

## **Vermarktung von Schlachtschweinen in Frankreich**

Jürgen Mauer, LSZ Boxberg

Die seit 1972 bestehende Schweinebörse in Plerin (Bretagne) gibt den aktuellen Schweinefleischpreis für ganz Frankreich vor. An zwei Tagen in der Woche, Montags, etwas kleinerer Markt und Donnerstags, großer Markt werden Schlachtschweine an der Schweinebörse verkauft. In Frankreich werden ca. 21 Millionen Schlachtschweine pro Jahr vermarktet, davon ca. 3,6 Millionen über die Schweinebörse in Plerin. In der Bretagne werden ca. 60% aller französischen Schweine gehalten, weshalb der in der Bretagne erzielte Preis die Auszahlungsgrundlage für alle französischen Schweine darstellt.

Die Marché du Porc Breton (Schweinebörse) ist eine private Organisation, sie finanziert sich ausschließlich über die Abgabe in Höhe von 0,023 € pro geschlachtetem Tier. Vier Mitarbeiter sind in der Schweinebörse beschäftigt. Marktanalyse, Informationsbeschaffung, Marketing und Versteigerung der Mastschweine ist Aufgabe des Leiters der Schweinebörse. Drei weitere Mitarbeiter sind für organisatorische und verwaltungstechnische Aufgaben zuständig. Bei der Marktanalyse sind neben den Informationen aus der Region auch Informationen aus dem europäischen und dem amerikanischen Ausland von Bedeutung.

Als Verkäufer treten Erzeugergemeinschaften auf, die für den Verkauf der Schlachtschweine ihrer Mitglieder verantwortlich sind. Schlachthöfe müssen Bankbürgschaften vorlegen, womit sichergestellt ist, dass die Erzeuger die Schweine auch bezahlt bekommen.

Die Preisbildung für die aktuelle Woche orientiert sich am Vorwochenpreis. Maximal 6 Cent pro kg Schlachtgewicht kann der Basispreis (bei 56% MFA) davon nach oben oder unten abweichen. Käufer und Verkäufer legen den Anfangspreis, der für die Börse bei diesem Handel als Grundlage dient, vor dem Handel gemeinsam fest. Käufer und Verkäufer sitzen im gleichen Raum an Tischen, die mit roten und grünen Tasten ausgestattet sind. Der Börsenmitarbeiter zeigt die zum Verkauf angebotene Menge an Schweine (40 - 500 pro Angebot) auf dem Monitor und gleichzeitig den Anfangspreis an. Die Käufer haben die Möglichkeit durch drücken der grünen Taste die angebotenen Schweine zu dem im Moment angezeigten Preis zu kaufen. Besteht bei keinem Käufer die Bereitschaft zum Kaufen, fällt der Preis bei dieser Partie. Besteht bei gesenktem Preis Kaufbereitschaft, bestätigt der Käufer durch drücken der grünen Taste den geforderten Preis.

Der Verkäufer hat die Möglichkeit durch drücken der grünen Taste dem Verkauf zuzustimmen oder den Verkauf durch drücken der roten Taste abzulehnen, wenn ihm das Preisangebot zu niedrig erscheint. Lehnt der Verkäufer den gebotenen Preis ab, wird diese Partie am Ende noch ein zweites mal angeboten. Findet auch dann kein Verkauf statt, werden die Schweine beim nächsten Börsengang erneut mit angeboten. Alle drei Sekunden wird eine Partie Schweine gehandelt, deshalb müssen Verkäufer und Käufer mit dieser Vorgehensweise sehr gut vertraut sein. Bei diesem System müssen die Käufer die Qualität der Schweine schon im Vorfeld kennen, damit nicht Schweine gekauft werden, die nicht in das Vermarktungskonzept passen. Die noch zum Verkauf angebotene Menge an Schweinen wird ständig angezeigt, damit Verkäufer und Käufer sich bei ihren Entscheidungen besser orientieren können. Käufer aus weiter entfernten Regionen können auch online am Handel teilnehmen. Die bezahlten Preise beziehen sich immer auf 56 % Muskelfleischanteil. Würde der Erzeugerpreis um mehr als 6 Cent/ kg im Vergleich zur Vorwoche steigen oder fallen, wird der Verkaufspreis vor Börsenbeginn gemeinsam festgelegt. An solch einem Börsentag können die Käufer die aufgerufenen Partien Schweine zum zuvor festgelegten Preis erwerben. Diese Situation tritt zwei bis dreimal pro Jahr ein. Zuschläge für höhere Muskelfleischanteile und Abschläge für geringere Muskelfleischanteile werden entsprechend der gültigen Maske vorgenommen. Der am Ende des Börsenhandels ermittelte Durchschnittspreis wird von fast allen anderen Schlachtunternehmen in ganz Frankreich akzeptiert. Hauspreise wie sie in Deutschland bei hoher Produktion und geringer Nachfrage vorgenommen werden gibt es in Frankreich nur vereinzelt. Die Kosten für Transport, Erfassung und Schlachthofgebühren werden vom Käufer getragen. Dies erklärt auch den meist etwas geringeren Basispreis als in Deutschland.

In der KW 26 betrug die durchschnittlichen Schlachtgewichte 91,3 kg und somit 0,49 kg weniger als in der Vorwoche. Dies bedeutet, dass das Angebot geringer und die Nachfrage höher ist, was sich wiederum positiv auf den Kaufpreis auswirkt

Bei einem Selbstversorgungsgrad von 105% ist Frankreich auf den Export von Schweinefleisch angewiesen. 70 % der Exportware wird nach Spanien exportiert. Schinken für Spezialitäten finden in Italien und fettere Schlachtkörper in Russland und Griechenland ihre Abnehmer.

### **Klassifizierung von Schlachtschweinen**

Momentan schlachten ca. dreißig Schlachtbetriebe, die sich im Besitz von acht Schlachtunternehmen befinden in Frankreich Schweine. Davon schlachten acht Schlachtbetriebe mehr als 1.000.000 Schweine und ein Schlachtbetrieb mehr als 2.000.000 Schweine pro Jahr.

Bis in die 1970er Jahre gab es über dreißig Schlachtunternehmen welche das Gewicht, die Qualität der Schlachtkörper und den Preis bestimmten. Diese Vorgehensweise missfiel den Schweineproduzenten. 1973 gründeten die Schweineproduzenten das Klassifizierungsunternehmen UNI PORC. Diesem Klassifizierungsunternehmen standen die Schlachtbetriebe und Schlachthofbetreiber anfangs sehr kritisch gegenüber. Heute ist UNI PORC von allen Marktbeteiligten akzeptiert. UNI PORC stellt den Schlachtbetrieben Wiege- und Klassifizierungstechnik in allen wichtigen Schlachtbetrieben zur Verfügung. Ca. 80 % aller in Frankreich geschlachteten Schweine werden von UNI PORC klassifiziert. Die anfallenden Kosten werden von den Schweineproduzenten getragen und belaufen sich auf 0,35 €/ Mastschwein. Der derzeitige Aufsichtsrat von UNI PORC setzt sich aus Landwirten, Vorsitzenden von Erzeugergemeinschaften und Vorsitzenden von Schlachtbetrieben zusammen. Jede Gruppe stellt 12 Mitglieder. Die Klassifizierungskriterien werden von allen Beteiligten diskutiert und gemeinsam festgelegt. UNI PORC besteht aus einer technischen und einer betriebswirtschaftlichen Abteilung. Die Schlachtdaten werden sehr exakt erfasst und schnell den Beteiligten zur Verfügung gestellt. Fünfzehn Minuten nach dem Schlachten erhalten die Landwirte die Schlachtdaten per E-Mail oder iPhone.

Frankreichs Schweinefleischproduzenten wollen auch in Zukunft ihre Schweine mit FOM klassifizieren. Erfahrungen mit AUTO-FOM brachten in mehreren Versuchen für die Landwirte unbefriedigende Klassifizierungsergebnisse. Hier zeigt sich der Einfluss der französischen Schweinefleischerzeuger deutlich. Um zukünftig Kosten einzusparen, sollen ab 2010 Roboter die FOM Klassifizierung durchführen.

Die optimalen Schlachtgewichte liegen zwischen 80 kg und 102 kg Schlachtgewicht. Untergewichtige und übergewichtige Schweine werden entsprechend schlechter bezahlt.

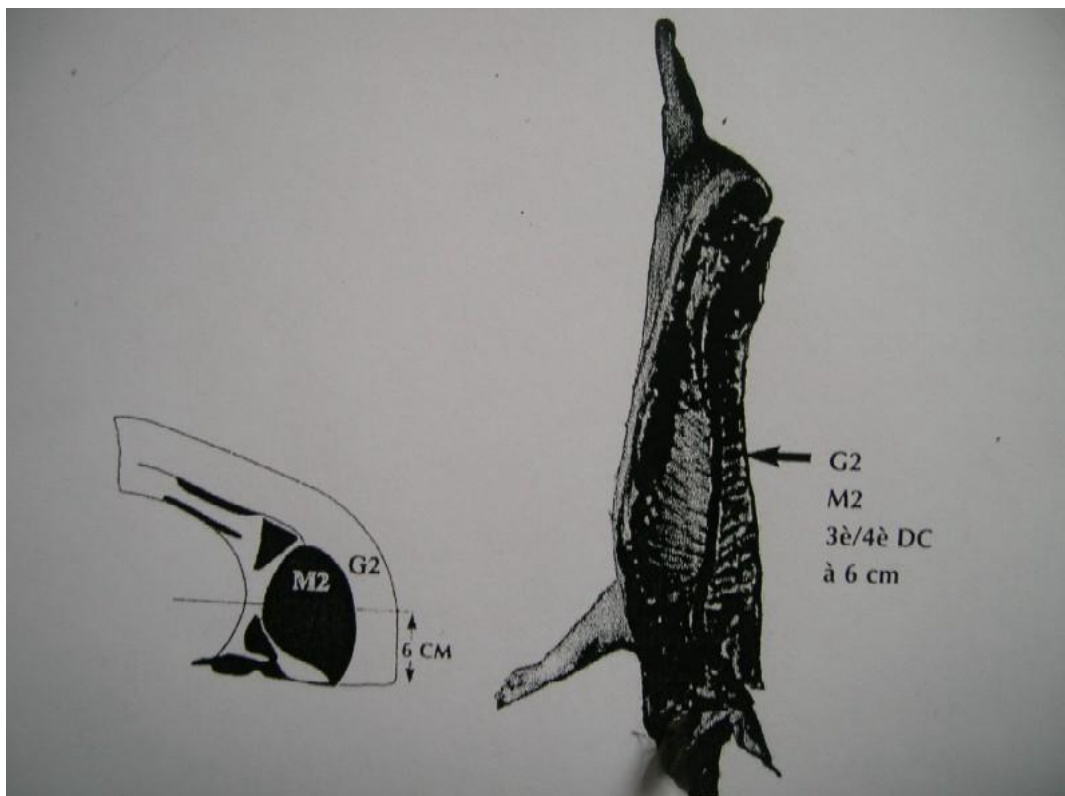
Schweine die zwischen 85 und 97 kg Schlachtgewicht wiegen werden mit eine Bonus von 2 Cent / kg Schlachtgewicht belohnt.

Bei der Bezahlung der Muskelfleischanteile gibt es eine einheitliche Bezahlung für alle mit UNI PORC klassifizierten Schweine.

**Tabelle zur Bezahlung bzw. Abzüge bei entsprechenden Muskelfleischanteilen**

MFA	€/ kg	per % €
64	+ 0,16	- 0,01
63	+ 0,17	0
62	+ 0,17	0
61	+ 0,17	+ 0,02
60	+ 0,15	+ 0,03
59	+ 0,12	+ 0,04
58	+ 0,08	+ 0,04
57	+ 0,04	+ 0,04
<b>56</b>	<b>Basis</b>	<b>Basis</b>
55	- 0,02	- 0,02
54	- 0,04	- 0,02
53	- 0,08	- 0,04
52	- 0,12	- 0,04
51	- 0,20	- 0,08
50 und weniger	- 0,40	- 0,20

**Französische Messmethode zur Ermittlung von Fleisch- und Speckmaß**



Messpunkt: 6 cm seitlich der Spaltlinie in Höhe der dritt/viertletzten Rippe

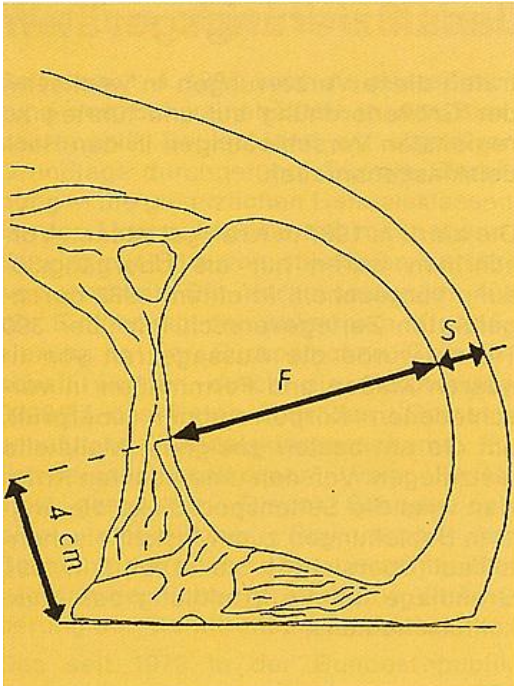
Muskelfleischanteil in % (MF %)

$$= 62,19$$

$$- 0,729 \times \text{Speckdicke (S)}$$

$$+ 0,144 \times \text{Fleischdicke (F)}$$

Deutsche Messmethode zur Ermittlung von Fleisch- und Speckmaß



Messpunkt: 7 cm seitlich der Spaltlinie in Höhe der zweit/drittletzten Rippe

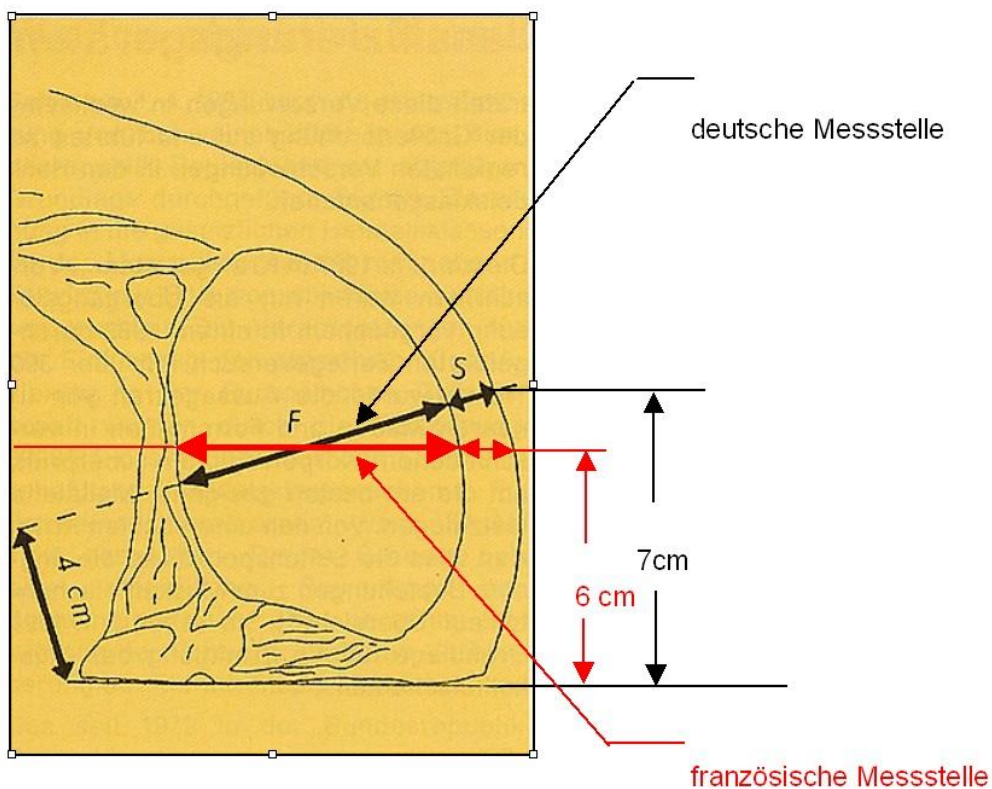
Muskelfleischanteil in % (MF %)

$$= 58,6688$$

$$- 0,82809 \times \text{Speckdicke (S)}$$

$$+ 0,18306 \times \text{Fleischdicke (F)}$$

Vergleich der Messmethoden



Bei der Betrachtung der französischen Schweine und der Klassifizierungsergebnisse entsteht der Eindruck, dass bei der Klassifizierung durch die unterschiedlichen Messmethoden die französischen Schweine im Muskelfleischanteil vorteilhafter bewertet werden. Ein exakter Vergleich ist bedingt durch unterschiedliche Schweinetyphen nur eingeschränkt möglich.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass die Preisgestaltung in Frankreich in enger Zusammenarbeit zwischen Vertretern der Erzeuger und Vertretern der Schlachtbetrieb bzw. der Fleischindustrie erfolgt. Vorteilhaft erscheint auch die unter gleichen Voraussetzungen erfolgte Klassifizierung und die einheitlichere Bezahlung der Muskelfleischanteile. Eine so extrem große Maskenvielfalt wie sie in Deutschland vorliegt gibt es in Frankreich nicht. Dadurch bleibt das Abrechnungssystem für den Erzeuger durchsichtiger und besser nachvollziehbar.