lachsfilets werden größtenteils frisch (Frankreich, Irland, Vereinigtes Königreich) oder gefroren (Deutschland) vertrieben.

EU-Marktversorgung mit Lachsprodukten (% Anteile nach Menge)



Quelle: Leitfaden von MOWI für die Lachszuchtindustrie 2018

1.3.3 EU-Produktion und Märkte für Bio-Salmoniden

Zwei EU-Mitgliedstaaten produzieren Bio-Lachs: Irland und das Vereinigte Königreich (Schottland). Ihre Produktion von ökologischem Fisch wird in den nationalen Statistiken nicht gesondert identifiziert. Nach Schätzungen des EUMOFA-Gutachtens⁵ über die ökologische Aquakultur in der EU lag die EU-Produktion 2015 bei über 15.000 Tonnen, was nur 8% der gesamten Produktion von Atlantischem Lachs im Aquakultur-Sektor der EU ausmacht.

Tabelle 3 – Produktion von Bio-Salmoniden in der EU – Menge in Tonnen Fischäquivalente

Nach ökologischen Standards produzierte Art	Gesamtproduktion von Salmoniden (FAO 2015)	Geschätzte Produktion nach ökologischen Standards (2015)	Geschätzter Anteil an der ökologischen Produktion	Wichtigste Erzeuger-Mitgliedstaaten	Wichtigste produzierende Unternehmen
Atlantischer Lachs	185.995	15.400	8%	Irland Vereinigtes Königreich	MOWI (IE) ISPG (IE) Glenarm Organic Salmon (Vereinigtes Königreich)
Regenbogenforelle	185.889	Fast 6.000	3%	Frankreich Dänemark Italien Spanien	Aqualande (FR) KaerhedeDambrug (DK) Musholm A/S (DK)

Quelle: EUMOFA, ökologische Aquakultur in der EU, März 2017

Die irische Lachsproduktion entsprach 2016 dem EU-Standard über ökologische Produktion⁶ und stieg 2017 auf 19.300 Tonnen an, während die schottische Produktion von Bio-Lachs 3.000 Tonnen betrug. **Der Anteil von ökologischem Fisch an der gesamten Lachsproduktion der EU erreichte im Jahr 2017 11,7%.** 2015 lag er noch bei 6,1% und der Anstieg wurde von der irischen Produktion angetrieben, die 2018 auf 37% fiel.

Die EU-Märkte werden auch von Norwegen mit ökologischem Fisch versorgt. Die norwegische Produktion von Bio-Lachs wurde 2017 auf 17.000 Tonnen geschätzt, was mengenmäßig 1,4% der gesamten norwegischen Lachsproduktion ausmacht.

⁵ http://www.eumofa.eu/documents/20178/84590/Study+report_organic+aquaculture.pdf

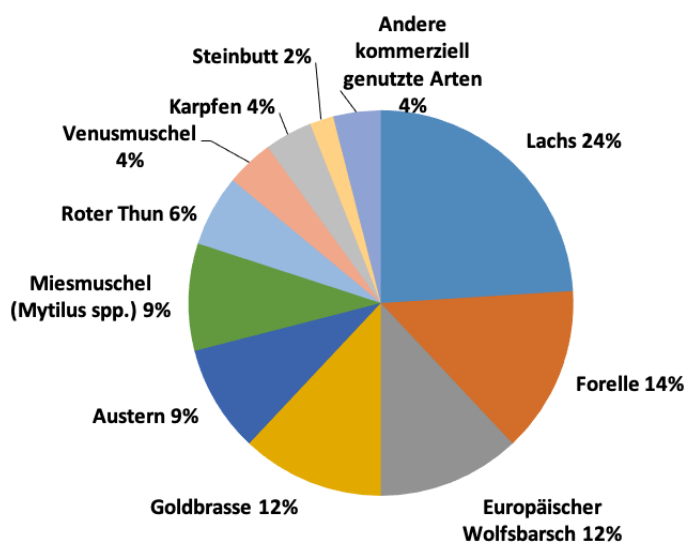
⁶ VERORDNUNG (EG) Nr. 710/2009 DER KOMMISSION mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates im Hinblick auf Tiere und Meeresalgen in ökologischer/biologischer Aquakultur, verfügbar unter https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2009.204.01.0015.01.ENG

2 Die EU-Märkte für Bio-Lachs

2.1 Produktion und Lieferung von ökologischem Atlantischen Lachs

Die EU-Aquakulturproduktion blieb von 2007 bis 2016 mengenmäßig ziemlich beständig. Eine Wertsteigerung wurde für fast alle wichtigen kommerziell genutzten Arten beobachtet, besonders für Lachs (fast nur Atlantischen Lachs), der seinen Wert um 400 Millionen EUR und seinen Wertanteil an der gesamten gezüchteten EU-Produktion um 5% steigerte. Damit machte der Lachs 2016 fast ein Viertel der gesamten gezüchteten Produktion aus.

Abbildung 7: EU-Aquakulturproduktion aufgeschlüsselt nach Hauptarten (2016, % des Wertes)



Quelle: EUMOFA, basierend auf EUROSTAT, FEAP- und FAO-Daten

Zwei EU-Mitgliedstaaten widmen sich der ökologischen Produktion des Atlantischen Lachses, der wichtigsten Art, die in der EU ökologisch zertifiziert ist. Der größte Anteil an Bio-Lachs in der EU wird in Irland produziert. Der Rest wird im Vereinigten Königreich produziert: der Großteil der Menge in Schottland und, zu einem weitaus geringeren Teil, in Nordirland.

Tabelle 4 - Europäische Produktion von ökologischem Atlantischen Lachs in den Jahren 2015 und 2017 (Tonnen)

Länder	2015		
	Lachs gesamt	Ökologisch	% ökologisch
Norwegen	1.258.356	16.000	1,3%
Vereinigtes Königreich	179.022	3.588	2,0%
Irland	9.400	7.869	84%

Länder	2017		
	Lachs gesamt	Ökologisch	% ökologisch
Norwegen	1.206.000	17.000	1,4%
Vereinigtes Königreich	171.000	3.000	1,8%
Irland	19.305	19.305	100%

Quelle: 2014-2015 OrAqua-Projekt, 2017 BIM und Schätzungen von Sachverständigen.

Die ökologische Produktion, die 2012 auf 12.500 Tonnen geschätzt wurde⁷, nahm 2017 um 32% zu, größtenteils angetrieben vom Wachstum in Irland (+300%), während die schottische Bio-Produktion im Zeitraum 2012-2017 um die Hälfte abnahm.

Die Geschichte der ökologischen Aquakultur Irlands begann Mitte der neunziger Jahre mit Lachs. Irland produzierte auch ökologische, im Meer gezüchtete Forellen, aber der betreffende Produzent ist jetzt auf Lachs umgestiegen.

Die treibende Kraft hinter der Bio-Lachszucht in Irland ist der Regelungsrahmen für konventionellen (d. h. nicht-ökologischen) Lachs. Die Produzenten stellten fest, dass es für kleine Produzenten sehr schwierig ist, mit Schottland und Norwegen kosten- und demzufolge auch preismäßig zu konkurrieren. Daher entschied sich die irische Lachszuchtindustrie, sich auf das ökologische Segment des Marktes zu konzentrieren.

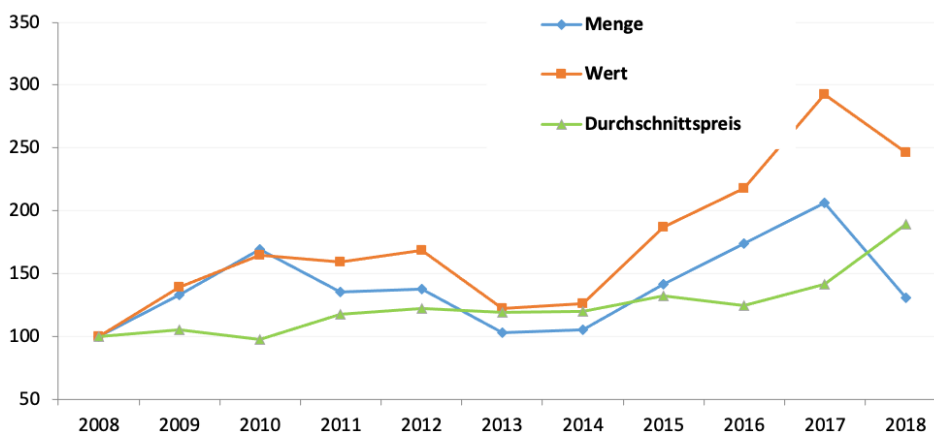
Tabelle 5 – Produktion und Ab-Farm-Wert von Atlantischem Lachs in Irland

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Menge (Tonnen)	12.408	15.819	12.685	12.891	9.598	9.855	13.214	16.300	19.305	12.200
Wert (1 000 €)	67.242	79.620	76.792	81.388	58.941	60.928	90.300	105.000	141.200	119.000

Quelle: Bord Iascaigh Mhara (BIM).

Die irische Produktion von Bio-Lachs erlebte im Zeitraum 2012-2014 einen mengenmäßigen Rückgang, als es ein Überangebot gab, was dazu führte, dass Lachsfarmer einen Anteil ihrer Produktion zu den Preisen konventioneller Produkte verkauften. Seit 2015 ist die Nachfrage nach ökologischem Fisch in einigen Mitgliedstaaten (hauptsächlich in Frankreich, Deutschland und dem Vereinigten Königreich) stark angestiegen und jetzt kann das Angebot die Marktnachfrage nicht decken. Das Ungleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage für Bio-Lachs nahm 2018 mit dem Rückgang der irischen Produktion zu, was zu einer Steigerung von +33% im Ab-Farm-Preis führte.

Abbildung 8: Entwicklung der irischen Aquakulturproduktion (Index: 2008 = 100)

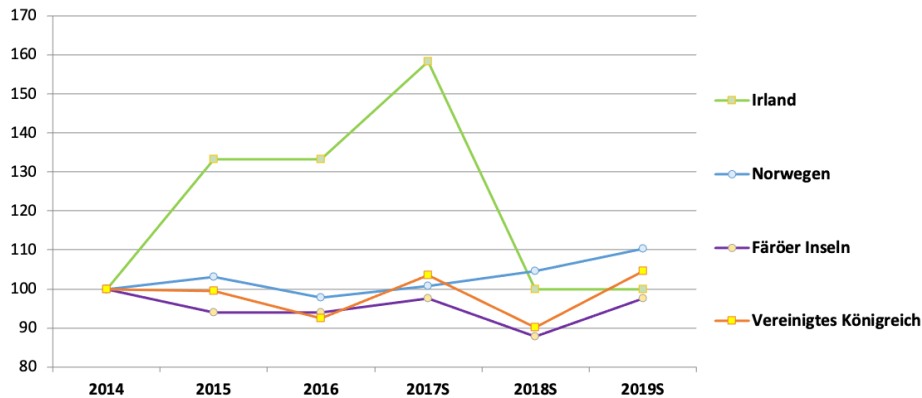


Quelle: BIM, von EUMOFA erarbeitet.

Im Vergleich zu anderen europäischen Ländern weist die irische Produktion von Bio-Lachs von 2014 bis 2017 viel höhere Wachstumsraten auf, sah sich im Jahr 2018 aber Problemen der Aufrechterhaltung der regulären Marktversorgung gegenüber. Obwohl die Preise für irischen Bio-Lachs hoch sind, nahm die Produktion ab, weil die Betreiber nicht in der Lage waren, neue Produktionsstandorte zu entwickeln. Die Produktion in Norwegen soll allerdings – gemäß norwegischer Unternehmen, die für diese Studie befragt wurden – wachsen. Im Jahr 2017 belief sie sich auf ungefähr 17.000 Tonnen und wird teilweise auf den EU-Markt exportiert.

⁷ Europäische Aquakulturgesellschaft.

Abbildung 9: Tendenz in der Produktion von Atlantischem Lachs nach Ländern, die die EU-Märkte beliefern (Index: 2014 = 100)

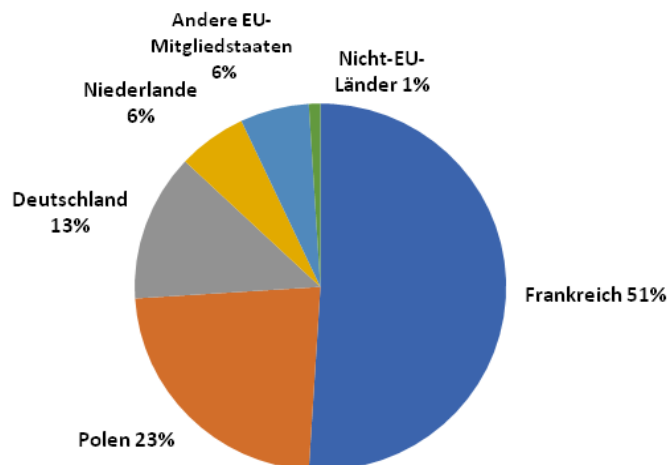


Quelle: Erarbeitet vom Leitfaden von MOWI für die Lachszuchtindustrie 2018 und Kontali.

Eine Schlüsselfrage bei der Analyse der nationalen Märkte in der EU für Bio-Lachs ist der Mangel an Zolldaten über den Intra-EU-Handel und die Einfuhren aus Norwegen. Bio-Lachs wird in der COMEXT-Nomenklatur nicht von konventionellen Produkten unterschieden und professionelle Daten werden aufgrund der geschäftlichen Konzentration in Norwegen (zwei Unternehmen, die sich dem Geschäft mit Bio-Lachs widmen) und Schottland (finanziell mit den norwegischen Unternehmen verbunden) kaum veröffentlicht. Also ist es nicht möglich, eine detaillierte Analyse der Handelsströme von Norwegen und dem Vereinigten Königreich in EU-Mitgliedstaaten auszuführen.

Die Situation bei der Analyse von irischen Handelsströmen ist anders, da die gesamte Lachsproduktion des Landes ökologischen Standards folgt. Im Jahr 2017 machte Frankreich mehr als die Hälfte der irischen Ausfuhren dieses Produkts aus, während Deutschland und das Vereinigte Königreich gemeinsam einen Anteil von fast 20% hatten.

Abbildung 10: Export von irischem Lachs nach Zielland (nach Menge - 2017)



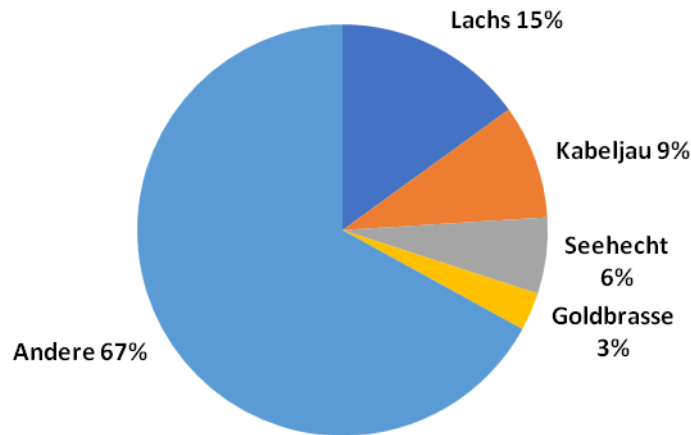
Quelle: EUMOFA – Erarbeitet von Comext

Die folgende Analyse konzentriert sich auf die Märkte für irischem Lachs, der zwischen 60% und zwei Dritteln der Versorgung der EU-Mitgliedstaaten mit Bio-Lachs ausmacht (da die Hälfte des norwegischen Bio-Lachses in Norwegen verzehrt wird).

2.2 Verbrauch von Atlantischem Lachs in Europa

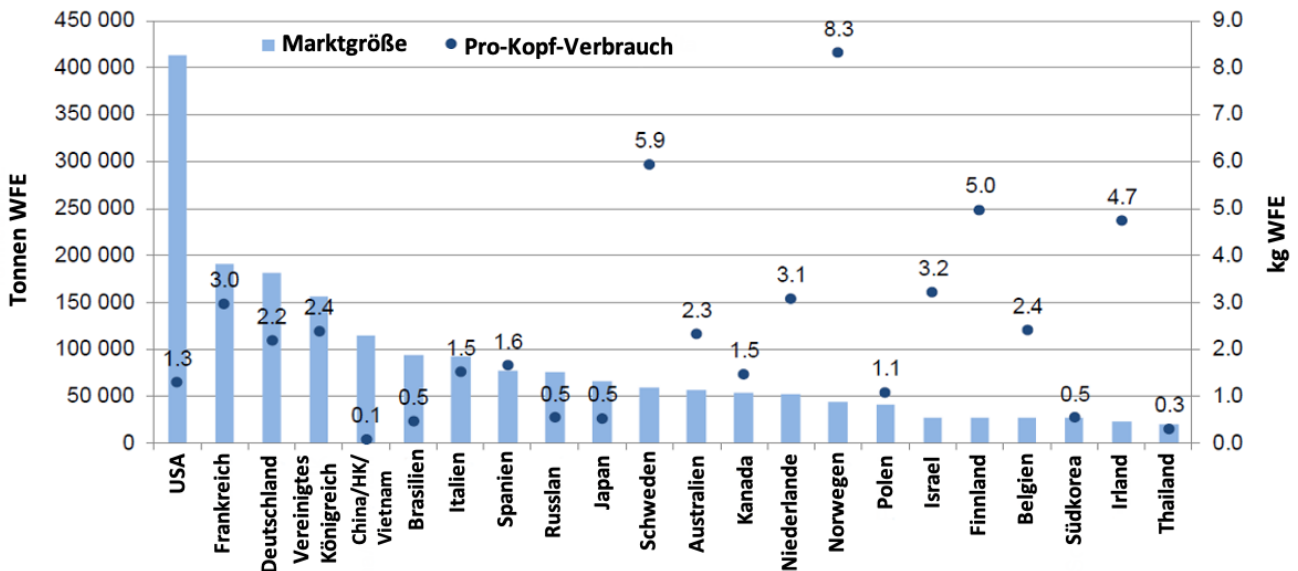
Lachs ist der wichtigste frische Fisch, der in der EU verzehrt wird, mit 15% des Wertes, der von Haushalten für frische Meeresprodukte ausgegeben wird. Frankreich, Deutschland und das Vereinigte Königreich sind mengenmäßig die wichtigsten Märkte, während der höchste jährliche Pro-Kopf-Verbrauch in den skandinavischen Ländern (bis zu 8,3 kg pro Kopf in Norwegen) und in Irland festzustellen ist.

Abbildung 11: Wichtigste frische Produkte, die von Haushalten verzehrt werden (2017), nach Wert



Quelle: EUMOFA, Erarbeitung nach Daten von EUROPANEL

Abbildung 12: Sichtbarer Verbrauch von Atlantischem Lachs nach Land (2016), in Fischäquivalente (WFE)



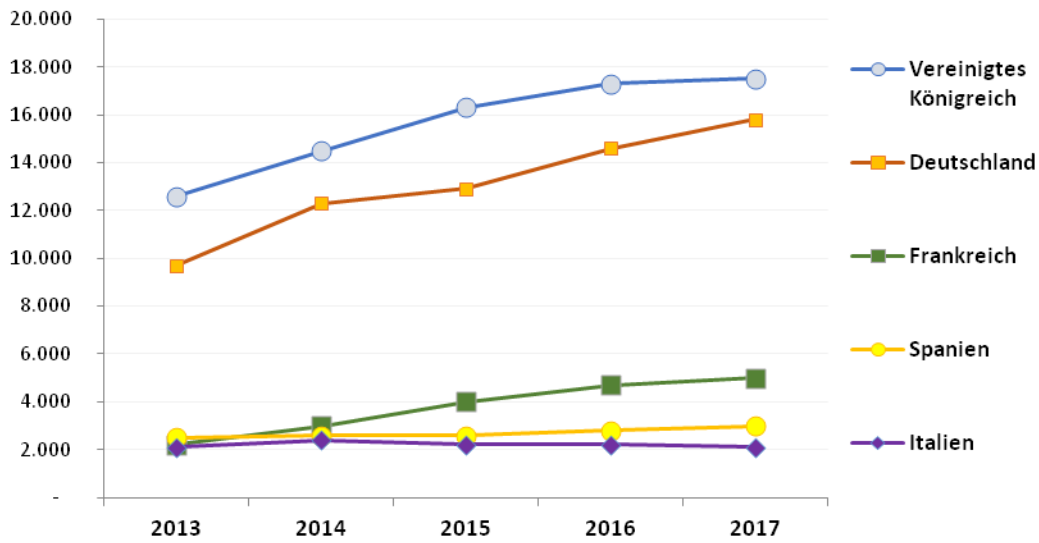
Quelle: MOWI – IntraFish-Seminar

2.3 Verbrauch von ökologischem Fisch in der EU

Die Nachfrage nach ökologischen Meeresprodukten steigt und die wichtigsten Produkte im Einzelhandel beinhalten Lachs, Garnele, Forelle und Miesmuschel. Deutschland und das Vereinigte Königreich sind die größten EU-Märkte für ökologischen Fisch (frisch, gefroren und verarbeitet). Frankreich steht an dritter Stelle, weist aber von 2013 bis 2017 die höchste Wachstumsrate auf (+220%). Befragten Experten

zufolge machen Bio-Lachs und Forelle – frisch und geräuchert – den Großteil der Menge in Frankreich aus.

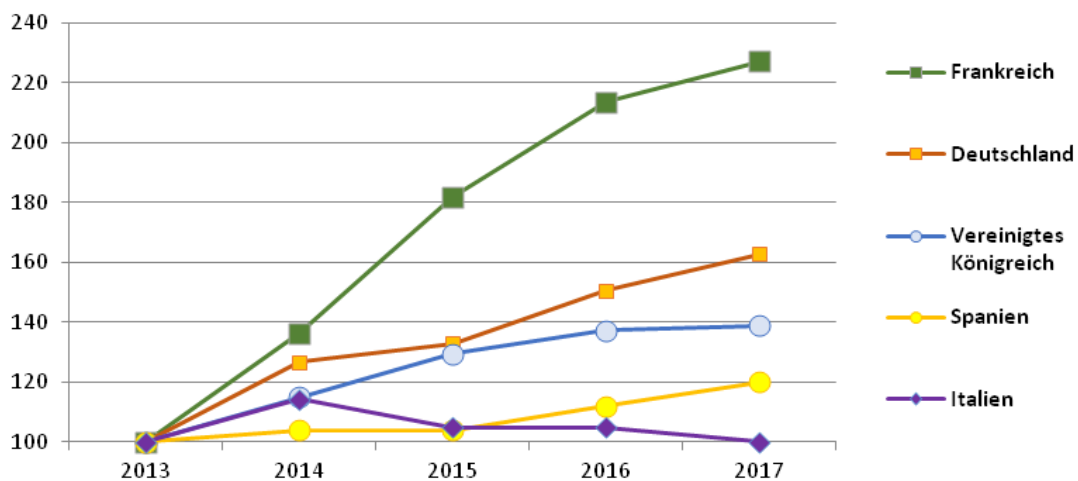
Abbildung 13: Tendenz im Verbrauch von Bio-Fisch in den wichtigsten Mitgliedstaaten (Menge in Tonnen)



Mitgliedstaat	2013	2014	2015	2016	2017
Vereinigtes Königreich	12.600	14.500	16.300	17.300	17.500
Deutschland	9.700	12.300	12.900	14.600	15.800
Frankreich	2.200	3.000	4.000	4.700	5.000
Spanien	2.500	2.600	2.600	2.800	3.000
Italien	2.100	2.400	2.200	2.200	2.100

Quelle: EUMOFA – Der EU-Fischmarkt 2018 – erarbeitet von Euromonitor

Abbildung 14: Tendenz im Verbrauch von Bio-Fisch (Index: 2013 = 100)



Quelle: Erarbeitet von Euromonitor

2.4 Produktionskosten und Margen in der Lachszucht

Ein gesamteuropäisches, von der EU finanziertes Gutachten (OrAqua – Assessment of organic aquaculture for further development of European regulatory framework [Bewertung der ökologischen Aquakultur für die zukünftige Entwicklung eines europäischen Regelungsrahmens] – (<http://www.oraqua.eu/Dissemination/Project-deliverables/Final-project-report>) informiert über die Produktionskosten und Ab-Farm-Verkaufspreise im Jahr 2015, und zwar für die drei wichtigsten europäischen Länder, die konventionellen und ökologischen Lachs produzieren. Die Unterschiede in der Struktur der Produktionskosten in den drei Ländern führen zu bedeutenden Unterschieden im Ab-Farm-Verkaufspreis für Bio-Lachs. Höhere Produktionskosten – und demzufolge höhere Preise – werden in Irland beobachtet, wo das Geschäft im Vergleich zu Schottland und Norwegen kleiner ist (Skaleneffekt und Konzentration des Sektors). Die irischen Ab-Farm-Verkaufspreise sind 74% höher als die, die in Norwegen beobachtet werden, und 30% höher als die in Schottland.

Tabelle 6 – Produktionskosten und Margen in konventioneller und ökologischer Lachszucht im Jahr 2015 (EUR/kg)

Kostenpositionen EUR/kg	Norwegen		Irland		Vereinigtes Königreich (Schottland)	
	Konventionell	Ökologisch	Konventionell	Ökologisch	Konventionell	Ökologisch
Andere Einnahmen	-0,16	-0,16	-0,05	-0,05	-0,01	-0,01
Tierbestand (Jungtiere)	0,28	0,43	0,56	0,86	0,04	0,04
Futter	1,35	1,79	1,83	2,42	1,34	1,51
Energie	0,00	0,00	0,17	0,17	0,03	0,03
Instandhaltung	NI	NI	0,29	0,75	0,14	0,36
Andere Betriebskosten	0,58	0,62	1,47	1,57	1,29	1,36
Löhne und Gehälter	0,19	0,22	0,97	1,11	0,19	0,22
Abschreibung	0,14	0,37	0,09	0,24	0,14	0,37
Finanzaufwand	0,05	0,14	0,01	0,02	0,00	0,01
Produktionskosten – außer Beihilfen u. andere Kosten	2,59	3,57	5,39	7,14	3,17	3,90
Produktionskosten	2,43	3,41	5,34	7,09	3,16	3,89
Verkaufspreis ab Farm	3,13	4,07	5,46	7,10	4,19	5,45
Kosten ökologisch/ konventionell		0,98		1,75		0,73

Quelle: OrAqua Project. NI = nicht isoliert (in Andere Betriebskosten zusammengeschlossen)

Die Daten von OrAqua wurden mit Angaben kombiniert, die von anderen Quellen gesammelt wurden (DCF-JRC, BIM und norwegische Unternehmen), die im Zusammenhang mit dieser Studie befragt wurden, um Produktionskosten und Ab-Farm-Preise von 2017 zu schätzen, mit dem Ziel, Referenzpreise auf Produktionsebene (d. h. Erstverkauf) zu erarbeiten, um so eine Analyse der Preisweitergabe zu ermöglichen.

Tabelle 7 – Produktionskosten und Margen in der Bio-Lachszucht im Jahr 2017

Kostenpositionen	Irland		Schottland		Norwegen	
	EUR/Kg	%	EUR/Kg	%	EUR/Kg	%
Futter	2,40	32,8%	1,56	27,7%	1,85	44,0%
Tierbestand (Jungtiere)	0,80	10,9%	0,04	0,7%	0,44	10,5%
Instandhaltung	0,75	10,3%	0,37	6,6%	-	0,0%
Andere Betriebskosten	1,57	21,5%	1,40	25,0%	0,64	15,2%
Löhne und Gehälter	1,11	15,2%	0,23	4,0%	0,38	9,0%
Energie	0,17	2,3%	0,03	0,6%	-	0,0%
Abschreibung	0,24	3,3%	0,38	6,8%	0,38	9,1%
Finanzaufwand	0,02	0,3%	0,01	0,2%	0,14	3,4%
Verkaufspreis ab Farm	7,31	100%	5,63	100,0%	4,20	100%

Quelle: Erarbeitet vom OrAqua Project, JRC, BIM, Marine Harvest.

3 Der irische Markt für Bio-Lachs

3.1 Struktur der irischen Lieferkette

Die irische Aquakultur produziert fast ausschließlich Lachs zu ökologischen Standards und versorgt den Binnenmarkt (50% im Jahr 2017) und exportiert. Die Lieferkette für frische Bio-Filets, die unter MAP verpackt sind, ist wie folgt:

- **Produktionsfarmen**
- **Erstverarbeitung** (vor Ort oder in externen Verarbeitungsanlagen)
- Transport zu **Weiterverarbeitungsanlagen** (Filetieren, Schneiden und Verpacken)
- Transport zu **Einzelhandelsplattformen/Geschäften**.

Die irische Aquakultur von Lachs entspricht verschiedenen Bio-Zertifizierungen Europas, wie unten angegeben:



Naturland: eine deutsche Agentur für ökologische Standards
www.naturland.de



IOFGA: Verband ökologischer Landwirte und Erzeuger Irlands
www.irishorganic.ie



Bio Suisse: Agentur für ökologische Standards in der Schweiz
www.bio-suisse.ch



Europäische Verordnung (EG) Nr, 889/2008.
 Zertifiziert von IMO



Mit der europäischen Zertifizierung darf das französische AB-Logo verwendet werden
www.ec.europa.eu/agriculture/organic

Quelle: EUMOFA, erarbeitet mit Daten von BIM und EUROSTAT-COMEXT

3.2 Eigenschaften des irischen Marktes und Verbrauchs

Im Jahr 2017 nahm der Verbrauch von frischem Fisch um wertmäßig 8% und mengenmäßig 10% im Vergleich zu 2016 ab. Zwei Arten, nämlich Lachs und Kabeljau, machten zusammen 63% des Gesamtverbrauchs von frischen Fischprodukten – nach Wert – und 56% nach Menge aus.

Irland steht in der EU beim Pro-Kopf-Verbrauch von Lachs an dritter Stelle; dieser belief sich 2017 auf 4,7 kg. Im Jahr 2017 wurde fast die Hälfte des in Irland gezüchteten Bio-Lachses auf dem Binnenmarkt verzehrt. Die exportierte Menge nahm seit 2012 um 500% zu, was im Zusammenhang mit der wachsenden Nachfrage nach Bio-Lachs auf dem EU-Markt steht.

Tabelle 8 - Sichtbarer Binnenmarkt für Bio-Lachs in Irland (Menge in Tonnen Lebendgewichtäquivalent LWE)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Produktion	12.891	9.598	9 855	13 214	16 300	19 305
Export	2.343	1.207	5.175	8.124	6.869	11.691
Interne Versorgung	10.548	8.391	4.680	5.090	9.431	7.614

Quelle: EUMOFA, erarbeitet mit Daten von BIM und EUROSTAT-COMEXT

3.3 Preise entlang der Lieferkette in Irland

Ab-Farm-Preis

Der Jahresdurchschnittspreis für den Erstverkauf (Ab-Farm) kann anhand der jährlichen Aquakulturberichte von BIM berechnet werden, wobei der Gesamtwert durch die Gesamtmenge geteilt wird. Eine deutliche Zunahme kann zwischen 2016 und 2017 beobachtet werden (+13,5%).

Tabelle 9 – Ab-Farm-Preis für Bio-Lachs in Irland (EUR/kg)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Durchschnittspreis (EUR/kg)	5,16	5,42	5,03	6,05	6,31	6,14	6,18	6,83	6,44	7,31

Quelle: BordlascaighMhara (BIM).

Exportpreis

Die durchschnittlichen Exportpreise pro Jahr werden von den Werten und Mengen berechnet, die in der EUROSTAT-COMEXT-Datenbank angegeben sind. Die nachstehende Tabelle enthält Daten für die wichtigsten Mitgliedstaaten, in die der irische Bio-Lachs ausgeführt wird.

Tabelle 10– Durchschnittlicher Exportpreis für irischen Bio-Lachs (EUR/kg)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Frankreich	6,45	8,59	6,70	7,38	7,85	9,51
Deutschland	9,69	11,01	8,44	8,81	8,59	10,01
Vereinigtes Königreich	4,36	1,65	7,12	8,73	7,41	6,00
Andere EU	10,72	12,26	6,55	7,94	8,84	9,01
Nicht-EU	7,96	5,57	11,43	9,51	10,34	10,91
GESAMT	7,46	8,75	6,91	7,76	8,02	9,26

Quelle: EUMOFA, erarbeitet mit Daten von EUROSTAT-COMEXT

Hinweis: Die Exportpreise werden für die Analyse der Preisweitergabe in Frankreich, Deutschland und dem Vereinigten Königreich verwendet. Für Irland bezieht sich die Analyse auf irischen Lachs, der auf dem Binnenmarkt verkauft wird.

Verarbeitungs- und Logistikkosten

Das Gutachten von OrAqua liefert eine Analyse der Kosten und Preisweitergabe in den Lieferketten für konventionellen und ökologischen Lachs in der EU (durchschnittliche Situation).

Das OrAqua-Modell berücksichtigt die Erträge von verschiedenen Verarbeitungsschritten (ausnehmen, filetieren) und globale Margen der Akteure der Lieferkette (Verarbeiter und Einzelhändler). Diese Elemente können für die Analyse der Preisweitergabe von unter MAP verpackten Filets verwendet werden, indem die verschiedenen Erträge (60 % für Filetieren, da verpackte Filets normalerweise ohne Haut präsentiert werden) und Verarbeitungskosten (Verpacken unter MAP für einzelne Portionen) angepasst werden.

Tabelle 11 – Durchschnittlicher Exportpreis für irischen Bio-Lachs (2015, EUR/kg)

Lieferkette	Konventionell	Ökologisch
Preis des Lachsfarmers	3,90	5,00
Kosten fürs Ausnehmen	0,60	0,60
Verlust durch Ausnehmen (10%)	0,50	0,70
Preis des ausgenommenen Fisches	5,00	6,30
Preis pro kg Filet (Ertrag 55%)	9,10	11,50
Verarbeitungsmarge	4,90	6,20
Großer Einzelhandel Einkaufspreis	14,00	17,70
Großer Einzelhandel Marge	6,20	12,80
Verbraucherpreis (ohne MwSt.)	20,20	30,50
MwSt.	1,30	1,50
Verbraucherpreis	21,50	32,00

Quelle: OrAqua.

Einzelhandelspreis

Es stehen keine Statistiken für die Einzelhandelspreise von frischen Bio-Lachsfilets zur Verfügung. Die Preise können von Onlineshops von Supermärkten und/oder Einzelhändlern, die sich auf Lachs oder Premium-Meeresprodukte spezialisiert haben, erhoben worden sein. Die folgende Tabelle vermittelt einen Überblick über den Preis für Supermärkte im Jahr 2018 (Durchschnittspreis 31,4 EUR/kg). Der durchschnittliche Referenzpreis für 2017 wird unter Berücksichtigung einer 5,5 %igen Steigerung berechnet, die zwischen 2017 und 2018 auf Webseiten für dasselbe Produkt beobachtet wurde, was zu einem Preis von 30,00 EUR/kg führt.

Tabelle 12 – Durchschnittlicher Einzelhandelspreis für Bio-Lachsfilets in Irland (2018)

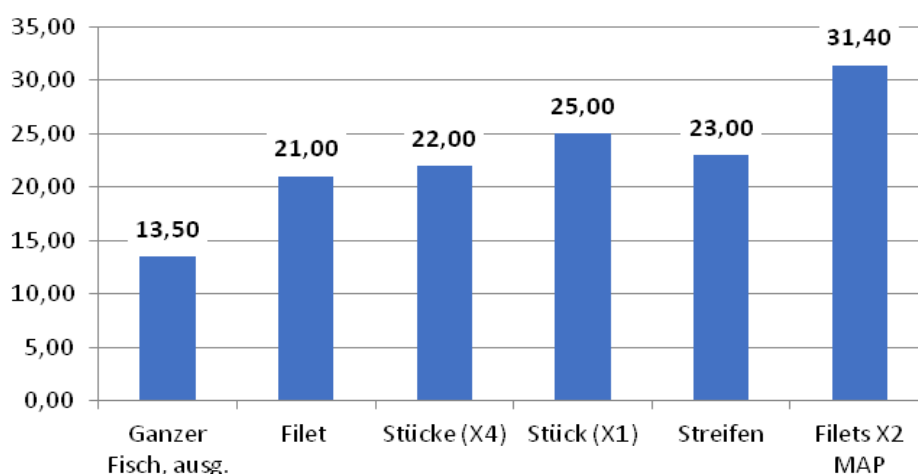
Marken	Gewicht (Gramm)	Einzelpreis	Preis/kg
Marke 1	220	7,69	34,95
Marke 2	240	6,7	27,92
Marke 3	220	NA	NA



Quelle: Onlineshops

Onlineshops, die sich auf Lachs oder Meeresprodukte spezialisiert haben, schlagen verschiedene Arten frischer Lachsprodukte vor: ganzer Fisch, Filets oder Filetstücke. Die beobachteten Preise scheinen niedriger zu sein als die für unter MAP verpackten Filets, die in Supermärkten erhältlich sind, was ihren Status als Premiumprodukte bestätigt.

Abbildung 15: Preis von verschiedenen frischen Bio-Lachsprodukten, die Online verkauft werden (in EUR/kg)



Quelle: Onlineshops.

3.4 Kosten und Margen entlang der Lieferkette

Die folgenden Schätzungen können anhand vorhandener Preisdaten in der Lieferkette für verpackte Filetschnitte von frischem irischen Bio-Lachs ausgeführt werden, die von Supermärkten in Irland angeboten werden.

Tabelle 13 – Preisweitergabe von verpackten Bio-Lachsfilets in irischen Supermärkten (2017)

Lieferkette	EUR/Kg	% / Verbraucherpreis
Ab-Farm-Preis	7,31	24,4%
Kosten fürs Ausnehmen	0,60	2,0%
Verlust durch Ausnehmen (10%)	0,73	2,4%
Preis vom ausgenommen Fisch	8,64	28,8%
Ertrag Filetieren 60 %	5,76	19,2%
Preis vom Filet	14,40	46,1%
Verarbeitung Kosten + Marge	6,60	22,0%
Großer Einzelhandel Einkaufspreis	21,00	70,0%
Großer Einzelhandel Kosten + Marge	9,00	30,0%
Verbraucherpreis, ohne MwSt.	30,00	100,0%
MwSt. - Nullsatz		
Verbraucherpreis	30,00	100,0%

Quelle: Erarbeiten vom OrAqua-Gutachten, DCF, Onlineshops (Einzelhandelspreise)

Abbildung 16: Preisstruktur für Bio-Lachsfilet in irischen Supermärkten (Quelle Tab. 13)



4 Der französische Markt für Bio-Lachs

4.1 Struktur der Lieferkette

In Frankreich wird Lachs nicht nach ökologischen Standards gezüchtet. Der gesamte Bio-Lachs wird aus Irland, dem Vereinigten Königreich (Schottland) und Norwegen importiert. In den verfügbaren Statistiken über aus Schottland und Norwegen importierte Fischmengen werden konventioneller und ökologischer Lachs nicht unterschieden.

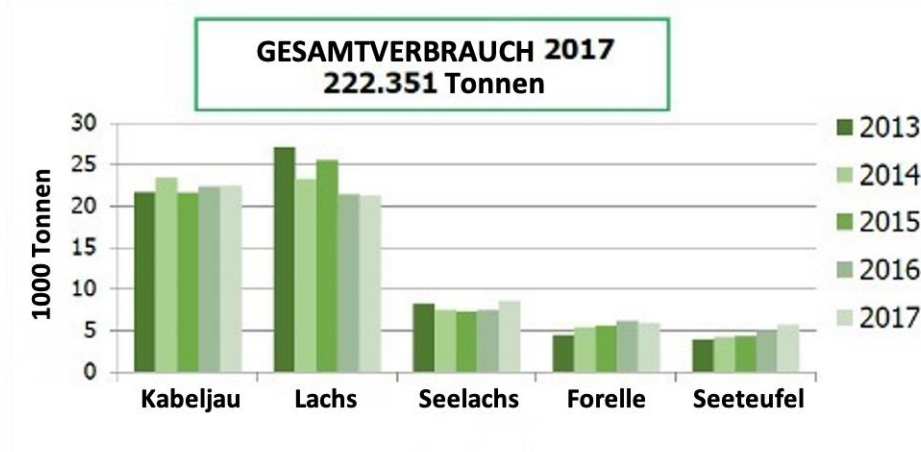
Die Lieferkette für frische ökologische Filets, die unter MAP verpackt sind, ist wie folgt:

- **Import von ganzem frischen Lachs nach Frankreich** (direkter Einkauf oder über Händler)
- Transport zu **Weiterverarbeitungsanlagen** (Filetieren, Schneiden und Verpacken), hauptsächlich in Boulogne-sur-Mer gelegen
- Transport zu **Einzelhandelsplattformen/Geschäften**.

4.2 Eigenschaften des französischen Marktes

Lachs und Kabeljau belegen unter den wichtigsten frischen Meeresprodukten, die in Frankreich verzehrt werden, die Spitzenplätze. Der Verbrauch von Lachs, der früher an erster Stelle stand, ist von 2013 bis 2016 um mehr als 5.000 Tonnen gefallen und belief sich 2017 auf ungefähr 21.000 Tonnen.

Abbildung 17: Wichtigste frische Arten, die von Haushalten in Frankreich verzehrt werden



Quelle: EUMOFA – Erarbeitet von EUROPANEL-Daten

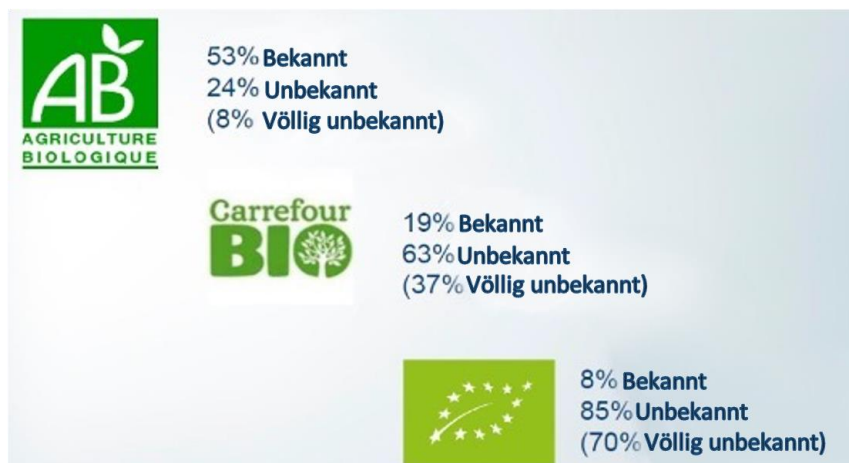
Der Verbrauch von Bio-Lachs unterliegt keiner spezifischen Überwachung, aber der Markt für ökologischen Fisch wird 2017 auf ungefähr 5.000 Tonnen von verschiedenen Produkten geschätzt. Wenn man bedenkt, dass Frankreich 2017 4.600 Tonnen frischen, ausgenommenen irischen (Bio-) Lachs einfuhr, kann man schätzen, dass Bio-Lachs – zusammen mit Garnelen – das wichtigste ökologische Meeresprodukt ist, das in Frankreich verzehrt wird, sowohl frisch als auch geräuchert. Der Verbrauch von geräuchertem Bio-Lachs belief sich 2015 auf fast 1.000 Tonnen (Quelle ADEPALE).

Die Nachfrage nach Bio-Lachs nimmt in Frankreich weiterhin zu, trotz der Tatsache, dass die Presse über das Vorhandensein von giftigen Chemikalien im Fleisch von Bio-Lachs berichtete, das manchmal höher als bei konventionellem Lachs ist. Diese Elemente wurden durch einen TV-Bericht⁸ aufgewogen, der die Verwendung von Ethoxyquin in der konventionellen Lachszucht in Frage stellt.

Französische Verbraucher sind mit Bio-Logos vertraut, insbesondere mit dem französischen Logo „Agriculture Biologique“, das oft mit dem EU-Logo verbunden wird.

⁸ „Global saumon“ – Thalassa – 25.11.2016. <https://www.huffingtonpost.fr/2016/11/25/global-saumon-lenquete-choc-de-thalassa-et-de-60-millions-de-a-21614008/>

Abbildung 18: Vertrautheit der französischen Verbraucher mit Bio-Logos



Quelle: OrAqua Project.

Große Einzelhändler, Hypermärkte und Supermärkte sind die wichtigsten Vertriebskanäle für frische Lachsprodukte in Frankreich; 2017 machten sie 88,2% nach Menge und 84,1% nach Wert aus.⁹

4.3 Preise entlang der Lieferkette in Frankreich

Importpreis

Frankreich ist wesentlich auf die irische Versorgung von frischem Bio-Lachs angewiesen. COMEXT-Daten ermöglichen die Berechnung von jährlichen Durchschnittspreisen für frischen, ausgenommenen, ganzen Lachs, der aus Irland exportiert und nach Frankreich importiert wird.

Tabelle 14 – Jährlicher Durchschnittspreis von Lachs, der aus Irland nach Frankreich importiert wird

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Exportpreis IRL	6,45	8,59	6,70	7,38	7,85	9,51	10,54
Importpreis FR	6,00	6,73	6,49	6,64	7,66	8,99	9,57

Quelle: EUMOFA, erarbeitet von EUROSTAT-COMEXT-Daten

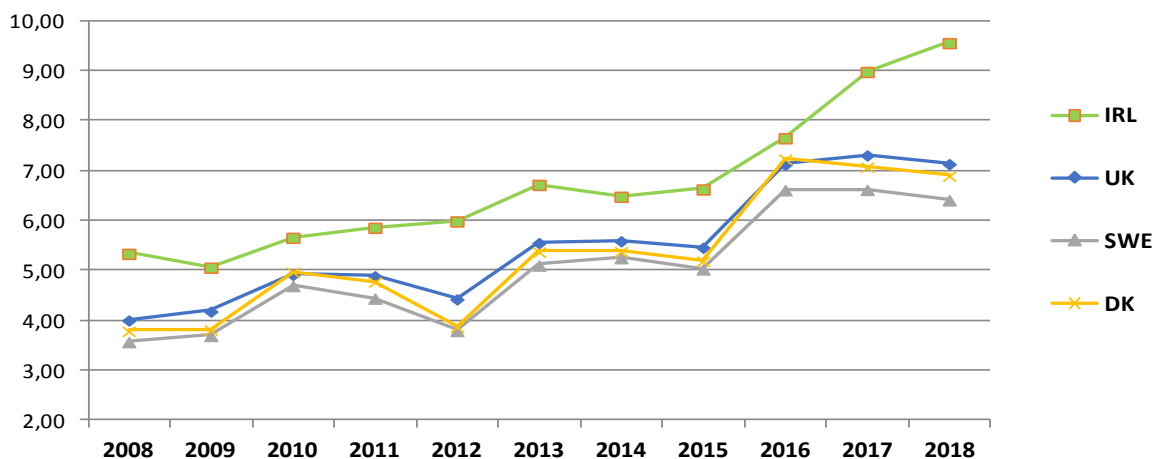
Die Exportpreise aus Irland sind FOB-Preise und die Importpreise in Frankreich sind CIF-Preise.¹⁰

In Anbetracht dessen, dass der Einkauf von französischen Unternehmen direkt und/oder durch Händler erfolgen kann, ist der Referenzpreis für in Frankreich importierten irischen Lachs die Schätzung des Durchschnitts dieser zwei Werte, also 9,30 EUR/kg für das Jahr 2017.

Die Importpreise aus Norwegen und dem Vereinigten Königreich erscheinen viel niedriger als die für Irland, weil sie große Mengen an konventionellem Lachs mit verhältnismäßig kleinen Mengen an Bio-Lachs verbinden. Daher ist es unmöglich, den durchschnittlichen Importpreis für Bio-Lachs für diese Herkunftsländer zu schätzen.

⁹ FranceAgriMer von Kantar Worldpanel.

¹⁰ CIF-Preise (Kosten, Versicherung und Fracht) sind immer höher als FOB-Preise (Frei an Bord, ohne Frachtkosten)

Abbildung 19: Importpreis von Atlantischem Lachs in Frankreich aus den vier wichtigsten Herkunftsländern (EUR/kg)


Quelle: EUMOFA, Erarbeitet von EUROSTAT-COMEXT-Daten

Verarbeitungskosten und -margen

Die Erträge der Standardverarbeitung (siehe Tabelle 1 Seite 7) werden für das Ausnehmen (in Irland) und Filetieren (in Frankreich, für Filets mit Haut und Schnitt C) verwendet. Andere Verarbeitungskosten werden auf Grundlage von OrAqua-Daten in % auf den Endpreis geschätzt, der 2017 Verbrauchern zur Verfügung stand.

Einzelhandelskosten und -margen

Kosten und Margen von großen Einzelhändlern werden in Frankreich von der Beobachtungsstelle für Preise und Margen in der Land- und Ernährungswirtschaft beobachtet. Es steht ein spezifischer Datensatz für Fischtheken (frische Fische) im großen Einzelhandel zur Verfügung. Die Bruttomarge für Fischtheken scheint von 27,3% im Jahr 2013 auf 25% im Jahr 2017 gefallen zu sein. Wenn transversale Kosten (vom ganzen Geschäft) berücksichtigt werden, scheint die Nettomarge/das Nettoergebnis im Jahr 2017 negativ (5,2%). Es sollte beachtet werden, dass die Bruttomarge für Selbstbedienungsprodukte höher ist, mit geschätzten 35%.

Tabelle 15. Kosten und Margen von großen Einzelhändlern (Fischtheke) – in % des Umsatzes

	2013	2016
Umsatz	100	100
Erwerbskosten	72,7	75
<i>Bruttomarge</i>	27,3	25
Personalkosten	15,6	15,1
Betriebskosten	2,4	2,3
<i>Nettomarge (Theke)</i>	9,3	7,6
Andere Kosten (Geschäft)	13,7	12,8
<i>Nettoergebnis</i>	-4,4	-5,2

Quelle: Französische Beobachtungsstelle für Preise und Margen in der Land- und Ernährungswirtschaft.

Einzelhandelspreis

Die Preise von verpackten Bio-Lachsfilets stehen nicht zur Verfügung. Die Preise von auf den Webseiten der Einzelhändler verkauften Produkten werden daher als Referenz für den Verbraucherpreis verwendet, sowohl für Hyper- als auch für Supermärkte. Die folgende Tabelle weist – im Verhältnis zu niedrigeren Mengen – höhere Preise in Supermärkten auf.

Der durchschnittliche Einzelhandelspreis, der für das Jahr 2017 als Referenz benutzt wird (39,80 EUR/kg), wird vom Durchschnittspreis von 2018 berechnet, und zwar unter Berücksichtigung eines Preisrückgangs von -11% zwischen 2017 und 2018 (der auf den Webseiten der Einzelhändler beobachtet wurde).

Tabelle 16 - Einzelhandelspreis von verpackten Stücken von Bio-Lachs in Hypermärkten und Supermärkten

	Marken	Gewicht (g)	Einzelpreis (€)	Preis/kg	Herkunft
Hypermärkte	Marke 1	250	8,95	35,80	Irland oder Norwegen
	Marke 2	280	9,97	35,60	Norwegen
	Marke 3	250	8,99	35,96	Irland
Supermärkte	Marke 4	280	11,96	42,71	Schottland
	Marke 5	250	11,95	47,80	Irland
Discounter	Marke 6	140	3,79	27,07	Irland oder Schottland

Quelle: Onlineshops

4.4 Kosten und Margen in der Lieferkette (Herkunft Irland)

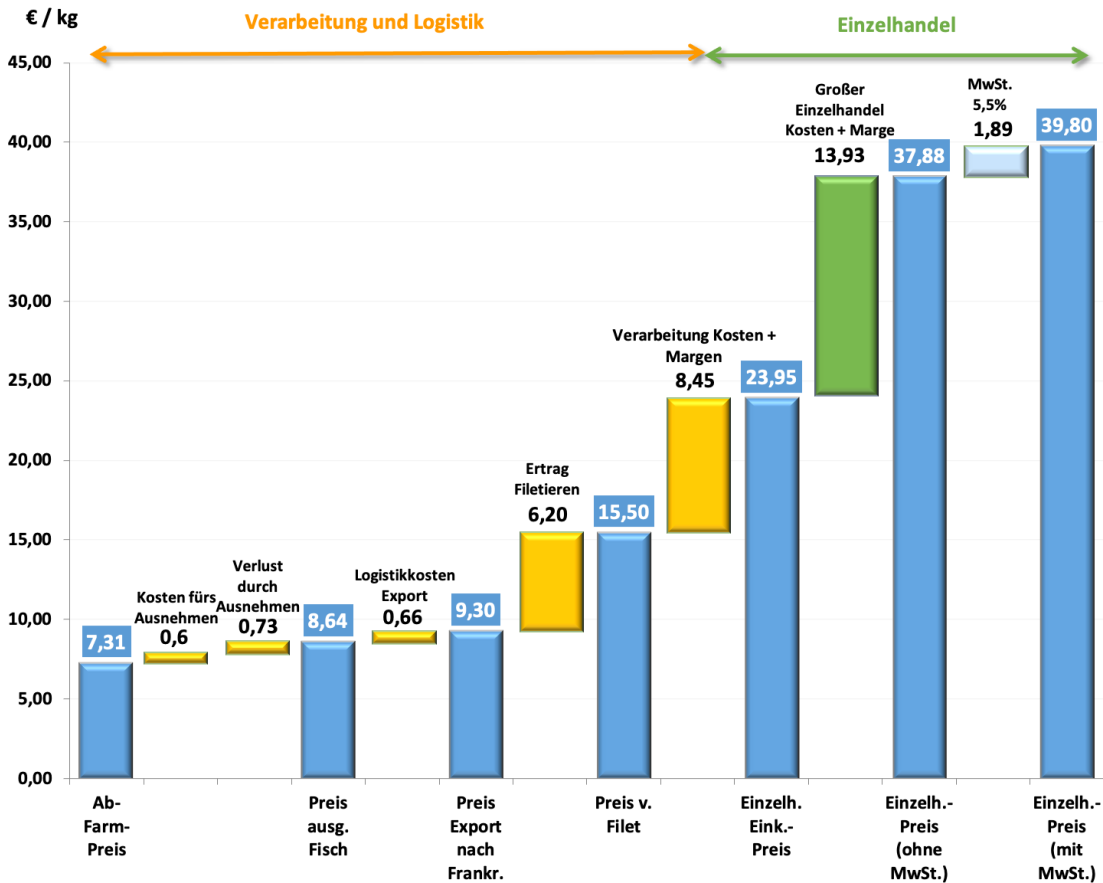
Die folgenden Schätzungen ergeben sich aus den verfügbaren Preisdaten in der Lieferkette für verpackte Filet-Stücke von frischem irischem Bio-Lachs, die in Frankreich von großen Einzelhändlern angeboten werden.

Tabelle 17. Preisstruktur für verpackte frische Lachsfilets (Herkunft Irland) im französischen großen Einzelhandel

Lieferkette	EUR/kg	% / Verbraucherpreis
Ab-Farm-Preis	7,31	18,4%
Kosten fürs Ausnehmen	0,60	1,5%
Verlust durch Ausnehmen (10%)	0,73	1,8%
Preis vom ausgenommenen Fisch	8,64	21,7%
Logistikkosten Export	0,66	2%
Nach Frankreich exportierter Preis	9,30	23,4%
Ertrag Filetieren 60 %	6,20	16%
Preis vom Filet	15,50	38,9%
Verarbeitung Kosten + Marge	8,45	21,2%
Großer Einzelhandel Einkaufspreis	23,95	60,2%
Großer Einzelhandel Kosten + Marge	13,93	35,0%
Verbraucherpreis, ohne MwSt.	37,88	95,2%
MwSt. - 5,5%	1,89	4,8%
Verbraucherpreis	39,80	100,0%

Quellen: BIM, COMEXT, OrAqua-Gutachten, Observatoire des marges FAM.

Abbildung 20: Preisstruktur für verpackte frische Lachsfilets (Herkunft Irland) im französischen großen Einzelhandel (Quelle Tab. 17)



5 Der deutsche Markt für Bio-Lachs

5.1 Struktur der Lieferkette

Deutschland produziert keinen Lachs. Der gesamte Bio-Lachs wird aus Irland, dem Vereinigten Königreich (Schottland) und Norwegen importiert. Konventioneller und ökologischer Lachs werden in den Statistiken von EUROSTAT – COMEXT bei den von Schottland und Norwegen eingeführten Fischmengen nicht unterschieden. Der Bio-Lachs wird nicht gezielt beobachtet.

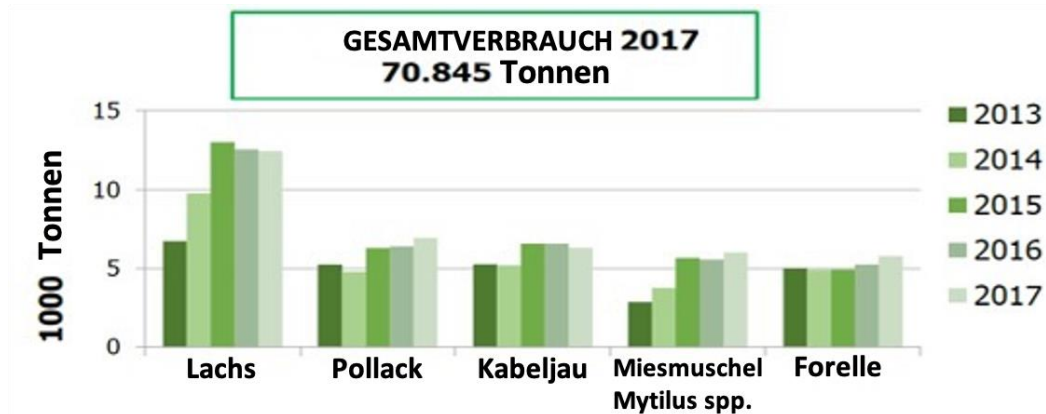
Die Lieferkette für frische ökologische Filets, die unter MAP verpackt sind, ist wie folgt:

- **Import von ganzem frischem Lachs nach Deutschland** (direkter Einkauf oder über Händler)
- Transport zu **Weiterverarbeitungsanlagen** (Filetieren, Schneiden und Verpacken)
- Transport zu **Einzelhandelsplattformen/Geschäften**.

5.2 Eigenschaften des deutschen Marktes

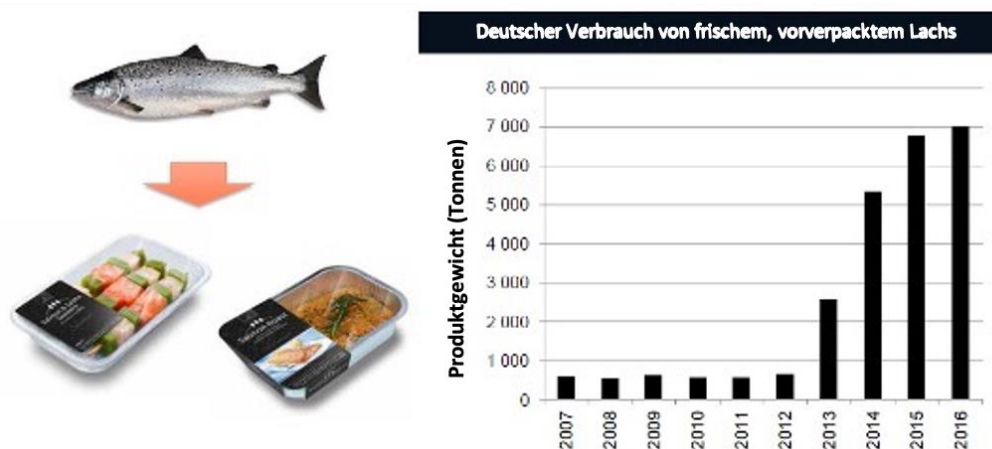
Lachs ist der am meisten konsumierte frische Fisch in Deutschland, mit ungefähr 12.500 Tonnen im Jahr 2017. Von 2013 bis 2015 nahm der Verbrauch um fast 6.000 Tonnen zu und blieb 2016-2017 beständig.

Abbildung 21: Wichtigste frische Arten, die von Haushalten in Deutschland verzehrt werden



Quelle: EUMOFA, erarbeitet von EUROPANEL-Daten

Abbildung 22: Entwicklung der Nachfrage nach fertigen Lachsprodukten in Deutschland



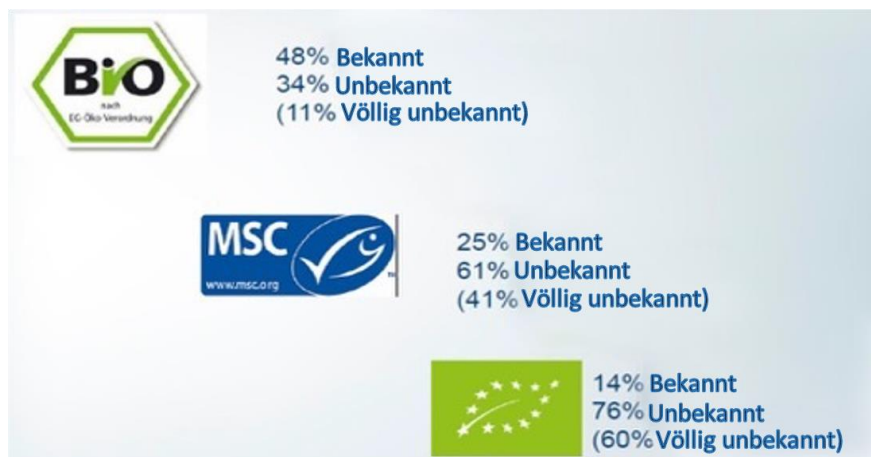
Quelle: MOWI.

Die Nachfrage nach fertigen Lachsprodukten (portioniert, verpackt, kochfertig usw.) auf dem deutschen Markt weist seit 2013 ein schnelles Wachstum auf. Frische verpackte Lachsprodukte beliefen sich 2016 auf 7.000 Tonnen (+875%).

Deutschland steht beim Verbrauch von ökologischem Fisch an zweiter Stelle, mit 15.800 Tonnen im Jahr 2017, darunter 800 Tonnen Bio-Lachs aus Irland (was einem essbaren Gewicht von 480 Tonnen entspricht). Die Mengen von Bio-Lachs, die aus Norwegen oder dem Vereinigten Königreich eingeführt werden, sind nicht bekannt, da sie in COMEXT nicht von konventionellem Lachs unterschieden werden.

Deutschland ist der größte EU-Markt für alle Bio-Lebensmittel im Allgemeinen und deutsche Verbraucher sind mit den verschiedenen Bio-Logos und/oder Logos von nachhaltiger Fischproduktion gut vertraut.

Abbildung 23: Vertrautheit der deutschen Verbraucher mit Bio-Logos



Quelle: OrAqua Project.

Importpreis

Tabelle 18 – Preis von Lachs, der aus Irland nach Deutschland importiert wird (EUR/kg, frisch, ausgenommen)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Exportpreis Irland	9,69	11,01	8,44	8,81	8,59	10,01	10,39
Importpreis Deutschland	7,54	8,66	8,46	7,23	8,34	9,24	10,25

Quelle: EUMOFA, erarbeitet von EUROSTAT-COMEXT-Daten

Die Exportpreise aus Irland sind FOB-Preise und die Importpreise in Deutschland sind CIF-Preise.¹¹ In Anbetracht dessen, dass der Einkauf von deutschen Unternehmen direkt und/oder durch Händler erfolgen kann, wird der Referenzpreis für in Deutschland importierten irischen Lachs für das Jahr 2017 auf durchschnittliche 9,60 EUR/kg geschätzt (abgerundeter Durchschnittswert des Import- und Exportpreises). Die Importpreise aus Norwegen und dem Vereinigten Königreich sind nicht relevant, weil sie große Mengen von konventionellem Lachs mit verhältnismäßig kleinen Mengen von Bio-Lachs zusammenfassen. Daher ist es nicht möglich, den durchschnittlichen Importpreis for Bio-Lachs für diese Herkunftsländer zu schätzen.

Verarbeitungskosten und -margen

Die Erträge der Standardverarbeitung werden für das Ausnehmen (in Irland) und Filetieren (60% für Filets mit Haut und Schnitt C) verwendet. Andere Verarbeitungskosten werden auf Grundlage von OrAqua-Daten in % auf den Verbraucherpreis geschätzt.

¹¹ CIF-Preise (Kosten, Versicherung und Fracht) sind immer höher als FOB-Preise (Frei an Bord, ohne Frachtkosten)

Einzelhandelskosten und -margen

Die Kosten und Margen werden im Einzelhandel in Deutschland nicht beobachtet. Sie werden aufgrund des Unterschieds zwischen den Verkaufspreisen von Verarbeitern (Fertigpackungen) und dem Verbraucherpreis geschätzt.

Einzelhandelspreis

Der Preis von verpackten Bio-Lachsfilets steht auf den Webseiten verschiedener Einzelhändler zur Verfügung und kann als Referenz für den Verbraucherpreis verwendet werden. Deutliche Unterschiede werden zwischen Discountern (20,00 – 24,00 EUR/kg, Herkunft Norwegen), Supermärkten (40,00 – 50,00 EUR/kg, Herkunft Irland) und spezialisierten Online-Einzelhändlern von Lachs (37,00 – 69,00 EUR/kg Herkunft Irland und Schottland) beobachtet.

Tabelle 19 – Einzelhandelspreis von frischen Bio-Lachsfilets (MAP) in verschiedenen Geschäften in Deutschland

	Marken	Gewicht (g)	Einzelpreis (€)	EUR/kg	Herkunft
Discounter	Marke 1	200	3,99	19,95	Norwegen
	Marke 2	250	5,99	23,96	Norwegen
Supermärkte	Marke 3	300	14,99	49,97	Irland
	Marke 4	300	11,99	39,97	Irland
Lachs-Einzelhändler	Marke 5	400	16,9	42,25	Irland
	Marke 6	1 200	44,5	37,08	Irland
	Marke 7	160	8,95	55,93	Irland, Schottland
	Marke 8	100	6,9	69,00	Irland

Quelle: Onlineshops; Fachpresse 2018.

Der durchschnittliche Referenzpreis für 2017 kann auf Grundlage einer Preissteigerung von +5,5% zwischen 2017 und 2018 berechnet werden (beobachtet auf den Webseiten der Einzelhändler). Die Referenzpreise werden für Produkte berechnet, die in zwei verschiedenen Vertriebskanälen verkauft werden:

**Lachs norwegischer Herkunft,
der von Discountern verkauft wird: 22,00 EUR/kg**

**Lachs irischer Herkunft,
der von Supermärkten verkauft wird: 44,00 EUR/kg**

Eine Analyse der Preisweitergabe der zwei Produktkanäle wird auf den folgenden Seiten erarbeitet.



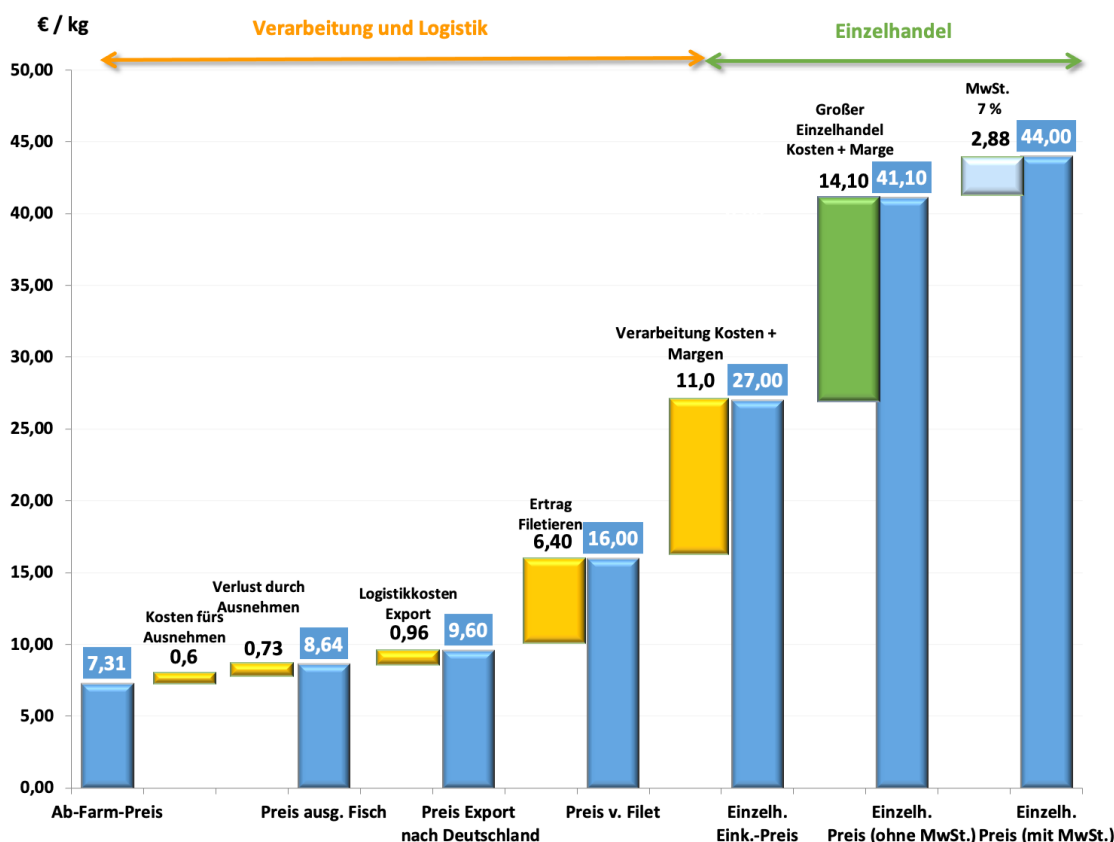
5.3 Kosten und Marge für Bio-Lachs (Herkunft Irland) im großen Einzelhandel

Tabelle 20 – Preisstruktur für verpackte frische Lachsfilets (Herkunft Irland), die im deutschen großen Einzelhandel verkauft werden

Lieferkette	EUR/kg	% / Verbraucherpreis
Ab-Farm-Preis Irland	7,3	16,6%
Kosten fürs Ausnehmen	0,6	1,4%
Verlust durch Ausnehmen (10%)	0,7	1,7%
Preis vom ausgenommenen Fisch	8,6	19,6%
Logistikkosten Export	1,0	2,3%
Nach Deutschland importierter Preis	9,6	21,8%
Ertrag Filetieren 60 %	6,4	14,5%
Preis vom Filet	16,0	36,4%
Verarbeitung Kosten + Marge	11,0	25,0%
Großer Einzelhandel Einkaufspreis	27,0	61,4%
Großer Einzelhandel Kosten + Marge	14,1	32,0%
Verbraucherpreis, ohne MwSt.	41,1	93,4%
MwSt. - 7%	2,9	6,5%
Verbraucherpreis	44,0	100,0%

Quellen: BIM, COMEXT, OrAqua-Gutachten, Onlineshops, EUROSTAT.

Abbildung 24: Preisstruktur für verpackte frische Lachsfilets (Herkunft Irland), die im deutschen großen Einzelhandel verkauft werden (Quelle Tab. 20)



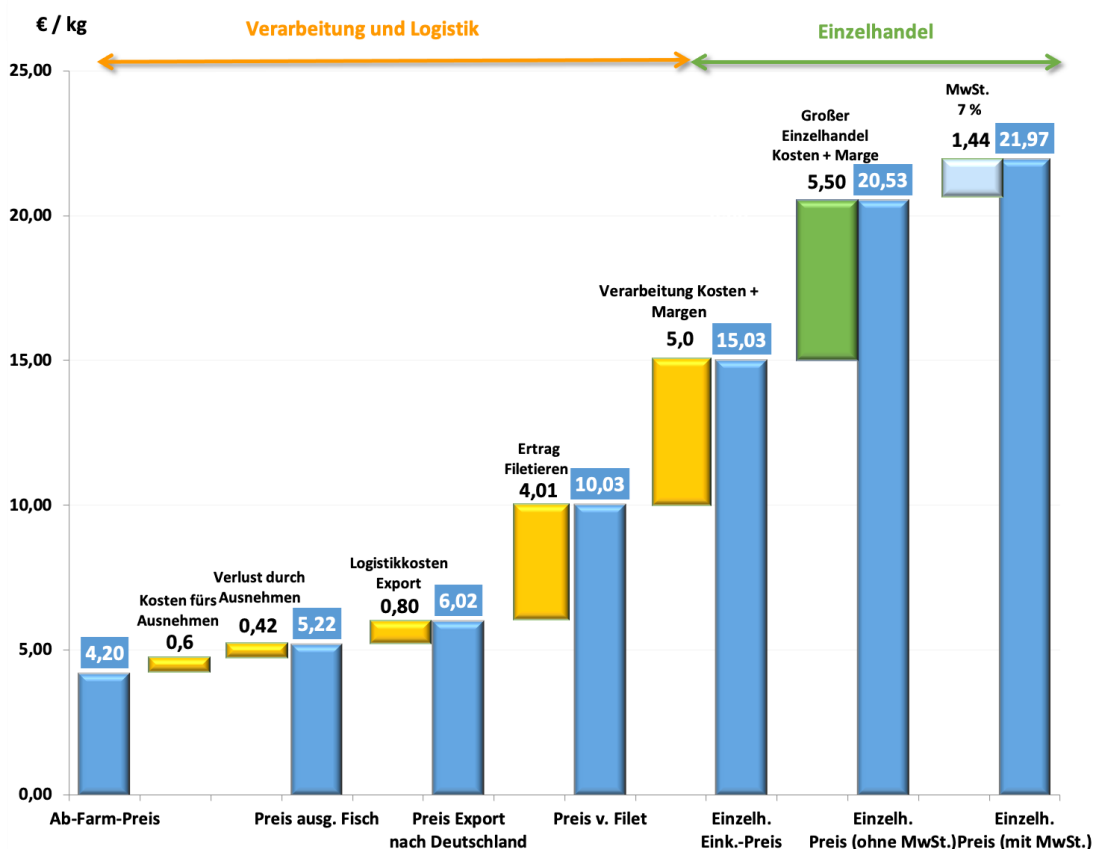
5.4 Kosten und Margen für Bio-Lachs (Norwegen) in Discountern

Tabelle 21 – Preisstruktur für norwegische Bio-Lachsfilets, die in deutschen Discountern verkauft werden (2017)

Lieferkette	EUR/kg	% / Verbraucherpreis
Ab-Farm-Preis	4,2	19,1%
Kosten fürs Ausnehmen	0,6	2,7%
Verlust durch Ausnehmen (10%)	0,4	1,9%
Preis vom ausgenommenen Fisch	5,2	23,8%
Logistikkosten Export	0,8	3,6%
Nach Deutschland exportierter Preis	6,0	27,4%
Ertrag Filetieren 60 %	4,0	18,3%
Preis vom Filet	10,0	45,7%
Verarbeitung Kosten + Marge	5,0	22,8%
Großer Einzelhandel Einkaufspreis	15,0	68,4%
Großer Einzelhandel Kosten + Marge	5,5	25,0%
Verbraucherpreis, ohne MwSt.	20,5	93,5%
MwSt. - 7%	1,4	6,5%
Verbraucherpreis	22,0	100,0%

Quellen: COMEXT, OrAqua-Gutachten, Onlineshops, EUROSTAT.

Abbildung 25: Preisstruktur für norwegische Bio-Lachsfilets in deutschen Discountern (Quelle Tab. 21)



6 Der britische Markt für Bio-Lachs

6.1 Struktur der Lieferkette

Die schottische Aquakultur produzierte 2017 rund 3.000 Tonnen Bio-Lachs. Bio-Lachs wird auch von Irland und Norwegen importiert, aber verfügbare Handelsstatistiken unterscheiden nicht zwischen konventionellem und ökologischem Lachs.

Im Vereinigten Königreich gibt es gleichzeitig zwei verschiedene Lieferketten für frische Bio-Filets, die unter MAP verpackt wurden; beide werden in dieser Studie analysiert.

Schottische Lieferkette:

- **Produktionsfarmen – Erstverarbeitung** (vor Ort oder in externen Verarbeitungsanlagen)
- Transport zu **Weiterverarbeitungsanlagen** (Filetieren, Schneiden und Verpacken)
- Transport zu **Einzelhandelsplattformen/Geschäften**.

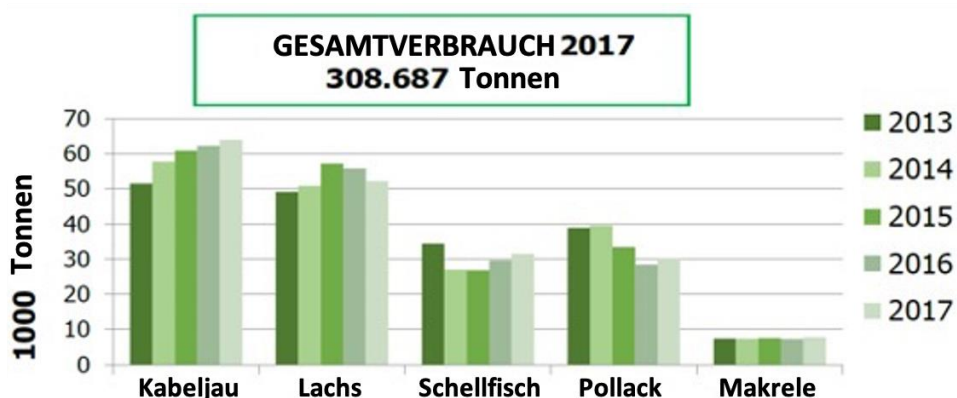
Lieferkette Import:

- **Import von ganzem frischen Lachs ins Vereinigte Königreich** (Händler)
- Transport zu **Weiterverarbeitungsanlagen** (Filetieren, Schneiden und Verpacken)
- Transport zu **Einzelhandelsplattformen/Geschäften**.

6.2 Eigenschaften des britischen Marktes

Im Jahr 2017 war das Vereinigte Königreich wertmäßig der zweitgrößte Verbraucher von frischem Fisch in der EU, und der drittgrößte nach Menge. Kabeljau steht unter den wichtigsten Arten mengenmäßig an erster Stelle, gefolgt von Lachs (fast 50.000 Tonnen im Jahr 2017).

Abbildung 26: Wichtigste frische Arten, die von Haushalten im Vereinigten Königreich verzehrt werden



Quelle: EUMOFA – erarbeitet von EUROPANEL-Daten.

Laut Euromonitor ist das Vereinigte Königreich – mit 17.500 Tonnen Meeresprodukten im Jahr 2017 – der größte Markt für ökologischen Fisch in der EU. Der Verbrauch von ökologischem Fisch stieg zwischen 2013 und 2017 um +40%. Der Anteil an Bio-Lachs steht nicht zur Verfügung.

Britische Verbraucher scheinen mit nationalen Bio-Logos oder Logos von nachhaltigen Produktionssystemen besser vertraut zu sein als mit dem Bio-Logo der EU.

Abbildung 27: Vertrautheit der britischen Verbraucher mit Bio-Logos



Quelle: OrAqua Project.

Ab-Farm-Preis

Der Verkaufspreis ab Farm von Bio-Lachs in Schottland wird vom Ergebnis des OrAqua-Gutachtens geschätzt, mit Schätzungen der Tendenzen von Kosten und Preisen (siehe Kapitel 6.3).

Der Ab-Farm-Preis für schottischen Bio-Lachs wird für 2017 auf 5,63 EUR/kg geschätzt.

Importpreis

Der Vergleich von COMEXT-Daten für den Import-Export zwischen Irland und dem Vereinigten Königreich von 2012 bis 2018 weist Unstimmigkeiten zwischen den Daten auf. Das trifft besonders auf den Exportpreis von Irland im Jahr 2013 und für das Vereinigte Königreich auf den Importpreis von 2013 bis 2015 zu.

Der Referenzpreis für irischen Lachs, der ins Vereinigte Königreich importiert wird, wird für 2017 auf einen Durchschnitt von 9,00 EUR/kg geschätzt.

Tabelle 22 – Jährlicher Durchschnittspreis von Lachs, der aus Irland in das Vereinigte Königreich importiert wird (EUR/kg)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Exportpreis Irland	4,36	1,65	7,12	8,73	7,41	6,00	8,65
Importpreis Vereinigtes Königreich	5,86	3,98	1,38	3,09	7,54	8,39	9,37

Quelle: EUMOFA, erarbeitet auf Grundlage von EUROSTAT-COMEXT-Daten

Verarbeitungskosten und -margen

Die Erträge der Standardverarbeitung werden für das Ausnehmen (10%) und Filetieren (60% für Filets mit Haut und Schnitt C) verwendet. Andere Verarbeitungskosten werden auf Grundlage von OrAqua-Berechnungen geschätzt, die an den Preisanstieg angepasst sind.

Einzelhandelskosten und -margen

Die Kosten und Margen vom Einzelhandel (Fischtheken) werden im Vereinigten Königreich nicht beobachtet. Sie werden aufgrund der Differenz zwischen den Verkaufspreisen von Verarbeitern (Fertigpackungen) und dem Verbraucherpreis geschätzt.

Einzelhandelspreis

Im Vereinigten Königreich stehen online für Supermärkte sehr wenige Preise für Fertigpackungen von Bio-Lachsfilets zur Verfügung. Nur die Supermarktketten Waitrose und Tesco liefern Daten. Im Einklang mit diesen Onlinedaten wird der Referenz-Einzelhandelspreis für 2017 auf 34,00 EUR/kg geschätzt.

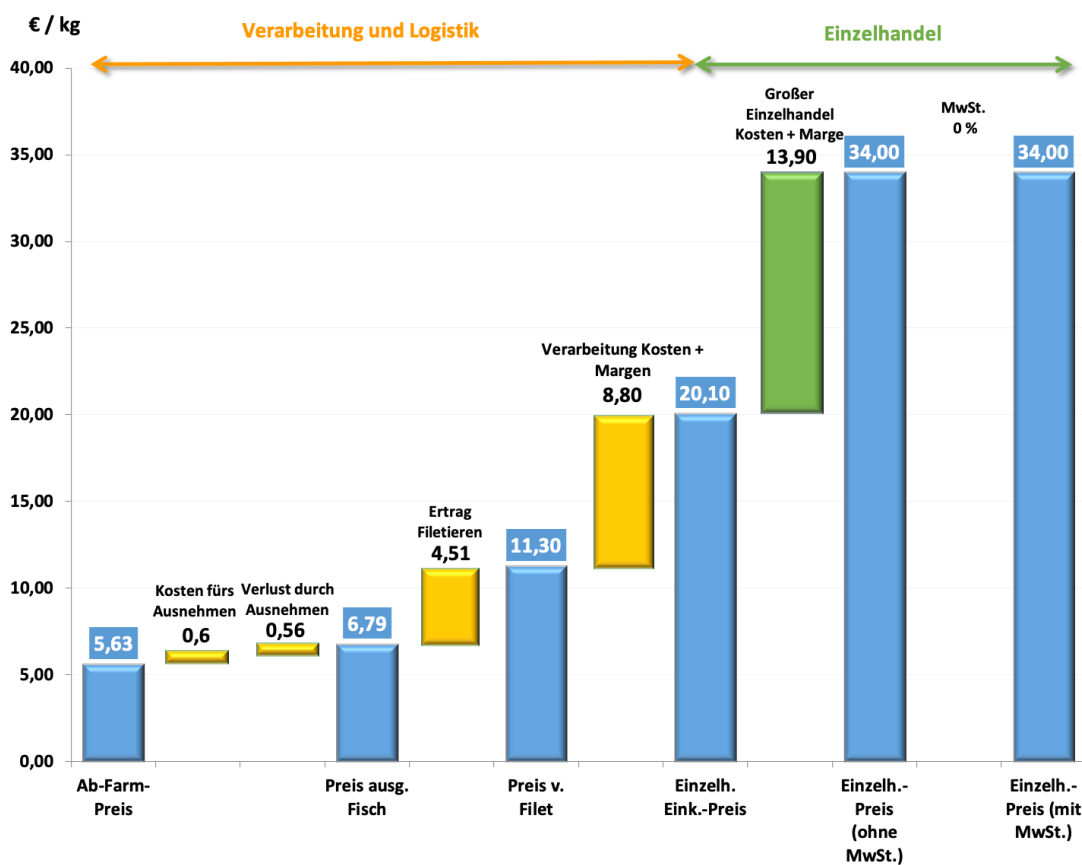
6.3 Kosten und Margen für Bio-Lachs (Herkunft Schottland) im großen Einzelhandel

Tabelle 23 – Preisstruktur für schottische Bio-Lachsfilets, die von großen britischen Einzelhändlern verkauft werden (2017)

Lieferkette frisch	EUR/kg	% / Verbraucherpreis
Ab-Farm-Preis	5,63	16,6%
Kosten fürs Ausnehmen	0,60	1,8%
Verlust durch Ausnehmen (10%)	0,56	1,7%
Preis vom ausgenommenen Fisch	6,79	20,0%
Ertrag Filetieren 60 %	4,51	13,3%
Preis vom Filet	11,30	33,2%
Verarbeitung Kosten + Marge	8,80	25,9%
Großer Einzelhandel Einkaufspreis	20,10	59,1%
Großer Einzelhandel Kosten + Marge	13,90	40,9%
Verbraucherpreis, ohne MwSt.	34,00	100,0%
MwSt. - Nullsatz		
Verbraucherpreis	34,00	100,0%

Quellen: COMEXT, OrAqua-Gutachten, Onlineshops, EUROSTAT.

Abbildung 28: Preisstruktur für frische schottische Bio-Lachsfilets, die von großen britischen Einzelhändlern verkauft werden (Quelle Tab. 23)



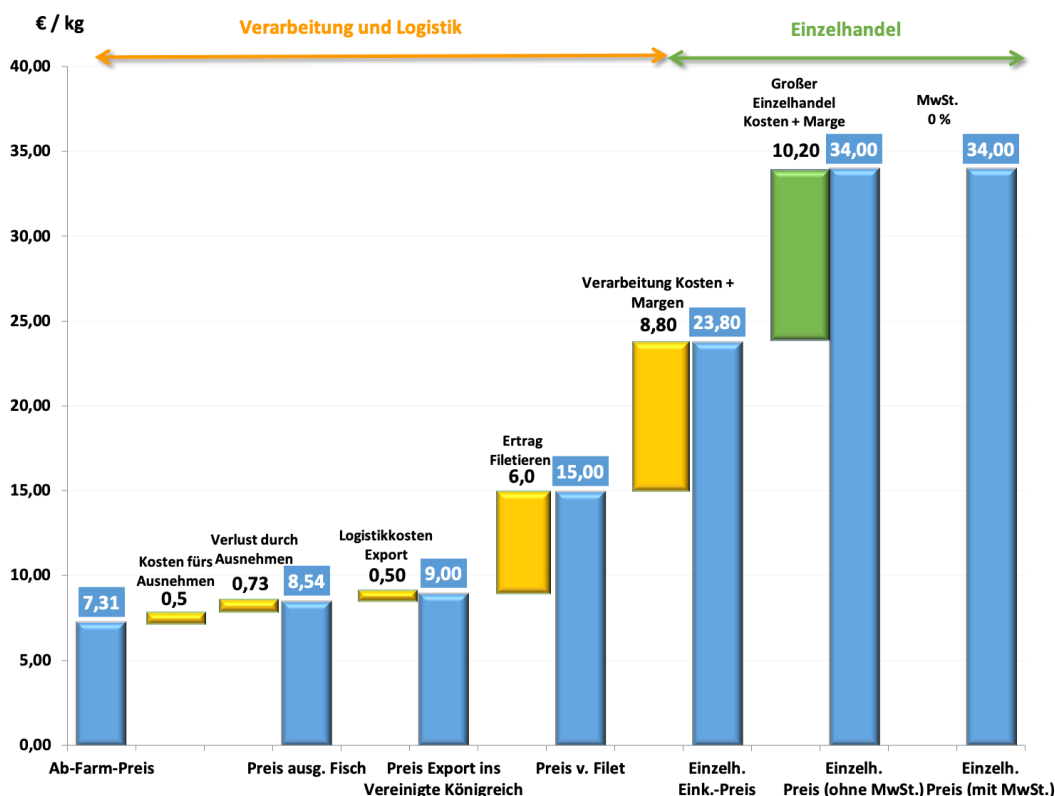
6.4 Kosten und Margen für Bio-Lachs (Herkunft Irland) im großen Einzelhandel

Tabelle 24 – Preisstruktur für frischen irischen Bio-Lachs, der von großen britischen Einzelhändlern verkauft wird (2017)

Lieferkette	EUR/kg	% / cons. Preis
Ab-Farm-Preis	7,3	21,5%
Kosten fürs Ausnehmen	0,6	1,8%
Verlust durch Ausnehmen (10%)	0,7	2,2%
Preis vom ausgenommenen Fisch	8,6	25,4%
Logistikkosten Export	0,5	1,5%
Ins Vereinigte Königreich exportierter Preis	9,1	26,8%
Ertrag Filetieren 60 %	6,1	0,0%
Preis vom Filet	15,2	44,6%
Verarbeitung Kosten + Margen	8,8	25,9%
Großer Einzelhandel Einkaufspreis	24,0	70,5%
Großer Einzelhandel Kosten + Marge	10,0	29,4%
Verbraucherpreis, ohne MwSt.	34,0	99,9%
MwSt. - Nullsatz	0,0	0,0%
Verbraucherpreis	34,0	100,0%

Quellen: BIM, COMEXT, OrAqua-Gutachten, Onlineshops, EUROSTAT.

Abbildung 29: Preisstruktur für frischen irischen Bio-Lachs, der von großen britischen Einzelhändlern verkauft wird (Quelle Tab. 24)



7 Schlussfolgerung über die Preisstruktur in den verschiedenen Märkten

Die folgende Tabelle und Abbildung zeigt einen Vergleich der Preisstruktur des Produkts in verschiedenen Lieferketten und verschiedenen Mitgliedstaaten der EU, die für diesen Bericht analysiert wurden, und die Verteilung des Wertes zwischen den Akteuren.

Der Vergleich zwischen den Preisen, die Verbrauchern in den verschiedenen Ländern und Lieferketten vorgeschlagen werden, zeigt Folgendes:

- Ein breites Spektrum an Preisen in Deutschland, von 22,00 EUR/kg in Discountern (norwegischer Fisch) bis 44,00 EUR/kg im großen Einzelhandel (irischer Fisch), das in den anderen analysierten Ländern nicht beobachtet wurde;
- In allen Ländern besteht ein Zusammenhang zwischen dem Endverbraucherpreis und dem Abstand zwischen Produktionsgebiet und Endmarkt (Logistikkosten), d. h. ein größerer Abstand bedeutet einen höheren Endpreis für das Produkt;
- In allen Ländern besteht ein Zusammenhang zwischen dem Ab-Farm-Preis von Lachs von verschiedenen Herkunftsländern und dem Verbraucherpreis. Discount-Produkte können in Deutschland zu einem niedrigeren Preis angeboten werden, wenn der verarbeitete Rohstoff von norwegischem Lachs stammt, mit einem 43% billigerem Ab-Farm-Preis als irischer Lachs.

Tabelle 25 – Preisstruktur von verpackten Filets von Bio-Lachs in verschiedenen Lieferketten EUR/kg)

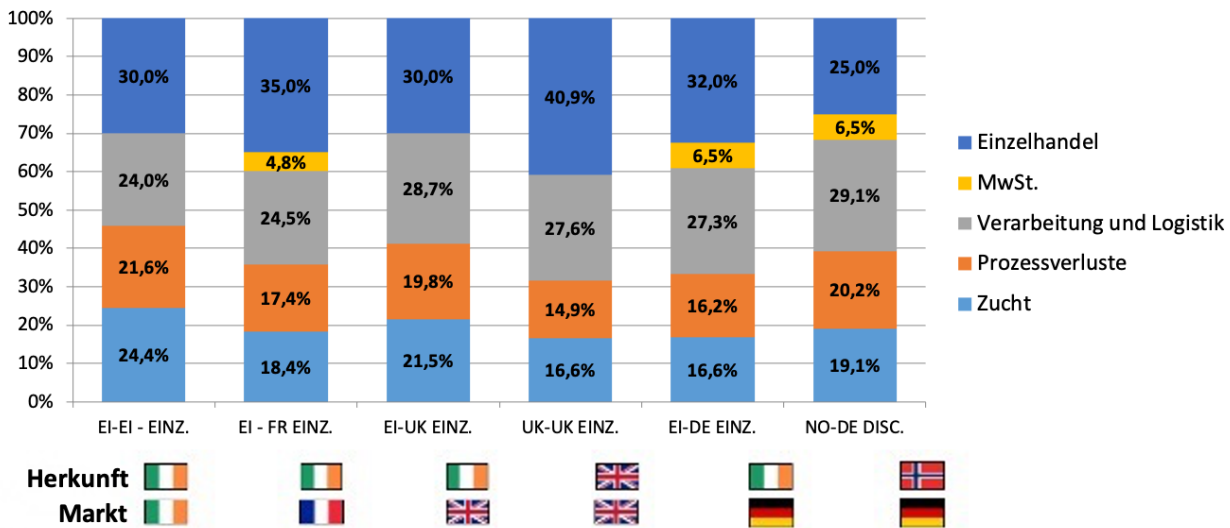
Lieferkette	Irland	Frankreich	Vereinigtes Königreich		Deutschland	
	Herk.: IE verkauft in IE, großer Einzelhandel	Herk.: IE verkauft in FR, großer Einzelhandel	Herk.: IE verkauft in UK, großer Einzelhandel	Herk.: UK verkauft in UK, großer Einzelhandel	Herk.: IE verkauft in DE, großer Einzelhandel	Herk.: NO verkauft in DE, Discounters
Ab-Farm-Preis	7,3	7,3	7,3	5,6	7,3	4,2
Kosten fürs Ausnehmen	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Verlust durch Ausnehmen (10%)	0,7	0,7	0,7	0,6	0,7	0,4
Preis vom ausgenommenen Fisch	8,6	8,6	8,6	6,8	8,6	5,2
Logistikkosten Export		0,7	0,5		1,0	0,8
Auf den Endmarkt exportierter Preis		9,3	9,1		9,6	6,0
Ertrag Filetieren 60 %	5,8	6,2	6,1	4,5	6,4	4,0
Preis vom Filet	14,4	15,5	15,2	11,3	16,0	10,0
Verarbeitung Kosten + Margen	6,6	8,4	8,8	8,8	11,0	5,0
Großer Einzelhandel Einkaufspreis	21,0	23,9	24,0	20,1	27,0	15,0
Großer Einzelhandel Kosten + Marge	9,0	13,9	10,0	13,9	14,1	5,5
Verbraucherpreis ohne MwSt.	30,0	37,9	34,0	34,0	41,1	20,5
MwSt.		1,9			2,9	1,4
Verbraucherpreis	30,0	39,8	34,0	34,0	44,00	22,0

Quellen: Analyse der vorherigen Kapitel

Bezüglich der Wertverteilung unter den Akteuren, die an der Preisbildung dieses Produkts beteiligt sind (Abbildung 30), ist Folgendes ersichtlich:

- Lachsfarmer erhalten zwischen 17% und 24% vom Wert des Preises auf Verbraucherebene, abhängig von dem Einfluss der Logistikkosten (Binnenmarkt / Export) und dem Endverbraucherpreis.
- Die Logistik und Verarbeitung, die sich in allen analysierten Ländern technisch nicht unterscheiden, machen zwischen 24% und 29% des Gesamtwerts aus, abhängig vom Ab-Farm-Preis und den Logistikkosten.
- Prozessverluste machen zwischen 15% und 22% des Endwerts aus, abhängig von den Frachtkosten und der Wettbewerbsfähigkeit der Verarbeitungsanlagen (Größe, Kostenstrukturen in den verschiedenen Länder usw.).

Abbildung 30: Vergleich der Wertverteilung unter den Akteuren, die an der Preisbildung von Bio-Lachs beteiligt sind



Quellen: Analyse der vorherigen Kapitel

- Steuern haben einen bedeutenden Einfluss auf den Verbraucherpreis. Die Mehrwertsteuer liegt in Irland und dem Vereinigten Königreich bei 0%, während sie 4,8% des Verbraucherpreises in Frankreich und 6,5% in Deutschland ausmacht.
- Große Einzelhandelsgeschäfte erhalten zwischen 30% und 40% des Gesamtwerts und Discounter (Deutschland) nur 25%.

EUMOFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union

ISBN: 978-92-76-10696-8
doi:10.2771/83891