

Anguille

Les statistiques italiennes sur les pêches indiquent des prises annuelles de 1 600 à 1 800 tonnes métriques d'anguilles européennes (Anguilla anguilla) provenant des eaux côtières et de la Méditerranée. Outre ces prises, quelque 3 000 tonnes métriques d'anguilles sont produites par des entreprises d'aquiculture. Ces dernières années, les importations d'anguilles se sont maintenues aux environs de 2 500-2 800 tonnes métriques, dont la majeure partie a été importée fraîche réfrigérée. Les exportations, constituées principalement de produits fumés et en boîte, atteignaient environ 1 000 tonnes métriques.

Les prises d'anguilles se maintiennent à un niveau relativement stable tout au long de l'année, mais, à l'instar des importations, les ventes connaissent une hausse importante dans la période d'octobre à décembre, soit juste avant la saison de Noël, alors que la consommation d'anguilles atteint un maximum. La demande pour l'anguille fraîche est plutôt faible, et presque toutes les anguilles importées et produites au pays sont transformées dans les fumoirs et les conserveries. En ce qui concerne la taille, les conserveries préfèrent en général les grosses anguilles (80 cm et plus), alors que les fumoirs recherchent les anguilles plus petites. Les principaux fournisseurs sont les pays de la Méditerranée comme la France, la Grèce, la Turquie et la Tunisie. Toutefois l'Italie importe également des Pays-Bas, de la Belgique, du Danemark, des États-Unis et même d'aussi loin que la Nouvelle-Zélande.

En raison de la préférence marquée des Italiens pour l'anguille vivante, les exportateurs canadiens ont connu, par le passé, des difficultés à expédier ce produit par avion, sans escale, en Italie. Ce facteur est très important pour réduire la mortalité au minimum pendant le transport, surtout pendant la saison d'été. Il importe de signaler que les règlements italiens en matière de santé exigent que les produits de la pêche congelés soient vidés. De plus, outre le certificat de salubrité habituel, les anguilles doivent être livrées accompagnées d'un certificat de teneur en mercure confirmant que les anguilles ne contiennent pas plus de 0,7 ppm de mercure. Les droits de douanes applicables aux anguilles fraîches et congelées sont de 3 p. 100, mais un contingent en franchise de droits est établi chaque année pour les importations d'anguilles fraîches et congelées destinées aux conserveries et aux fumoirs.

Homard

Il existe en Italie un petit marché potentiellement intéressant pour le homard vivant. En 1988, les importations totales de homard atteignaient 529 tonnes métriques (plus du double de l'année précédente), dont 79 tonnes provenaient des pays de la CEE, 317 tonnes des États-Unis et 131 tonnes du Canada. Il est à noter que la majeure partie des homards importés de la CEE et des États-Unis provient, à l'origine, du Canada. En raison des problèmes de mortalité durant le transport, de nombreuses entreprises hésitent à se lancer sur ce marché. Cependant, si les entreprises élaborent un programme de livraison fiable et disposent des ressources techniques nécessaires, pendant le transport et aux points de départ et d'arrivée, ces problèmes peuvent être résolus de manière satisfaisante. Les droits de douanes applicables au homard