

3. Rahmenbedingungen des Milchmarktes und Aktuelles über FROMARTE

Themen

1. AP 2022+
2. Nachfolgelösung Schoggigesetz
3. Nachhaltigkeit
4. Zukunftsaussichten

Termine im Überblick

- Start der Vernehmlassung in der zweiten Hälfte November 2018
- Beginn der parlamentarischen Beratung der Botschaft spätestens in der Sommersession 2020
- Inkraftsetzung 1. Januar 2022

Botschaft

- Korrekturen, Anpassungen zugunsten der Milchbranche ?
- Gleichbleibender Grenzschutz ?
- Umlagerung der Milchzulagen ?
- Abstufung der Verkäsungszulage nach Fettgehalt und Mindestpreisen (LTO+) stehen so oder so zur Diskussion (Motion WAK NR)

Unsere Position im April 2018

Allfällige Neuausrichtung der Milchzulagen

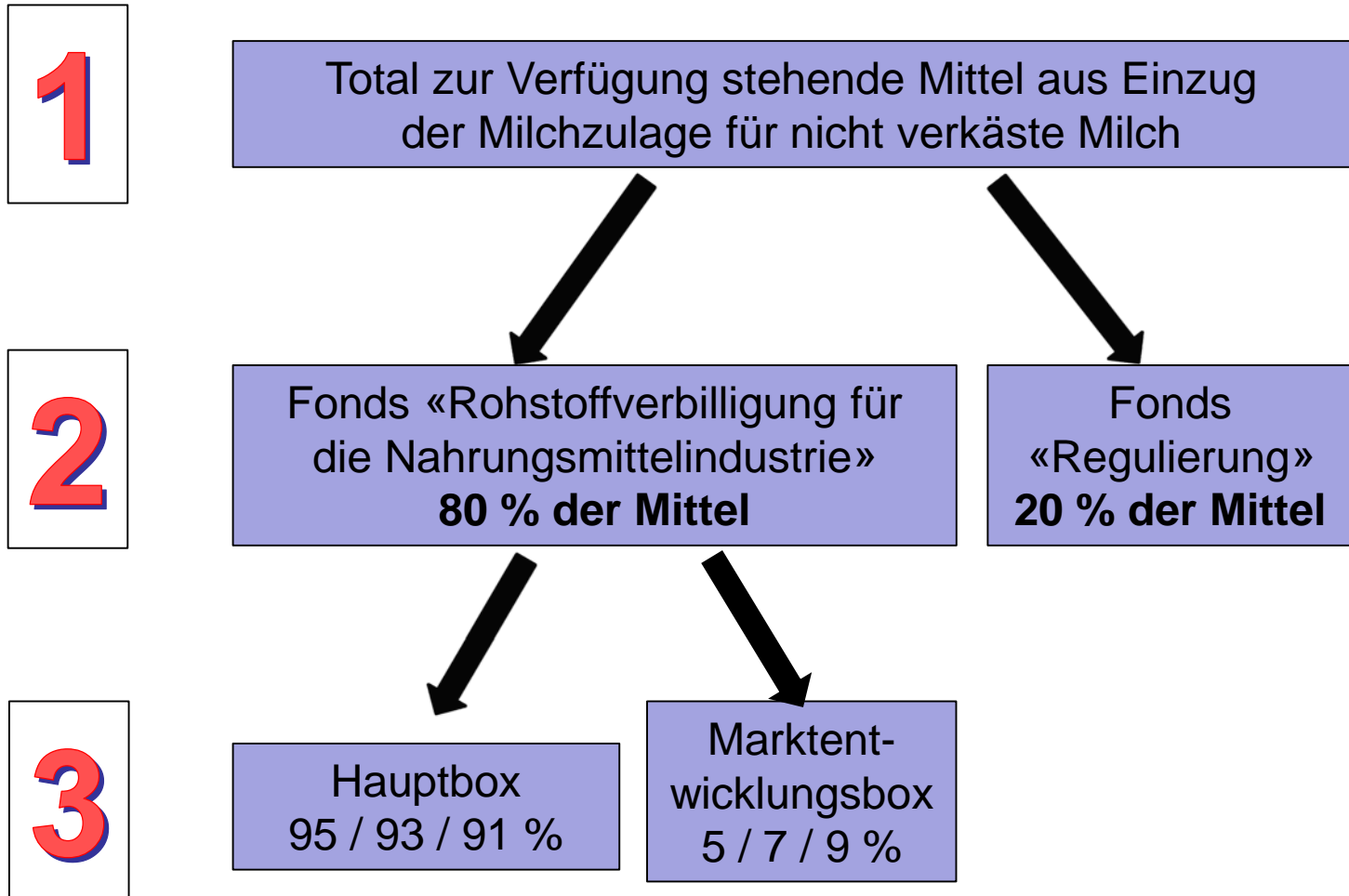
- FROMARTE hat die Nachfolgelösung des Schoggigesetzes im Sinne der übergeordneten Gesamtinteressen der Branche unterstützt, unter der Bedingung jedoch, dass das neue System für den Käsesektor neutral bleibt
- Die Verkäsungszulage wurde als Kompensation für den ungleichen Grenzschutz eingeführt
- Eine Umlagerung der Milchzulagen (allfällige Zusammenlegung der neuen Zulage für Verkehrsmilch und der Verkäsungszulage, Erhöhung der Siloverzichtszulage, usw.) sollte frühestens im Rahmen einer weiteren Öffnung der weissen Linie stattfinden
- Bei gleichbleibendem Grenzschutz vertreten wir den Status quo ante

Einfluss von Initiativen auf die Weiterentwicklung der Agrarpolitik

- Fair-Food = abgelehnt am 23. September 2018
- Ernährungssouveränität = abgelehnt am 23. September 2018
- Für sauberes Trinkwasser und gesunde Nahrung - Keine Subventionen für den Pestizid- und den prophylaktischen Antibiotika-Einsatz = Abstimmung 1. Quartal 2020, spätestens 17. Mai 2020
- Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide = Abstimmung Ende des 2. Quartals 2020
- Stop der Hochpreisinsel - für faire Preise = zu Stande gekommen
- Keine Massentierhaltung in der Schweiz = Unterschriftensammlung bis 12. Dezember 2019

- Der Ständerat hat im Herbst 2017 zugestimmt und die Mittel für die Jahre 2019-2021 auf 284 Millionen aufgestockt (3 x CHF 94.6 Mio.)
- Die neue Zulage für Verkehrsmilch von 4.5 Rp./kg (nur Kuhmilch) wird vom Bund direkt an alle Milchproduzenten ausbezahlt
- Ab 2019 wird die Verkäsungszulage und die Siloverzichtszulage vorerst noch über die Milchkäufer ausbezahlt, abzüglich der neuen Zulage für Verkehrsmilch (Verkäsungszulage: 15.0 Rp./kg minus 4.5 Rp./kg = 10.5 Rp./kg, nur bei der Kuhmilch)
- Zwei privatrechtliche Fonds (Rohstoffverbilligung Nahrungsmittelindustrie und Regulierung) werden von der BO Milch geüfnet und geführt. Der Einzug der Mittel erfolgt auf Stufe industrielle Milchverarbeiter durch einen Abzug von 4.5 Rp./kg (3.6 + 0.9 Rp./kg) auf sämtliche nicht verkäste Milch
- Die Nachfolgelösung Schoggigesetz ist für die Käsebranche neutral

Mittelverwendung



Gesuch für die Zulage für Verkehrsmilch

³ Gesuche um Ausrichtung der Zulage nach Artikel 2a sind von den Milchproduzenten und Milchproduzentinnen zu stellen. Sie müssen bei der Administrationsstelle nach Artikel 12 eingereicht werden.

⁴ Der Milchproduzent oder die Milchproduzentin kann den Milchverwerter oder die Milchverwerterin ermächtigen, ein Gesuch nach Artikel 3 Absatz 3 zu stellen.

- DB Milch
 - Einloggen
 - IBAN eingeben = Gesuch gestellt (einmalig)
- Milchkäufer kann die Anmeldung (Gesuch) stellvertretend erledigen

Angepasste Milchgeldabrechnung in gewerblicher Käserei

- Milchpreise und Käsepreise bleiben unverändert
- Auf die gesamte eingekaufte Milchmenge werden 4.5 Rp./kg weniger ausbezahlt (direkt vom Bund ausbezahlt)
- Für die verkäste Milch wird die Verkäsungszulage gekürzt ($15 - 4.5 = 10.5$ Rp./kg)
- Für die weiterverkaufte Milch (nicht verkäst) werden die 4.5 Rp./kg vom Zweitmilchkäufer abgezogen analog Industrie
- Für die in der Käserei verkaufte/verarbeitete Milch (nicht verkäst) findet kein Inkasso statt

Mehrwerte Käseireimilch

- Grösstenteils silagefreie Fütterung
- Ablieferung 1x oder 2x pro Tag und nicht alle 2 Tage
- Höhere Qualitätsanforderungen (strenger)
- Zusätzliche Qualitätsmerkmale (Käseireitauglichkeit)
- Heumilch (RAUS/GMF)
- Maximale Milchleistung pro Hektar Raufutterfläche und potentielle Raufutterfläche

BO Milch Standard für Nachhaltige Schweizer Milch

- Der neue BO Milch Branchenstandard für nachhaltige Milch gilt ab dem 1. Juli 2019 für sämtliche CH-Milch, d.h. auch für Käseireimilch, bzw. für silofreie Milch

Mehrwerte Käseherstellung

- Gewerbliche, dezentrale, meist tägliche Verarbeitung
- Know-how des Käsermeisters / Berufsstolz
- Liebefeld Kulturen, Echtheit und Herkunft
- Grösstenteils Rohmilchkäse
- Verzicht auf Zusatzstoffe bei der Käsefabrikation, Käseaffinage und Käseverpackung (SCM-Branchenkodex)
- FROMARTE Branchenlösung Energiemodell
- HAFL-Studie «Nachhaltigkeit in gewerblichen Käsereien der Schweiz» von FROMARTE in Auftrag gegeben

SCM Branchenkodex

- «Reinheitsgebot» für Schweizer Käse
- Freiwillige Verzichtserklärung der Branche auf die Verwendung von GVO-Labstoffen, Nisin, Lysozym, Nitrat, Natamycin sowie künstlichen Farbstoffen im Käseteig
- Wichtiges Differenzierungsmerkmal zu ausländischen Käsen
- Praktisch alle Schweizer Käsehersteller haben unterzeichnet
- Seit 2002 unverändert, immer wieder erneuert

SCM Branchenkodex - Neuerungen

- Neu: Verzicht auf jegliche Konservierungsmittel bei der Käseherstellung, nicht nur auf Nisin, Lysozym, Nitrat und Natamycin
- Die übrigen Anforderungen des Branchenkodex wurden bestätigt
- Dadurch: Schweizer Käse steht für natürliche und bedenkenlos geniessbare Nahrungsmittel
- Bessere Differenzierung gegenüber anderen Käsen

FROMARTE Branchenlösung Energiemodell

- Totalrevidiertes CO₂-Gesetz für den Zeitraum 2021 – 2030 kommt im Winter 2018/2019 ins Parlament
- Vorschlag Bundesrat:
 - Anhebung der CO₂-Abgabe auf bis zu 210 Fr. pro Tonne CO₂ (CO₂-Abgabe heute: 96 Fr. / t CO₂)
 - Verminderungsverpflichtungen mit Unternehmen, die im Gegenzug von der CO₂-Abgabe befreit werden (wie heute, Rahmenbedingungen und Details sind jedoch noch offen)
- Anschlusslösung für das Energiemodell 2013-2020 wird ausgearbeitet, per 2021

Leitfaden Nachhaltigkeit in gewerblichen Käsereien der Schweiz

- Projekt der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL, im Auftrag von FROMARTE, umfasst:
- Erstellen einer Auslegeordnung zum Thema «Umgang mit dem Thema Nachhaltigkeit in der gewerblichen Käserei»
- Erarbeiten eines Leitfadens «Nachhaltigkeit in der gewerblichen Käserei» mit Themenkatalog, Indikatoren und Beispielen für «best practices»

Mehrwerte Käseherstellung

- Innovationskraft und Marktorientierung
- Total 964 Produkte an den SWISS CHEESE AWARDS 2018

Kategorie	Anzahl	Kategorie
Emmentaler AOP	36	17 L'Etivaz AOP
Le Gruyère AOP	40	11 Berner Alp- und Hobelkäse AOP
Le Gruyère d'alpage AOP	18	7 Formaggio d'alpe ticinese DOP
Sbrinz AOP	17	16 Glarner Alpkäse AOP
Appenzeller	25	28 Schafkäse
Rohmilch-Tilsiter	14	50 Ziegenkäse
Bündner Bergkäse	8	32 Frischkäse
Walliser Raclette AOP	17	69 Weichkäse Weisseschimmel
Raclette und Bratkäse (ohne aromatisierende Zusätze)	47	15 Blauschimmelkäse
Raclettekäse mit aromatisierenden Zusätzen	37	28 Weichkäse geschmiert
Vacherin Fribourgeois AOP	22	192 Übrige Halbhartkäse (ohne aromatisierende Zusätze)
Vacherin Mont d'Or AOP	9	57 Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen
Tête de Moine AOP	5	83 Übrige Hart- und Extrahartkäse
Bloderkäse und Sauerkäse AOP	7	57 Käseinnovationen
	964	

Mehrwerte Vermarktung

- Wandel der Gesellschaft wahrnehmen / erkennen
- Gefragte Mehrwerte: Tradition, Natur, Nachhaltigkeit, Tierwohl, Regionalität, Handwerk, Genuss, Geschmack, usw.
- Vom Grundnahrungsmittelproduzenten zum Geschichtenerzähler
- Emotionen liefern / verkaufen (weiche Werte)
- Preisentkoppeltes verkaufen

Mehrwerte Sortenorganisationen

- Qualitätsführerschaft
- Straffe Mengensteuerung
- Fälschungsbekämpfung
- Marketing, Markenauftritt, Absatzförderung (Trade-Marketing, SCM-Feldmarketing mit Hauptsorten, Key Account Management)
- Kooperation statt Konfrontation mit Handel und Retail

Nicht gelöste Probleme

- AOP-Käse sind austauschbar
- Überschussmilch wird immer mehr verkäst (LTO+)
- Währungssituation
- Politisches Umfeld

- Die Bevölkerung benötigt immer etwas zu essen
- Herausforderung Ernährungstrends und Ernährungsgewohnheiten
 - Ernährungsempfehlungen
 - Lifestylebewegungen (z.B. vegan)
 - Kaufkraft der Konsumenten
- Herausforderung Agrarpolitik
 - Weiterentwicklung der Agrarpolitik, Unberechenbarkeit
 - Einflussnahme durch Volksinitiativen
 - Öffnung der Märkte vs. Abschottung
- Herausforderung Fachpersonal
 - Genügend Lernende finden
 - Aus- und Weiterbildung intensivieren
 - Nachfolgelösungen in gewerblichen Käsereien

Unser erfolgreiches Konzept für gewerbliche Käsereien

- Dezentrale Milchverarbeitung
- Überschaubare Betriebsgrösse
- Gut ausgebildete Fachleute
- Selbständige Milchkäufer/Unternehmer
- Qualitativ hochstehende Produkte, die sich am Markt abheben/differenzieren
- Traditionelle und innovative Produkte und Vermarktung

- Fazit: bessere Wertschöpfung dank Mehrwerten in Milchproduktion, Käseherstellung und Vermarktung