

Ambasciata d'Italia
Oslo

Il settore ittico islandese

| 2020





CONTENUTI

1. L'Islanda e il settore ittico	4
2. Esportazioni di prodotti ittici	6
3. Finanziamenti	12
4. Gestione dei diritti di pesca	12
5. Spese e ricavi del settore ittico	15
6. Prospettive e sostenibilità	16
7. Gli operatori del settore	17
8. Conclusione	19



Ambasciata d'Italia
Oslo

Inkognitogaten 7, 0244 Oslo
Tlf. (+47) 23 08 49 00

ambasciata.oslo@esteri.it
<https://amboslo.esteri.it/>



[Ambasciata d'Italia a Oslo](#)



[@ItalyinNORISL](#)



[@ItalyinNOR_ISL](#)



[@italyinnorway](#)



1. L'Islanda e il settore ittico

Con una popolazione di soli 360.000 abitanti, **l'Islanda è un colosso della pesca mondiale**: con 1,5 milioni di tonnellate di pesce pescato nel 2019 essa rappresenta più del 23% del totale di pescato dai paesi UE e SEE¹.

La pesca è uno dei tre settori trainanti dell'economia islandese, accanto al turismo e alla metallurgia.

L'economia islandese è solida, con un tasso d'inflazione del 3%, un PIL di 67.000 euro pro capite, e un tasso di disoccupazione del 3,6% (dati 2019), anche se dal 2019 si assiste a un rallentamento delle attività economiche rispetto alla tumultuosa crescita degli anni precedenti.

Anche se il turismo costituisce la maggior industria del paese, **la pesca è al secondo posto per quanto riguarda il contributo al PIL islandese**, rappresentando circa il 7% del PIL².

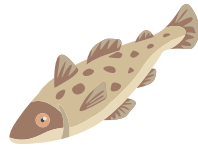
La zona di pesca islandese copre un'area di 758.000 chilometri quadrati. **L'Islanda ha una delle flotte di pescherecci più moderne al mondo**, che impiega il 17% della forza lavoro del paese (dati 2019).

Proprio perchè la flotta islandese è moderna ed efficiente, la resa delle catture per operatore è maggiore che in qualsiasi altro paese.

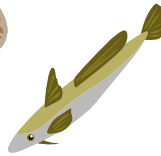
¹Statistics Iceland.

²FAO.

PRINCIPALI SPECIE DI PESCI ARTICICI



MERLUZZO
ATLANTICO
(POLLOCK)



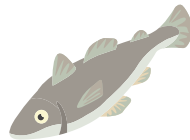
MERLUZZO
ARTICO /
MOLVA



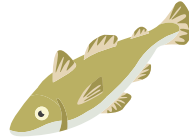
CAPELIN



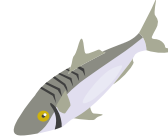
ARINGA



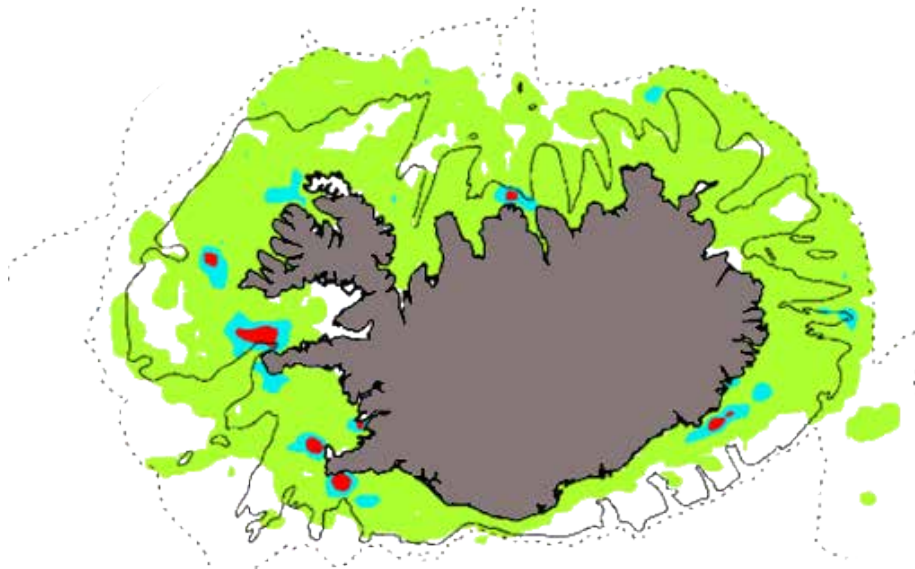
MERLUZZO
CARBONARO



MERLUZZO
DELLA GROENLANDIA



SGOMBRO



Aree di pesca al merluzzo effettuata tramite palangari/palamiti (lunga lenza con più ami) e reti da traino attorno all'Islanda. Fonte: [Statistics Iceland](https://www.statistics.is/).

La maggior parte delle concessioni di pesca è in mano a 25 imprese, che controllano circa il 76% del mercato e gestiscono l'intera catena di produzione.

Ma se il mare che circonda l'Islanda è ricco di pesce, **la pesca è strettamente regolamentata.**

La pesca del mallotto (*Mallotus villosus*), conosciuto comunemente come capelin, è la spina dorsale della pesca odierna, ma vengono pescati anche molti merluzzi, eglefini e aringhe. Anche la pesca di gamberi, granchi e aragoste è significativa. La maggior parte del pesce viene esportato dopo essere stato salato, congelato, essiccato o trasformato in farina di pesce.

La pesca islandese affronta però alcune difficoltà, in particolare connesse alla riduzione degli stock di alcune specie, nonostante siano state attuate normative per aumentare la sostenibilità della pesca - come quella introdotta negli anni '80 per limitare la cattura e quella del 2004 che ha istituito una tassa sulla pesca.

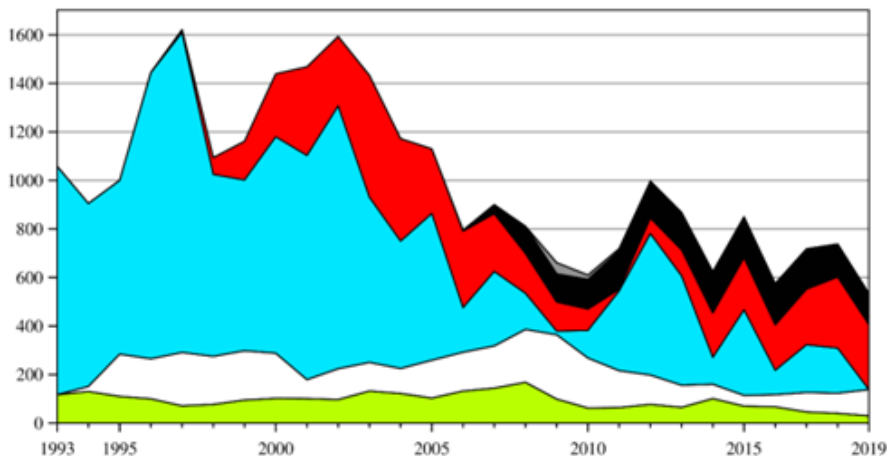
Il Paese segue inoltre le pratiche di gestione della pesca sostenibile ed è attivo nell'"economia blu", basata su prodotti innovativi derivati dal pesce (medicina, cosmetologia, prodotti alimentari, ecc.).

Il merluzzo bianco viene catturato principalmente al largo delle coste meridionali e occidentali nel periodo gennaio-maggio, mentre la pesca dell'aringa avviene principalmente in estate e in autunno. In precedenza il merluzzo veniva

preparato fresco o salato, ma ora circa due terzi diventano filetti congelati. Il motivo sembra siano le imposte applicate sulle quote di pesce esportato e non trasformato, introdotte per legge nel 2006 e pari al 15-20%.

L'Islanda è il terzo tra i paesi che esercitano la pesca nell'Atlantico Nord Orientale, preceduta solamente da Russia e Norvegia, ed è il quarto maggiore esportatore di prodotti marini nel NEAFC (Northeast Atlantic Fisheries Convention Area), con un volume pari a 618.000 tonnellate nel 2019.

I volumi di cattura variano nel tempo e per specie di pesci. Le due maggiori categorie di pescato includono organismi marini demersali (che vivono a contatto con il fondale, come merluzzi, naselli, triglie, crostacei e molluschi) e quelli pelagici (che nuotano o si fanno trasportare dalle correnti). Mentre le specie pelagiche compongono una parte maggiore nel volume delle catture, le specie demersali sono dominanti in termini di valore: il merluzzo è la specie più preziosa e generatrice di guadagni costanti.



Tonnellate di pesce pelagico catturato (per specie) dal 1993 al 2019. Verde: aringhe con riproduzione estiva. Bianco: aringhe atlantiche. Azzurro: capelin. Rosso: melú. Nero: sgombro.

Fonte: [Statistics Iceland](https://statistics.island).

2. Esportazioni di prodotti ittici

La struttura delle esportazioni dall'Islanda nel 2019 è stata rappresentata da:

- **38% (€2 miliardi): Pesci, crostacei e molluschi;**
- **3% (€135 milioni di euro): Preparati a base di pesce, crostacei e molluschi;**
- **2,5% (€132 milioni): Residui e rifiuti delle industrie alimentari; alimenti per animali;**
- 34% (€1,8 miliardi): Alluminio e derivati;
- 3% (€155 milioni): Aeromobili, veicoli spaziali e loro parti;
- 2,5% (€143 milioni): Ferro e acciaio;
- 2,5% (€137 milioni): Reattori nucleari, caldaie, macchinari e apparecchi meccanici; loro parti;
- 2 % (€121 milioni): Strumenti e apparecchi ottici, fotografici, cinematografici, di misura, di controllo, di precisione, medici o chirurgici; loro parti e accessori;
- 1,5% (€90 milioni): Grassi e oli animali o vegetali; cere animali o vegetali;
- 1,5% (€83 milioni): Combustibili minerali, olii minerali e prodotti della loro distillazione; sostanze bituminose; cere minerali³.

I prodotti ittici (pesci, molluschi e crostacei) contribuiscono quindi per circa il 43,5% al valore delle esportazioni del Paese, rendendo il settore la prima fonte di guadagno, seguita dall'alluminio.

Esportazioni di prodotti ittici (2019):

- 20% (€1 miliardo): Filetti di pesce fresco, refrigerato, in salamoia o surgelato;
- 7% (€367 milioni): Pesce surgelato non filettato;
- 6% (€305 milioni): Pesce essiccato, salato, affumicato o in brine; farina di pesce;
- 5% (€273 milioni): Altri tipi di pesce fresco o refrigerato non filettato³.

La maggior parte delle catture viene esportata, con profitti pari a 1,2 miliardi di euro. Per valore, le maggiori esportazioni di prodotti marini islandesi sono destinate al Regno Unito (con un'importante quota di merluzzo), seguito da Francia e Spagna. Per volume, le maggiori esportazioni sono destinate alla Norvegia, seguita dal Regno Unito e dalla Francia



Valore delle esportazioni islandesi in miliardi di euro. Fonte: trendeconomy.com

³trendeconomy.com

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Stati Uniti	7.151	8.425	9.484	10.164	11.885	10.891
Belgio	5.102	4.487	4.339	3.993	3.713	3.307
Regno Unito	25.753	23.846	29.160	23.316	22.740	22.793
Francia	14.135	15.000	19.138	17.694	18.811	18.872
Italia	2.778	2.659	2.739	2.432	2.815	1.958
Nigeria	12.539	13.373	10.187	10.618	11.218	11.063

Esportazioni di merluzzo islandese dal 2014 al 2019 in tonnellate verso i principali mercati⁶.

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Merluzzo	2.778	2.659	2.739	2.432	2.815	1.958
Molva (lange)	905	1.006	703	548	703	790
Brosmio	335	253	288	113	136	92

Le specie più esportate dal 2014 al 2019 dall'Islanda all'Italia, in tonnellate⁶.

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Merluzzo surgelato	538	315	589	568	554	219
Merluzzo salato	2.240	2.338	2.149	1.843	2.145	1.617
Molva (lange) salata	871	988	702	548	703	771

Le tipologie di pesce più esportate dal 2014 al 2019 dall'Islanda all'Italia, in tonnellate⁶.

⁶Fonte: Statistics Iceland.

Nel 2019, il valore delle esportazioni totali di pesce è aumentato del 2%, ma ha subito un duro colpo a causa della pandemia. L'uscita del Regno Unito dall'UE costituisce un problema per il settore, perchè il Regno Unito rappresenta il nodo commerciale per le esportazioni di pesce islandesi verso il resto dell'Europa.

L'accesso dell'Islanda al mercato ittico dell'UE è regolato dal Protocollo n. 6 di libero scambio del 1972 tra la CEE e l'Islanda, dal Protocollo n. 9, nonché dal Protocollo finanziario SEE 2014-202L.

Anche se l'89% del valore delle esportazioni di pesce islandese verso l'UE è completamente o solo parzialmente esente da dazi, l'Islanda non gode del libero accesso, non facendo parte dell'Unione Europea.

Esportazioni in euro	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Filetti di pesce	249.000	281.700	292.000	244.500	293.700	353.100
Pesci interi	52.400	64.700	68.800	54.000	94.700	108.600

Valore delle esportazioni islandesi di pesce dal 2014 al 2019 in euro (Si noti che il valore del pescato nel 2017 ha subito una forte diminuzione dovuta al crollo dei prezzi)⁵.

2014	2015	2016	2017	2018	2019
654.007	631.538	579.306	609.201	670.286	618.422

Esportazioni islandesi complessive di prodotti ittici dal 2014 al 2019 in tonnellate⁵.

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Regno Unito	59.699	73.135	65.979	61.259	73.328	72.758
Francia	23.463	25.456	32.737	31.668	37.006	38.215
Olanda	48.111	36.041	29.129	31.599	28.676	25.304
Italia	4.083	4.016	3.888	3.133	3.700	2.888
Nigeria	38.544	23.305	17.353	16.958	18.930	20.171
Norvegia	84.500	103.278	80.513	122.587	125.565	87.273
Portogallo	13.398	13.644	19.116	13.928	17.214	17.541
Spagna	33.438	34.638	36.802	32.106	36.194	30.589
Germania	24.610	41.424	26.422	34.989	43.273	34.653

Esportazioni islandesi di prodotti ittici dal 2014 al 2019 in tonnellate verso alcuni Paesi⁵.

⁵Fonte: [Statistics Iceland](#).

Per quanto riguarda il volume delle esportazioni verso l'Italia, dai dati raccolti dall'Ente Nazionale di statistica islandese (<http://www.statice.is>) risulta che il merluzzo islandese sia il tipo di pesce più esportato in Italia, seguito dai filetti di molva (lange), con cui si fa un tipo di stoccafisso molto simile a quello più pregiato di merluzzo.

Negli ultimi cinque anni si è comunque registrato un calo delle esportazioni di pesce salato e essiccato (stoccafisso) verso l'Italia.

I filetti di molva essiccati costituiscono quasi un terzo delle esportazioni di stoccafisso islandese in Italia.



Tre tipi di stoccafisso:
merluzzo, pollock e molva.
Foto: Nils Sperre AS.



Nonostante si assista a un calo costante delle esportazioni di prodotti ittici, iniziato nel 2005, le esportazioni di salmone d'allevamento verso l'Italia hanno subito negli ultimi anni una crescita elevata.

La produzione di pesce d'allevamento in Islanda è infatti più che quadruplicata in pochissimi anni, passando da 8.000 tonnellate nel 2014 a 34.000 nel 2019. Si prevede che l'incremento nella produzione continui negli anni a venire.

Gli acquacoltori islandesi vanno fieri dell'assenza di malattie purtroppo spesso frequenti nei grandi allevamenti.

Il Governo islandese controlla e limita le licenze per limitare l'impatto sull'ambiente marino.

La autorità puntano a produrre più di 150.000 tonnellate l'anno di prodotti ittici da acquacoltura.

Arnarlax è la più grande azienda in Islanda e riceve ingenti investimenti dalla Norvegia. L'esperienza norvegese contribuisce allo sviluppo del settore da diversi anni. E' soprattutto il gruppo [AKVA](#) a contribuire allo sviluppo degli impianti della [Arnarlax](#), localizzata a Bíldudalur.

La Norvegia è leader mondiale dell'acquacoltura, con una produzione supera un milione di tonnellate l'anno, seguita da Cile, Scozia e Canada.

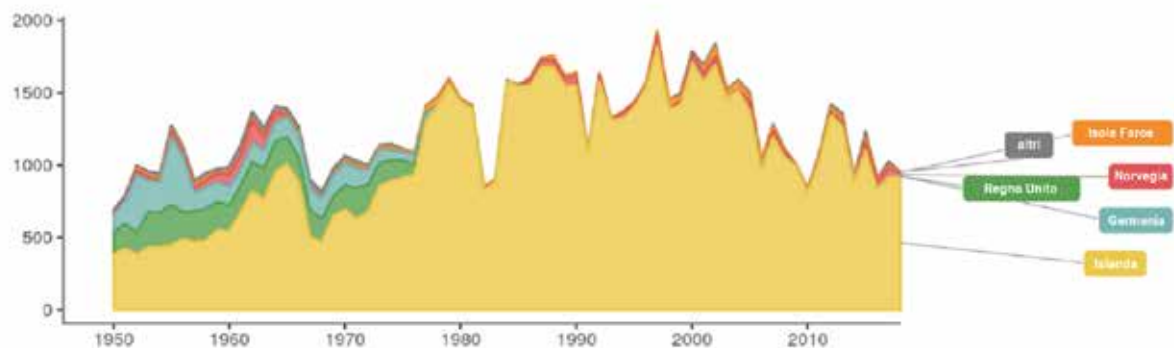
Dal 2019 è operativo il più grande impianto per l'acquacoltura dell'Islanda, e si prepara a un'ulteriore espansione. [Arctic Fish](#) ha una superficie di 10.000 metri quadrati, ed è situato vicino al piccolo porto di Tálknafjörður, nel nord-ovest del paese. L'impianto è collegato a un avanzato sistema di riciclaggio dell'acqua e utilizza l'energia geotermica. Il centro fa parte di Norway Royal Salmon e esporta soprattutto in Cina⁷.

Altri attori si stanno interessando a questo settore: tra essi la Fiskeldi Austfjörður, che intende creare un grande allevamento di salmoni vicino al porto di Seyðisfjörður, sulla costa orientale del Paese. L'azienda fa parte del gruppo [Ice Fish Farm](#). L'impianto dovrebbe produrre fino a 10.000 tonnellate di pesce.

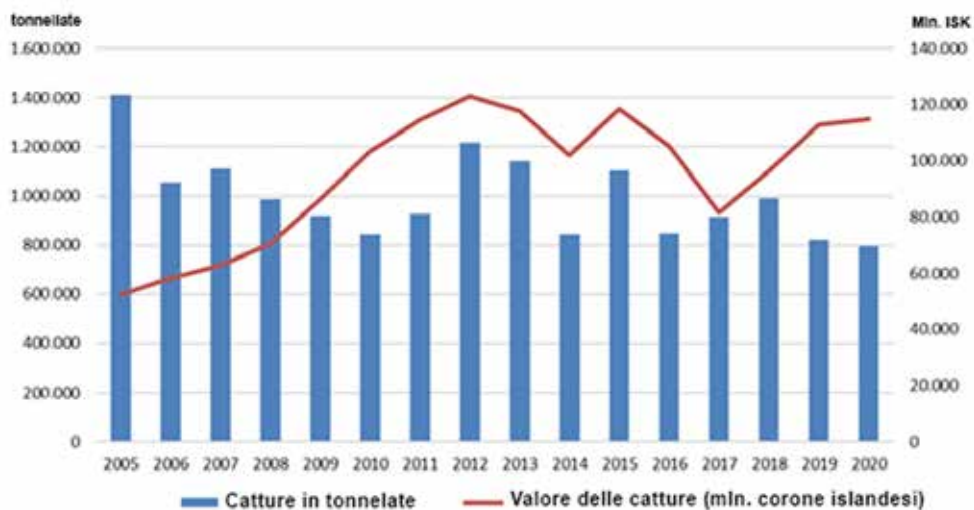
Le zone meno popolate del paese, come la parte nord-occidentale e quella orientale, sono oggetto di attenzione da parte di chi vuole investire in grandi impianti di acquacoltura, ma alcune comunità locali hanno dimostrato un certo scetticismo al riguardo.

⁷fishfarmermagazine.com

Catture (migliaia di tonnellate)



Catture in migliaia di tonnellate dal 1950 a oggi. In giallo le catture dei peschereggi islandesi. Verde: Regno Unito, rosso: Norvegia, blu: Germania, arancione: Isole Faroe. Si noti il calo della pesca da parte di vascelli stranieri nel 1976, dopo la “Terza Guerra del Merluzzo” (Cod War), nel corso della quale l’Islanda allargò per la terza volta dal 1950 la sua zona di pesca a discapito degli altri Paesi. Soprattutto le flotte di pescherecci del Regno Unito ne risentirono, anche perchè il merluzzo è fondamentale per la preparazione del piatto tradizionale “fish-and-chips”. Ben 55 scontri sono stati registrati tra pescherecci e navi della Marina britannica e di quella islandese nel 1975-1976. Dati: ICES Fisheries Overviews - [Icelandic Waters ecoregion](#), 2019.



Quantità di prodotti ittici e valore di mercato in corone islandesi dal 2005 al 2020 (156 corone islandesi = 1 euro). Dati: [Statistics Iceland](#).

3. Finanziamenti

La maggior parte dei finanziamenti concessi al settore ittico islandese è in valuta estera, essendo la maggior parte delle imprese di pesca anche esportatrici. Il debito totale del settore è stato stimato a 2,1 miliardi di euro alla fine del 2016 (che equivale all'11% del PIL islandese) e la maggior parte di esso è posseduto da banche nazionali. La partecipazione dei fondi pensione nazionali (molti attivi e rilevanti nel Paese) è limitata, e solo una grande impresa ittica (la Samherji) è quotata in borsa.

Grandi investimenti del settore ittico hanno riguardato tecnologie all'avanguardia per congiungere la cattura del pesce alla sua lavorazione. La maggior parte delle grandi compagnie ittiche sono verticalmente integrate e coprono sia la pesca e la lavorazione che la commercializzazione. Altre innovazioni del settore includono attività biotecnologiche e tecnologie avanzate per ridurre al minimo gli sprechi.

Un fattore ulteriore che ha favorito lo sviluppo del settore ittico islandese è la crescita del turismo nel Paese fino al 2018, che ha permesso alle imprese di pesca di rifornire il settore turistico di crescenti quantità di pesce fresco.



4. Gestione dei diritti di pesca

L'attività della pesca in Islanda viene svolta soprattutto nella Zona Economica Esclusiva (ZEE); la partecipazione di stranieri al settore è quindi limitata.

La cattura e lavorazione del pesce nelle acque territoriali e nella ZEE islandese è riservata ai cittadini e a società islandesi, ovvero a stranieri autorizzati; la quota di imprese islandesi di pesca di proprietà di stranieri non può eccedere il 25% (inclusi i cittadini UE e SEE).

Il sistema di pesca islandese è dominato da quote di cattura e da limitazioni di pesca.

Ogni anno il Ministro della Pesca – con la consulenza scientifica dell'Istituto di ricerca islandese Marine and Freshwater Research Institute ([MFR](#)) – stabilisce il totale ammesso di cattura (TAC – Total allowable catch) per 25 specie (dal 2013 le TAC corrispondono esattamente alle raccomandazioni del Consiglio scientifico).

Ogni peschereccio possiede una quota di cattura individuale trasferibile (ITQs). La trasferibilità è limitata: le quote dei grandi pescherecci possono essere trasferite a quelli più piccoli ma non viceversa. Inoltre, la quota combinata di pescherecci di proprietà della stessa impresa o individuali non può eccedere il 12-35% (per specie) e il 12% (nell'insieme totale). Le limitazioni dirette, invece, possono riguardare sia la chiusura di habitat vulnerabili sia chiusure temporanee per la protezione di uova e novellame di pesce.



Tasse sulla pesca in Islanda dal 1993 al 2014 rispetto al valore percentuale dell'esportazione delle catture. Dati: [Statistics Iceland](#).



Indebitamento totale del settore dal 1989 al 2015 in euro (curva nera tratteggiata), rispetto alla equity ratio (capitale - curva grigio chiaro). Dati: [Statistics Iceland](#).

La pesca nella ZEE viene eseguita da circa 1.700 pescherecci, 100 dei quali provengono da Paesi diversi dall'Islanda. Le catture provengono da oltre 40 stock, cinque dei quali sono pelagici. Mentre nella metà degli anni '90 si pescavano due milioni di tonnellate di pesce, oggi si raggiunge poco più di un milione.

La cattura di pesci pelagici è più abbondante di quella di pesce demersale. Il merluzzo bianco si pesca principalmente con reti da traino e palangari⁸ e rappresenta il maggior numero catture di specie demersali, seguito da merluzzo carbonaro, scorfano dorato, eglefino e halibut della Groenlandia. Capelin, aringhe e sgombri sono catturati con reti da traino pelagiche. **Scartare pesce è generalmente vietato.**

Nel 1978, quando è stata istituita la Zona Economica Esclusiva (ZEE), che si estende fino a 200 miglia nautiche dalla costa, buona parte della pesca nella ZEE (zona in giallo nella figura) viene eseguita anche pescherecci norvegesi, groenlandesi e provenienti dalle Isole Faroe, che possono pescare qui grazie ad accordi bilaterali con l'Islanda.

La cattura delle balenottere minori è ripresa nel 2007 e ha raggiunto un picco nel 2009 con 81 animali, per calare a soli sei animali nel 2018. Dopo la ripresa della caccia alle balenottere comuni nel 2009, invece, le catture sono state in media di 140 animali all'anno, esclusi gli anni 2011-2012 e 2016-2017.



La ZEE islandese. Fonte: [ICES Fisheries Overviews - Icelandic Waters ecoregion, 2019](#).

⁸ Il palamito, chiamato comunemente palangaro, è uno degli attrezzi da pesca più antichi. Si tratta di una trappola per catturare pesci sia di superficie che in profondità.

5. Spese e ricavi del settore ittico

L'Islanda fornisce sussidi al settore ittico, anche se il Governo islandese afferma che il budget dedicato ai sussidi alle imprese del settore sia uno dei più bassi fra i paesi OCSE, e venga completamente recuperato attraverso le tasse sulla pesca.

Le quote individuali di pesca, che inizialmente erano attribuite a titolo gratuito, aumentano gradualmente di valore.

Il Governo islandese ha introdotto nel 2015 due tasse che vengono combinate in un'unica tassa, che unisce la copertura dei costi di ricerca statali e una tassa sulle risorse naturali estratte, e che variano in base al profitto di ciascuna impresa. Nel 2016 i profitti derivanti dalla tassa sulla pesca sono ammontati allo 0,3% del PIL.

Il costo delle licenze di pesca in Islanda è piuttosto elevato e a volte costringe gli operatori del settore più piccoli a vendere la licenza alle compagnie più grandi.

La pesca, la lavorazione e la conservazione del pesce hanno diverse percentuali di tassazione (la seconda risulta più bassa). Ciò porta alla preoccupazione che le imprese ittiche verticalmente integrate possano compiere profit shifting per pagare minori tasse.

Per risolvere l'eventuale problema di transfer pricing, dal 2012 i profitti derivanti dalla lavorazione del pesce devono essere inclusi nella somma base per effettuare il calcolo della tassa. Il sistema di tassazione viene spesso riformato e innovato, perciò ogni anno possono verificarsi variazioni per il calcolo della tassa.



Aree di pesca chiuse nel 2019. Fonte: [ICES Fisheries Overviews - Icelandic Waters ecoregion, 2019](#).

Con alcune eccezioni, è obbligatorio per legge sbarcare tutte le catture. Per prevenire la pesca di pesci di piccolo taglio sono in atto varie misure come la regolamentazione delle dimensioni delle maglie e la chiusura di alcune zone di pesca.

Nel 2018 sono state chiuse 97 aree di pesca. La guardia costiera e l'MFRI supervisionano queste chiusure. Alcune aree di riproduzione vengono chiuse stagionalmente, mentre altre, come quella a sud-est dell'Islanda, sono chiuse per proteggere i coralli.

Una vasta area ad ovest dell'Islanda è chiusa per proteggere lontre e scorfani dalla pesca a strascico. La pesca eccessiva danneggia sia la popolazione delle lontre che quella degli uccelli marini, e purtroppo si assiste a un calo sempre crescente della loro presenza nell'Artico.

6. Prospettive e sostenibilità

L'Islanda si propone di attuare una pesca sostenibile ed ha adottato i principi internazionali in tema di sviluppo e utilizzo sostenibile delle risorse come elemento centrale per la propria politica di pesca.

Molte le misure adottate per garantire che la pesca sia sostenibile: limitazioni dei periodi di pesca, monitoraggio delle quote di cattura e implementazione delle raccomandazioni dell'MFRI. Tuttavia, metodi di cattura quali le reti a strascico e cattura con il palamito hanno comunque conseguenze negative sugli ecosistemi marini. Inoltre, si ritiene che l'uso di pescherecci più grandi - anche se in numero inferiore rispetto a quelli di minori dimensioni - provochi maggiori conseguenze sull'ambiente.

L'MFRI fornisce al Governo consulenza scientifica sull'uso sostenibile e la protezione dell'ambiente e dell'ecosistema. Le metodologie dell'MFRI sono varie e comprendono:

- Per le specie demersali, si basano sull'analisi dei dati di cattura dei pesci dell'anno. Inoltre, due volte all'anno l'MFRI conduce progetti di ricerca per valutare eventuali cambiamenti nella pesca delle specie demersali;
- Il controllo delle aree di pesca;
- Per le specie pelagiche, le riserve di pesce vengono stimulate con l'utilizzo di sonar;
- Complessivamente, si può affermare che l'Islanda realizzi una politica di pesca sostenibile di successo, garantendo il ristabilimento nelle riserve di alcune specie.

Per quanto riguarda gli impianti di lavorazione a terra, tecnologie sempre più avanzate vengono introdotte nel settore (ad esempio: macchinari che filettano il pesce utilizzando tecnologie a raggi-X, o tramite getti d'acqua ad alta pressione).

Il settore ha assistito a importanti cambiamenti negli ultimi anni, anche a causa della graduale scomparsa del capelin. Si ipotizza che l'innalzamento della temperatura del mare ne sia in parte responsabile. Gli sgombri, infatti, che sono pesci d'acqua più calda, sono arrivati nelle acque circostanti l'Islanda e stanno sostituendo il capelin. Siccome il capelin è la principale fonte di cibo per il merluzzo, la sua scomparsa riduce le catture della maggiore fonte di profitto dell'industria ittica islandese.

Il merluzzo, allo stesso tempo, si sta spostando verso nord. Un altro problema sembra essere la riduzione dell'apporto di acqua gelata proveniente dai ghiacciai in primavera, quando il merluzzo si riproduce. L'acqua glaciale non solo protegge le uova di pesce dai batteri, ma apporta importanti componenti nutritivi che stanno scomparendo.

Gli operatori del settore si sforzano anche di utilizzare pescherecci più ecosostenibili, sfruttando anche l'abbondante accesso all'energia geotermica (ad esempio, per mantenere le barche calde in porto, o per affumicare a caldo le teste di pesce che vengono esportate soprattutto in Nigeria e nel resto dell'Africa (dove sono considerate un piatto particolarmente prelibato). Nessuna parte del pesce viene infatti gettata: gli scarti diventano sia mangime per animali (anche per i salmoni di allevamento), o oggetti come portafogli e cinture di pelle, e addirittura collagene.





Teste di merluzzo essiccate: una produzione
lucrativa per l'azienda specializzata
HB Grandi di Akranes, ma (a detta degli
abitanti del villaggio) dall'odore pungente.
Foto: [Vilhelm Gunnarsson](#).

Il settore punta non solo alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi in ogni parte della produzione, ma anche all'innovazione tecnologica e all'esportazione delle best practice.

Secondo l'Iceland Ocean Cluster (IOC)¹⁰ – che aiuta a realizzare progetti innovativi per raggiungere il 100% di utilizzo del pesce - attualmente in Europa viene utilizzato solo il 50-60% di ogni pesce catturato, mentre il resto viene scartato. In Islanda, il tasso di utilizzo è già dell'80%. L'utilizzo dei sottoprodotti della pesca islandese crea un valore di mercato di circa 500 milioni di euro.

Diverse aziende e spin-off dell'OIC producono integratori di calcio provenienti dalle lische di pesce, mangimi per animali, pesce essiccato, olio con omega-3 e collagene

marino (che riduce sia l'invecchiamento della pelle che delle articolazioni). Anche le viscere, le lische e le vesciche natatorie sono utilizzate in misura crescente. Si sviluppano inoltre prodotti specializzati, come enzimi di pesce e chitina (dai gusci di gamberetti)¹¹.

L'Islanda fa parte sia del Blue Bioeconomy Cofund¹² assieme ad altri 14 Paesi costieri (tra i quali anche l'Italia) e finanziato dal Fondo per ricerca dell'UE, e promuove la bioeconomia blu al Consiglio Artico.

L'Islanda detiene la presidenza del Consiglio dal 2019 al 2020, e lo sviluppo sostenibile dell'Artico, dove le temperature stanno aumentando a velocità doppia rispetto alla media mondiale, a causa del riscaldamento globale, è stata una delle priorità della presidenza islandese.

¹⁰  IOC.

¹¹ www.government.is.

¹²  Blue Bioeconomy Cofund.

7. Gli operatori del settore

Imprese di pesca e trasformazione del pesce islandesi registrate presso Fisheries Iceland:

- Eskja: Marbakka, 735 Eskifjörður - www.eskja.is
- BRIM: Norðurgarður 1, 101 Reykjavík - www.brim.is
(Comprende anche HB Grand e Vopnafjörður)
- Ísfélag: Strandvegur 14, 900 Vestmannaeyjar
www.isfelag.is
- Loðnuvinnslan: Hafnargata 1, 750 Fáskrúðsfjörður
www.loðnuvinnslan.is
- Seyðisfjörður: Strandvegur 1 - 11, 710 Seyðisfjörður
www.svn.is
- Skinney-Pinganes: 780 Hornafjörður - www.sth.is
- Vinnslustöðin: Hafnargata 2, 900 Vestmannaeyjar
www.vsv.is

Altre imprese:

- G. Ingason Seafood: Hvaleyrarbraut 3, 222 Hafnafjörður
<http://gingason.is>
- Hviludrangar: Skemmuvegur 14, 200 Kopavogur
www.hviludrangar.com
- IceMar: Hafnargata 62, 230 Reykjanestades
<http://icemar.is>
- Reykofninn: Skemmuvegur 14, 200 Kopavogur
www.reykofninn.com

Broker:

- Garðar Svavarsson, per HB Grandi, BRIM e Vopnafjörður.
Tel: +354 858 1014. Email: gardarsv@hbgrandi.is
- Haraldur Gíslason, per Vinnslustöðin e Loðnuvinnslan.
Tel: +354 488 8022. Email: halli@vsv.is
- Hlynur Veigarsson, per Icefresh. Tel: +354 660 9032.
Email: hlynur@icefresh.is
- Jens Garðar Helgason, per Fiskimið. Tel: +354 899 4348.
Email: jens@fiskimid.is
- Jón Guðlaugsson, per Ísfélag e Vestmannaeyjar.
Tel: +354 892 3904. Email: jong@lysi.is





8. Conclusione

L'aspettativa è che il settore della pesca continui a trainare l'economia islandese per ancora molti anni, anche grazie al know-how e agli investimenti nell'innovazione e nella ricerca che il paese sta attuando, assieme all'attenzione verso uno sviluppo sostenibile e all'attenzione verso la salvaguardia ambientale.

Il settore dell'acquacoltura è in notevole sviluppo grazie a cospicui investimenti stranieri, e sembra avere grandi potenzialità.

Il dinamismo del Paese e il suo alto grado tecnologico e di digitalizzazione, combinati con le conoscenze dei settori più tradizionali e alla ripresa del turismo, dovrebbero aiutare l'economia islandese a riprendersi dalla pandemia.

DISCLAIMER: Questa guida è un'introduzione di natura puramente informativa. Non possiamo garantire che i contenuti siano completi, in quanto si tratta di un primo orientamento atto a presentare i meccanismi principali del mercato ittico islandese. Decliniamo pertanto ogni responsabilità per qualsiasi circostanza o azione che possa derivare dalle informazioni in questo testo.