



5201 Brugg, 26. März 2004 / Bu

Bundesamt für Landwirtschaft  
Herrn Dr. Eduard Hofer  
Hauptabteilung Produktion  
und Internationales  
Mattenhofstrasse 5  
3003 Bern

## ▪ Importrichtwerte Fettpulver

Sehr geehrter Herr Dr. Hofer

Besten Dank für die Gelegenheit zur Stellungnahme betreffend die von der Swiss Olio geforderte Erhöhung der Importrichtwerte auf Fettpulver. Wir haben diesen Antrag mit Erstaunen zur Kenntnis genommen und weisen ihn mit aller Deutlichkeit zurück. Wir beantragen Ihnen vielmehr, den Importrichtwert in der Zollposition 1517.9010 von Fr. 93.-- auf maximal Fr. 85.-- zu reduzieren.

### Ausgangslage

Heute gilt für die Grenzbelastung von Pulverfetten der Importrichtwert von Fr. 93.--. Berechnungsgrundlage sind Marktpreise für flüssige Fettraffinate aus dem Ausland. In der Zollposition 1517.9010 sind für die Herstellung von Fettpulver aus Rohfetten die Verarbeitungsschritte Raffination, Fraktionierung und Pulverisierung nötig. Mit dem neuen Importrichtwert von Fr. 134.-- soll der Grenzschutz von der Raffination auf die Fraktionierung und Pulverisierung ausgedehnt werden. Es ergäbe sich dann folgende neue Situation:

- Raffination:	Grenzschutz wie bisher	Fr. 21.--	(72 - 93)
- Fraktionierung:	Grenzschutz <b>neu</b>	<b>Fr. 22.--</b>	(93 - 115)
- Pulverisierung:	Grenzschutz <b>neu</b>	<b>Fr. 19.--</b>	(115 - 134)
	Grenzschutz total	Fr. 62.--	(72 - 134)

### Auswirkungen

Die Landwirtschaft ist einem stetig zunehmenden Kostendruck unterworfen und dringend auf günstigere Produktionsmittel angewiesen. Die neuen Importrichtwerte auf Fettpulver hätten aber folgende Konsequenzen:

#### 1. Pulverfette werden um 10 - 20 % teurer

Um abzuschätzen, wieviel die Pulverfette wegen des neuen Importrichtwertes teurer werden, ist ein Vergleich zwischen dem vorgesehenen Grenzschutz und den effektiven Preisen in der EU nötig:

	vorgesehener Grenzschutz	Effektiver Preis EU	Differenz
Fraktionierung	22.--	10.--	12.--
Pulverisierung	19.--	14.--	5.--
<b>Total</b>			<b>17.--</b>

Der neue Importrichtwert verteuert die importierten Pulverfette um Fr. 17.-- pro 100 kg. Wegen des zusätzlichen Grenzschutzes und weil der Konkurrenzdruck der ausländischen Ware weitgehend wegfallen würde, würden auch die in der Schweiz hergestellten Fette deutlich teurer.

## **2. Import von Fettraffinaten in flüssiger Form wird unmöglich gemacht**

Die Zollbelastung würde neu auf Pulverfett ausgerichtet und nicht mehr auf Flüssigfett. Da unter der Zollposition 1517.9010 sowohl Flüssigfette wie auch Pulverfette verzollt werden müssen und bei der Zollbelastung kein Unterschied gemacht wird, können aus Kostengründen überhaupt keine Flüssigfette mehr importiert werden. Neu werden auch die Fraktionierung und die Pulverisierung geschützt, die ja für Flüssigfette gar nicht nötig sind. Damit werden die Flüssigfette nicht nur mit dem Importschutz für die Raffination, sondern auch für die Fraktionierung und Pulverisierung belastet. Importierte Flüssigfette werden um Fr. 17.-- teurer und scheiden damit aus dem Markt aus.

Gerade für die Hersteller von Kälbermilch wird es auch in Zukunft wichtig sein, dass sie unter verschiedenen Lieferanten für Flüssigfette auswählen können. Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für die Kälbermäster haben sich in den letzten Jahren dramatisch verschlechtert und die Verwendung von Milchersatzfuttermitteln wird aus Kostengründen immer schwieriger.

### **Der Grenzschutz für verarbeitete Fette ist gar nicht nötig**

Die schweizerischen Fettverarbeitungswerke weisen rund doppelt so hohe Kosten aus wie die entsprechenden Werke im Ausland, die unter Konkurrenzdruck stehen. Es ist offensichtlich, dass diese Preisunterschiede nicht einfach nur durch das allgemein höhere Preis- und Kosteniveau in der Schweiz begründet sind, sondern zu einem grossen Teil durch die exklusive Marktstellung, welche die beiden Firmen in diesem Bereich in der Schweiz innehaben. Es muss hier von einem eigentlichen Oligopol gesprochen werden.

Mit der Einfuhr von raffinierten und / oder gehärteten und pulverisierten Fetten werden keine Landwirtschaftsprodukte konkurrenziert, die in der Schweiz angebaut werden. Wegen des günstigen Fettsäuremusters wird für die Herstellung von Pulverfetten meistens Palmöl eingesetzt, das in der Schweiz nicht angebaut werden kann. Die Verarbeitung von Raps- oder Sojaöl zu Pulverfetten ist - obwohl gelegentlich angewendet - technisch aufwändig und entsprechend teuer. Gemäss Angaben der Swiss Granum wird das Soja- und das Rapsöl aus dem Schweizer Anbau ausschliesslich in der Lebensmittelindustrie verwendet. Der Absatz in den Lebensmittelkanal ist für die Ölwerke finanziell interessanter und gesichert.

### **Antrag auf Senkung des Importrichtwertes für Flüssigfette**

In den letzten Jahren wurden die Importrichtwerte für die übrigen Futtermittel stufenweise reduziert. Dagegen wurden die Ansätze im Fettbereich seit 1995 noch nie angepasst. Um die Wettbewerbsfähigkeit für die Fleisch- und Milchproduktion zu verbessern, ist eine Senkung des Importrichtwertes in der Zollposition 1517.9010 von Fr. 93.-- auf maximal Fr. 85.-- nötig. Wir beantragen Ihnen, diese Anpassung bei nächster Gelegenheit vorzunehmen.

Mit freundlichen Grüssen

SCHWEIZERISCHER BAUERNVERBAND

H.J. Walter  
Präsident

J. Bourgeois  
Direktor