



## Q&A zur Mostobsternte 2020

### Wie funktioniert das Rückbehalt-System?

Die Mostobsterntemengen schwanken von Jahr zu Jahr stark. Hauptgrund dafür ist die sogenannte Alternanz: Hochstammbäume haben in einem Jahr viele Früchte, im nächsten wenig. Um diese Schwankungen auszugleichen, lagern die Verarbeiter in Jahren mit einer Überproduktion mehr Obstsaftkonzentrat ein, als für den Inlandkonsum benötigt wird. Diese Marktreserven betragen in der Regel 40 Prozent eines Jahresbedarfs, allerdings haben die Verarbeiter aufgrund der aktuellen Marktlage auf eigene Kosten die Marktreserve von 40 auf 60 Prozent erhöht. Bei sehr grossen Mostobsternten fällt sogar mehr Obstsaftkonzentrat an, als für die Marktreserve benötigt werden. Dieser Überschuss muss exportiert werden; die Hauptexportländer sind Italien, Österreich und Deutschland. Da die Schweizer Preise aber rund doppelt so hoch sind wie die Weltmarktpreise, muss das Mostobst für den Export verbilligt werden. Die Mittel dazu stammen aus dem Rückbehalt, den die Bauern pro 100 Kilogramm Mostobst entrichten. Der Rückbehalt wird aber auch auf das Tafelobst, welches während der Ernte aus den Anlagen in die Mostereien gelangt eingezogen. Zusätzlich werden seit 2019 auch die Mengen aus den Kühlhäusern der Handelsbetriebe, welche während dem Jahr in die Mostereien gelangen mit dem gleichen Rückbehalt wie für die Mostobstproduzenten belastet. Mit diesem Geld werden Stützungsbeiträge für den Export von frischem Mostobst, Apfel- und Birnensaftkonzentrat, Säfte und Essig ausgerichtet. Der Rückbehalt wird jährlich vom Produktzentrum Mostobst des Schweizer Obstverbands (SOV) festgelegt.

### Wie hoch ist der Rückbehalt in diesem Jahr?

Der Rückbehalt beträgt für die diesjährige Saison bei konventionellen sowie bei Suisse-Garantie-Mostäpfel 13 Franken pro 100 Kilo, bei Mostbirnen 11 Franken pro 100 Kilo.

### Warum ist der Rückbehalt in diesem Jahr so hoch?

Die Mostobsternte 2020 übersteigt den Inlandbedarf. Zusätzlich zu den Übermengen aus der aktuellen Saison belasten die Übermengen von der Mostobstsaison 2018 das System immernoch. Der coronabedingte Ausfall aufgrund der Schliessung des Gastro-Kanals hat die Situation im 2020 zusätzlich verschärft. Aufgrund dieser Tatsache hat das Produktzentrum Mostobst im August 2020 das abgestufte Rückbehalt-System beschlossen. Dieses sieht bei einer verarbeiteten Menge von 80'000 bis 85'000 Tonnen einen Rückbehalt von 13 Franken bei Äpfeln und bei einer verarbeiteten Menge von 8500 bis 9000 Tonnen einen Rückbehalt von 11 Franken für Mostbirnen vor. Diese Schwellen wurden mit insgesamt 80 830 Tonnen Äpfeln sowie 8827 Tonnen Birnen nun erreicht.

### Wer bestimmt über die Höhe des Rückbehaltes?

Der Rückbehalt wird durch das Produktezentrum (PZ) Mostobst des Schweizer Obstverbandes festgelegt. Das Produktzentrum Mostobst des SOV legt die Rückbehalte für die einzelnen Mostobstkategorien fest. Der Rückbehalt gilt verbandsweit, es besteht keine Allgemeinverbindlichkeit. Das PZ besteht aus 17 Personen: je acht Produzenten- und Mostereivertreter sowie einem Vertreter des Handels. Das PZ ist unter anderem zuständig für Richtpreis-Notierungen, Übermengenverwertung und Exportförderung.



### **Seit wann besteht das Rückbehaltssystem?**

Bis Ende 2009 unterstützte der Bund den Export von Obstsaftkonzentrat. Seither ist die Branche nun selber verantwortlich für eine ausgeglichene Marktsituation und die Bewältigung von Übermengen. Deshalb beschloss das Produktzentrum (PZ) Mostobst des SOV<sup>1</sup> bereits im Jahr 2008 einen Mostobstfonds zu öffnen, der durch Rückbehalte auf den Produzentenpreisen finanziert wird. Aber bereits als der Bund noch für die Übermengenvermarktung zuständig war, wurden in Jahren mit Überproduktion Rückbehalte erhoben.

### **Wer bezahlt den Rückbehalt?**

Die Mostobstproduzenten und die Tafelobstproduzenten, wenn deren Äpfel in der Mosterei verarbeitet werden.

### **Welche Parameter beeinflussen den Rückbehalt?**

Dafür werden folgende Parameter berücksichtigt: zu erwartende Mostobstmenge (Vorernteschätzung), Bedarf der Verarbeiter, Lagerbestand, Ausstoss (=Absatz), mittelfristige Markttrends und Bestand Mostobstfonds.

Für 2020 wurde aufgrund der Ernteschätzung ein Grundrückbehalt auf Mostäpfel CHF 5.-, Mostbirnen CHF 4.- festgelegt. Anschliessend stieg der Rückbehalt in den definierten Stufen an.

### **Wohin geht das Geld?**

Das Geld wird in den Mostobstfonds eingelegt. Das Geld ist zweckbestimmt und darf nur für Marktentlastungsmassnahmen im Bereich Mostobst verwendet werden. Der SOV verwaltet dieses Geld.

### **Was geschieht mit dem Geld?**

Das Geld wird für die Vermarktung von Mostobstübermengen in Form von Exportbeihilfen für den Export von frischem Mostobst, Apfel- und Birnensaftkonzentrat, Säfte ausgerichtet. Ebenso wird mit den Geldern die Produktion von Kernobstessig aus Schweizer Rohstoffen gefördert. Die Beihilfenhöhen werden aufgrund von neutralen betriebswirtschaftlichen Kriterien und des Weltmarktpreises vom PZ Mostobst festgelegt.

### **Wer erhält das Geld?**

Verarbeiter und Handelsbetriebe, die Obstsaftkonzentrat, Fertigprodukte (Saft oder Schorle) oder frisches Mostobst exportieren. Unterstützt wird auch die Essigherstellung. Die Firmen stellen beim Ausschuss Konzentratexport des SOV, einen Antrag. Der Ausschuss beschliesst über die Gewährung der Beihilfen.

Beitragsberechtigt sind:

- Firmen, welche Mostobstbeiträge/Rückbehalte eingezahlt haben.
- Firmen, welche verarbeitende Lebensmittel exportieren. Der Grundstoff muss zwingend von einer Firma sein, welche die Mostobstbeiträge eingezahlt hat.

### **Gibt es Alternativen zum gewählten System mit dem Rückbehalt?**

Grundsätzlich schon, diese haben jedoch gewichtige Nachteile.



Nur das Rückbehaltssystem garantiert, dass möglichst die gesamte Mostobsternte verarbeitet wird und die Richtpreise stabil gehalten werden können.

Alternativen:

Die Verarbeiter kaufen nur so viel Mostobst, wie sie für ihren individuellen Bedarf benötigen.

Nachteile:

- Es kann nicht die ganze Erntemenge übernommen werden.
- Preise sinken massiv bei einer Übernahme der gesamten Ernte (Angebot grösser als Nachfrage).
- Mostobst wird nicht geerntet und verfault unter den Bäumen (Foodwaste, Image, Verbreitung von Krankheiten)

Angebot an Nachfrage anpassen

Nachteile:

- Bäume müssen gerodet werden
- Kurzfristig nicht möglich

Absatz erhöhen, Marktanteile gewinnen

Keine Nachteile, aber sehr schwierig zu realisieren

### **Lohnt es sich bei diesen Rückbehalten Mostobst herzustellen?**

Jeder Obstproduzent ist Unternehmer und ob es sich für Mostobstproduzenten rechnet, ist stark von den jeweiligen Betriebsstrukturen abhängig. Der Mostobstproduzent mit Hochstammbäumen erhält neben dem Erlös für das Mostobst allfällige Direktzahlungen, welche in Kalkulationen mit einbezogen werden müssen.

### **Was macht man, um die Überproduktion «loszuwerden» (Export von Obst oder Obstsaftkonzentrat; andere Produkte wie Schorle, Preise runter etc. )?**

Einerseits ist die Branche sehr innovativ und entwickelt neue Produkte wie Tee und Cider. Andererseits wird der Export von frischem Mostobst oder Obstsaftkonzentrat mittels Branchenlösung (Rückbehaltssystem) unterstützt. Der Schweizer Obstverband unternimmt verschiedene Aktivitäten im Bereich der Absatzförderung im Umfang von mehr als einer Million Franken.

### **Werden zu viele Mostäpfel und Mostbirnen produziert?**

Grundsätzlich gehen wir davon aus, dass es unter gewissen Labeln wie Suisse Garantie eine Überproduktion gibt. Das bedeutet, dass die Mengen in einem normalen Erntejahr leicht über dem Bedarf liegen. Die Mostobsterntemengen schwanken von Jahr zu Jahr stark. Hauptgrund dafür ist die sogenannte Alternanz: Hochstammbäume haben in einem Jahr viele Früchte, im nächsten wenig. Um diese Schwankungen auszugleichen, lagern die Verarbeiter in Jahren mit einer Überproduktion mehr Obstsaftkonzentrat ein, als für den Inlandkonsum benötigt wird. Die Mostereien verpflichten sich, die gesamte Ernte zu übernehmen. Ist zu viel Ware da, sinkt der Preis. Das ist für den einzelnen Produzenten sehr schwierig, und dafür haben wir grosses Verständnis. Es gilt allerdings festzuhalten, dass Produzenten und Mostereien sich gemeinsam auf den Preis geeinigt haben.

### **Wie ist die Versorgung der unterschiedlichen Labels?**

**Schweizer Obstverband**

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug, Telefon +41 41 728 68 68, sov@swissfruit.ch



Unter dem Label Suisse Garantie wird am meisten Mostobst produziert. Dort entstehen daher vermehrt Übermengen und darum wird ein Rückbehalt auf das Suisse Garantie Mostobst festgelegt. Mostobst nach biologischer Produktionsmethode liegt genügend vor. Die Mostereien können ihren Bedarf gut decken und kleine Reserven anlegen. Der Markt ist hier aber begrenzt und wenn grössere Übermengen entstehen, wird auch auf Bio-Mostobst ein Rückbehalt festgelegt.

### **Wie lassen sich die teilweise hohen Lagerbestände der Mostereien erklären?**

Das hat mehrere Gründe. Einerseits war 2018 ein ausserordentliches Obstjahr, weshalb hohe Mengen an Konzentraten eingelagert wurde. Die Erntemenge lag 2018 bei 137 060 Tonnen Mostäpfel und 20 480. In durchschnittlichen Jahren liegt die Erntemengen bei rund 80 000 Tonnen Mostäpfeln und 11 000 Tonnen Mostbirnen. Der Jahresbedarf gemäss dem BLW liegt für 2020 bei 72 000 Tonnen Mostäpfel und 7200 Tonnen Mostbirnen. Somit wurden auch in diesem Jahr mehr Mostobst produziert als der inländische Bedarf benötigt. Andererseits ist der Konsum von Apfelsaft seit Jahren rückläufig. Während des Lockdowns im Frühling 2020 fielen die Gastronomie und Events als Absatzkanal weg. Neben dem inländischen Angebot, werden natürlich im Detailhandel auch Importprodukte verkauft. Der SOV analysiert diese Importe jährlich und berät momentan darüber, welche Schritte eingeleitet werden können, um den Import einzudämmen.

### **Was sagen Sie zum Vorwurf, dass Hochstammbäume zu stark gefördert worden seien, sich aber niemand um das Marktpotenzial gekümmert habe.**

Wie haben den Bund auf diese Problematik hingewiesen. Es wurde viel Geld in die Obstbäume investiert. Aus guten Gründen, klar; Stichwort Biodiversität, Ökologisierung. Aber das Schwert ist zweischneidig. Fördert man eine Produktion mit Bundesmitteln, dann muss man auch das Marktpotenzial im Auge behalten.

## Zucker

### **-Welche Rolle spielt dabei das Thema «Zucker»?**

In den letzten zehn Jahren ist die Nachfrage nach Frucht- und Gemüsegetränken im Schweizer Detailhandel von 172 Mio. Liter (2009) um 18 % auf 142 Mio. Liter (2018) zurückgegangen. Die Detailhandelsumsätze stiegen hingegen leicht von 373 Mio. CHF auf 388 Mio. CHF an. Ein wesentlicher Grund für die gegenläufige Entwicklung ist gemäss Marktbericht des Bundesamts für Landwirtschaft, dass insbesondere die eher kostengünstigen Standardgetränke wie Orangen-, Apfel- oder Multivitaminensaft weniger nachgefragt wurden, wohingegen zunehmend höherpreisige Spezialgetränke wie Kokosnuss gekauft wurden. Dieses Bild bestätigt auch der Pro-Kopf-Konsum von Apfelsaft, der in den letzten Jahren kontinuierlich gesunken ist. Einer der Gründe ist sicherlich der Zuckergehalt in Apfelsaft – worauf die Schweizer Mostereien allerdings mit innovativen Produkten wie Schorle und Tee mit Apfelsaftanteil reagiert haben – allerdings versteht sich von selbst, dass für die Produktion dieser Getränke weniger Apfelsaft notwendig ist.

### **Wie hat sich der Süssmost-Absatz in den vergangenen Jahren entwickelt? Wie ist es bei saurem Most oder Schorle?**

#### **Schweizer Obstverband**

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug, Telefon +41 41 728 68 68, sov@swissfruit.ch



Der Ausstoss von Apfelsaft ist in den letzten Jahren stark gesunken. Insbesondere jener von Saft ab Presse ist stark rückläufig. Der Ausstoss von verdünnten Säften (z.B. Apfelschorle) ist leicht rückläufig. Die Produktion von gemischten Säften sowie Apfelwein steigt indes an. In der nachfolgenden, vom BLW veröffentlichten Absatzmenge Apfelsaft sind lediglich die ca. 80 Prozent (Schätzung) der gewerblichen Mostereien enthalten. Dazu kommen rund 250'000 Hektoliter von Direktvermarktern und regionalen Anbietern, welche vor allem Saft ab Presse und Direktsaft verkaufen.

	2016	2017	2018	2019	Differenz zum Vor- jahr (in %)	Durch- schnitt 2016-2019
<b>Apfelwein (insgesamt)</b>	<b>97'238</b>	<b>103'760</b>	<b>105'566</b>	<b>107'222</b>	<b>1.6</b>	<b>103'446.5</b>
Apfelsaft:						
frisch ab Presse	54'706	37'116	35'673	31'964	-10.4	
klar	204'005	154'383	173'361	128'594	-25.8	
trüb	46'572	77'558	48'633	81'194	67.0	
<b>Total Apfelsaft</b>	<b>305'283</b>	<b>269'057</b>	<b>257'667</b>	<b>241'752</b>	<b>-6.2</b>	<b>268'439.8</b>
verdünnt (Sprudel)	161'502	166'406	160'645	158'716	-1.2	
gemischt	11'995	14'052	19'381	21'767	12.3	
gezuckert	3	127	108	26	-75.9	
<b>Total verdünnt, gemischt, ge- zuckert</b>	<b>173'500</b>	<b>180'585</b>	<b>180'134</b>	<b>180'509</b>	<b>11.1</b>	<b>178'682.0</b>
<b>Gesamttotal</b>	<b>478'783</b>	<b>449'642</b>	<b>437'801</b>	<b>422'261</b>	<b>4.9</b>	

Zug, 24. November 2020