

N° 1

Anno settimo  
aprile 2006

# Novità nel pescato

Freshness  
from  
Holland

## Indice

L'Olanda si distingue  
per il commercio  
del pesce 1

Accordi sulle  
catture 2006 2

Il persico del Nilo 3

Visitate all'ESE  
i commercianti  
e i produttori  
olandesi di pesce 4



## L'Olanda si distingue per il commercio del pesce

Se consideriamo la cattura e l'allevamento del pesce a livello mondiale, constatiamo che l'Olanda svolge un ruolo modesto. Se facciamo, però, una graduatoria mondiale dei Paesi che esportano di più, l'Olanda si attesta al nono posto. E, in fatto di importazioni, segue a ruota i primi dieci.

Quale è la situazione mondiale della produzione di pesce? E quale è il ruolo dell'Olanda? Alcune cifre.

Volete maggiori informazioni sui fornitori olandesi di pesce e i loro prodotti? Visitate [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl).

La cattura del pesce a livello mondiale ammonta a circa 90 milioni di tonnellate. La Cina è di gran lunga il massimo produttore ed effettua circa il 18,5 per cento delle catture. Seguono, a grande distanza, il Perù, gli Stati Uniti e l'Indonesia.

La cattura del pesce a livello mondiale è in leggera diminuzione. Infatti il totale, nel 1997, era ancora di 94 milioni di tonnellate.

### Quantità di pesce d'allevamento in milioni di tonnellate

Tilapia	1,6
Salmone	1,2
Gamberetti	1,8
Mitili	2,8
Ostriche	4,5
Capesante	1,2

130 milioni di tonnellate l'anno. L'80 per cento di questo pesce è destinato al consumo umano. È in graduale diminuzione la quota non destinata al consumo umano (olio di pesce e farina di pesce). La metà della disponibilità si vende come pesce fresco. Il 27 per cento del resto viene congelato, il 10 per cento affumicato o essiccato e l'11 per cento viene messo in vendita in conserva. Negli ultimi anni si ha un certo aumento della percentuale di pesce fresco e surgelato.

### Catture da parte di alcuni Paesi, in milioni di tonnellate

Cina	16,5
Perù	6
Stati Uniti	5
Indonesia	4,7
Norvegia	2,5
Islanda	2
Olanda	0,6

Considerati insieme, le catture e l'allevamento procurano una disponibilità di pesce pari a

**Segue a pagina 2**

La piscicoltura è in aumento, e si aggira, a livello mondiale, intorno ai 42 milioni di tonnellate. Con ciò l'allevamento contribuisce alla produzione per il 32 per cento circa. Si prevede che l'offerta e la varietà di specie provenienti dalla piscicoltura aumenteranno ulteriormente.



## Dipendenza dalle importazioni

Come entità commerciale, l'Unione Europea è il più importante importatore di pesce. Il mercato dell'UE dipende moltissimo dalle importazioni destinate al consumo. Il mercato europeo totale si aggira intorno ai 14 milioni di tonnellate.

Di queste, sei milioni di tonnellate sono pescate dai Paesi dell'UE. Gli altri otto milioni di tonnellate vengono importati da Paesi non appartenenti all'UE. Dieci anni fa il mercato ammontava ancora a 11 milioni di tonnellate. Abbiamo, quindi, un incremento superiore al 25 per cento. Negli ultimi dieci anni la quantità di pesce sbarcato dai pescatori è rimasta pressoché uguale. Ciò significa che la crescita del mercato deriva in gran parte dalle importazioni. Il transito delle merci è un'attività tipica dell'Olanda. La maggior parte del pesce lavorato nel nostro Paese va all'estero. Il ruolo dell'Olanda a livello mondiale, quanto ad allevamento ed approvvigionamento diretto,

non è molto importante, salvo che per alcune specie pelagiche. È nel commercio che si rivela l'importanza degli olandesi. A questo proposito una funzione essenziale è svolta dal porto di Rotterdam e dall'aeroporto di Schiphol. Per di più il commercio è un'attività in cui gli olandesi da sempre sono maestri. Un quarto del pescato olandese è fornito dalla propria flotta, mentre i rimanenti tre quarti provengono dalle importazioni. L'80 per cento della totalità del pesce viene venduto fuori dei Paesi Bassi. Per questo l'Olanda, tra i Paesi europei, è uno dei pochi con un saldo attivo di esportazioni, perché esportiamo più di quanto importiamo. Circa l'80 per cento delle esportazioni è venduto in altri Paesi europei.

*Fonte: Conferenza del presidente della Federazione del settore ittico, Dott. G. Pastoor, 'Il settore ittico in trasformazione: che cosa fa il commercio?'*



*Freshness  
from  
Holland*

## Ispirazione



Il pesce è un prodotto che stimola la creatività. Basti pensare alla varietà della nostra offerta, che non fa che crescere, e alle molteplici maniere in cui il pesce si può preparare.

Ogni anno all'ESE di Bruxelles vediamo nuovi

prodotti ittici. A giudicare dalla creatività dei produttori, l'offerta sembra inesauribile. Ecco perché questo salone internazionale è una vera fonte di ispirazione. Naturalmente, anche quest'anno sarà numerosa la rappresentanza del settore olandese dei prodotti ittici.

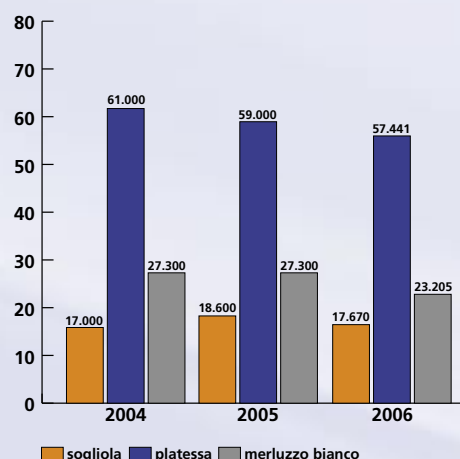
Date le difficoltà che incontra l'approvvigionamento da fonti proprie, i commercianti di pesce olandesi cercano alternative, per esempio in un aumento delle importazioni. Tra tutti i Paesi del mondo l'Olanda è uno dei maggiori importatori ed esportatori di pesce. Tre quarti dell'offerta di pesce provengono dalle importazioni. L'80 per cento della totalità del pesce viene venduto fuori dei Paesi Bassi. Per questo l'Olanda, tra i Paesi europei, è uno dei pochi con un saldo attivo di esportazioni. Vale a dire che esportiamo più di quanto importiamo. Cresce anche l'offerta da parte dell'acquicoltura. I piscicoltori riescono a mettere in vendita non solo maggiori quantità di pesce, ma anche un maggior numero di specie diverse. Nuove specie come il tilapia, il pangasio e il persico del Nilo si sono già conquistate una posizione importante tra il pubblico europeo dei consumatori.

Oltre che con l'offerta di prodotti esotici, l'Olanda mantiene una posizione unica con prodotti propri quali la sogliola e la platessa. Poco tempo fa il Centro Olandese del Pesce ha premiato bambini italiani che avevano risposto al nostro invito a fare un disegno che rappresentasse la principessa Platessa e la vita nel mare. Questa principessa si trova già da alcuni anni al centro dell'attenzione della nostra campagna, rivolta a famiglie con figli piccoli, intesa a promuovere in Italia il consumo della platessa. Questo tipo di pubblico vede nella platessa un buon prodotto, sano e con poche spine, ideale per i bambini. La principessa Platessa, a quanto pare, è famosa tra i bambini: lo dimostrano la quantità di risposte e i magnifici disegni che abbiamo ricevuto. È un peccato che non vi possiamo mostrare tutti questi disegni; per i bambini la principessa Platessa e la vita nel mare sono state una viva fonte di ispirazione.

Tilly Sintnicolaas  
Direttrice

## Accordi sulle catture 2006

**TAC nel 2004, 2005 e 2006**  
in tonnellate



Gli accordi presi dai ministri europei competenti per la pesca sulle quantità di pesce che i pescatori possono catturare nel 2006 sono soddisfacenti per il settore olandese del pesce piatto. I pescatori olandesi hanno propugnato regolarmente un piano pluriennale che prevedesse meno variazioni del totale delle catture ammesse (TAC). Considerano, infatti, importante per la salute dell'industria olandese di lavorazione del pesce un approvvigionamento stabile.

Per l'Olanda, soprattutto le specie di pesce piatto rappresentano un interesse economico notevole. Nel 2006 i pescatori europei possono catturare un po' meno pesce piatto, ma vi sono notevoli oscillazioni. Il TAC per la sogliola nel Mare del Nord è diminuito del 5 per cento rispetto al 2005, a 17.670 tonnellate. La platessa si riduce da 59.000 a 57.441 tonnellate. Vale a dire una riduzione del 3 per cento. Per altre specie di pesce piatto del Mare del Nord, quali il rombo chiodato, il rombo liscio e la sogliola limanda, il TAC si è ridotto del 5 per cento.

Il TAC per il merluzzo bianco diminuisce del 15 per cento, perché la popolazione non si è ristabilita come previsto.

### Il Melù

Subisce limitazioni anche la pesca pelagica. Per l'aringa il TAC si riduce del 15 per cento, a 454.751 tonnellate. Il sugarello rimane sulle 137.000 tonnellate. Il TAC dello sgombrò è stato fissato in 415.824 tonnellate. Il TAC per il melù si riduce di parecchio, fino a 600.000 tonnellate. È stata la flotta dei pescherecci a strascico olandesi a sviluppare in passato la pesca del melù. L'Olanda è uno dei pochi Paesi membri dell'UE a investire nella ricerca su questa specie ittica. Inoltre, il settore dei pescherecci a strascico ha fatto molto, l'anno scorso, perché si concludesse un accordo unico sulla ripartizione del melù tra UE, Norvegia, Faeröer e Islanda. In tal modo i pescherecci olandesi contribuiscono in misura notevole ad una pesca sostenibile del melù.

### Total Allowable Catch (TAC)

In base ai pareri di biologi i ministri europei competenti per la pesca fissano ogni anno i massimali di quanto i pescatori possono catturare, vale a dire il Totale Catture Ammesse (TAC). I vari TAC vengono suddivisi in quote nazionali. I TAC e le quote nazionali contribuiscono al mantenimento e alla tutela delle popolazioni ittiche.

# Il persico del Nilo

## Il re dei pesci africani

Il mercato europeo cresce. Questa crescita viene sostenuta, tra l'altro, dall'importazione di nuove specie come il pangasio e il persico del Nilo. Ambedue le specie godono di buona accoglienza tra i consumatori europei. Il volume di mercato dell'UE per il persico del Nilo si aggira intorno alle 56.000 tonnellate di filetto l'anno. Quello del pangasio è aumentato fino alle 40.000 tonnellate di filetto.

Il persico del Nilo (*Lates niloticus*), detto anche 'persico Vittoria' è un vero pesce predatore. Questo pesce d'acqua dolce deve uno dei suoi nomi al fatto che è stato immesso una volta nel lago Vittoria, in Africa centrale. Qui il pesce si è trovato così bene che ha scacciato tutte le altre specie di pesce che vi si trovavano, ed ora in quel lago ha una presenza dominante. Nel frattempo il persico del Nilo è diventato un importante oggetto di esportazione.

### Aspetto esteriore

Il persico del Nilo è il più grande pesce d'acqua dolce dell'Africa. Per questo è soprannominato 're dei pesci africani'. Il persico del Nilo può raggiungere un peso di 80 kg e una lunghezza



di due metri. Questo pesce ha dorso marrone verdastro e ventre bianco. I fianchi sono argentati.

### Disponibilità

Il persico del Nilo è disponibile tutto l'anno. La struttura e il sapore fanno del persico del Nilo un buon sostitutivo di specie quali il merluzzo bianco, il tilapia e l'asinello. Il persico del Nilo si esporta per la maggior parte filettato e surgelato.



*Freshness  
from  
Holland*

### Sapore

Secondo gli intenditori il persico del Nilo è un pesce d'acqua dolce dalle prestazioni culinarie eccellenti. È un pesce robusto, dal sapore delicato. L'odore del persico del Nilo fresco è neutro, fresco e dolce. In Africa il pesce viene essiccato, salato e affumicato. In Europa occidentale viene commercializzato soprattutto sotto forma di filetto. La carne soda dei suoi filetti si prepara bene nelle maniere più diverse: in stufato, al forno, alla griglia e frita.

## Il concorso di disegno in Italia

### Platessa, la principessa azzurra

Tra gli acquirenti di platessa predominano in Italia le madri di figli ancora piccoli. Esse vedono nel filetto di platessa un prodotto comodo, sano e con poche spine. Per di più ai bambini la platessa piace molto. Ecco perché le campagne del Centro Olandese del Pesce intese a promuovere la platessa in Italia si rivolgono a questo tipo di consumatori.

Nel 2003 è stata lanciata in Italia la campagna 'Platessa, la principessa azzurra'. L'anno scorso si è accoppiato a questa iniziativa un concorso di disegno. Tramite annunci pubblicitari in diversi organi di stampa si è proposto ai bambini di fare

un disegno sul tema della Principessa Platessa. Il concorso ha avuto notevole successo. Più di 1.800 bambini hanno inviato i loro disegni. Per la giuria non è stato facile scegliere il migliore. Lo scorso febbraio tre vincitori, ciascuno in una

diversa fascia d'età, sono stati invitati a Genova per la premiazione. I disegni vincitori si possono vedere sul sito [www.principessaplattessa.it](http://www.principessaplattessa.it) nella pagina 'il concorso/i vincitori'.



Alessandro, 5 anni, ha vinto il primo premio con questo disegno. È stato invitato insieme con i suoi genitori in Olanda per fare personalmente la conoscenza del settore del pesce piatto.



## Visitate all'ESE i commercianti e i produttori olandesi di pesce

L'European Seafood Exposition (ESE) è uno dei saloni per il settore ittico più importanti del mondo. Produttori e commercianti di pesce e di prodotti ittici di più di 100 Paesi si incontrano ogni anno a Bruxelles. Più di 1.200 aziende espongono qui i loro prodotti e servizi.

### Il Padiglione Olanda

Una parte degli espositori olandesi che partecipano all'ESE si trova nel padiglione Olanda, nel Capannone 6.

### 9-11 maggio a Bruxelles

Quest'anno l'ESE si tiene dal 9 all'11 maggio. Gli orari di apertura sono i seguenti:  
 9 maggio, ore 10.00 - 18.00  
 10 maggio, ore 10.00 - 18.00  
 11 maggio, ore 10.00 - 16.00

### Ricevimento del Centro Olandese del Pesce

Il 9 maggio, dalle 17.00 alle 19.00, siete cordialmente invitati allo stand del Centro Olandese del Pesce, nel padiglione Olanda. Come nostri ospiti potrete fare, durante il rinfresco, la conoscenza di rappresentanti del commercio e dell'industria del pesce in Olanda.

*Freshness  
from  
Holland*

Partecipanti	Stand
<b>A.C.V.</b> <i>Pesce fresco di allevamento dalla Turchia, spigola e abramide di mare. Intero, pronto per la cottura e in filetti.</i>	1004
<b>Bertus-Dekker Seafood</b> <i>Un completo assortimento di pesce piatto, fresco e surgelato.</i>	1102
<b>Bond Seafood</b> <i>Diverse novità nel campo degli articoli affumicati, dell'aringa 'matje' e dei cibi preparati.</i>	1101
<b>Centro Olandese del Pesce</b> <i>Promozione di prodotti ittici olandesi. L'assortimento di prodotti ittici olandesi è unico ed ampio. Consiste di prodotti propri, di pesce importato da tutte le parti del mondo e di pesce di allevamento.</i>	1201
<b>Evimare Fish</b> <i>Pesce pelagico surgelato e pesce bianco, tra cui sgombrò, aringa, sardina, nasello e nasello azzurro.</i>	1106
<b>The Fish Company</b> <i>Diverse specie di pesce bianco, pesce pelagico, seppia e pesce d'acqua dolce, prodotti impanati. Tutto surgelato, in imballaggi da ingrosso elo in confezioni singole per il consumo.</i>	1203
<b>Flevoland Fish Export</b> <i>Oltre all'assortimento di base (filetti e prodotti impanati) un assortimento a valore aggiunto di pasti e componenti per pasto a base di diverse specie di pesce.</i>	1009
<b>Froconsur</b> <i>Firma commerciale specializzata nell'importazione ed esportazione di pesce, crostacei e molluschi surgelati.</i>	1003

Partecipanti	Stand
<b>Hokkai Suisan / Hokkai Trading</b> <i>Servizio proprio di produzione, distribuzione e fornitura a domicilio di specialità di pesce giapponese di ottima qualità. Importazione ed esportazione di squisitezze di pesci orientali.</i>	1108
<b>Neptunus</b> <i>Specializzata in prodotti a base di aringa.</i>	1002
<b>Ocean Fish</b> <i>Platessa, limanda, scorfano di Norvegia, merluzzo bianco, merlano nero, pangasio, persico Vittoria, filetti leggermente salati, prodotti impanati e prodotti controllo di porzione.</i>	1005
<b>Platvis Holland</b> <i>Produttrice di marchi propri, imballatrice di marchi A di molte specie di filetti di pesce per catering e grande distribuzione. Specializzata in filetti naturali (non lavorati) e impanati.</i>	1109
<b>S.G.S.</b> <i>Tutela della qualità lungo tutta la catena di produzione del pesce in tutto il mondo.</i>	1105
<b>Piet Verwijs - Van der Endt</b> <i>Specializzata in astici, ostriche e mitili.</i>	1006
<b>Visscher Seafood</b> <i>Tutto il pesce del Mare del Nord. Specializzata in sogliola, platessa e merluzzo bianco. Salmone fresco proveniente direttamente dalla Norvegia viene trasformato dalla ditta in filetti o porzioni.</i>	1001
<b>Welmar Europe</b> <i>Produzione e distribuzione di pesce e prodotti ittici a valore aggiunto dall'Atlantico settentrionale tra cui salmone selvatico dell'Alaska, Alaska Pollack, merluzzo bianco dell'Atlantico e sogliola pinna gialla.</i>	1008

## Colofon

**Publicazione del Centro Olandese del Pesce con sede a Rijswijk, Paesi Bassi. Il Centro Olandese del Pesce è incaricato della promozione collettiva del settore olandese dei prodotti ittici.**

**Novità nel pescato si pubblica in sette lingue: olandese, tedesco, francese, spagnolo, italiano, inglese e polacco.**

Centro Olandese  del Pesce

**Casa editrice e redazione:**  
**Centro Olandese del Pesce**  
**Casella postale 72**  
**2280 AB RIJSWIJK, Paesi Bassi**  
**Tel.: + 31 70 - 33 69 655**  
**Fax: + 31 70 - 39 52 950**  
**E-mail: info@dutchfish.nl**  
**Sito Web: www.dutchfish.nl**

**Abbonamenti:**  
**Si pubblicano tre numeri l'anno, l'abbonamento è gratuito.**

 **Novità nel Pescato è finanziato con il contributo dell'Unione Europea.**