



MARKTINFORMATIONEN BIO SUISSE

Sabine Haller & Hans Oppikofer, August 2023

Agenda

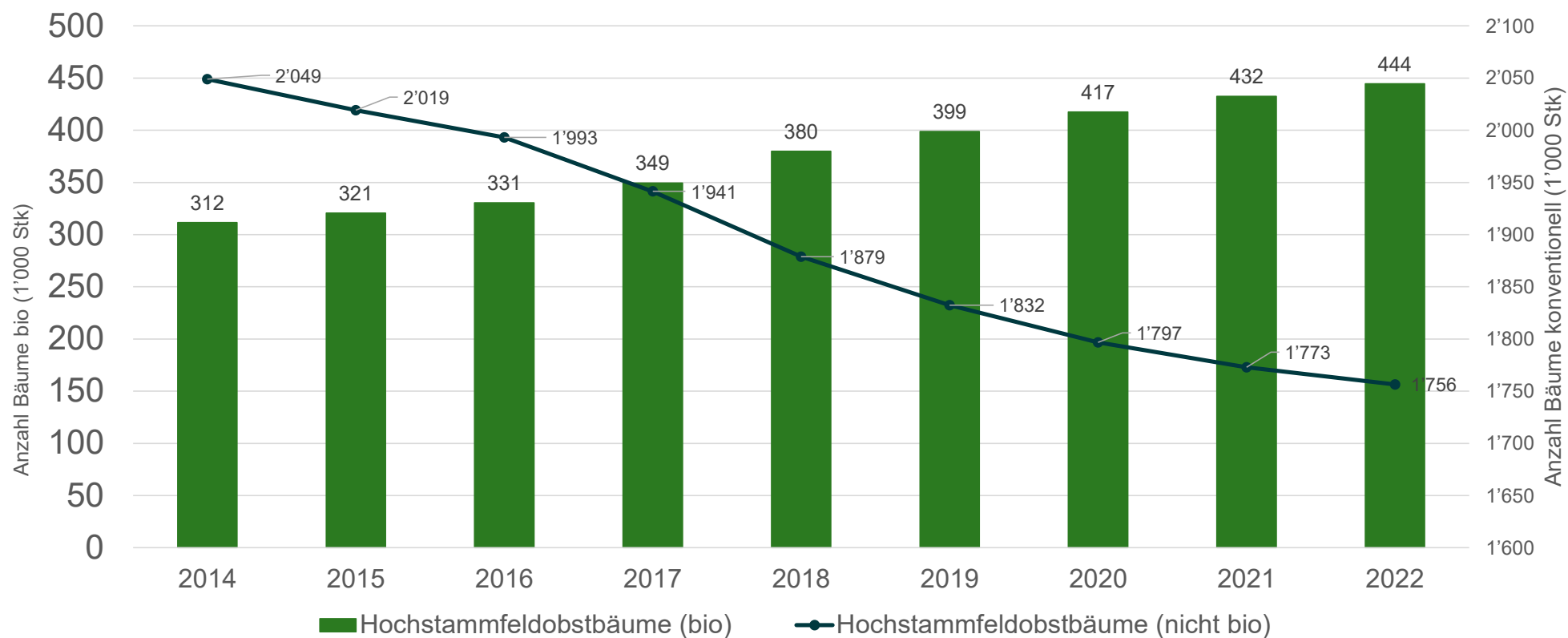
- **Marktzahlen:**
 - Hochstammfeldobstbäume
 - Bio-Mostobst

- **Bio-Mostobst**
 - Roundtable Bio-Mostobst
 - Übermengenkonzept
 - Vollkostenberechnung & Richtpreise 2023
 - Absatzförderungsaktivitäten Bio Suisse

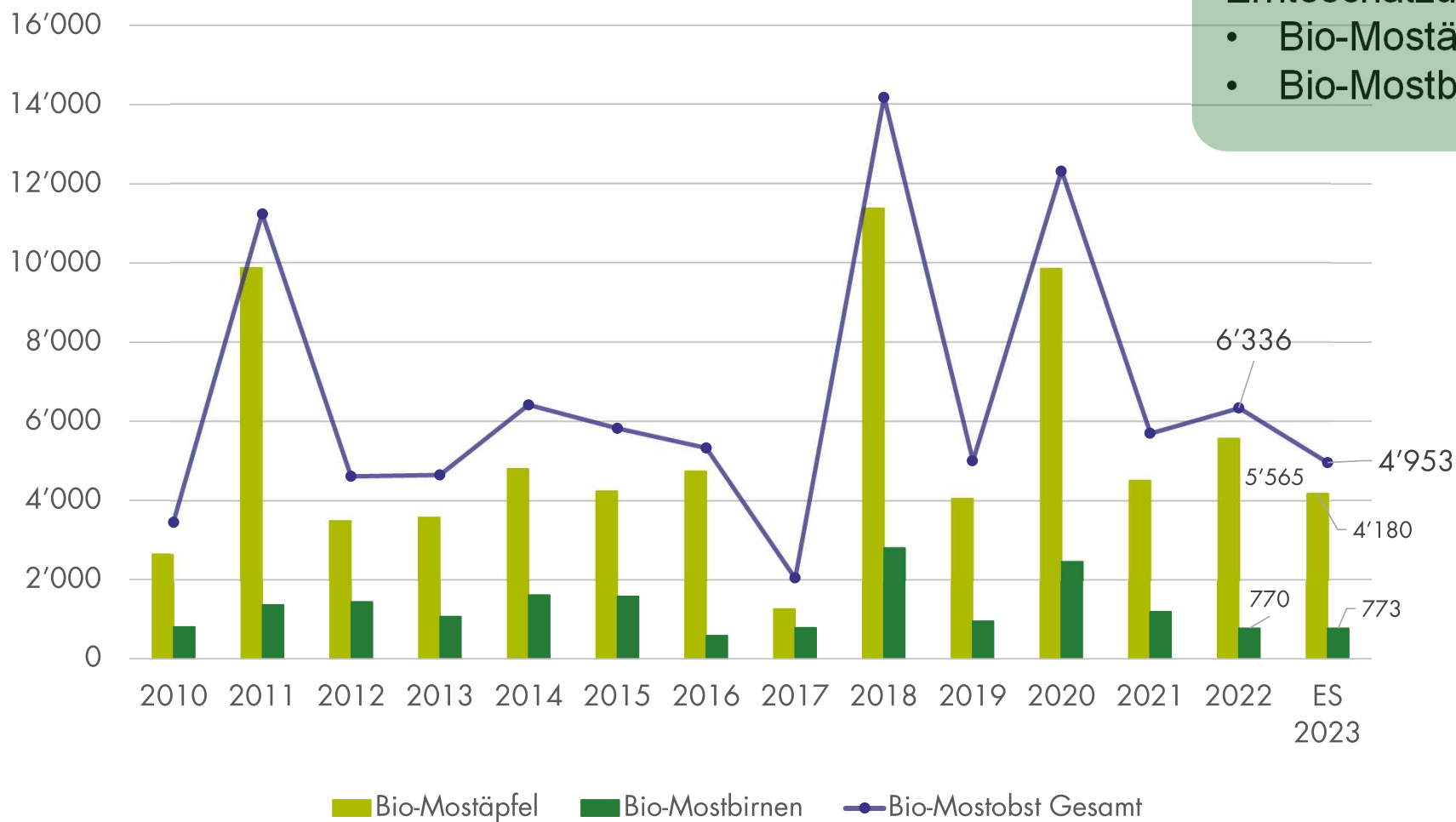
- **Diverse-Themen:**
 - Ionenaustauscher-Technologie & Birnel
 - Richtlinienänderung Essig aus Apfelsaft-Konzentrat

Marktzahlen

Entwicklung Anzahl Hochstammfeldobstbäume (1'000 Stk)



Bio-Obst: Angebot Mostobst (t)

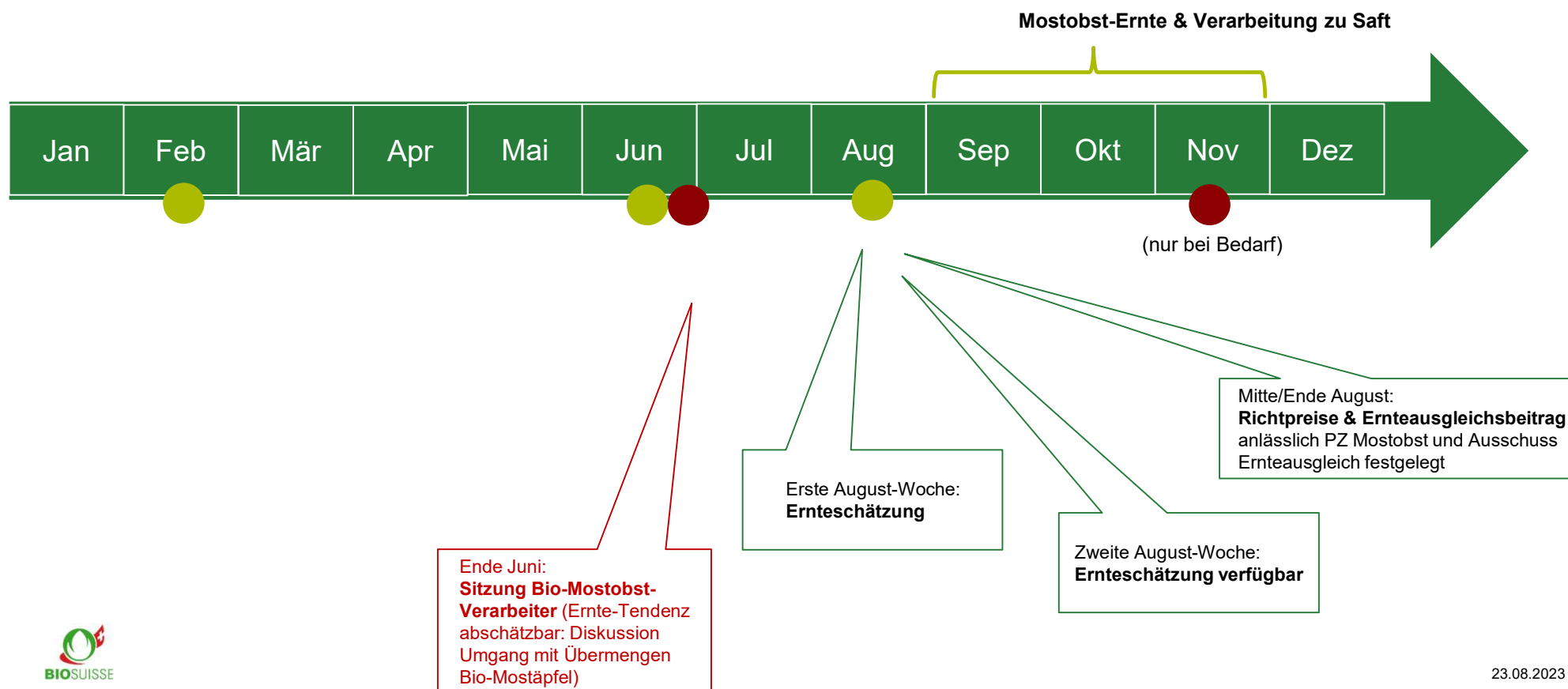


Bio-Mostobst

Roundtables Bio-Mostobst

● = Sitzung PZ Mostobst

● = Roundtables Bio-Mostobst



Übermengenkonzept Bio-Mostäpfel

- Soll in Jahren mit erwarteten grossen Bio-Mostäpfel-Erntemengen zum Einsatz kommen
- Mögliche Instrumente sind definiert, welche dazu beitragen, potenzielle Übermengen von Bio-Mostäpfeln abzubauen
- Die Festlegung eines Ernteausgleichsbetrag im Bio-Bereich soll falls möglich verhindert werden

Mögliche Instrumente bei Übermengen Bio-Mostäpfel

Instrument	Verkauf Bio-Rohstoffe unter Mostereien	Vermehrte Absatzförderung	Deklassierung Umstellung in konv. Kanal	Export von überschüssigem Bio-Konzentrat	Verarbeitung von zusätzlichen Mengen in Industrie-Kanal	Verarbeitung von zusätzlichen Mengen zu Brennsaft	Verarbeitung von zusätzlichen Mengen zu Essig	Verarbeitung Konzentrat zu Direktsaft
Details	Verkauf von Bio-Mostäpfeln, -Direktsaft und -konzentrat	Kurzfristig durchführbare Absatzförderungsaktivitäten (z.B. online Shops) planen	Umstellware hat nicht Anspruch für Vermarktung mit Knospe.	Festlegung von Ernteausgleichsbeitrag & Export ins Ausland	Verarbeitung zu Apfelmus, Apfelingring etc.	Flexibilität bei Verarbeitung von Zusatzmengen Mostäpfel, Mus oder Saft	Bio-Apfelessig aus Bio-Mostäpfel (& Direktsaft).	Rückverdünnung Konzentrat zu Direktsaft
Zu beachten	Je nach Mosterei kein Verkauf von Bio-Mostäpfeln	Aktivitäten mit DH erfordern längerfristige Planung, Impact klein bei online Aktivitäten	Nur möglich bei kleineren Mostereien (Grössere vermarkten Umstellware aber als konv.)	Bestimmte Menge Konzentrat nötig	Nur handgepflückte Ware, höchste Qualitätsansprüche gefordert. Nicht möglich mit vertraglich gebundenen Mengen auf Anlagen	Keine Annahme von Konzentrat. Qualität Normal und Spezial	Priorität Verarbeitung: • 1. Mostäpfel • 2. Direktsaft Momentan keine Verarbeitung von Konzentrat (da aktuell keine Nachfrage nach pasteurisiertem Essig)	Nicht erlaubt gemäss Bio Suisse Richtlinien. Grundsatzentscheidung / würde Aktionsfreiheiten geben
Stufe	Mostereien → Mostereien	Mostereien, Bio Suisse	Mostereien	Mostereien → Ausland	Produzent → Verarbeiter	Produzent → Brennerei	Mostereien → Essigmühle	Mostereien
Zeitpunkt Entscheid	Ende Juni (Mostäpfel) Nov / Dez (Saft & Konzentrat)	Jederzeit	Ende Juni	August (PZ Mostobst)	Ende Juni	Ende Juni	Ende Juni	Jederzeit
Finanzielle Konsequenzen Produzenten (CHF / 100 kg)	Keine: Bio: CHF 33 – 39.-	Keine Bio: CHF 33 – 39.-	SGA: CHF 26 – 33.- Konv: CHF 24 – 31.-	Bio: CHF 31/32 – 37/38.-	Bio: CHF 60 - 70.-	Bio: CHF 40 - 70.-	Keine: Bio: CHF 33 – 39.-	Keine: Bio: CHF 33 – 39.-
Zusatzmenge t/Jahr (Schätzung)	50 t Bio-Direktsaft und 350 t Bio-Konzentrat, kleine Mengen Mostäpfel	20 t Mostobst (Schätzung 1 Aktion nationaler Retailer vs. Normalabverkauf)	< 20 t	Mindestlieferungsmenge i.d.R. 1 Fuhre à 25 Tonnen	100 t	100 t (50 – 200 t)	200 – 300 t	nicht genau quantifizierbar, langfristig ca. 1'000 t

Richtpreis Bio Mostobst 2023

- Neuberechnung Vollkosten Bio-Mostäpfel FiBL (Juni 2023):
 - Produktionskosten aufgrund höheren Stundenlohns & höheren Kosten Pflanzenschutzmittel gestiegen
 - Maschinenkosten aufgrund Effizienzsteigerungen leicht tiefer
- Antrag Richtpreiserhöhung:
- + 2.- / 100 kg Äpfel /
 - + 4 .- / 100 kg Birnen

- **Realisierte Richtpreiserhöhung:**
 - Bio-Mostäpfel: Keine Richtpreiserhöhung
 - Bio-Mostbirnen: + 2.- / 100 kg

Richtpreisbulletin Mostobst 2023 / Bulletin de prix fruits à cidre 2023

Gemäss Beschluss des Produktzentrums Mostobst vom 18. August 2023 wurden die Richtpreise für Mostobst **gültig ab sofort** wie folgt festgelegt:

Die Preise sind **gültig franko Verarbeitungsbetrieb oder Annahmestelle Mosterei**.

En vertu de la décision du 18 août 2023 du Centre de produits fruits à cidre, les prix indicatifs pour les fruits à cidre ont été fixés comme suit, entrée en validité immédiate : Les prix sont franco entreprise de transformation ou station de prise en charge cidrerie.

Mostobstrichtpreise (CHF/100kg) /
Prix indicatifs pour les fruits à cidre (CHF /100kg)

	Mostäpfel / Pommes à cidre		Mostbirnen / Paires à cidre	Übriges Mostobst / Autres fruits à cidre
	Gewöhnlich / Ordinaire	Spezial / Spécial		
Suisse Garantie	27.00	34.00	25.00	18.00
Konventionell / conventionnel	25.00	32.00	23.00	18.00
Bio-Knospe / Bourgeon BIO	33.00	39.00	30.00	18.00

Beiträge / Contributions

Mitgliederbeitrag SOV / Contributions de la FUS (CHF/100kg) 1.-

Beitrag Absatzförderung Bio Suisse / Contribution à la promotion des ventes de Bio Suisse (CHF/100kg) 1.-

Ernteausgleichsbeitrag auf Basis Vorernteschätzung 2023 Mostäpfel SGA und Mostbirnen SGA/ Contribution à la compensation des récoltes à la base de l'estimation de la pré-récolte 2023 pommes à cidre SGA et poires à cidres SGA (CHF/100kg) 0.-

Mostobstqualität / Qualité des fruits à cidre

Beim Abliefern des Mostobsts hat die Qualität den SOV-Normen für Mostobst zu entsprechen. Minderwertige Qualitäten sind abzuweisen! Die Normen und Vorschriften sind auf der Homepage des SOVs zu finden.

La qualité des fruits au moment de la livraison correspondra impérativement aux normes de la FUS pour les fruits à cidre. Les qualités inférieures sont à refuser ! Les normes et prescriptions sont disponibles sur le homepage de la FUS.

Ernteausgleichsbeiträge Bio/ Contribution de compensation de récolte Bio:

Auf Mostäpfel Bio und Mostbirnen Bio werden **keine** Ernteausgleichbeiträge eingezogen.

Aucune contribution de compensation de récolte n'est prélevée sur les pommes à cidre bio et les poires à cidre Bio



Neuberechnung Vollkosten Produktion

- Excel File downloadbar unter: bioaktuell/pflanzenbau/obstbau/hochstammobst/modellrechnungen
- Benutzt die Berechnungen als Arbeitsinstrument für Eure eigene, betriebsspezifische Version!
- Feedback bei Bio Suisse willkommen!

Variante mechanisiert, DZV Beiträge (QII + Vernetzung), Mostapfel, Bio Knospe					
Ertragsphase	DG ¹	Menge	Baumvolumenfakt	Preis Fr. ²	Fr./ha
Ertrag Mostobst		25'000		0.41	10'250
Total Ertrag					10'250
Obstanlagewert abschreiben Jahre		40		-44'108.78	1'103
Düngung: Kompost (t)	1	10		22.00	220
Pflanzenschutz Fungizid Kupfer (Aerone w/G) (kg)	2	2.5	1.5	19.76	148
Schwefel (Stullin) (kg)	1	4	1.5	3.19	19
Tonerde (Myco-Sin) (kg)	2	8	1.5	10.51	252
Insektizid Granulosevirus (l)	1	0.1	1.5	830.00	125
Weiterbildung (Biohochstammgruppe usw.)		5		32.00	160
Bodenanalyse (alle 10 Jahre)		0.1		80.00	8
Total Direktkosten					2'035
Vergleichbarer Deckungsbeitrag DB (Ertrag - Direktkosten)					8'215
	DG ¹	Menge	Preis Fr.2	Fr./ha	
Maschinen Miststreuer um 8 m ³	1	2	46.00	92	
Anhängegebläsespritze	2	5	32.00	320	
Anhänger 1-achsig, 7t, hydraulisch kippbar		16	37.00	592	
Schnittholzrechen		2	20.00	40	
Arbeitslift (mit Anteil Schere/Kettensäge)		40	19.00	760	
Mostobstsortiermaschine		16	20.00	320	
Baumschüttler		8	53.00	424	
Aufsitz-Mostobstauflesemasch, 1.5 t/Std., 11 kW		16	42.00	672	
Schlegelmulcher Front od. Heck, 1.75-2m		3	13.00	39	
Zugkraft Traktor 80 kW		41	48.00	1'968	
Total Maschinen und Zugkräfte					5'227
Bodenmiete					700
Kontroll- und Labelkosten Bio Suisse					48
Branchenabgabe SOV Mostobst		250.00	0.98		245
Zinsanspruch invest. Obstanlagewert		0.025	#####		551
DB (Ertrag minus Direktkosten, Maschinen, Bodenmiete, Labelk., Branchenabgabe) ohne Beiträge					1'444
DZV Beiträge/Baum		120	38.75		4'650
Basisbeitrag					0
Bio Beitrag					200
DB (inkl. Beiträge)					6'294
Arbeiten Winterschnitt ³		45	32.00		1'440
Schnittholz auf Asthaufen (Mech./Hand) ⁴		12	32.00		384
Pflanzenschutz		10	32.00		320
Mulchen entlang Baumreihen		10	32.00		320
Mausen Topcat		20	32.00		640
Pflege Strukturelemente		10	32.00		320
Schädlings- und Feuerbrandkontrolle		10	32.00		320
Bäume schütteln (Mech./Hand) ⁵		12	32.00		384
Obst Auflesen Hand/Auflesemaschine ⁴		40	32.00		1'280
Abtransport zur Mosterei (25000 kg)		12	32.00		384
Verlustzeiten 10% der aufgelaufenen Arbeiten		18.1	32.00		579
Total eigener Lohnanspruch Akh		193.1			6'371
Arbeitsverdienst DB inkl Beiträge/Akh					32
Kalk. Gewinn bei vergleichbarem Stundenlohn à 32.00/h					-77

¹***⁴Legende siehe Blatt "Aufbauphase"



Titel der Präsentation steht hier

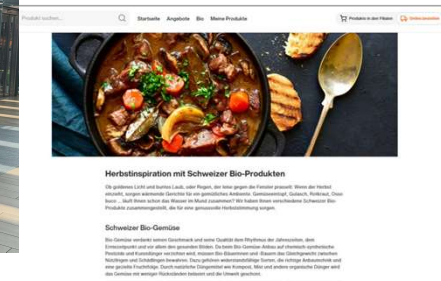
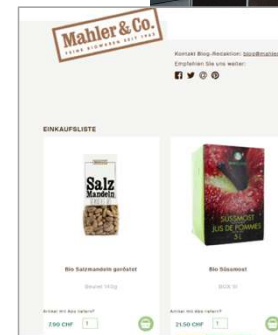
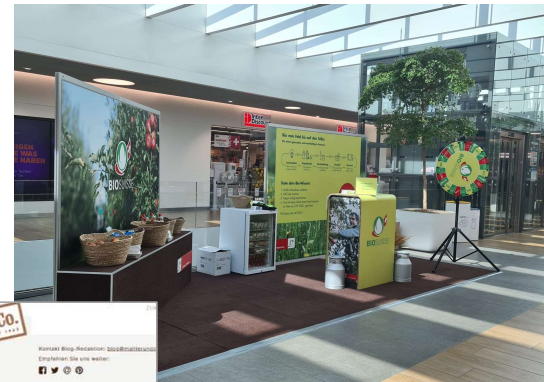
Absatz- & Produktionsförderungsaktivitäten Bio-Mostobst 2023

Absatzförderung:

- Online Shops
- Aktivität mit Ramseier Coop (KW 25 & 26)
- Gemischte Degustation Coop (KW 42-44)
- Roadshow

Produktionsförderung:

- Mostobstprojekt FiBL
- Hochstammtagung/Exkursion



Diverse Themen

Ionenaustauscher-Verfahren / Birnel

- EU: Ionenaustauscher-Technologie nur noch bei Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung sowie Getreidebeikost und anderer Beikost erlaubt
- Bundesratsentscheid, 2. November 2022:
 - Übergangsfrist Ionenaustauscher Verfahren bis Ende 2024
 - Ab 2025 verboten (Ausnahmen wie EU)
- Sitzung Bio Suisse & BLW 16. August:
 - BLW versteht Argumente bzgl Birnel
 - Vorschlag (noch unklar ob machbar):
 - Verlängerung Übergangslösung bis Ende 2025 (aber mit best. Kriterien (nur Birnel))
 - Zeitgleich Ausnahmeregelung für Birnel ausarbeiten (Birnel wird in CH-Bioverordnung von Ionenaustauscher-Verbot ausgenommen) und diese der EU vorlegen



Essig aus Bio-Apfelsaft-Konzentrat

- Antrag DV Oktober 2022: Einsatz von Apfelsaft-Konzentrat für Herstellung von Essig
 - Gutgeheissen: ab 2024 darf Essig aus Bio-Apfelsaftkonzentrat hergestellt werden
 - Entlastung Konzentratlager
- Neu: Essig muss nicht pasteurisiert werden:
 - Schonende Verarbeitung → keine zusätzliche thermische Behandlung vorschreiben
 - Deklaration nötig → keine Täuschung Konsument

11.5 Essig

11.5.1 Verarbeitungsverfahren

- Schönung
- Klären
- Filtrieren
- Pasteurisation
- Mischen (Gärungsessigmischung)
- Standardisierung: Die Standardisierung mit Wasser ist nicht erwünscht. Falls dennoch notwendig sind die gesetzlichen Minimalwerte für Gesamtsäure einzuhalten

Nicht zugelassen: Herstellung von Knospe-Essig aus rückverdünntem Konzentrat (unnötige Verarbeitung).

Einzig für die Apelessigproduktion darf Apfelsaftkonzentrat verwendet werden (Deklaration notwendig).

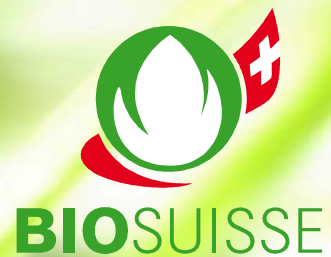
Schwefelung (eine allfällige Schwefelung muss auf Stufe Wein gem. Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe Teil III, Art. 11.2.5, Seite 269 erfolgen)

11.5.6 Kennzeichnung

Pasteurisation muss deklariert werden.

Die Herstellung von Apelessig aus Apfelsaftkonzentrat und Wasser muss deklariert werden.





Sabine Haller
Produktmanagerin Obst

Tel. 061 204 66 21 (direkt)
sabine.haller@bio-suisse.ch

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
www.bio-suisse.ch



Die Inhalte dieser Präsentation sind Eigentum von Bio Suisse und dürfen nur mit Genehmigung weiterverwendet werden.

Les contenus de cette présentation sont la propriété de Bio Suisse et ne peuvent être réutilisés sans autorisation.