

Venerdì 22 Settembre 2023
Notizie mercati esteri [1]

Il settore ittico danese

La Danimarca presenta una delle coste più lunghe al mondo, per una lunghezza totale di 7300 km. È dunque concepibile che la pesca sia un settore importante dell'economia danese. Lo confermano i dati dell'Agenzia per la Pesca: circa 8000 persone sono complessivamente impiegate nel settore, mentre il valore dei prodotti della pesca esportati (compresi i prodotti basati su materie prime importate) è di 20,5 miliardi di corone danesi (2,7 miliardi di euro). Lo scopo di questo articolo è di fornire una visione generale del settore ittico danese.

Le aree

Il settore ittico in Danimarca si divide in tre settori principali: la pesca marina, la pesca nelle acque interne e l'acquacoltura.

La pesca marina si concentra nello Jutland Occidentale e Settentrionale e sull'isola di Bornholm nel Mar Baltico. A livello locale hanno importanza anche la pesca di aragosta norvegese nel Kattegat e di cozze blu nel Limfjord.

La pesca di cattura si divide in tre principali categorie:

- la pesca pelagica per il consumo umano, principalmente aringhe e sgombri conservati in vasche di acqua fredda (CSW) e sbarcati interi;
- la pesca demersale di pesce bianco (merluzzo, nasello, eglefino, merlano, merluzzo carbonaro), pesce piatto (sogliola, platessa, passera di mare, ecc.), scampi e gamberi di profondità;
- la pesca industriale per la farina di pesce e l'olio di pesce, principalmente per il cicerello, la busbana norvegese, il melù e lo spratto.

Circa 500 laghi e stagni caratterizzano il territorio danese, la maggioranza dei quali piccoli e poco profondi. Il lago più grande è l'Arresø (41 km²), sull'isola della Zelanda. Il fiume principale è il Gudenå, con una lunghezza di 158 chilometri. La pesca commerciale nelle acque interne è ora di importanza marginale, poiché il pescato è andato calando durante gli ultimi 20-30 anni. Rimane invece attivo il settore della pesca sportiva. Le specie principali della

pesca in acque interne sono: anguilla, pesce persico, orata, luccio, luccioperca e latterino.

Per quanto riguarda l'acquacoltura, la specie più allevata in Danimarca è la trota iridea, che costituisce circa il 60% della produzione totale. La produzione è divisa in due segmenti: allevamenti a terra e gabbie marine. Le tecniche utilizzate oggi sono stagni, raceway e sistemi a ricircolo (RAS) che producono trote di piccole dimensioni. Tra le altre specie allevate vi sono la luccioperca, il rombo e il salmone.

L'allevamento in gabbie marine in Danimarca è stato introdotto negli anni '70 e oggi rappresenta il 23% della produzione totale di trote. Circa il 70% dell'allevamento si svolge nell'area del Mar Baltico.

L'allevamento di cozze blu (principalmente su lunghe lenze sospese) è un'attività nuova, iniziata nel 2006, che ha registrato una crescita significativa negli ultimi tempi: i volumi totali hanno raggiunto le 7.831 tonnellate nel 2020, con un aumento di oltre tre volte rispetto al 2016. Esso avviene principalmente nel Limfjord, nella parte settentrionale dello Jutland, ma anche nello Skagerrak e nel Kattegat.

L'aspetto commerciale

Il valore totale annuo del pescato ammonta a 3 miliardi di corone danesi (0,4 miliardi di euro). Come già menzionato, il valore totale dei prodotti di pesca esportati è di 20.5 miliardi di corone danesi; quindi, si può dire che la Danimarca sia un grande esportatore di pesce e frutti di mare.

La Danimarca è anche un grande importatore di materie prime. La maggior parte degli impianti di lavorazione si trova nello Jutland settentrionale. Il volume di produzione fluttua tra le 450 e le 520 mila tonnellate. In media, la produzione di farina e olio di pesce ammonta al 60% del volume totale dei prodotti non destinati al consumo umano.

Tra i prodotti destinati al consumo umano, le conserve e le scatolette di pesce rappresentano circa il 60% del volume totale. I filetti freschi sono il secondo gruppo di prodotti, con una media del 18%, seguiti dai prodotti affumicati, salati ed essiccati (16%) e dai filetti congelati (8%). I prodotti a base di aringa rappresentano fino al 28%, il salmone fino al 25% e il merluzzo fino al 16% del volume totale dei prodotti destinati al consumo umano.

Il consumo

Nel 2019, il consumo di prodotti della pesca e acquacolture ammontava a 22,1 kg pro-capite. Le specie di pesce più popolari erano merluzzo, nasello, aringa, sgombro e salmone. I consumatori di pesce più regolari si trovano prevalentemente nelle fasce tra gli over 40. I giovani consumano considerevolmente meno pesce, tanto che la Danimarca ha il numero minore di consumatori regolari di pesce in questa fascia di età.

(Contenuto editoriale a cura della Camera di Commercio italiana in Danimarca [2])
Ultima modifica: Venerdì 22 Settembre 2023

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

Source URL: https://www.assocamerestero.com/notizie/settore-ittico-danese

Collegamenti
[1] https://www.assocamerestero.com/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D1122
[2] https://www.assocamerestero.it/ccie/camera-commercio-italiana-danimarca