

L'ANGUILLE

Les statistiques italiennes sur les pêcheries indiquent que la récolte annuelle d'anguilles européennes, dans les eaux intérieures et dans la Méditerranée, varie entre 1 600 et 1 800 tonnes. S'y ajoutent quelques 3 000 tonnes produites chaque année dans les établissements d'aquiculture. Les importations sont restées assez stables depuis quelques années, se chiffrant entre 2 400 et 2 800 tonnes, dont la plupart arrivent au pays sous la forme de poissons frais réfrigérés. L'Italie exporte environ 1 000 tonnes d'anguilles, le plus souvent en conserves ou fumées. La récolte est assez bien répartie dans l'année mais, tout comme les importations, les ventes atteignent un sommet entre octobre et décembre, immédiatement avant la période de haute consommation qui coïncide avec la fête de Noël. La consommation à l'état frais est rare; la production locale et les approvisionnements en provenance de l'étranger sont transformés en quasi-totalité par des établissements de fumage et des conserveries locales. Ces dernières, au contraire des premiers, préfèrent les anguilles de grande taille (80 cm ou plus).

Les principaux fournisseurs de l'Italie sont les pays méditerranéens tels la France, la Grèce, la Turquie et la Tunisie, mais elle s'approvisionne aussi aux Pays-Bas, en Belgique, au Danemark, aux États-Unis et même en Nouvelle-Zélande.

Le consommateur italien préférant de beaucoup l'anguille vivante, les exportateurs canadiens ont jusqu'ici été en butte à des problèmes techniques liés à l'expédition sans escale vers l'Italie; ces difficultés, non encore résolues, culminent en été, alors qu'il faut restreindre la mortalité pendant le transport.

Les autorités sanitaires italiennes exigent que les poissons congelés soient éviscérés. Dans le cas des anguilles, il faut ajouter, au certificat sanitaire du ministère des Pêches, un document attestant d'une teneur en mercure maximale de 0,7 ppm.

Bien que la CE ait décrété un droit sur les importations d'anguilles, elle crée chaque année un contingent pour les produits frais ou congelés destinés à l'industrie du fumage et aux conserveries.