



CASESTUDIE

**SEJ
I EU**



PRISSTRUKTUR I FORSYNINGSKÆDEN

FOKUS PÅ FRANKRIG, DANMARK
OG TYSKLAND

E U M O F A

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

MARTS 2026

WWW.EUMOFA.EU

Maritime
anliggender og
fiskeri

Manuskript afsluttet i november 2025.

Europa-Kommissionen er ikke ansvarlig for eventuelle konsekvenser, der måtte opstå som følge af genanvendelse af denne publikation.

Luxembourg: Den Europæiske Unions Publikationskontor, 2026



© Den Europæiske Union, 2026.

Genanvendelsespolitikken for Europa-Kommissionens dokumenter gennemføres på grundlag af Kommissionens afgørelse 2011/833/EU af 12. december 2011 om genanvendelse af Kommissionens dokumenter (EUT L 330 af 14.12.2011, s. 39).

Medmindre andet er angivet, er genanvendelse af dette dokument tilladt under en Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)-licens (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Dette betyder, at genanvendelse er tilladt, forudsat at der gives korrekt kreditering, og at eventuelle ændringer angives.

Ved anvendelse eller reproduktion af elementer, som ikke ejes af Den Europæiske Union, kan det være nødvendigt at indhente tilladelse direkte fra de respektive rettighedshavere. Den Europæiske Union ejer ikke ophavsretten til følgende element:

Forsidefoto: ©shutterstock 182105774

PDF ISBN 978-92-68-38043-7 doi: 10.2771/0888086 KL-01-26-017-DA-N

FOR YDERLIGERE OPLYSNINGER OG KOMMENTARER:

Generaldirektoratet for Maritime anliggender og fiskeri

B-1049 Bruxelles

E-mail: contact-us@eumofa.eu.

Indholdsfortegnelse

RESUMÉ.....	1
LISTE OVER FORKORTELSER	3
1. OMFANG OG INDHOLD.....	4
1.1 Casestudiets omfang.....	4
1.2 Dokumentets indhold.....	4
2. BESKRIVELSE AF PRODUKTET OG MARKEDERNE	5
2.1 Biologiske og kommercielle karakteristika	5
2.2 Verdensproduktion	7
2.3 EU-produktion	7
3. DET FRANSKE MARKED	13
3.1 Struktur i forsyningskæden	13
3.2 Karakteristik af det franske marked og forbrug	20
3.3 Pristransmission i forsyningskæden	23
4. DET DANSKE MARKED	33
4.1 Struktur i forsyningskæden	33
4.2 Karakteristik af det danske marked og forbrug.....	39
4.3 Pristransmission i forsyningskæden	40
5. DET TYSKE MARKED.....	44
5.1 Struktur i forsyningskæden	44
5.2 Karakteristik af det tyske marked og forbrug	49
5.3 Pristransmission i forsyningskæden	52
6. KONKLUSIONER.....	57
7. INTERVIEWEDE INTERESSETER.....	59

Resumé

De globale fangster af sej (*Pollachius virens*) nåede 341.457 tons i 2023¹. Fangsterne af sej er geografisk koncentreret (98 %) i det nordøstlige Atlanterhav. Det førende producentland er Norge, som står for 68 % af de globale fangster med 231.477 tons. I 2023 stod EU for 6 % af de globale fangster. Blandt andre ikke-EU-lande stod Island, Færøerne og Rusland for henholdsvis 12 %, 5 % og 4 % af de globale fangster. I 2024 var de største producenter i EU Frankrig (56 % af EU's samlede fangster), Tyskland (24 %) og Danmark (13 %). Hanstholm Havn i Danmark er det sted i EU, hvor størstedelen af fangsterne landes. Det skal bemærkes, at en betydelig andel af fangsterne fra EU-flåden også landes uden for EU, hovedsageligt i Norge og Skotland. Danmark og Holland er vigtige lande for filetering af sej. En del af EU's udbud stammer også fra fisk (fra EU eller anden europæisk oprindelse), som er dobbeltfrosset og fileteret i Litauen og Kina.

Ifølge de estimerede tilsyneladende forbrugstal er de vigtigste forbrugerlande for sej i EU Frankrig (46%), Polen (29%), Tyskland (23%), Spanien (12%) og Sverige (9%). Sej sælges hovedsageligt til slutforbrugeren gennem detailhandlen og store cateringvirksomheder. Den er især populær i store cateringvirksomheder som alternativ til Alaskasej, torsk og kuller. Den findes i mindre omfang i andre HORECA-kanaler, såsom fish-and-chips-butikker eller restauranter i Tyskland og Danmark. I detailhandlen sælges sej som fersk eller frosen filet eller loins. Den værdsættes af forbrugerne som en fisk, der er nem at tilberede og har få ben. Forsyningskæden er hovedsageligt opdelt mellem frosne produkter, der primært sælges til store cateringvirksomheder, og ferske produkter, der sælges i dele af HORECA-sektoren og detailhandlen. Ud over distributionskanalerne er markedet for sej ikke stærkt segmenteret. Loin-udskæringen skiller sig ud som det mest eksklusive produkt af sej. Marine Stewardship Council (MSC)-certificeringen adskiller nogle fiskerier efter sej, men det nylige tab af MSC-mærket for flere EU-fiskerier (Frankrig², Tyskland³) anses for at have ringe konsekvenser for forbruget, begrænset til en del af HORECA-kanalen, som vil om dirigere til certificerede fiskerier, f.eks. i Barentshavet⁴.

Denne undersøgelse fokuserer på to af de vigtigste forbrugsmarkeder for sej, Frankrig og Tyskland, som også er blandt de vigtigste producentlande, samt på Danmark, som er det EU-land, hvor størstedelen af fangsterne fra EU-flåder landes og passerer igennem.

I 2024 var Frankrig det største forbrugsmarked for sej i EU med et tilsyneladende forbrug på 47.234 ton levende vægt (LWE). Det var også det største producentland med fangster på 10.731 ton. Fangstvolumenen er faldet med 32 % mellem 2015 og 2024 og med 14 % mellem 2023 og 2024. Franske fangster blev historisk fortrinsvis landet i Skotland på grund af de skotske havnes nærhed til fiskeriområderne. Efter Brexit er størstedelen af fangsterne i stedet landet i Danmark samt i Norge og Island i mindre omfang. Det franske tilsyneladende forbrug er steget med 11 % over det seneste årti. Den vigtigste forbrugskanal er institutions- og store cateringvirksomheder, hvor sej er et billigere alternativ til torsk, men af højere kvalitet end mørksej. Det franske marked er tydeligt segmenteret mellem fersk fileteret sej og frosne fileter, hvor sidstnævnte for langt størstedelens vedkommende importeres. Import udgør 80 % af det nationale tilsyneladende forbrug i tons LWE, hvoraf størstedelen importeres som fileter fra forarbejdningslande som Danmark eller Storbritannien eller fra handelslande som Holland. En del af den anvendte sej er fanget og landet af franske fartøjer i disse lande. Kun 7.491 ton LWE sej blev eksporteret fra Frankrig i 2024, hovedsageligt som ferske hel fisk, der sandsynligvis blev landet i udenlandske havne.

I 2024 var Tyskland det tredjestørste marked for sej i EU med et tilsyneladende forbrug på 23.593 tons LWE. Det var også den næststørste producent med fangster på 4.554 tons. Fangstmængden, som hovedsageligt påvirkes af TAC'er (samlede tilladte fangster) og bestandens tilgængelighed, er faldet

¹ Seneste år, hvor der foreligger globale data

² [Vurderinger af Euronor og Compagnie des Pêches de St Malo sejfiskeri - MSC Fiskeri.](#)

³ [Se Tysklands trawl efter sej i Nordsøen - MSC Fiskeri.](#)

⁴ [Vurderinger af torsk, kuller og sej i Barentshavet - MSC Fiskeri.](#)

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

med 46 % mellem 2015 og 2024. I 2024 udgjorde import størstedelen af den tyske forsyning af sej, primært fra Danmark, Litauen og Island. Eksporten omfattede mindre mængder og lavere værdi. Både import og eksport er faldet i løbet af det seneste årti med henholdsvis 24 % og 59 %. Det tilsyneladende forbrug er steget med 8 % over de seneste 10 år, dog i et lidt langsommere tempo end i det foregående årti (+15 %). Ifølge interessenter står HORECA-sektoren for mere end halvdelen af de mængder, der forbruges i Tyskland, hovedsageligt i store cateringvirksomheder og i mindre grad i streetfood-udsalg, enten bagt eller i fiskesandwich. En stor andel af volumen sælges også i detailhandlen. I detailhandlen sælges sej primært som fersk eller frossen filet og i mindre grad som loins. Det tyske marked adskiller sig ved en stærkere forbrugerpræference for sej frem for torsk, især som bagt fisk. Sej anvendes i vid udstrækning som alternativ til Alaskasej i store cateringvirksomheder. Den forekommer fortsat sjældent på restauranter, hvor torsk generelt foretrækkes. Selvom de nominelle førstehåndspriser er steget i løbet af det seneste årti, er de reale priser forblevet relativt stabile.

I 2024 var Danmark det 16. største forbrugsmarked for sej i EU med 559 tons LWE, samtidig med at landet er det vigtigste transitland. Danmark er det vigtigste landingsland for sej i EU og det tredjestørste land målt på fangster med 2.515 tons. Den samlede import og eksport af sej har været stabil i volumen i de seneste fem år, men har oplevet betydelige stigninger i værdi. Denne import består af udenlandske landinger i danske havne, mens eksporten består af sej, der landes og enten transporteres direkte med lastbil til de vigtigste EU-markeder eller forarbejdes på danske fabrikker, før den eksporteres til EU-markeder. Det begrænsede tilsyneladende forbrug på det danske marked er faldet med 89 % i løbet af det seneste årti, hovedsageligt som følge af et fald i produktionen, som næsten er halveret i samme periode. Sej kan findes som fersk filet i supermarkeder eller i restauranter, i kantiner og store cateringvirksomheder, men størrelsen på det danske marked er marginal sammenlignet med de vigtigste EU-markeder. Det lokale marked anslås til 1-2 % af den samlede danske forsyning.

Liste over forkortelser

KN	Kombineret nomenklatur
EU	Den Europæiske Union (EU-27)
FAO	FN's Fødevare- og Landbrugsorganisation
HORECA	Hoteller, restauranter og caféer/store cateringvirksomheder
IQF	Individuelt hurtigfrosset
LWE	Levende vægt-ækvivalent
MCRS	Den bevaringsmæssige mindstereferencestørrelse
MS	Medlemsstater
n.c	Ikke oplyst
PO	Producentorganisation
POK	Sej (<i>Pollachius virens</i>), også kaldet mørksej
STECF	Den Videnskabelige, Tekniske og Økonomiske Komité for Fiskeri
TAC	Samlede tilladte fangstmængder
Moms	Merværdiafgift

1. OMFANG OG INDHOLD

1.1 Casestudiets omfang

Nøgleelementer i analysen af prisstrukturen for sej og værdifordelingen i forsyningskæderne er:

Produkt	Oprindelse	Karakteristika	Markeds- og prisdrivere	Fokusmedlemss tater
Sej	Fiskeri	Produktet findes fileteret både som fersk og frosset. Størstedelen af forbruget sker i store cateringvirksomheder og i detailhandlen i mindre omfang.	Konkurrence med andre hvide fisk (torsk, Alaskasej) Påvirkes af TAC'er og kvoter	Frankrig Danmark Tyskland

EUMOFA stiller også andre relevante publikationer til rådighed om emnerne i denne undersøgelse:

- Analyse af prisstruktur
 - Sejfilet i Frankrig (2018): [Sejfilet, fersk, Frankrig \(eumofa.eu\)](https://eumofa.eu/sejfilet-fersk-frankrig)
- Månedlige højdepunkter
 - Case study - Saithe fresh fillet in France (2019) i [Monthly Highlight Nr. 1/2019](https://eumofa.eu/monthly-highlight-nr-1-2019) (s. 31-37)
- Landeprofiler
 - Frankrig - <https://eumofa.eu/en/france>
 - Danmark - <https://eumofa.eu/en/denmark>
 - Tyskland - <https://eumofa.eu/en/germany>

1.2 Dokumentets indhold

I henhold til den metode, der er udviklet inden for EUMOFA og er tilgængelig på dets hjemmeside (<http://www.eumofa.eu/price-structure>), omfatter dette dokument:

- En beskrivelse af produktet;
- En analyse af produktions- og markedstendenser på EU-niveau;
- En analyse af prisstrukturen langs forsyningskæden i Frankrig, Danmark og Tyskland.

2. BESKRIVELSE AF PRODUKTET OG MARKEDERNE

2.1 Biologiske og kommercielle karakteristika

Denne undersøgelse fokuserer på to af de vigtigste forbrugsmarkeder for sej, Frankrig og Tyskland, som også er blandt de vigtigste producentlande, samt på Danmark, som er det EU-land, hvor størstedelen af fangsterne fra EU-flåder landes og passerer igennem.

Casestudieprodukt

Familie: Gadidae

Navn: Sej (*Pollachius virens*).

FAO 3-bogstavskode: POK

Præsentationsformer: Fersk hel eller som fileter, steaks, loins og portionsstykker; frossen hel (hovedet afskåret og rensset), udskæringer (IQF⁵), blokke; tørret (til det afrikanske marked); konserveret⁶.

De vigtigste kategorier er fileter og loins: loins er en del af fileten; fordelingen er, at stykkets tykkelse er ensartet, og at det kan skæres i flere stykker, samt at de er uden ben.

Der findes to processer for frosne sejfileter: enkeltfrysning og dobbeltfrysning. Ved enkeltfrysning fryses fileten fra et tidligt stadie og frem til slutforbrugeren, mens dobbeltfrysning består i at eksportere frossen sej, med hovedet afskåret og rensset, til østeuropæiske lande, hvor fisken delvist optøs, fileteres og pakkes, før den fryses igen og sendes videre til slutforbrugeren.

Kommercielle størrelser:

Arten kan nå en samlet længde på næsten 130 cm, men den almindelige størrelse er mellem 30 og 110 cm.

Den bevaringsmæssige mindstereferencestørrelse (MCRS) for sej er 35 cm i alle fiskeriområder, undtagen i Skagerrak og Kattegat, hvor MCRS er fastsat til 30 cm⁷.

På markedet sælges sej mindst i henhold til følgende størrelseskategorier fastsat i EU's handelsstandarder⁸. Markedet for sej er segmenteret efter størrelser baseret på fiskens vægt som følger:

- Størrelse 4: 0,3-1,5 kg,
- Størrelse 3: 1,5-3 kg,
- Størrelse 2: 3-5 kg,
- Størrelse 1: over 5 kg.

De vigtigste kommercielle kategorier er:

- Fersk hel fisk: 5 kg og derover, 3-5 kg, 1,5-3 kg, 0,3-1,5 kg;
- Ferske fileter eller loins: 600 g og derover, 400-600 g, 200-400 g.

⁵ Individuelt hurtigfrosset.

⁶ http://pdm-seafoodmag.com/guide/poissons/details/product/Lieu_noir.html

⁷ https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/species/pollachius-virens_en#ecl-accordion-header-conserv-meas

⁸ Kommissionens gennemførelsesforordning (EF) nr. 2406/96 af 26. november 1996 om fælles handelsnormer for visse fiskerivarer: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A31996R2406>

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Relaterede koder i produktnomenklaturen (COMEXT/EUROSTAT)

Fra 2023 og frem skelner den Kombinerede Nomenklatur⁹ (KN) mellem præsenteringsform og konserveringstilstand for sej:

- Fersk eller nedkølet (hel):
 - KN-kode 03025300 – Fersk eller nedkølet sej "*Pollachius virens*"
- Frossen (hel):
 - KN-kode 03036500 – Frossen sej "*Pollachius virens*"
- Fersk eller nedkølet filet:
 - KN-kode 03044430 – Ferske eller nedkølede fileter af sej "*Pollachius virens*"
- Frossen filet:
 - KN-kode 03047300 – Frosne fileter af sej "*Pollachius virens*"
- Frosne, andre udskæringer:
 - KN-kode 03049540 – Frosset kød, også hakket, af sej "*Pollachius virens*" (ekskl. fileter og surimi)
- Tilberedt/konserveret, andre udskæringer:
 - KN-kode 16041993 – Sej "*Pollachius virens*", tilberedt eller konserveret, hel eller i stykker (ekskl. finthakket og fileter samt rå produkter kun overtrukket med dej eller rasp, uanset om de er forstegte i olie, frosne)

Biologiske parametre

Sejen er en stimelevende pelagisk fisk, som findes både i kystnære og åbne havområder ned til over 200 meters dybde. Den tilhører samme familie som torsk og kuller, men adskiller sig fra andre arter i *Gadus*-slægten ved sin mørke farve. Selvom den findes fra Ishavet til Middelhavet, betragtes den generelt som en nordlig fisk. Den kommer normalt ind i kystnære farvande om foråret og vender tilbage til dybere vand om vinteren¹⁰. Den vokser hurtigt og kan nå en samlet længde på næsten 130 cm, men den almindelige størrelse er fra 30 til 110 cm. Den maksimale alder er 25 år. De mindre fisk i kystnære farvande lever af små krebsdyr og små fisk, mens den større sej mest lever af fiskearter (som f.eks. sperling, brisling og blåhvilling)¹¹.

Tabel 1: Biologiske parametre for sej

Parameter	Sej (<i>Pollachius virens</i>)
Temperatur	4 °C - 11 °C
Habitat	Ungfisk har en tendens til at opholde sig tæt på kysten, før de vandrer ud på dybere vand (50-200 m).
Kost i naturen	De voksne lever af fisk. Mindre fisk og ungfisk lever af krebsdyr.
Udbredelse i naturen	Det østlige Atlanterhav Det vestlige Atlanterhav Det nordlige Atlanterhav

Kilde: Fiskebase

⁹ KN er et værktøj til klassificering af varer, som er etableret for samtidig at opfylde kravene i både EU's fælles toldtarif og statistikken over EU's udenrigshandel. Den grundlæggende retsakt er Kommissionens gennemførelsesforordning (EØF) nr. 2658/87; en opdateret version af bilag I offentliggøres hvert år (seneste version: Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2024/1652).

¹⁰ <https://www.fishbase.se/summary/Pollachius-virens>

¹¹ <https://www.fao.org/fishery/en/species/3016/en>

2.2 Verdensproduktion

I 2023 udgjorde de globale sejfangster 341.457 tons, hvilket svarer til en stigning på 18 % i forhold til 2014. Sej fanges i det nordøstlige Atlanterhav (98 % af den fangede mængde i 2023) og i mindre grad i det nordvestlige Atlanterhav (2 %). Norge stod for størstedelen af verdens sejfangster i 2023 med 68 % af de globale fangster, efterfulgt af Island (12 %), Færøerne (5 %), Rusland (4 %) og Storbritannien (3 %). EU's medlemsstater stod for 6 % af de samlede fangster.

Tabel 2: Verdens fangster af sej (i tons LWE) 2014-2023

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Evol 2014/23
Norge	153.836	151.508	154.136	178.655	202.670	194.980	191.464	192.182	212.030	231.477	+50 %
Island	46.051	48.360	49.787	49.389	66.486	64.819	50.838	59.901	62.187	42.270	-8 %
EU-27	28.877	31.983	28.126	32.602	36.365	30.177	26.096	22.100	20.301	20.947	-27 %
Færøerne	26.513	28.282	31.681	33.411	26.139	23.340	24.735	18.991	17.051	15.729	-41 %
Rusland	12.405	13.182	15.203	14.553	14.171	13.992	14.082	13.836	13.617	12.917	+4 %
Storbritannien	12.705	13.037	12.354	12.088	16.054	15.246	12.224	10.094	9.616	10.404	-18 %
Andre	8.177	7.548	6.885	7.037	7.266	6.624	7.187	6.972	6.712	7.713	-6 %
I alt	288.564	293.900	298.172	327.734	369.150	349.178	326.625	324.076	341.514	341.457	+18 %

Kilde: FAO

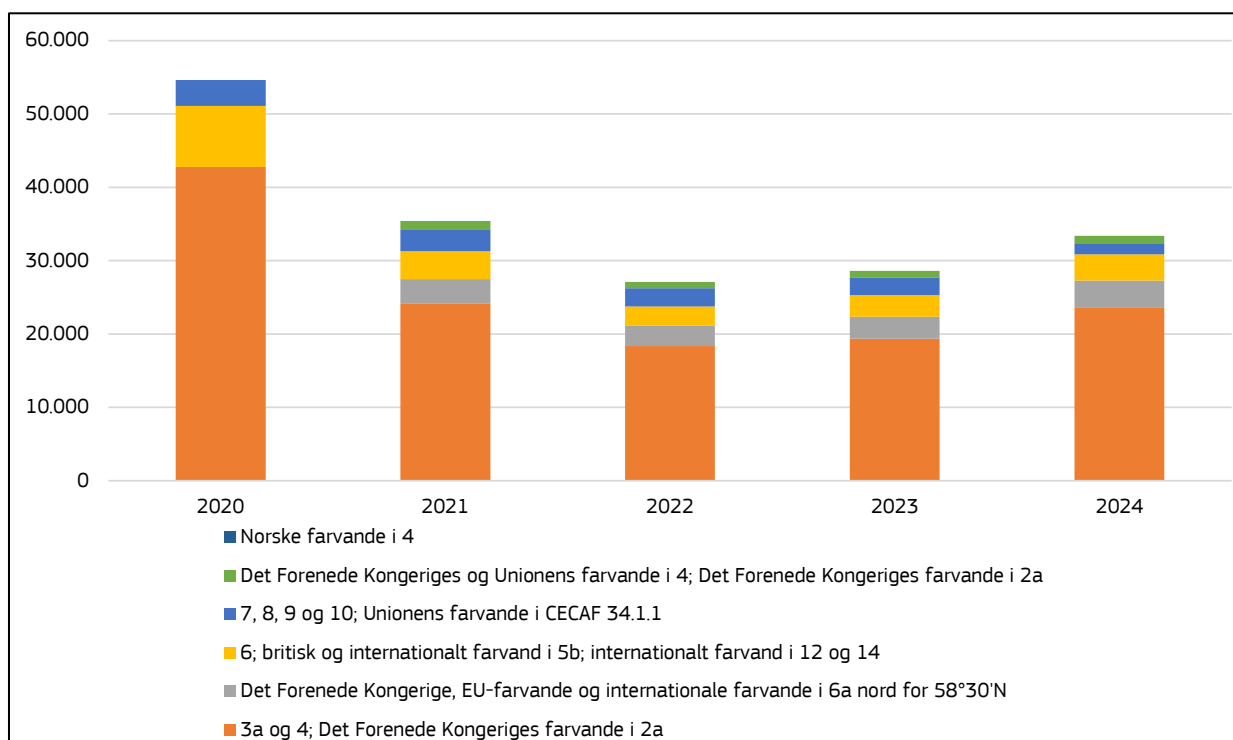
2.3 EU-produktion

2.3.1 Udviklingen i sejproduktionen

For EU-flåden forvaltes sej gennem TAC'er og kvoter og vedrører seks hovedbestande. De primære fiskeriområder er Nordsøen, de britiske farvande i Norskehavet samt Kattegat og Skagerrak, som tegner sig for 71 % af EU's sejkvoter for 2024. I perioden 2020-2024 faldt de samlede EU-kvoter for sej med 39 %.

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Figur 1: EU-kvoter for sej fordelt på hovedbestande (2020-2024, i tons)*



Kilde: egen udarbejdelse baseret på EU's TAC'er, kvoteforordning (DG MARE) og Eurostat-data om fangster.

I 2024 var EU's TAC for sej på 33.862 tons, hvilket er en stigning på 10 % siden 2015. De danske kvoter faldt med 29 %, de tyske faldt med 11 %, mens de franske steg med 32 % og nåede op på 20.958 tons i 2024.

I 2024 udgjorde EU's sejfangster i alt 19.140 tons. Frankrig og Tyskland var de førende producenter og bidrog med henholdsvis 56 % og 24 % af EU's produktion. Andre vigtige medlemsstater var Danmark og Sverige, som bidrog med henholdsvis 13 % og 6 % af EU's produktion.

Mellem 2015 og 2024 faldt EU's sejfangster med 40 %, drevet af reducerede fangster i næsten alle større producentlande. I løbet af årtiet faldt fangsterne mest i Tyskland (-46 %) og Danmark (-44 %), mens de franske fangster oplevede et fald på 32 %.

Tabel 3: Sejfangster i EU-27 (i tons LWE) 2015-2024 .

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2015/24
Frankrig	15.788	14.042	15.117	17.250	14.242	11.353	11.237	11.557	12.551	10.731	-32 %
Tyskland	8.416	7.266	8.815	9.621	8.466	8.421	5.074	4.781	4.576	4.554	-46 %
Danmark	4.512	4.094	5.706	7.024	5.337	3.868	2.963	2.297	2.266	2.515	-44 %
Sverige	1.156	1.200	1.187	1.318	1.415	1.194	1.001	1.094	1.085	1.191	+3 %
Holland	83	125	195	368	182	190	151	98	172	145	+75 %
Andre	1.979	1.563	1.502	542	422	185	78	153	31	4	-100 %
EU-27	31.934	28.290	32.522	36.123	30.064	25.212	20.503	19.979	20.681	19.140	-40 %

Kilde: Eurostat

2.3.2 Import - Eksport

Import fra lande uden for EU

I 2024 udgjorde importen af sej fra tredjelande 92.142 tons (nettovægt) til en samlet værdi på 288 millioner euro. Importen består hovedsageligt af frossen sej (66 % af importværdien i 2024) og fersk sej (33 %).

I 2024 var de største eksportører til EU Norge (41 % af EU's importværdi), Island (29 %) og Færøerne (14 %). Samme år var de største importlande Holland (28 % af importværdien), Sverige (21 %) og Danmark (19 %). Ifølge de interviewede består næsten al dansk import fra tredjelande af tredjelandes landinger i danske havne. Denne import/landing kan være fersk sej eller frosset om bord.

Frosne sej importeres som filet for 50 % af de frosne mængder og hel for 47 % af mængderne, hovedsageligt fra Norge (51 % af de frosne mængder), Island (21 %), Færøerne (14 %) og Kina (11 %).

Tilberedt/konserveret sej kommer fra Storbritannien for 85 % af mængderne og Norge for de resterende 15 %.

Mellem 2020 og 2024 steg de importerede mængder med 21 %, mens priserne steg med 36 % og nåede op på 3,13 EUR/kg i 2024.

Tabel 4: Import af sej fra lande uden for EU (2024, nominel værdi)

	Nominel værdi (1.000 EUR)	Volumen (tons produktvægt)	Nominel pris (EUR/kg)	Udviklingsværdi 2023/24
Fersk eller afkølet	95.640	34.146	2.80	+1 %
Frosset	191.986	57.862	3.32	-8 %
Tilberedt/konserveret	826	134	6.18	+96 %
I alt	288.453	92.142	3.13	-5 %

Kilde: EUMOFA-udarbejdelse af EUROSTAT-COMEXT-data

Eksport til lande uden for EU

I 2024 udgjorde eksporten af sej fra EU til tredjelande 8.634 tons til en samlet værdi af 20,9 millioner euro. Sej eksporteres frosset, fersk og tilberedt/konserveret og udgør henholdsvis 84 %, 10 % og 6 % af eksportværdien.

Kina var det vigtigste marked for EU's eksport af sej og stod for 62 % af eksportværdien i 2024, efterfulgt af Norge (15 %) og Nigeria (11 %). Holland, som er et vigtigt internationalt knudepunkt for varer, var den førende eksportør med 59 % af eksportværdien.

Fileteret sej, enten fersk eller frosset, eksporteres hovedsageligt af Spanien (25 % af de eksporterede fileterede mængder), Litauen (21 %) og Sverige (13 %).

Ifølge de interviewede interessenter bliver store mængder sej sendt til Kina for at blive forarbejdet, før de importeres tilbage til Europa. Det forklarer Kinas betydning som den fjerdestørste importør af sej i EU, målt i værdi. På samme måde skyldes Hollands betydning som hovedeksportør landets rolle som logistik- og forarbejdningsknudepunkt (med store fileteringsanlæg i Urk, en kystby i det centrale nordlige Holland). Eksporten til Norge består sandsynligvis af landinger foretaget af EU-flåder (især den danske flåde), som derefter transporteres med lastbil til EU-auktioner.

Mellem 2020 og 2024 er eksportmængden steget med 27 %, mens priserne er steget med 23 %. Som følge heraf steg den samlede eksportværdi med 57 % i samme periode.

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Tabel 5: Eksport af sej til lande uden for EU (2024, nominel værdi)

	Nominel værdi (1.000 EUR)	Volumen (tons produktvægt)	Nominel pris (EUR/kg)	Udviklingsværdi 2023/24
Fersk eller afkølet	2.045	754	2.71	-2 %
Frosset	17.533	7.630	2.30	-14 %
Tilberedt/konservet	1.344	250	5.38	-19 %
I alt	20.922	8.634	2.42	-13 %

Kilde: EUMOFA-udarbejdelse af EUROSTAT-COMEXT-data

Eksport inden for EU

Udvekslingen inden for EU vedrører hovedsageligt frossen sej, som udgjorde 47.674 tons og 56 % af EU-udvekslingen i værdi, og fersk sej, som udgjorde 41.680 tons og 42 % af EU-handlen i værdi i 2024. Handlen inden for EU steg med 24 % i volumen mellem 2020 og 2024, mens priserne steg med 35 %. Som følge heraf steg den samlede værdi af EU's handel med 67 % i løbet af perioden.

Tabel 6: Eksport af sej inden for EU (2024, nominel værdi)

	Nominel værdi (1.000 EUR)	Volumen (tons produktvægt)	Nominel pris (EUR/kg)	Udviklingsværdi 2023/24
Frosne	191.415	47.647	4.02	+1 %
Fersk eller afkølet	144.143	41.680	3.46	-12 %
Tilberedt/konservet	5.274	861	6,12	+23 %
I alt	340.832	90.189	3,78	-6 %

Kilde: EUMOFA-udarbejdelse af EUROSTAT-COMEXT-data

I 2024 var Danmark den største eksportør til de andre EU-medlemsstater og stod for 33 % af eksportværdien inden for EU. Holland og Sverige fulgte efter og bidrog tilsammen med 41 % af værdien af eksporten inden for EU. Mens Danmark hovedsageligt eksporterede fersk sej (80 % af eksportværdien inden for EU), eksporterede Holland og Sverige hovedsageligt frossen sej (henholdsvis 75 % og 69 % af deres eksportværdi inden for EU i 2024). Danmark er det vigtigste landingssted for sej i EU og derfor også den største eksportør af sej til andre EU-markeder. Ifølge interessenterne er Sverige også mest et transitland, især for den norske produktion. På samme måde som med eksporten til lande uden for EU skyldes Hollands betydning landets rolle som logistik- og forarbejdningsknudepunkt for handel med lande uden for EU.

De vigtigste destinationer for handel inden for EU var Frankrig, som stod for 30 % af værdien af eksporten inden for EU, efterfulgt af Tyskland (17 %), Polen (13 %) og Danmark (9 %). Mens nogle lande primært importerede fersk sej, som Frankrig (61 % af importen fra EU) og Danmark (59 %), importerede andre primært frossen sej, som Polen (74 % af importen) og Tyskland (51 %).

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

**Tabel 7: Nominel værdi af eksporten af sej inden for EU til de vigtigste
bestemmelsesmedlemsstater (1.000 EUR, 2024)**

Destination	Fersk eller afkølet	Frosne	Tilberedt/konservere t	I alt	% værdi 2024
Frankrig	61.753	38.916	45	100.715	30 %
Tyskland	27.772	30.137	1.402	59.311	17 %
Polen	11.509	32.694	8	44.211	13 %
Danmark	18.928	13.288	113	32.329	9 %
Spanien	1.316	18.484	232	20.032	6 %
Litauen	258	14.148	0	14.406	4 %
Holland	7.401	6.330	197	13.927	4 %
Belgien	4.630	5.195	260	10.085	3 %
Italien	3.304	4.408	1.319	9.031	3 %
Sverige	3.705	4.128	1	7.835	2 %
Andre	3.568	23.688	1.694	28.950	9 %
I alt	144.143	191.415	5.274	340.832	100 %

Kilde: EUMOFA-udarbejdelse af EUROSTAT-COMEXT-data

2.3.3 Tilsyneladende forbrug pr. medlemsstat

I 2024¹² blev det samlede udbud af sej i EU (produktion + import fra lande uden for EU) anslået til 111.137 tons LWE, hvoraf 17 % stammede fra EU-fangster og 83 % fra import fra lande uden for EU. Det tilsyneladende forbrug på EU-plan (produktion + import til lande uden for EU - eksport til lande uden for EU) blev anslået til 102.503 tons LWE, mens 8 % af den samlede forsyning blev eksporteret til lande uden for EU.

I 2024 var de vigtigste medlemsstater med hensyn til tilsyneladende forbrug Frankrig (47.234 tons LWE, 46 % af det samlede EU-forbrug), Polen (29.817 tons LWE, 29 %) og Tyskland (23.593 tons LWE, 23 %). Danmark var den næststørste importør og den største eksportør af sejprodukter (EU + ekstra-EU) med henholdsvis 46.109 tons LWE og 48.065 tons LWE. De største producenter var Frankrig, Tyskland og Danmark, som stod for henholdsvis 56 %, 24 % og 13 % af EU's fangster.

¹² For sej finder der ingen opdrætsproduktion sted, og det antages, at al produktion er til konsum. På den måde kan det tilsyneladende forbrug beregnes.

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Tabel 8: Tilsyneladende forbrug af sej i EU (2024, i tons levende vægt-ækvivalenter) (med fed skrift, de tre medlemsstater med fokus i denne rapport)

	Produktion	Import	Forsyning (Produktion + import)	Eksport	Tilsyneladende forbrug (Udbud - Eksport)
Frankrig	10.731	43.995	54.726	7.491	47.234
Polen	0	39.044	39.044	9.228	29.817
Tyskland	4.554	29.769	34.323	10.730	23.593
Spanien	0	14.386	14.386	1.896	12.490
Sverige	1.191	41.373	42.565	32.895	9.669
Holland	0	49.951	49.951	44.821	5.129
Italien	0	4.004	4.004	24	3.980
Belgien	4	3.754	3.758	1.225	2.533
Finland	0	1.664	1.664	5	1.659
Litauen	0	17.359	17.359	15.855	1.505
Tjekkiet	0	1.725	1.725	393	1.331
Grækenland	0	1.370	1.370	66	1.303
Rumænien	0	762	762	2	760
Irland	0	720	720	33	688
Kroatien	0	675	675	56	619
Danmark	2.515	46.109	48.624	48.065	559
Slovakiet	0	383	383	23	360
Østrig	0	364	364	48	316
Ungarn	0	252	252	34	218
Luxembourg	0	235	235	36	200
Letland	0	192	192	67	125
Estland	0	90	90	0	90
Cypern	0	67	67	0	67
Malta	0	56	56	0	56
Slovenien	0	12	12	6	6
Bulgarien	0	5	5	0	5
Portugal*	0	917	917	1.246	nc
EU-27	18.995	92.142	111.137	8.634	102.503

Kilde: EUMOFA-estimer baseret på EUROSTAT- og EUROSTAT-COMEXT-data

* Beregningen af det tilsyneladende forbrug giver en negativ værdi for Portugal, hvilket kan skyldes lagervariationer eller fortrolighedsproblemer.

3. DET FRANSKE MARKED

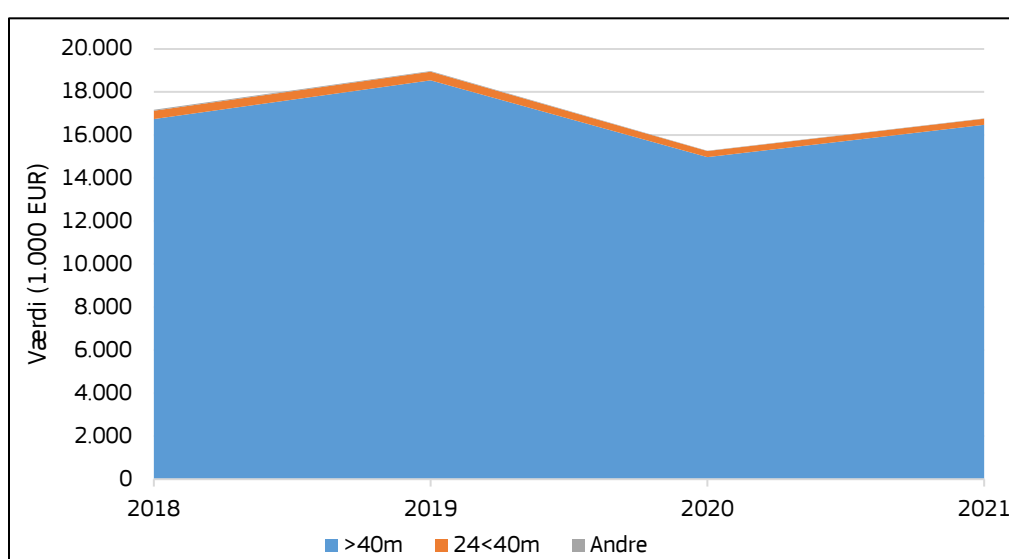
3.1 Struktur i forsyningskæden

3.1.1 Produktion

Flådens karakteristika

I 2021 blev sej landet i Frankrig næsten udelukkende af fartøjer på over 40 meter (98 % af den landede værdi) og for det meste under 50 meter. Bortset fra en frysetrawler medbringer og lander alle fiskefartøjer fersk fisk. To virksomheder står for næsten alle fangster: Euronor og Scapêche¹³.

Figur 2: Udviklingen i de franske landinger af sej efter fartøjslængde (nominel værdi i 1.000 EUR)



Kilde: STECF (2021, de seneste tilgængelige data for Frankrig)

Franske landinger af sej blev næsten udelukkende fanget af demersale trawlere og/eller demersale notfartøjer (98 % af den landede mængde i 2021). Ifølge STECF's arbejdsbog med data på flådesegmentet leveret af STECF¹⁴ udgjorde fartøjer, der bruger krog, 1 % af den landede mængde i 2021.

Forvaltningsforanstaltninger

De franske kvoter for sej steg med 32 % mellem 2015 og 2024, selvom den europæiske TAC faldt med 6 % i samme periode. De franske kvoter for sej nåede op på 20.958 tons i 2024 og 17.459 tons i 2025, mens fangsterne i 2024 nåede op på 10.731 tons.

Franske underkvoter er fordelt over hele Nordsøen, hovedsageligt i Storbritanniens østlige territorialfarvand og omkring Danmark. De største mængder fanges omkring det vestlige Skotland og nord for Shetlandsøerne.

De fleste mængder fanges omkring det vestlige Skotland og nord for Shetlandsøerne. Mindre mængder fanges med frysetrawlere i det nordlige Norge.

¹³ [Le marin, 01/10/2018. Lieu noir : la France en pêche beaucoup mais pas assez pour son marché.](#)

¹⁴ [AER - STECF - Den Videnskabelige, Tekniske og Økonomiske Komité for Fiskeri](#)

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Fangster

Ifølge nedenstående tabel nåede de franske fangster af sej op på 10.731 tons i 2024, hvilket er et fald på 32 % mellem 2015 og 2024 og et fald på 14 % mellem 2023 og 2024.

Tabel 9: Udviklingen i franske fangster af sej (tons LWE, 2015-2024)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2015/24	Evol. 2023/24
Sej	15.788	14.042	15.117	17.250	14.242	11.353	11.237	11.557	12.551	10.731	-32 %	-14 %

Kilde: Eurostat

Mængder af førstehåndssalg

Som rapporteret af FranceAgriMer til EUMOFA førstehåndssalget af sej i Frankrig op på 3.758 tons i 2024. Disse mængder landes for det meste i nærheden af fiskeområderne, i skotske havne, og transporteres til Frankrig med lastbil. De resterende 70 % af den mængde sej, der blev fanget af franske fartøjer, blev ifølge interessenter solgt i havne i Nordsøen, hovedsageligt i Danmark samt i Norge og Island til industrien.

I løbet af det sidste årti er førstegangssalget af sej i Frankrig faldet med 40 % i mængde. Dette fald varierede fra region til region, idet mængderne faldt med 67 % i Biscayabugten og ved den Iberiske kyst og med 29 % i Nordsøen. Det Keltiske Hav er den eneste kyststrækning med stigende førstegangssalg i perioden (fra 16 tons i 2015 til 256 tons i 2024), men det er stadig lavt og udgør 7 % af førstegangssalget i mængde.

Dette fald i mængden af førstegangssalg blev indledt i 2019 og skyldes direkte Brexit: Da de fleste af de mængder, der blev fanget af franske fartøjer, blev landet i Skotland, krævede Brexit en ny procedure for at importere landinger til Europa. Umiddelbart efter Brexit var toldmyndighederne endnu ikke i stand til at levere den nødvendige certificering, hvilket fik de fleste franske fiskefartøjer til at stoppe med at lande fisk i Skotland. I stedet sendte de dem til Danmark, som er det nærmeste europæiske land.

Siden da har franske fiskerivirksomheder i Danmark i stigende grad organiseret transport via tredjepartsfirmaer, hvortil der sælges sej mængder, som derefter transporteres til Frankrig til det nationale marked.

Tabel 10: Førstehåndssalg af sej i Frankrig pr. kyst (tons produktvægt, 2015 -2024)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2015/24
Nordsøen	3.793	3.569	4.544	6.253	5.330	4.441	3.058	1.711	2.721	2.692	-29 %
Biscayabugten og den Iberiske kyst	2.477	1.835	2.560	2.816	1.459	1.176	1.786	1.557	957	811	-67 %
Det Keltiske Hav	16	18	23	47	188	453	217	269	321	256	+1.520 %
I alt	6.286	5.421	7.126	9.116	6.977	6.070	5.060	3.537	3.999	3.758	-40 %

Kilde: EUMOFA

I 2024 fandt næsten alle førstehåndssalg sted i fire havne. Boulogne-sur-Mer er langt den største havn med 72 % af det samlede førstehåndssalg, efterfulgt af Lorient (19 %), Saint-Malo (7 %) og Saint-Jean-de-Luz (3 %). I løbet af det seneste årti har førstehåndssalget udviklet sig forskelligt i disse store havne med faldende mængder i Boulogne-sur-Mer (-29 %) og Lorient (-71 %) og udvikling af førstehåndssalget i Saint-Malo (fra 0 i 2015 til 248 tons i 2024) og Saint-Jean-de-Luz (fra 0 i 2015 til 110 tons i 2024).

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Tabel 11: Førstehåndssalget af sej i Frankrig pr. havn (tons produktvægt, 2015-2024)

Kyststrækning	Havn	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2015*/24
Nordsøen	Boulogne-sur-Mer	3.793	3.569	4.544	6.253	5.330	4.441	3.058	1.711	2.721	2.692	-29 %
Biscayabugten	Lorient	2.448	1.761	2.492	2.739	1.422	1.096	1.738	1.468	880	698	-71 %
Det Keltiske Hav	St. Malo	0	0	0	29	172	444	206	258	309	248	+755 %
Biscayabugten og den Iberiske kyst	St. Jean-de-Luz	0	2	2	1	0	47	37	83	71	110	+6.260 %
Alle	Andre	44	90	88	94	53	42	21	16	18	10	-76 %
I alt		6.286	5.421	7.126	9.116	6.977	6.070	5.060	3.537	3.999	3.758	-40 %

Kilde: EUMOFA (*udvikling fra 2015 eller fra de første tilgængelige data)

3.1.2 Import

Den samlede import af sej til Frankrig udgjorde 22.484 tons i 2024 til en værdi af over 101 millioner euro ifølge EUMOFA-data. Mellem 2020 og 2024 steg den franske import af sej med 12 % i volumen på trods af et lille fald i 2023 (-4 % i forhold til 2022). Importen bestod næsten udelukkende af tre produktkategorier: ferske fileter (43 % af den samlede værdi), frosne fileter (30 %) og fersk hel sej (25 %) i 2024. De største leverandører af fersk sej var Danmark (43 % af værdien af den ferske import), Storbritannien (26 %) og Holland (17 %). Da de fleste af de franske fangster landes og sælges som førstehåndssalg i Danmark og Holland, stammer en del af den fisk, der importeres fra disse lande, fra de franske fiskefartøjer.

Mens importen af sej stiger for produkter med høj merværdi og forarbejdede produkter, såsom ferske fileter (+54 % mellem 2020 og 2024), er den stabil for ferske hel fisk. Kategorien "fersk filet" omfatter forskellige typer produkter, f.eks. loins og portionsstykker. Mens den franske produktion for det meste er manuel og specialiseret i filetering, er udskæringer, der importeres fra tredjelande som Danmark og Skotland, oftest rygstykker og portioner, der skæres maskinelt. Investeringer i fileteringsmaskiner til sej var mulige takket være tilgængeligheden af råproduktet og de dermed forbundne stordriftsfordele.

Importen af frosne sejfileter er svagt stigende, hovedsageligt fra Holland (38 % af den frosne importværdi), Litauen (25 %), Kina (12 %) og Polen (10 %). I perioden 2020-2024 er importen af frossen sej fra Holland fordoblet, og importen fra Litauen er næsten tredoblet.

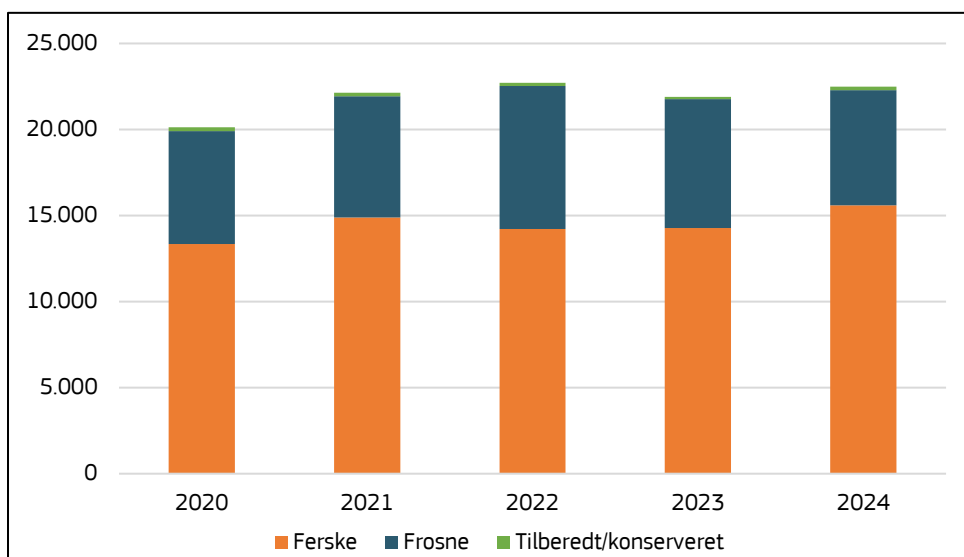
Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Tabel 12: Fransk import af sej i 2024 og dens udvikling, efter konserverings- og præsentationstype (nominel værdi)

Konservering	Præsentation	Volumen (tons produktvægt)	Nominel værdi (1.000 EUR)	Nominel pris (EUR/kg) ¹⁵	% værdi 2024	Evol. 2020/24 (tons produktvægt)
Fersk eller afkølet	Fileter	6.478	43.240	6,67	43 %	+54 %
	Hel	9.122	25.520	2,80	25 %	0 %
Frosne	Fileter	6.373	30.337	4,76	30 %	+12 %
	Andre udskæringer	270	706	2,62	1 %	-46 %
	Hel	42	207	4,92	0.2 %	-89 %
Tilberedt/konserveret	Andre udskæringer	200	1.387	6,95	1 %	-7 %
I alt	Alle	22.484	101.398	4,51	100 %	+12 %

Kilde: EUROSTAT-COMEXT

Figur 3: Udviklingen i den franske import af sej efter konserveringstype (i tons nettovægt)



Kilde: EUROSTAT-COMEXT

¹⁵ Importpriserne for hvert medlemsland er en kombination af priser inden for EU og uden for EU.

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Tabel 13: Udviklingen i den franske import af sej efter leverandør (tons produktvægt, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2020/24
Danmark	7.701	8.184	8.495	6.194	6.103	-21 %
Storbritannien	5.500	4.602	3.428	3.880	4.920	-11 %
Holland	2.554	4.957	5.396	4.380	4.497	76 %
Sverige	571	784	874	2.707	2.807	392 %
Litauen	677	903	1.089	1.050	1.522	125 %
Kina	2.000	1.388	1.539	868	915	-54 %
Polen	633	412	399	794	846	34 %
Andre	493	918	1.492	2.018	874	77 %
I alt	20.130	22.147	22.712	21.892	22.484	12 %

Kilde : EUROSTAT-COMEXT

De interviewede interessenter bemærkede, at Hollands produktion af fiskefileter er begrænset, og påpegede Island som en af de største eksportører af sej. EUMOFA's data om hollandsk eksport af sejfileter stammer sandsynligvis fra islandske fileter, der kommer ind i det hollandske handelscenter, før de distribueres i hele Europa.

EUMOFA's data vedrørende mængder importeret fra Sverige siden 2023 skiller sig også ud og forekommer de interviewede interessenter unormalt høje. Årsagen er, at Sverige er det vigtigste indgangssted for fersk fisk fra Norge til EU.

Ifølge de interviewede interessenter skyldes stigningen i importen af sej flere faktorer. For det første førte Brexit, som forklaret i det foregående afsnit, til en omfordeling af sej mængderne for førstehåndssalg fra Frankrig til Danmark og andre lande omkring Nordsøen, hvilket øgede afhængigheden af import. For det andet forstyrrer klimaforandringerne arternes udbredelse, hvilket får arter som sej til at søge længere nordpå¹⁶ ifølge forskning (Duvy et al., 2008) og den interviewede PO (producentorganisation): De efterfølgende landinger og transformationsprocesser bliver således stadig vigtigere i de nordlige lande: Norge, Holland osv. Holland øger især sin fiskeforarbejdningskapacitet takket være deres billige arbejdskraft og deres mangeårige erfaring med global transport af varer. Da det franske fiskeri i Nordsøen har besluttet at suspendere sin MSC-certificering for sej fra 30. juni 2025¹⁷ efter uafhængige revisors evaluering af fiskeriet, kan efterspørgslen efter certificerede produkter delvist skifte til importeret fisk, især fra Barentshavet.

3.1.3 Eksport

Den franske eksport af sej udgjorde 5.402 tons i 2024 til en samlet værdi af 13,8 millioner euro og bestod næsten udelukkende af fersk sej (74 % af eksportværdien) og frossen sej (25 %).

En stor del af mængden af eksporteret fersk sej udgøres af de franske landinger i landene omkring Nordsøen.

¹⁶ [Klimaændringer og uddybning af Nordsøens fiskesammensætning: en biotisk indikator for opvarmning af havene - Dulvy - 2008 - Journal of Applied Ecology - Wiley Online Library.](#)

¹⁷ [Nordsøens mørksej-fiskerier suspenderer deres Marine Stewardship Council-certificering.Council.](#)

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

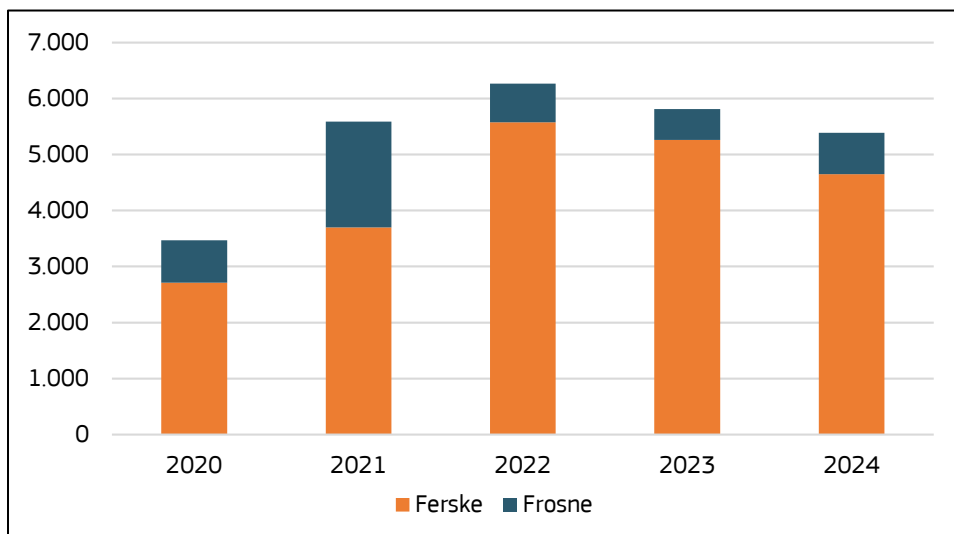
Tabel 14: Fransk eksport af sej i 2024 (nominel værdi)

Konserve ring	Præsentation	Volumen (tons produktvægt)	Nominel værdi (1.000 EUR)	Nominel pris (EUR/kg) ¹⁸	% værdi 2024	Evol. 2020/24 (tons produktvægt)
Fersk	Hel	4.401	8.441	1,92	61 %	94 %
	Fileter	250	1.810	7,24	13 %	-44 %
Frosne	Fileter	622	3.291	5,29	24 %	-14 %
	Andre udskæringer	109	158	1,45	1 %	220 %
	Hel	6	45	7,23	0,3 %	74 %
Tilberedt/konserveret	Andre udskæringer	14	51	3,68	0,4 %	374 %
I alt	Alle	5.402	13.796	2,55	100 %	55 %

Kilde: EUROSTAT-COMEXT

Den franske eksport af sej er steget med 55 % i volumen siden 2020. Fra 3.475 tons i 2020 nåede mængderne et højdepunkt i 2022 (6.270 tons) og udgjorde 5.402 tons i 2024.

Figur 4: Udviklingen i den franske eksport af sej efter konserveringsstatus (tons produktvægt)



Kilde: EUROSTAT-COMEXT

Danmark var langt den største destination for den franske eksport i 2024 med 4.065 tons, svarende til 75 % af eksporten i tons produktvægt. Den meget store andel af fersk hel sej i denne eksport (98 % af mængden) forklarer Danmarks mindre andel af eksportværdien, som kun udgør 53 % af eksportværdien. Eksporten til Italien har oplevet den største vækst siden 2020 med en stigning på 533 % til 219 tons produktvægt i 2024 (4 % af eksportmængderne). Da 80 % af eksporten til Italien består af frosne fiskefileter, udgør deres værdi op til 11 % af den samlede eksportværdi. Eksporten til Danmark, Tyskland og Belgien oplevede også en betydelig vækst i samme periode: Henholdsvis +118 %, +79 % og +37 % i tons. I modsætning hertil er den franske eksport til Polen faldet mellem 2020 og 2024 med 77 % til 161 tons.

¹⁸ Eksportpriserne for hvert medlemsland er en kombination af priserne inden for og uden for EU.

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Tabel 15: Udviklingen i den franske eksport af sej efter destination (tons produktvægt, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2020/24
Danmark	1.868	3.018	5.108	4.749	4.065	118 %
Tyskland	247	334	299	231	442	79 %
Belgien	175	174	189	203	240	37 %
Italien	35	78	96	139	219	533 %
Polen	696	1.438	204	187	161	-77 %
Holland	78	292	197	174	123	58 %
Andre	377	256	178	142	153	-59 %
I alt	3.475	5.590	6.270	5.825	5.402	55 %

Kilde: EUROSTAT-COMEXT

3.1.4 Tilsyneladende forbrug

Det franske marked for sej blev anslået til 47.234 tons LWE i 2024. Det franske tilsyneladende forbrug af sej forblev relativt stabilt mellem 2023 og 2024 (+1 %); samlet set steg det med 11 % mellem 2015 og 2024. Mellem 2015 og 2024 faldt de franske fangster med 32 %, mens importen steg med 24 %, og eksporten faldt med 15 %.

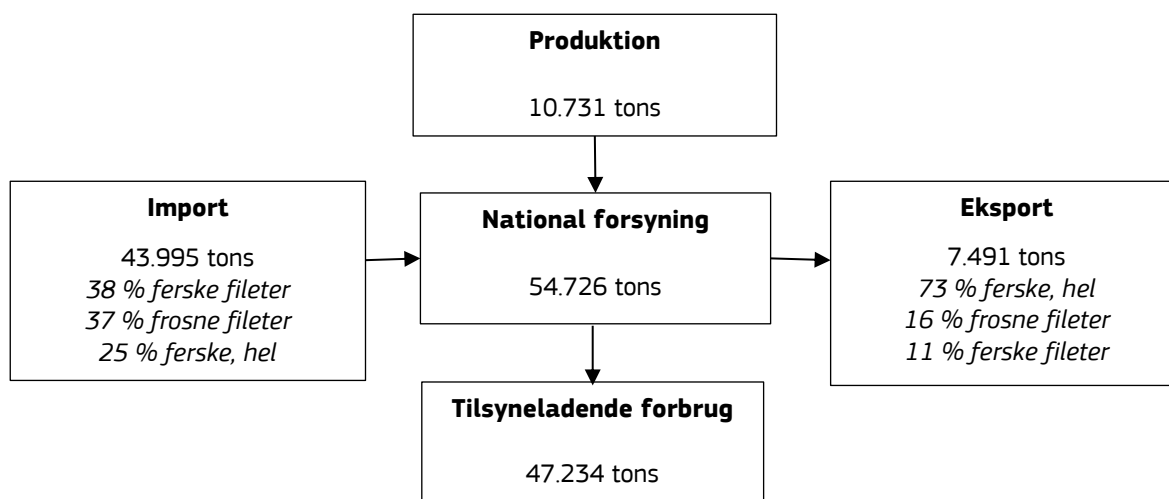
I 2024 nåede det franske udbud af sej op på 54.726 tons LWE, hvoraf 80 % stammede fra import og 20 % fra nationale fangster. Eksporten udgjorde 14 % af udbuddet, og derfor blev 86 % anslået som tilsyneladende forbrug.

Tabel 16: Tilsyneladende forbrug af sej i 2024 (tons LWE)

	Volumen	Evol. 23/24	Evol. 2015/24
Produktion	10.731	-14 %	-32 %
Import	43.995	+4 %	+24 %
Forsyning	54.726	0 %	+7 %
Eksport	7.491	-6 %	-15 %
Tilsyneladende forbrug	47.234	+1 %	+11 %

Kilde: EUMOFA-estimater baseret på data fra Eurostat, EUROSTAT-COMEXT

Figur 5: Udbudstal for sej i Frankrig (tons LWE, 2024)



Bemærk: Mængder og procenter i figuren er i LWE.

Kilde: EUMOFA-estimeret baseret på EUROSTAT-COMEXT

3.2 Karakteristik af det franske marked og forbrug

3.2.1 Forsyningskædens struktur i Frankrig

Ifølge de interviewede interessenter omfatter strukturen i forsyningskæden for fersk sej, der fiskes af den franske flåde, i de fleste tilfælde fire mellemlid:

- Transportøren, som transporterer fisken fra en landingshavn, for det meste i Skotland eller Danmark, til Frankrig ved hjælp af lastbiler.
- Den specialiserede fiskegrossist, eller "*mareyeur*" (en opkøber), som køber fisken direkte fra auktionen og forarbejder den til fileter, loins eller portioner. Det kan gøres manuelt eller ved hjælp af automatiske fileteringsmaskiner.
- Grossisten, som køber fisken fra en *opkøber* og sælger den videre.
- Detailhandlerne og storkøkkenfirmaerne.

I nogle tilfælde er forsyningskæden kortere og involverer kun fiskerivirksomheden, som også står for transport og nogle gange endda forarbejdningsfasen. Den kan også være længere med flere involverede grossister.

Ifølge de interviewede grossister sælges sej gennem forskellige billige salgskanaler, for det meste store detailhandlere og cateringvirksomheder

Frosne sejfileter er for det meste importerede. Der findes to processer for sejfileter: enkelt- og dobbeltfrysning, hvor den sidste står for mindst 50 % af de frosne sejfileter, der importeres til Frankrig. Mens enkeltfrysning kræver nedfrysning af fisken, hel eller udskåret, fra det tidligste stadie til den endelige forbruger, består dobbeltfrysning i at eksportere frossen sej, uden hoved og rensat, til østlige lande (hovedsageligt Litauen, Kina og Polen i det franske casestudie), hvor arbejdsomkostningerne er lavere end i Vesteuropa og effektiviteten højere (manuel filetering i Kina giver 3 til 4 % mere end maskinel filetering i Nordeuropa). Sejen bliver derefter delvist optøet, fileteret og konditioneret, før den fryses endnu en gang og sendes til de endelige forbrugere.

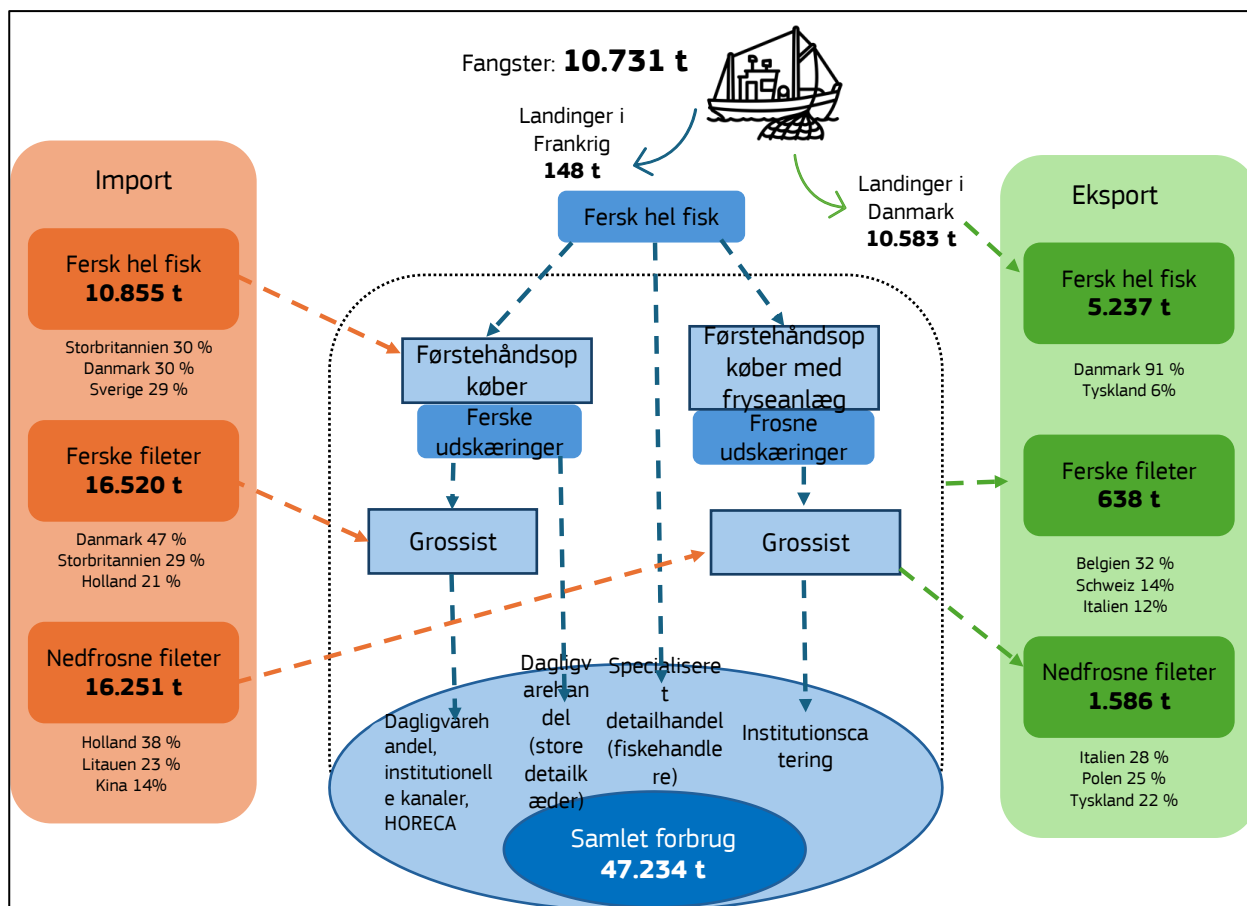
Disse to processer har forskellige forsyningskæder, da de involverede lande er forskellige, ligesom kvaliteten af det endelige produkt og dets pris. Ifølge de interviewede interessenter købes enkeltfrosne fileter fra Island, Færøerne og Norge, mens dobbeltfrosne fileter kommer fra Kina, Litauen og Polen.

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Når det gælder importerede frosne fileter, omfatter strukturen i forsyningskæden i Frankrig i de fleste tilfælde:

- En grossist, der køber frosne fileter og tilbyder et bredt udvalg af ferske og frosne produkter
- Et cateringfirma, som laver mad og serverer den.

Figur 6: Strukturen i forsyningskæden for sej i Frankrig (tons LWE, 2024)



Bemærk: Mængder og procenter i figuren er i LWE.

Kilde: EUMOFA

3.2.2 Markedets karakteristika

Ifølge en FranceAgriMer-undersøgelse, der blev offentliggjort i 2024¹⁹, er sej den tredje fiskeart, der købes som fersk af forbrugerne til husholdningsbrug i Frankrig med 9.427 tons i 2023, hvilket udgør 9 % af den samlede mængde fersk fisk, der købes i Frankrig. 25 % af husholdningerne køber fersk sej mindst én gang om året. Det er en populær fisk på grund af prisen, som er lavere end det nationale gennemsnit (12,8 EUR/kg mod 16,9 EUR/kg i 2023). Siden 2018 er mængden af fersk sej, som de franske forbrugere har købt, faldet med 8 % i samme takt som den samlede mængde fersk fisk, selvom gennemsnitsprisen er steget med 35 %. Grossister og opkøbere, der blev interviewet, tilføjede, at det meste af denne mængde er fileteret sej.

Ifølge de interviewede interessenter udgør sej 80 % af de fiskemængder, der indtages i cateringvirksomheder.

¹⁹ https://www.franceagrimer.fr/sites/default/files/rdd/documents/STA_MER_CONSO_2023_2.pdf

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Baseret på disse oplysninger om mængden af fileteret fersk sej, der forbruges i franske husholdninger, på det fileteringsudbytte på 50 %, som forarbejdningsvirksomhederne angiver, og på skønnet over det nationale tilsyneladende forbrug, kan det fastslås, at det indenlandske forbrug af fersk sej udgør 30 til 50 % af det samlede forbrug af sej.

Ifølge grossisterne er størstedelen af de frosne fileter, der forbruges i Frankrig, importeret: Således kan forbruget af frosne fileter i Frankrig anslås til ca. 20.000 t LWE (hvilket svarer til ca. 40-45 % af det samlede forbrug af sej). Størstedelen af dette bind er beregnet til kollektiv og cateringvirksomheder. Ifølge de interviewede grossister bliver 90 % af de frosne sejfileter brugt i cateringvirksomheder på grund af deres lave pris og bekvemmelighed.

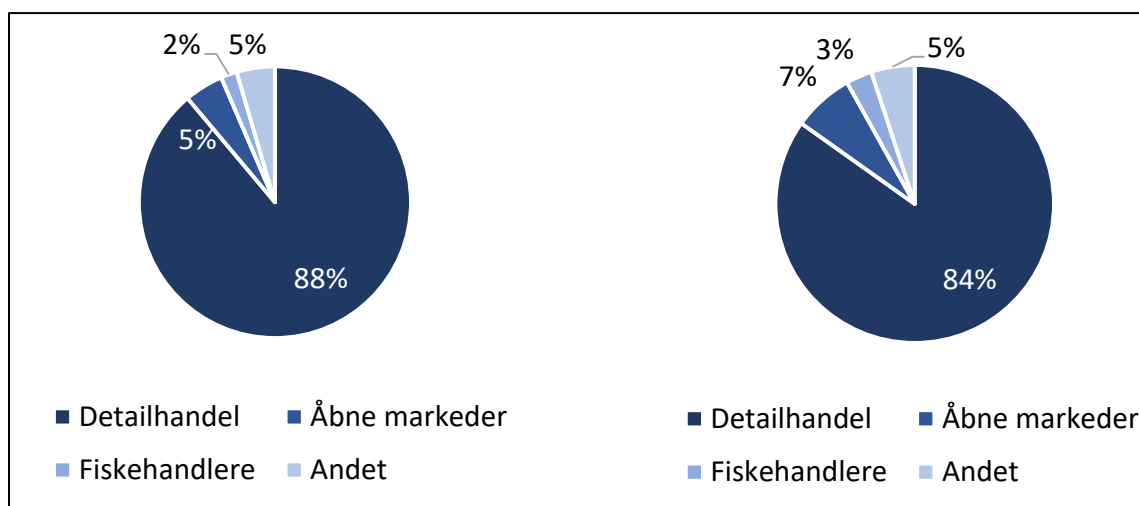
De resterende 5-30 % af mængden af sej sælges fersk, stadig i HORECA-sektoren, og især i fine restauranter, hvor den langsomt vinder indpas.

Ifølge de interviewede interessenter står catering til institutioner og virksomheder for 50 % af forbruget af fersk sej, mens kommerciel catering står for 30 % af mængderne, og store detailkanaler står for de resterende 20 %. Disse kanaler efterspørger en stigende andel af fileteret sej og endda sejportioner i tilfælde af cateringvirksomheder i forhold til hel sej af forenklingssyn.

Disse estimater overser biprodukter af sej: Efter filetering indgår det resterende kød i forarbejdede fiskeprodukter som surimi, fars og andre fiskeprodukter, mens skind, øjne, ben og resten af fisken eksporteres, ofte til asiatiske lande, som forklaret af en fiskehandler.

På grund af den lave pris er sej ikke almindelig hos fiskehandlerne eller i de åbne markedskanaler, som generelt henvender sig til kunder med en højere købekraft. Store detailkanaler står for 88 % af mængden af fersk sej, der sælges til husholdninger (andelen er 78 % for fersk fisk fra alle arter), og 84 % af værdien. Udendørsmarkeder og fiskehandlere er mindre detailkanaler med henholdsvis 4,6 % og 1,9 % af mængderne.

Figur 7: Fordeling af franske husholdningers forbrug af fersk sej på de vigtigste markedsføringskanaler i volumen (produktvægt) (venstre) og nominel værdi (højre) i 2023



Kilde: FrankrigAgriMer

3.2.3 Forbrug

Ifølge opkøbere og grossister i HORECA-sektoren såvel som i den store distribution sælges sej for det meste færdigtilberedt: ofte fersk og fileteret og i stigende grad frosset som loins eller portioner, udbenet og uden skind.

Fisken er værdsat i kollektiv catering, fordi den er billigere end torsk og kuller, mens den er af højere kvalitet end mørksej, som de interviewede producentorganisationer og grossister forklarede. Sej i

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

HORECA sælges mest i cateringvirksomheder og fastfood, da dens pris og kvalitet er velegnet til store, billige strukturer.

I detailhandlen sælges sej for det meste fersk via store detailbutikker. Det sælges typisk pakket i portioner på mellem 100 og 500 g med et fem dage langt forbrugsinterval. Mindre hyppigt kan den findes frossen under betegnelsen "colin-lieu" og overtrukket med dej. Den sælges nogle gange hel på udendørs markeder eller hos specialiserede fiskehandlere.

Ifølge FranceAgriMer²⁰ er den typiske forbruger af sej ældre end gennemsnitsforbrugeren (65 år og derover) og har en lidt lavere købekraft end den gennemsnitlige forbruger af fisk og skaldyr. Det skyldes især sejs position som et næringsmæssigt interessant produkt, der samtidig er til at betale.

Hvidfisk, især torsk, sej og mørksej, er substituerbare varer: Da priserne på torsk er steget (+31 % for den gennemsnitlige torskepris mellem 2018 og 2023 ifølge FranceAgriMer), har forbrugere af hvidfisk en tendens til at erstatte dem med sej, hvor forbruget er steget for nylig: Forbruget af fersk sej steg med 8,3 % mellem 2022 og 2023.

3.3 Pristransmission i forsyningskæden

3.3.1 Førstehåndspriser

Priserne ved førstehåndssalg af sej steg i løbet af de sidste 5 år, hvorefter de faldt og nåede i 2024 de nominelle priser, der blev observeret i 2020. Denne stabilitet i den nominelle pris skyldes, at den nominelle værdi og mængden er faldet med 38 % i løbet af de seneste fem år. Fra 2025 er førstehåndspriser observeret af operatører i 2025 indtil tidspunktet for denne publikation ofte højere og tæt på 2,50 EUR/kg, hvilket tyder på, at den gennemsnitlige pris i 2025 vil være højere end i 2024. I reelle tal faldt førstehåndspriserne for sej med 8 % mellem 2020 og 2024.

Tabel 17: Værdi af førstehåndssalg af sej, mængde (LWE) og priser (nominel værdi) (2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol 2020/2024
Nominel værdi (1.000 EUR)	11.971	10.108	9.327	8.108	7.442	-38 %
Mængde (tons LWE)	6.070	5.060	3.537	3.999	3.758	-38 %
Nominel pris (EUR/kg)	1,97	2.00	2.64	2.03	1.98	0 %

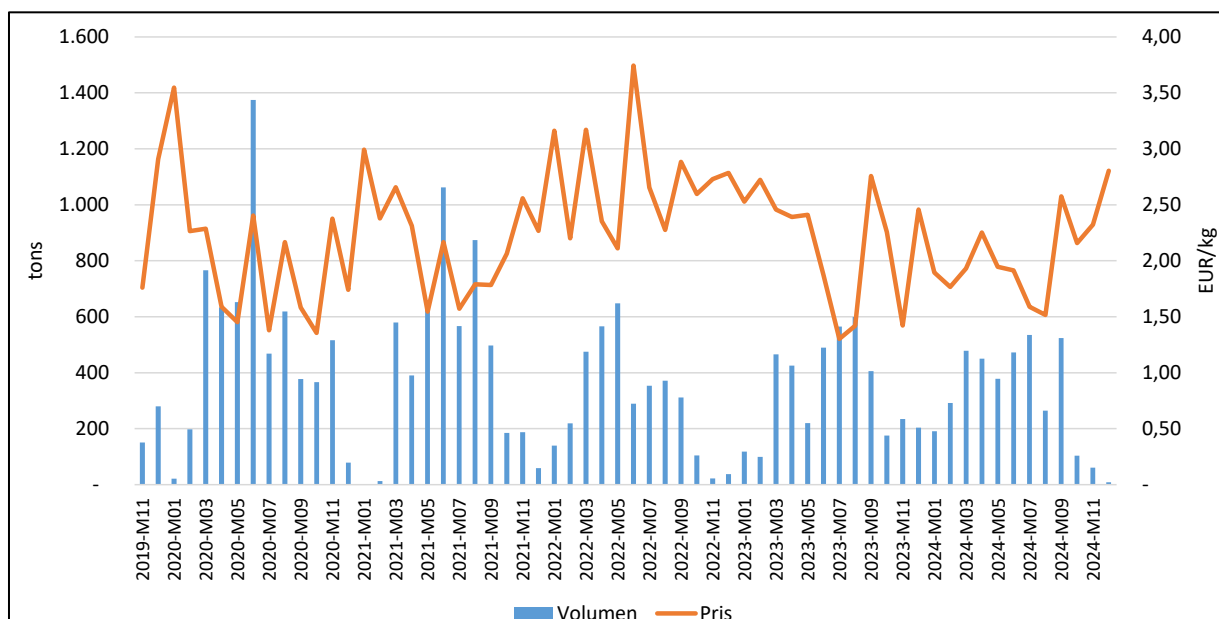
Kilde: EUMOFA, baseret på FranceAgriMer

Som det fremgår af figuren nedenfor, er førstehåndspriserne af sej sæsonbestemt, og de største mængder landes fra februar til maj. Denne tendens svarer til nettenes betydelige aktivitet i denne periode. Der er også en betydelig omvendt korrelation mellem mængderne ved førstehåndssalg og priserne, hvor priserne typisk når de laveste led, når mængderne topper, og i månederne efter, da køle- og fryselaure er vigtige. Men interessenterne opfordrer til mindre aktivitet i sommerperioden, hvor efterspørgslen på fersk sej falder.

²⁰ https://www.franceagrimer.fr/sites/default/files/rdd/documents/STA_MER_CONSO_2023_2.pdf

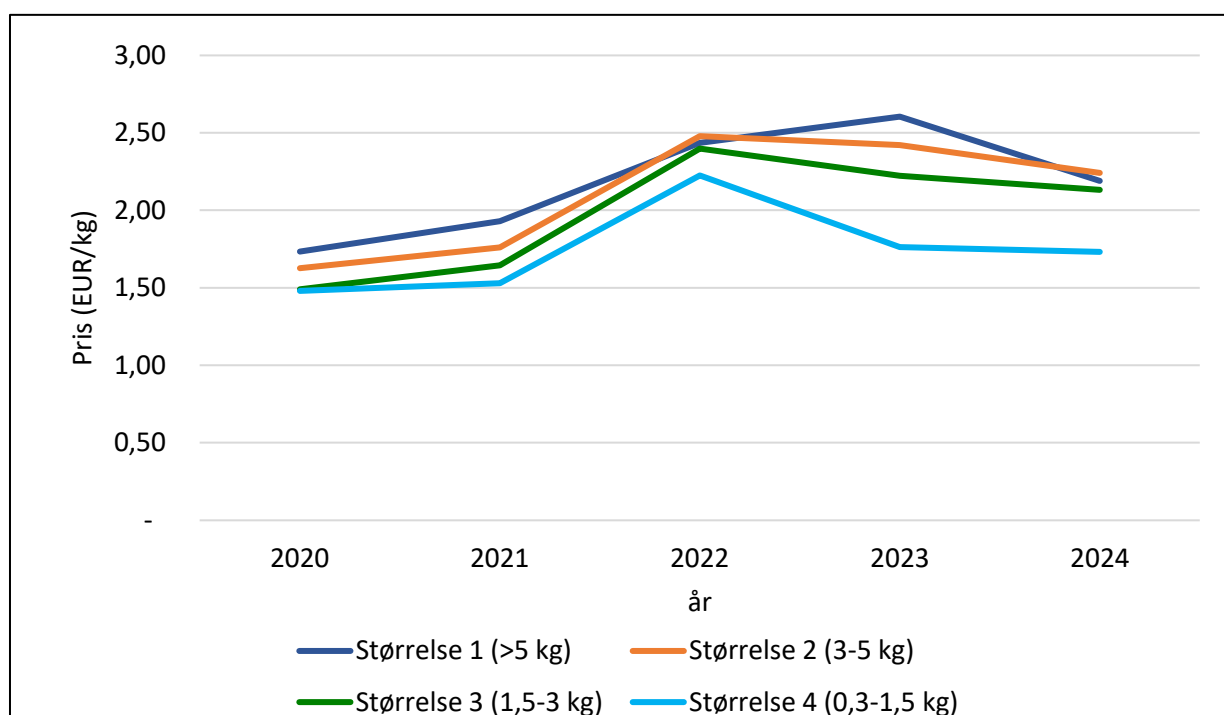
Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Figur 8: Månedligt førstehåndssalg for sejmængder²¹ (LWE) og priser (nominel værdi) i Frankrig (2020-2024)



Kilde: EUMOFA, baseret på FranceAgriMer

Figur 9: Udvikling i nominelle priser ved førstehåndssalg i henhold til sejsens størrelse (2020-2024)



Kilde: EUMOFA

²¹ Førstehåndssalg kan afvige fra landinger, da førstnævnte ikke dækker fisk, der landes af fartøjer ejet af forarbejdningsevirkomheder, eller direkte salg til forarbejdningsevirkomheder.

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Som forklaret af sejmarkedsoperatørerne og bekræftet af figur 10, varierer priserne på sej ikke væsentligt afhængigt af fiskens størrelse.

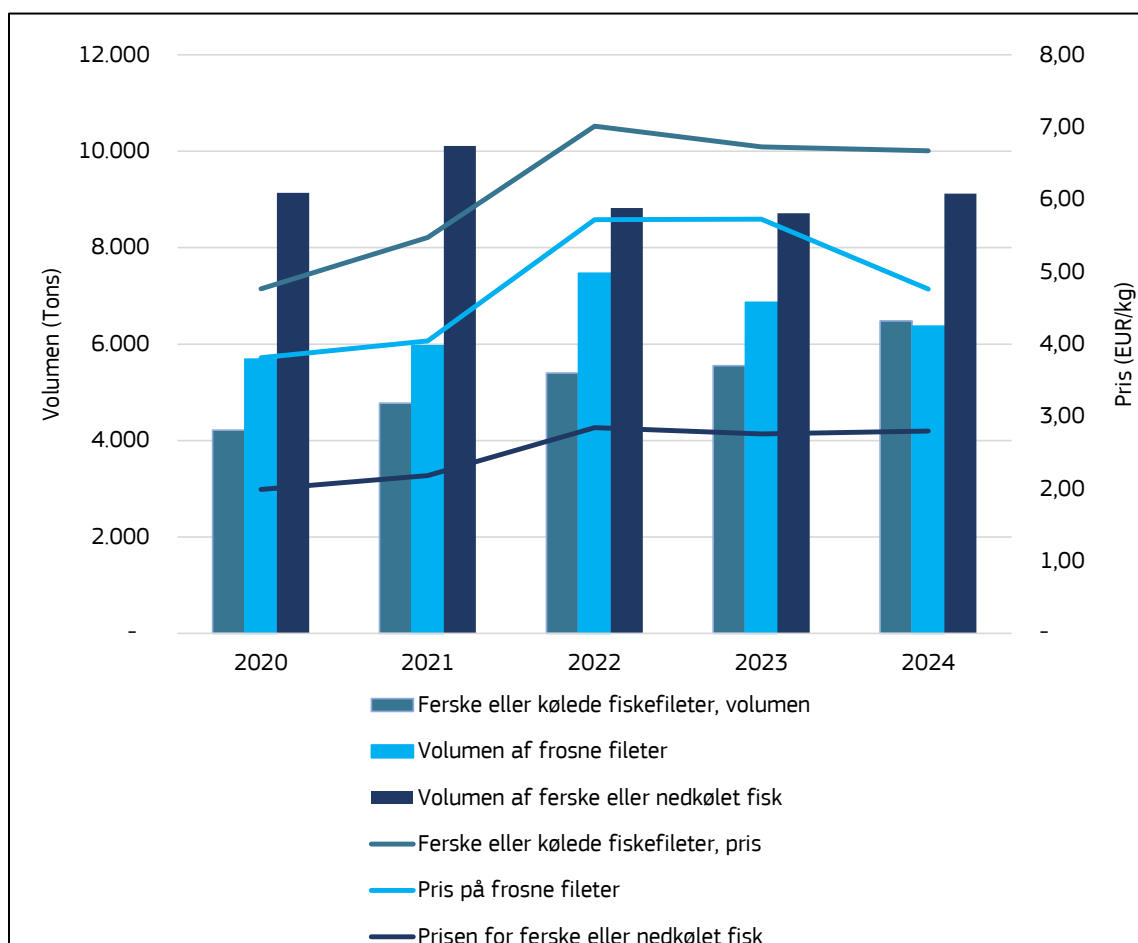
Den mest almindelige fiskestørrelse er kategorien 0,3 til 1,5 kg, som udgjorde mere end 67 % af mængden ved førstehåndssalg i 2024.

Førstehåndssalgsprisen afhænger også af fiskens ferskhed og fiskeudstyret: En lille mængde sej fiskes med kroge og transporteres til Frankrig med fly: Denne sej af topkvalitet er beregnet til specialiserede fiskehandlere og eksklusive restauranter og kan sælges til omkring det dobbelte af den gennemsnitlige importpris for sej, ifølge importørernes forklaringer og EUMOFA's data.

3.3.2 Importpriser

Importprisen for sej nåede i gennemsnit 4,51 EUR/kg i 2024; den er 2,80 EUR/kg for fersk sej, 4,76 EUR/kg for frosne sejfileter og 6,67 EUR/kg for fersk sejfileter. Mens importprisen på fersk hel sej er sammenlignelig med fersk hel fisk solgt i førstehåndssalg i Frankrig (1,98 EUR/kg i 2024), er gennemsnitsprisen for al import dobbelt så høj på grund af den høje andel af ferske og frosne fileter og deres højere priser, der spænder fra 3,80 EUR/kg til 7,30 EUR/kg.

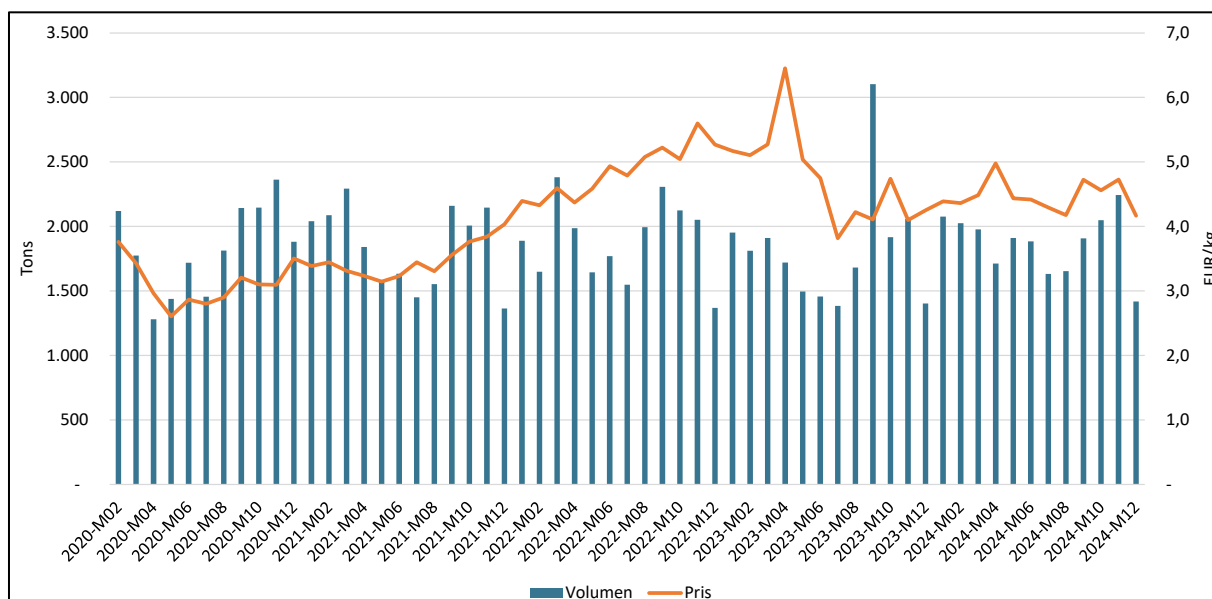
Figur 10 : Importpriser for sej (nominel værdi) og mængder (produktvægt) pr. hovedprodukt (EUR/kg, 2020-2024)



Kilde: EUMOFA, fra EUROSTAT-COMEXT

Udviklingen i importmængder og -priser har fulgt en svagt stigende tendens i de seneste fire år, især for filetprodukter. Priserne fulgte en opadgående tendens indtil september 2023, hvor der blev importeret en rekordstor mængde sej, hvilket fik gennemsnitsprisen til at falde til 4,00 EUR/kg. Fraværet af sæsonudsving i importen indikerer en relativt god synkronisering mellem indenlandske landinger og forbrug.

Figur 11: Månedlige importmængder (produktvægt) og priser (nominel værdi) for sej i Frankrig (2020-2024)



Kilde : EUROSTAT-COMEXT

3.3.3 Engrospriser

Tabellen nedenfor viser de priser, der blev registreret på Rungis' engrosmarked for sejprodukter i 2024. Ifølge de interviewede interessenter er de relevante, undtagen for frosne fileter, hvor prisen er undervurderet. I 2025 steg disse priser.

Mens priserne ab opkøbere ligger mellem 6,00 og 7,00 EUR/kg, er engrospriserne højere.

Fersk loin i portioner er dyrere end ferske fileter på grund af det ekstra arbejde, der kræves i fileteringsprocessen. Ifølge et panel af onlinepriser ligger engrospriserne for sejfilet på mellem 12,50 og 20,00 EUR/kg, mens priserne på ferske fileter ligger på mellem 9,90 og 15,50 EUR/kg i 2025.

Tabel 18 : Gennemsnitspriser for fersk hel og fileteret sej på Rungis' engrosmarked i 2024, efter oprindelse og vægt (nominel værdi)

Oprindelse (produkt)	Vægt	Pris (EUR/kg)
Frankrig (ferske, hel)	2-3 kg	5,03
Import (ferske, hel)	2-3 kg	4,71
Frankrig (fersk filet)	<1 kg	7,66
Import (frossen filet)	<1 kg	4,20

Kilde: FrankrigAgriMer/RNM

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Tabel 19 : Panel af online engrospriser (september og oktober 2025)

Præsentation	Vægt (kg)	Pris (EUR/kg)
Fersk loin i portioner	0,200	12,50
Fersk filet	0,500-1,200	10,00
Fersk filet	0,312	8,95
Fersk loin i portioner á 180 g	1,800	17,90
Fersk loin i portioner á 70 g	1,400	17,90
Fersk loin	0,300	13,95
Fersk loin	0,110-0,130	16,50
Fersk filet i portioner á 312,5 g	5,000	9,95
Fersk filet	3,000	10,25
Fersk loin i portioner á 150 g	1,600	20,08
Ferske fileter 140 til 160 g	3,000	16,50
Ferske fileter i størrelsen 100 g og derover	Varierende	10,50
Ferske fileter i størrelsen 300 g og derover	Varierende	9,90
Fersk filet (400-600 g)	Varierende	9,90

Kilde: Onlineundersøgelse

3.3.4 Detailpriser

Den gennemsnitlige pris på fersk sej til husholdningsbrug er 12,30 EUR/kg i Frankrig i 2024 (Europanel-data indsamlet af EUMOFA).

Ifølge panelet, der indsamlede hyldepriser i 15 online- og lokalbutikker (

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Tabel 20), er gennemsnitspriserne for sej i efteråret 2025 højere: For ferske fileter varierer priserne fra 10,00 til 19,00 EUR/kg og er i gennemsnit 15,50 EUR/kg. For ferske loins i portioner varierer priserne fra 15,00 til 22,00 EUR/kg med et gennemsnit på 18,30 EUR/kg.

Frosne produkter fandtes ikke i et tilstrækkeligt stort antal til at blive inkluderet i panelet. Desuden medfører manglen på oplysninger om fileteringsprocessen (enkelt- eller dobbeltfrysning) en risiko for at blande forskellige produkter i vores analyse.

Kogt sej, der serveres på restauranter og i store cateringvirksomheder, ligger på mellem 20,00 og 40,00 EUR/kg.

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

**Tabel 20 : Prisundersøgelse for sej solgt i Frankrig i store detail- og fiskeforretninger,
udendørs markeder og restauranter (september og oktober 2025)**

Beliggenhed	Salgskanal	Præsentation	Vægt (kg)	Pris (EUR/kg)
Online	Stor detailhandel	Fersk filet	0,200	19,00
Urban kontekst	Stor detailhandel	Fersk filet	0,260	11,70
Online	Stor detailhandel	Fersk filet	0,300	18,30
Online	Stor detailhandel	Fersk filet	0,500	10,00
Online	Stor detailhandel	Fersk filet MSC	0,500	13,00
Urban kontekst	Stor detailhandel	Fersk loin	0,200	20,00
Urban kontekst	Stor detailhandel	Fersk filet	0.250	18,00
Urban kontekst	Fiskehandler i stor detailhandel	Fersk loin	Varierende	18,90
By ved havet	Fiskehandler i stor detailhandel	Fersk loin	Varierende	15,00
Urban kontekst	Specialiseret fiskehandler	Fersk loin	Varierende	19,00
Urban kontekst	Udendørsmarked	Fersk, hel	Varierende	28,00
Mellemstor by	Stor detailhandel	Fersk loin	0.250	22,00
Online	Stor detailhandel	Fersk loin	0,300	17,50
Mellemstor by	Cateringvirksomheder	Tilberedt og serveret	Ukendt	20,00
By ved havet	Restaurant	Tilberedt og serveret	Ukendt	40,00

Kilde: Undersøgelse i marken og online-undersøgelse

3.3.5 Pristransmission i detailhandlen

Den følgende prisstruktur svarer til en af de vigtigste forsyningskæder for sej i Frankrig. Fisken (300-1.500 g) bliver rensset på fiskefartøjet og landet i en havn omkring Nordsøen, hovedsageligt i Skotland og Danmark. Den bliver bragt til Boulogne-sur-Mer med lastbil og solgt til en *opkøber* næsten uafhængigt af auktionsstedet. Når den er fileteret og pakket, køber en grossist den og transporterer den til en detailhandler, som sælger den til den endelige forbruger til eget forbrug. Transporten fra landingsstedet til opkøberens anlæg dækkes af fiskeriorganisationen eller en tredjepartskøber. I det sidste tilfælde købes fisken før transporten. Fisken sælges af grossisten til detailhandleren. Transporten fra engrosplatformen til detailhandlen dækkes af grossisten. Detaileddet, der er taget i betragtning, er i Frankrig og ligger ikke tæt på landingsstedet.

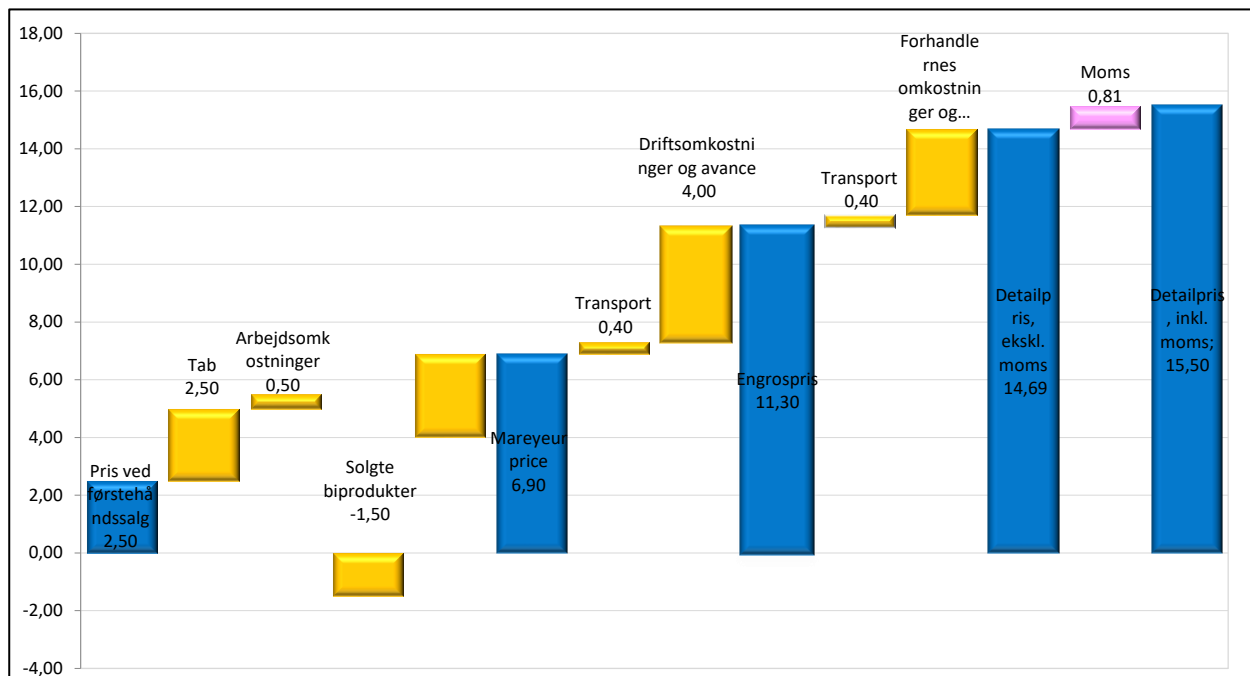
Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Tabel 21: Omkostninger og avance for 1 kg fersk sejfilet, fileteret i Frankrig og solgt i detailhandlen (2025, priser i EUR/kg)

Led	Pris (EUR/kg)	% af den endelige pris	Kilde
Førstehåndspris	2,50	20 %	Baseret på interviews
Svind (50 %)	2,50	18 %	Baseret på interviews og litteratur
Arbejdsomkostninger	0,50	4 %	Baseret på interviews
Biprodukter ⁽¹⁾	-0,15	-1 %	Baseret på interviews og FranceAgriMer
Øvrige omkostninger og avance	1,25	9 %	Beregnet
Pris ab fabrik	6,60	47 %	Baseret på interviews
Transport ⁽²⁾	0,40	3 %	Baseret på interviews
Driftsomkostninger og avance	1,00	7 %	Beregnet
Engrospris	8,00	57 %	Baseret på et panel
Transport	0,40	3 %	Baseret på interviews
Detailhandlens omkostninger og avance	3,45	35 %	Beregnet
Detailpris ekskl. moms	13,27	95 %	Baseret på et panel
Moms (5,5 %)	0,81	6 %	Moms på 5,5%.
Detailpris inkl. moms ⁽³⁾	14,00	100 %	Baseret på et panel og på FranceAgriMer OFPM-rapporten

Kilder: Udarbejdelse af EUMOFA

Figur 12: Prisoverførsel for 1 kg fersk filet af sej, fileteret i Frankrig og solgt i den store detailhandel (2025, priser i EUR/kg) 13



Kilder: Udarbejdelse af EUMOFA

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Bemærkninger:

- (1) Ifølge interessenter, EUMOFA og FranceAgriMers 2025 Observatory of Prices and Margins²² sælges biprodukter af sej til priser, der spænder fra nogle få cent (skind, øjne) til 4,00 EUR/kg (små stykker kød). Udbyttet er 50 % for fileter, og 1 kg filet genererer 1 kg biprodukter, hvis gennemsnitspris er 0,15 EUR.
- (2) Ifølge interessenter varierer transportomkostningerne for ferske fileter mellem 0,30 og 1,00 EUR/kg, afhængigt af afstanden. Vi har valgt 0,40 EUR/kg for transport i Frankrig og 0,70 EUR/kg for importerede udskæringer.
- (3) For detailpriser blev estimeret baseret på data fra FranceAgriMer, indsamlet fra et Kantar-panel i 2024 (FranceAgriMer OFPM-rapport)²³. Denne værdi på 11,74 EUR/kg blev justeret til 12,50 EUR/kg på grund af de højere priser på sej i 2025, som observeret af interessenter og i vores panel. Der blev derefter beregnet et gennemsnit mellem denne pris og den gennemsnitlige pris beregnet på baggrund af vores 2025-panel i detailhandlen.

3.3.6 Prisoverførsel i cateringvirksomheder

Den følgende prisstruktur fokuserer på samme type forsyningskæde som den foregående, men med en anden oprindelse af fisken og en anden forbrugskanal. Ferske sejloins i portioner importeres af grossisten fra en udenlandsk fileteringsvirksomhed, normalt i Island, Danmark eller Holland. Grossisten sælger produktet til en cateringvirksomhed.

Førstehandsprisen er gennemsnitsprisen i de seneste måneder, som beskrevet af interessenter. Priserne er højere end i den foregående prisstruktur, hovedsageligt på grund af den geografiske placering af landingsstedet. Engrosprisen i denne struktur er et gennemsnit uden skelnen mellem den endelige sælger. Den endelige pris betalt af forbrugeren er baseret på en undersøgelse af en populær restaurant i Boulogne og priser på måltider i cateringvirksomheder.

Tabel 22 : Omkostninger og avance for 1 kg importeret fersk sejfilet i portioner, tilberedt og solgt i cateringvirksomheder (2025)

Led	Pris (EUR/kg)	% af den endelige pris	Kilde
Portionspris ⁽¹⁾.	10,50	46 %	Baseret på interviews
Transport ⁽²⁾	0,70	3 %	Baseret på interviews
Driftsomkostninger og avance	1,70	7 %	Beregnet
Engrospris	12,90	56 %	Baseret på en spørgeundersøgelse
Omkostninger og avance i cateringledet	8,01	35 %	Beregnet
Restaurantpris ekskl. moms	20,91	91 %	Baseret på en spørgeundersøgelse
Moms	2,09	9 %	Moms på 10%.
Restaurantpris inkl. moms ⁽³⁾.	23,00	100 %	Baseret på en spørgeundersøgelse

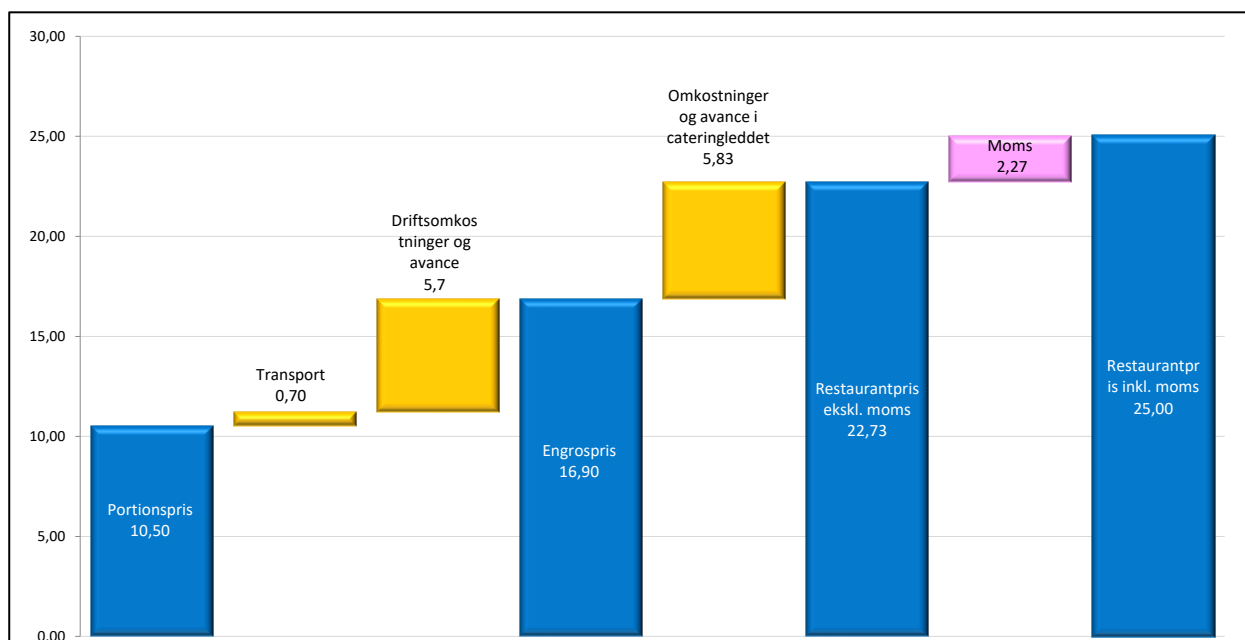
Kilder: Udarbejdelse af EUMOFA

²²https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/sites/default/files/pictures/microsoft_word_-_15.1_2025_section_10_produits_peche_aquaculture_v4.docx_pdf.

²³https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/sites/default/files/pictures/microsoft_word_-_15.1_2025_section_10_produits_peche_aquaculture_v4.docx_pdf.

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Figur 13 : Prisoverførsel for 1 kg importerede ferske sejloins i portioner, tilberedt og solgt i cateringvirksomheder (2025)



Kilder: Udarbejdelse af EUMOFA

Bemærkninger:

- (1) Ifølge interessenter ligger prisen af fabrik for fersk loin mellem 10 og 12 EUR/kg afhængigt af størrelsen på loinen. De mest almindelige priser ligger i gennemsnit mellem 10 og 11 EUR/kg, så vi valgte 10,50 EUR/kg som pris for loin. Da priserne på loins og fileter er forholdsvis ens i hele Europa, er denne pris af fabrik gyldig, uanset hvilket land der vælges som importland.
- (2) Ifølge interessenter varierer transportomkostningerne for ferske fileter mellem 0,30 og 1,00 EUR/kg, afhængigt af afstanden. Vi har valgt 0,40 EUR/kg for transport i Frankrig og 0,70 EUR/kg for importerede udskæringer.
- (3) Da måltider i cateringvirksomheder og restaurantmenuer hver koster omkring 13 EUR, blev det lagt til grund, at hovedretten udgør 8 til 9 EUR, hvoraf sej udgør 3 til 4 EUR. Vi antog, at portionsstørrelsen svarer til den, der oftest findes i supermarkeder og i grossisters kataloger, nemlig 150 g pr. portion. En gennemsnitspris på 3,50 EUR pr. portion og en portionsstørrelse på 150 g giver en gennemsnitspris på 23,33 EUR/kg.

4. DET DANSKE MARKED

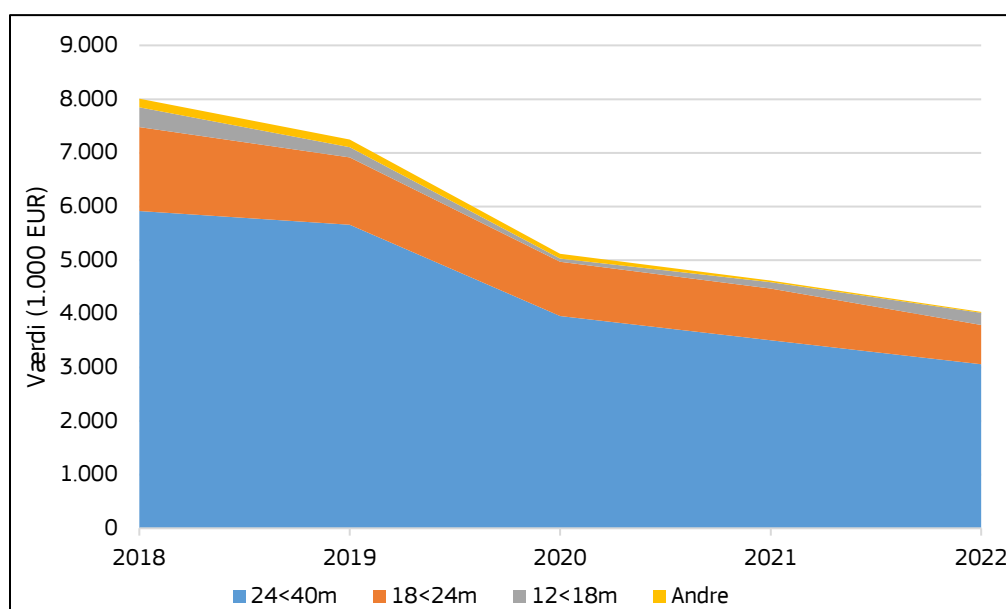
4.1 Struktur i forsyningskæden

4.1.1 Produktion

Flådens karakteristika

Sejfangster fra den danske flåde foretages hovedsageligt af større fartøjer mellem 24 og 40 meter (som i 2022 stod for 76 % af de danske landinger af sej målt i værdi) og i mindre grad af fartøjer mellem 18 og 24 meter (18 %) samt fartøjer mellem 12 og 18 meter (6 %). Ifølge interviewene består den danske sejflåde af 15 fartøjer. Siden 2018 er landingerne af sej i Danmark faldet med 50 % i værdi, med et fald på 48 % i landinger fra fartøjer mellem 24 og 40 meter og et fald på 53 % fra fartøjer mellem 18 og 24 meter.

Figur 14: Udvikling i de danske landinger af sej efter fartøjslængde (nominel værdi i 1.000 EUR)



Kilde: STECF

Den fiskemetode, som den danske flåde anvender til sej, er næsten udelukkende bundtrawl og/eller bundsnurrevod (96 % af de landede mængder i 2022). Pelagiske trawlere stod for 3 % af de landede mængder, og drivgarn og/eller faststående garn stod for den resterende 1 %.

Forvaltningsforanstaltninger

Den danske flåde fangede 2.515 tons sej i 2024. Sejfangsterne steg mellem 2015 og 2018 og nåede 7.024 tons, hvorefter de gradvist faldt. Samlet set er sejfangsterne faldet med 44 % siden 2015. Faldet i fangster er proportionalt med reduktionen i de danske kvoter for sej (-41 % mellem 2015 og 2023 ifølge DG MARE's TAC- og kvoteforordninger samt Eurostat-data) i britiske farvande samt i britiske og internationale farvande.

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Tabel 23: Udvikling i danske fangster af sej (tons LWE)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2015/24
Sej	4.512	4.094	5.706	7.024	5.337	3.868	2.963	2.297	2.266	2.515	-44 %

Kilde: Data fra Eurostat

Landinger

Danmark er det vigtigste landingssted for sej i Europa med 11.611 ton (nettovægt) landet i 2024 ifølge Eurostat, hvilket svarer til 95 % af EU's landinger af sej. Samlet set er landingerne faldet med 31 % siden 2015 i forbindelse med reduktionen af kvoter for alle EU-flåder. Sejlandinger i Danmark består hovedsageligt af udenlandske landinger i danske havne: 34 % af den landede mængde sej stammer fra franske fiskerier, 25 % fra tyske fiskerier og 19 % fra den norske fiskerflåde. I 2024 udgjorde sej fra den danske flåde kun 15 % af sejlandingerne i Danmark. Hanstholm er den vigtigste landingshavn for sej i Danmark og står for omkring 95 % af de landede mængder ifølge interviewene. Der forekommer også enkelte landinger i Thyborøn og Hirtshals (mindre end 5 %). Det er værd at bemærke, at landingsdata fra Eurostat kan være undervurderet, da landingerne af sej i Hanstholm ifølge Hanstholm Fiskeauktion nåede 14.400 ton i 2024, hvilket er højere end de samlede landinger rapporteret af Eurostat.

Størstedelen af de tyske og svenske landinger går gennem førstehåndssalg på danske auktioner. En mindre andel (omkring 10 % ifølge interviewene) af de franske landinger i danske havne transporteres direkte med lastbil til Boulogne-sur-Mer, hvor førstehåndssalget finder sted. Den største del af de franske landinger sælges via førstehåndssalg på danske auktioner.

De danske landinger nåede op på 1.753 tons i 2024, selvom fangsterne fra den danske flåde nåede op på 2.515 tons samme år. En del af de danske fangster landes i Norge og transporteres derefter med lastbil til danske auktioner.

Tabel 24: Andel af sejlandinger i Danmark efter flåde (% af tons)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2015/24
Samlede landinger i Danmark	16.794	15.175	15.160	17.599	14.629	9774	9824	10.723	11.484	11.611	-31 %
Landinger i Hanstholm	og	og	og	17.100	17.100	14.200	14.100	13.900	16.100	14.400	-15,8 %*
Frankrig	18 %	26 %	0 %	19 %	20 %	17 %	26 %	39 %	40 %	34 %	+16 point
Tyskland	22 %	22 %	0 %	21 %	23 %	27 %	20 %	18 %	24 %	25 %	+3 point
Norge	21 %	13 %	11 %	13 %	10 %	12 %	9 %	6 %	11 %	19 %	-2 point
Danmark	22 %	22 %	30 %	33 %	30 %	29 %	21 %	15 %	13 %	15 %	-7 point
Andre	18 %	16 %	4 %	15 %	17 %	15 %	25 %	22 %	11 %	7 %	-11 point

Kilde: Eurostat-data, Hanstholm Fiskeauktion

*Udvikling mellem 2018 og 2024

Førstehåndssalg

Førstehåndssalget af sej faldt med 24 % i værdi i Danmark mellem 2015 og 2024, drevet af et fald i volumen (-29 %), da det faldt fra 29,3 millioner euro i 2015 til 22,2 millioner euro i 2024. Mellem 2020

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

og 2024 steg førstehåndssalget med 20 % i mængde og 40 % i værdi, hvilket resulterede i en prisstigning på 17 % til 1,84 EUR/kg i 2024.

Tabel 25: Førstehåndssalget i Danmark mellem 2020 og 2024 (nominel værdi)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2020/24
Mængde (tons)	10.078	9.790	10.725	11.406	12.060	+20 %
Nominel værdi (1.000 EUR)	15.893	17.439	26.166	23.005	22.227	+40 %
Pris (EUR/kg)	1,58	1,78	2,44	2,02	1,84	+17 %

Kilde: EUMOFA, baseret på data sendt af Ministeriet for Fødevarer

4.1.2 Import

Danske havne fungerer som et knudepunkt for sejmarkedet i EU, hvor størstedelen af sejlandingerne finder sted i Danmark. Disse landinger bliver generelt forarbejdet i Danmark, før de eksporteres til de vigtigste EU-markeder. Nogle landinger kan transporteres direkte med lastbil til andre medlemsstater, hvor de vil blive forarbejdet.

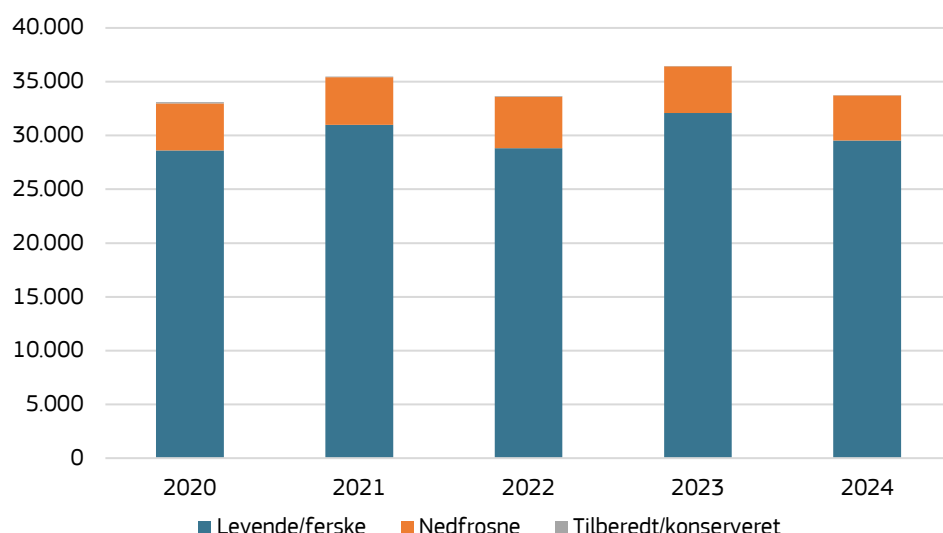
De samlede importmængder af sej til Danmark nåede 33.748 tons i 2024, svarende til 42 millioner EUR. Mellem 2020 og 2024 steg de danske importmængder af sej med 2 % i volumen og 42 % i værdi. I samme periode steg importprisen på sej med 39 %. Disse importmængder består næsten udelukkende af landinger fra udenlandske flåder i danske havne. Sejimporten består hovedsageligt af fersk hel sej, som udgjorde 72 % af importens værdi, samt frosne fileter, som repræsenterede 19 % af importens værdi. De vigtigste leverandører af fersk hel sej var Norge (52 % af de ferske hel importmængder, 60 mio. EUR), Polen (14 %, 31 mio. EUR), Frankrig (12 %, 7,5 mio. EUR) og Tyskland (9 %, 5,6 mio. EUR). Frosne fileter kom hovedsageligt fra Færøerne (66 % af den frosne filetimport), Island (14 %) og Norge (8 %) og består af sej, der er fanget og frosset ombord af disse flåder. Den landede mængde, både fersk og frossen, bliver derefter forarbejdet i Danmark, før den eksporteres til de vigtigste EU-markeder.

Tabel 26: Danske importmængder af sej i 2024, opdelt efter konservering og præsentationstype (nominel værdi)

Konservering	Præsentation	Volumen (tons produktvægt)	Nominel værdi (1.000 EUR)	Nominel pris (EUR/kg)	% værdi 2024
Fersk eller afkølet	Hel	28.569	60.358	2,11	+72 %
	Filet	959	6.567	6,85	+8 %
Frosne	Fileter	3.594	16.030	4,46	+19 %
Andre	Alle	626	1.068	1,71	+1 %
I alt	Alle	33.748	84.024	2,49	+100 %

Kilde: EUROSTAT-COMEXT

Figur 15: Udviklingen i den danske import af sej efter konserveringsform (i tons nettovægt)



Kilde: EUROSTAT-COMEXT-data

Tabel 27: Udvikling i dansk sejimport fordelt på hovedleverandører (tons produktvægt, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2020/24
Norge	14.268	14.509	14.553	18.554	16.849	+18 %
Færøerne	5.046	4.050	4.169	3.224	4.166	-17 %
Frankrig	1.873	2.958	4.813	4.670	4.096	+119 %
Tyskland	2.724	2.134	2.149	2.787	2.963	+9 %
Polen	1.793	2.406	1.747	2.194	2.246	+25 %
Sverige	1.509	2.298	1.705	2.698	1.638	+9 %
Island	4.973	4.861	1.799	955	1.005	-80 %
Andre	919	2.267	2.743	1.377	786	-14 %
I alt	33.105	35.483	33.677	36.460	33.748	2 %

Kilde: EUROSTAT-COMEXT

4.1.3 Eksport

Næsten alle mængder, der landes i Danmark, eksporteres til andre EU-lande. Eksperter vurderer, at kun 1-2 % af de mængder, der passerer gennem Danmark, er beregnet til det lokale marked. Den samlede eksport af sej fra Danmark nåede op på 29.234 tons i 2024, hvilket svarer til 112 millioner euro. Mellem 2020 og 2024 forblev eksporten relativt stabil i volumen (+2 %), mens den steg med 46 % i værdi. Denne eksport refererer til sej, der landes og sælges på auktioner i danske havne. Sejmængderne bliver derefter forarbejdet og eksporteret. Eksporten omfattede fersk hel, fersk filet og frossen filet, som udgjorde 49 %, 31 % og 19 % af eksportværdien i 2024. Fersk hel sej blev primært eksporteret til Frankrig (41 % af værdien af den ferske hel eksport), Tyskland (24 %), Polen (15 %) og Holland (12 %), mens ferske fileter primært blev eksporteret til Frankrig (57 % af værdien af eksporten af ferske fileter) og Tyskland (24 %), og frosne fileter af sej blev eksporteret til Polen (38 % af værdien af eksporten af frosne fileter) og Tyskland (21 %).

Som forklaret i afsnit [4.1.1](#) omfatter eksporten til Frankrig en lille andel af sej, der landes og transporteres direkte med lastbil til Boulogne-sur-Mer, og en stor andel af landinger, der sælges på auktioner og derefter eksporteres til Frankrig. En betydelig del af eksporten går til Polen, selvom det ikke er et vigtigt marked for sej i EU. Fersk hel sej, der eksporteres til Polen, forarbejdes derefter på lokale fabrikker og på danske fabrikker i udlandet, inden den eksporteres til Frankrig og Tyskland. Hvad angår den frosne

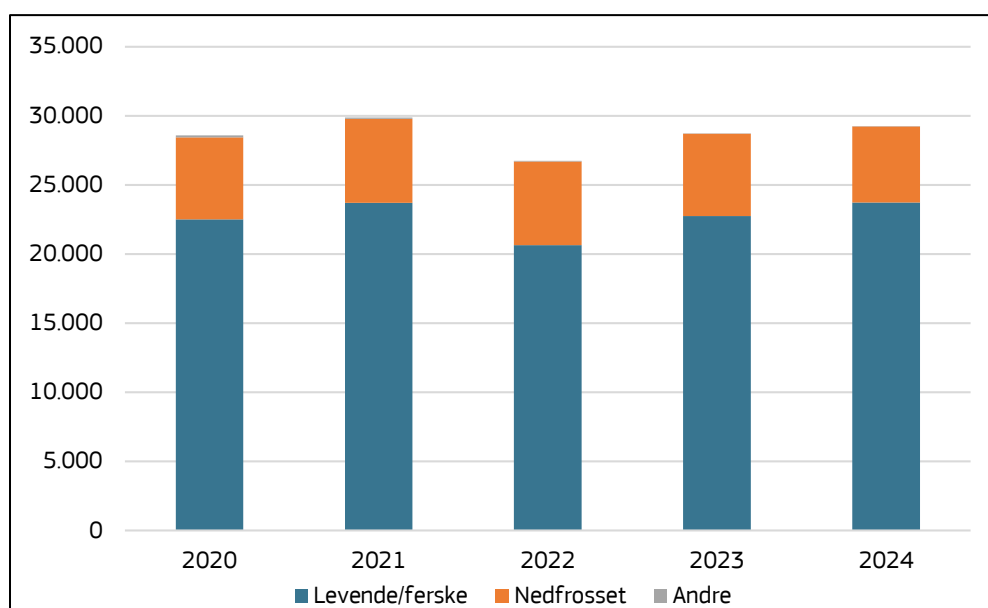
Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

eksport til Polen, består den af råvarer, der er frosset ombord på skibe fra tredjelande (f.eks. Norge og Island), og som landes i Danmark og forarbejdes i Polen.

Eksporten af hel fersk sej fra Danmark steg med 4 % i mængde mellem 2020 og 2024 og med 55 % i værdi, hvilket resulterede i en 50 % stigning i prisen, der nåede 2,96 EUR/kg i 2024. Eksporten af ferske fileter steg med 12 % i mængde og 60 % i værdi i samme periode, hvilket resulterede i en prisstigning på 43 % og nåede op på 6,80 EUR/kg i 2024.

Den danske eksport af frosne sejfileter er steget med 8 % i mængde og 43 % i værdi siden 2020. Mellem 2020 og 2024 steg den nominelle pris med 32 % og nåede op på 4,41 EUR/kg i 2024.

Figur 16: Udviklingen i den danske eksport af sej efter konserveringstype (i tons produktvægt, EUR/kg)



Kilde: EUROSTAT-COMEXT-data

Eksporten til Frankrig, som er den primære destination for den danske sejeksport i 2024, er steget med 14 % siden 2020. Polen og Tyskland, to hoveddestinationer for sejeksporten fra Danmark, oplevede betydelige fald: henholdsvis -17 % og -14 % siden 2020. Derimod steg eksporten til Holland og Norge med henholdsvis 62 % og 13 % i samme periode.

Tabel 28: Udvikling i dansk sejeksport efter destination (tons produktvægt, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2020/24
Frankrig	8.089	9.764	9.875	9.660	9.239	14 %
Polen	8.455	6.711	5.027	6.674	7.046	-17 %
Tyskland	7.160	8.652	6.112	5.956	6.152	-14 %
Holland	1.578	1.631	1.607	2.235	2.563	62 %
Sverige	1.091	1.140	1.184	842	960	-12 %
Norge	494	455	610	557	557	13 %
Andre	1.733	1.531	2.345	2.811	2.717	57 %
I alt	28.600	29.884	26.759	28.735	29.234	2 %

Kilde: EUROSTAT-COMEXT

4.1.4 Tilsyneladende forbrug

Det danske marked for sej blev estimeret til 559 tons LWE i 2024, svarende til 0,095 kg pr. indbygger. Det tilsyneladende danske forbrug af sej faldt med 87 % mellem 2023 og 2024 og med 89 % mellem 2015 og 2024. I 2023 blev det danske forbrug af sej estimeret til 4.329 tons LWE ifølge EUMOFA's beregning. Men ifølge interviews overvurderede denne beregning det lokale marked. De interviewede anslår, at det lokale forbrug udgør 1-2 % af landingerne. I samme periode (2015-2024) faldt de danske fangster med 44 %, mens importen og eksporten steg med henholdsvis 31 % og 39 %.

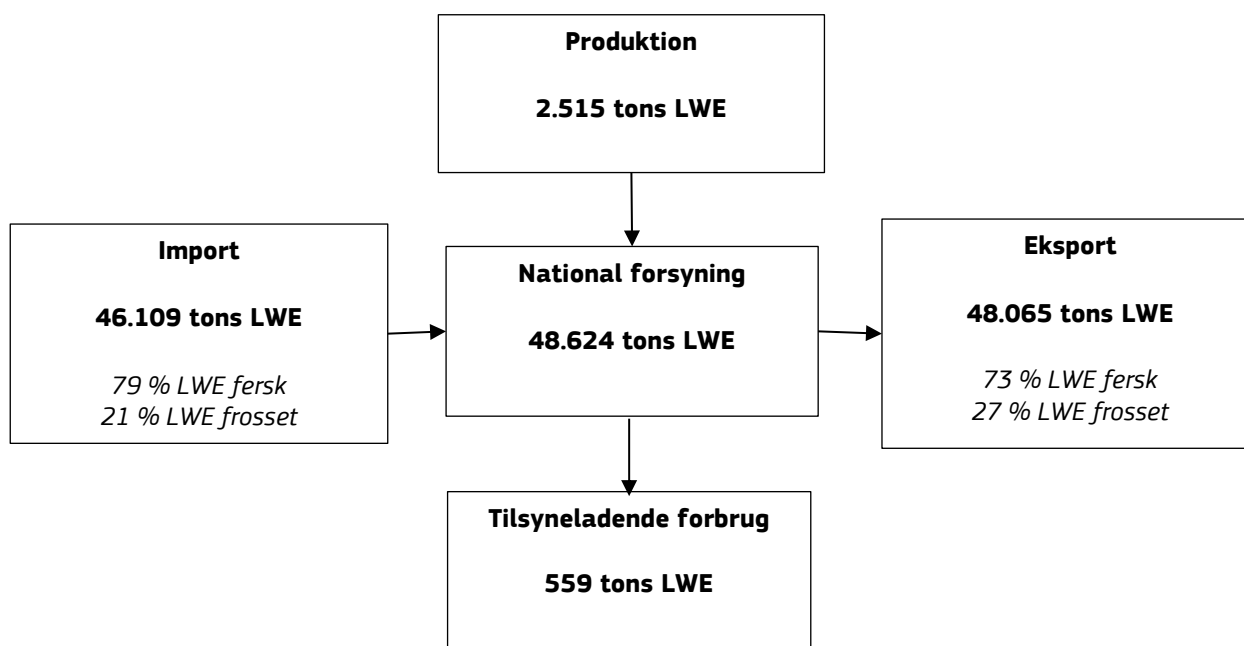
Det danske udbud af sej udgjorde 48.624 tons LWE i 2024, hvoraf 95 % stammede fra import. Eksporten udgjorde 99 % af den nationale forsyning, og derfor udgjorde det tilsyneladende danske forbrug 1 % af den nationale forsyning.

Tabel 29: Dansk tilsyneladende forbrug af sej i 2024 (tons LWE)

	Volumen (tons LWE)	Evol. 2023/24	Evol. 2015/24
Produktion	2.515	11 %	-44 %
Import	46.109	-5 %	31 %
Forsyning	48.624	-4 %	22 %
Eksport	48.065	3 %	39 %
Tilsyneladende forbrug	559	-87 %	-89 %

Kilde: EUMOFA-estimer

Figur 17: Forsyningsbalance for sej i Danmark (2024, tons levende vægt-ækvivalenter)



Kilde: EUMOFA-estimer baseret på EUROSTAT- og EUROSTAT-COMEXT-data

4.2 Karakteristik af det danske marked og forbrug

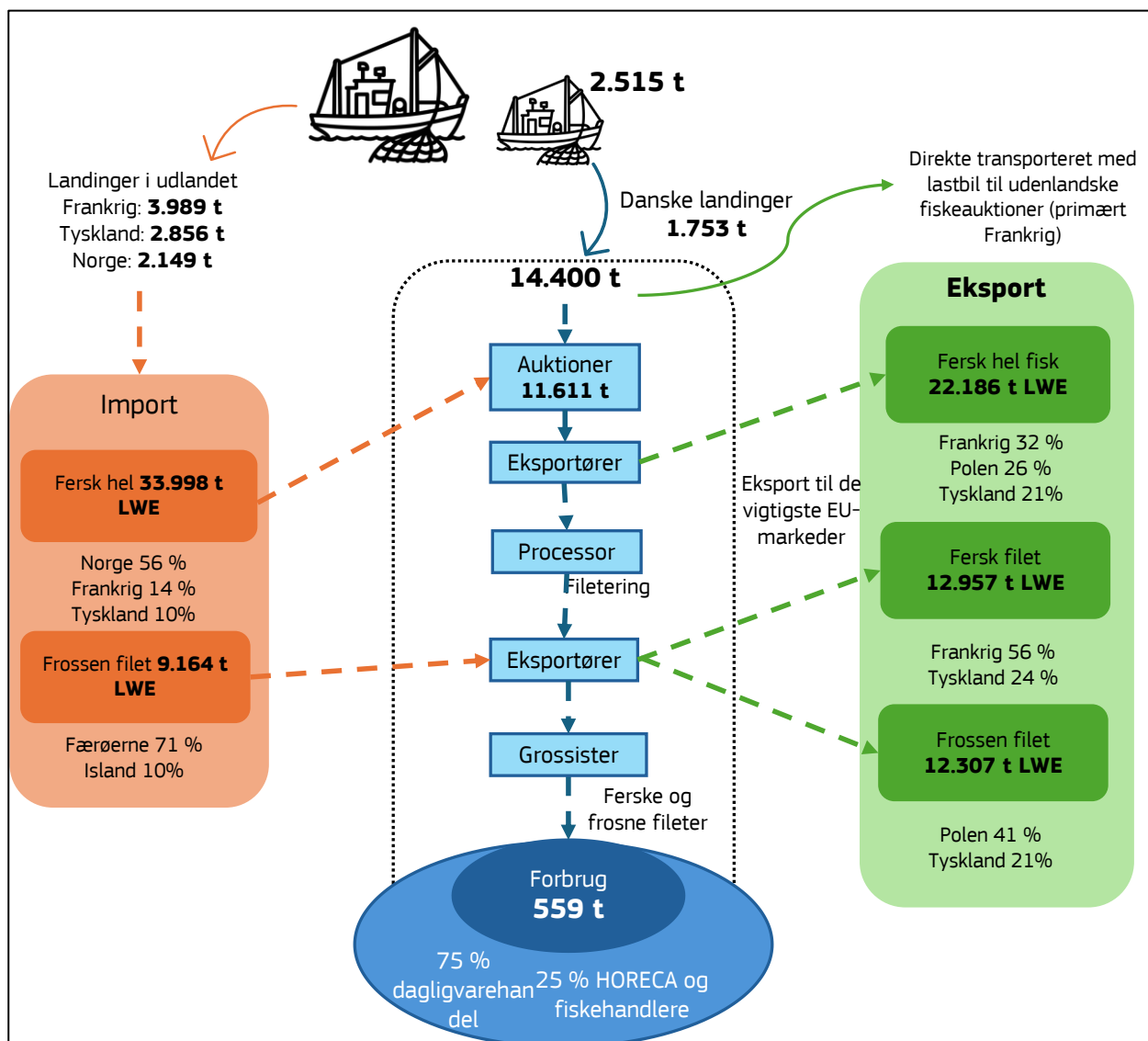
4.2.1 Forsyningskædens struktur i Danmark

Ifølge interessenterne omfatter strukturen i forsyningskæden for sej i Danmark i de fleste tilfælde 5 interessenter:

- Danske, EU- og tredjelandes fiskerflåder, der lander i danske havne;
- Auktioner, hvor mængden først sælges;
- Forarbejdningsvirksomhederne, der fileterer fisken;
- Eksportører til EU's vigtigste markeder for sej (Frankrig og Tyskland).

Da Danmark er et knudepunkt for sejmarkedet i EU, passerer nogle mængder af sejprodukter gennem Danmark uden at gå gennem hele den ovenfor beskrevne forsyningskæde, men passerer direkte fra landingerne til destinationsmedlemsstaten, hvor de først sælges (f.eks. en del af de franske landinger i Danmark). En anden del af de landede mængder i Danmark sælges via auktioner og transporteres direkte til Frankrig og Tyskland, hvor de forarbejdes og sælges til markedet. Nogle mængder går også direkte til Polen til forarbejdning, før de eksporteres til EU's hovedmarked.

Figur 18: Forsyningskæden for sej i Danmark (tons LWE, 2024)



Kilde: Udarbejdelsen af EUMOFA er baseret på interviews

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

4.2.2 Forbrug

Ifølge de interviewede interessenter bliver mellem 90 og 95 % af de landede sej mængder i Danmark enten transporteret direkte med lastbil til andre EU-medlemsstater, eller de bliver forarbejdet til fileter og loins på danske fabrikker og derefter transporteret med lastbil til store detailhandlere i andre medlemsstater.

Det danske marked for sej er meget lille, selvom forbruget af sej betragtes som et billigere alternativ (normalt 20-30 % billigere end torsk) og et bæredygtigt alternativ til torsk i Danmark. Sej er ikke særlig populær, men den kan købes i supermarkeder og hos fiskehandlere i hele Danmark, selvom udbuddet er faldende ifølge de interviewede. Sej kan også spises på restauranter, hvor den som regel serveres som en del af traditionelle danske måltider, selvom den ikke er et særligt kendt produkt på restauranter. Endelig kan sej på grund af sin rimelige pris serveres i kantiner og catering. I Danmark og andre medlemsstater er der konkurrence med Alaskasej, som er billigere og ofte serveres i skolekantiner og på arbejdspladser. Ifølge de interviewede er Alaskasej 1 euro billigere end sej for lignende produkter.

Mængden af sej i størrelse 4 (300 g til 1.500 g) har været stigende i de seneste år, og de udgør 60-65 % af fangsterne (størrelse 3, 2 og 1 udgør de resterende 35-40 %) og er derfor de mest konsumerede på det danske marked og i EU.

Baseret på kvalitativ feedback fra interessenter udgør det danske marked ca. 1-2 % af de landede mængder af sej, mens resten går til de vigtigste EU-markeder (hovedsageligt det franske og tyske marked).

Den anslåede fordeling af volumen på salgskanaler i Danmark er som følger (baseret på interviews med interessenter):

- 75 % i supermarkeder;
- 25 % hos fiskehandlere og HORECA.

4.3 Pristransmission i forsyningskæden

4.3.1 Priser ved førstehåndssalg

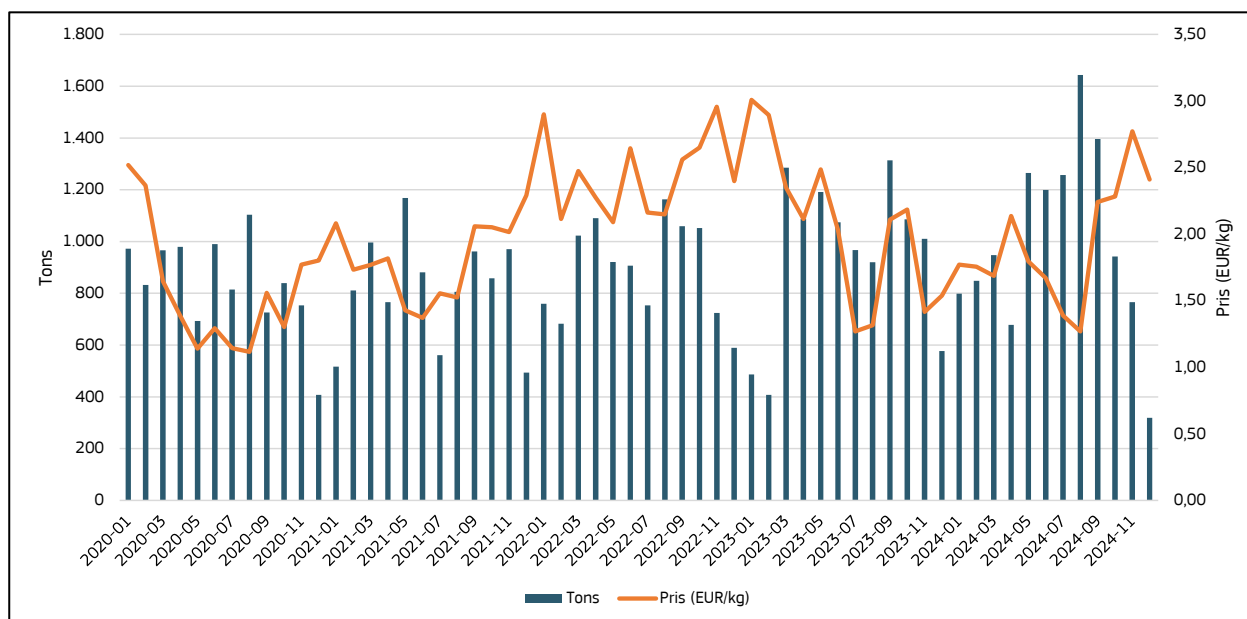
Mens mængden af førstehåndssalg af sej i Danmark steg med 20 % mellem 2020 og 2024, steg værdien med 40 % i samme periode og udgjorde 22 millioner euro i 2024. Prisen ved førstehåndssalg steg i et lavere tempo (+17 % mellem 2020 og 2024 i nominelle tal, +6 % i reelle tal) og nåede sin højeste værdi i 2022 (2,44 EUR/kg) i forhold til toppen af værdien ved førstehåndssalg samme år (26 mio. EUR).

Tabel 30: Udvikling i mængde ved førstehåndssalg (ton produktvægt), værdi og pris (nominel) for sej i Danmark mellem 2020 og 2024

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2020/24
Mængde (tons)	10.078	9.790	10.725	11.406	12.060	+20 %
Nominel værdi (1.000 EUR)	15.893	17.439	26.166	23.005	22.227	+40 %
Nominel pris (EUR/kg)	1,58	1,78	2.44	2.02	1,84	+17 %

Kilde: EUMOFA

Figur 19: Den månedlige mængde førstehåndssalg af sej og nominelle priser ved førstehåndssalg i Danmark mellem 2020 og 2024 (i ton nettovægt og EUR/kg)



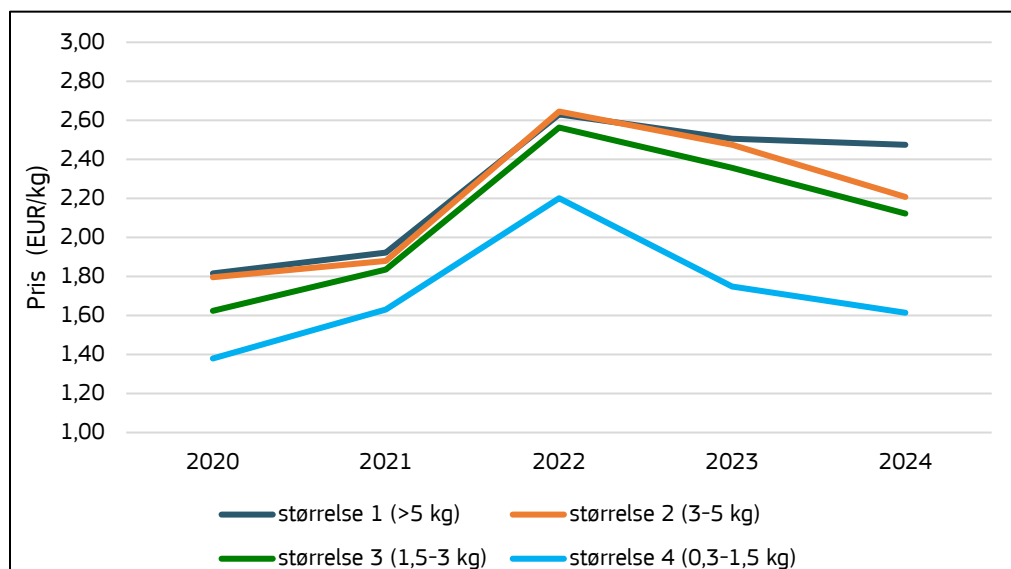
Kilde: EUMOFA-data

Baseret på de månedlige data for førstehåndssalg er der klare tegn på priselasticitet, da priserne falder, når udbuddet stiger. Fiskeri efter sej er en kontinuerlig aktivitet hele året, med et mere intenst fiskeri om foråret og sommeren.

De mest almindelige fiskestørrelser er kategorien 0,3 til 1,5 kg, som udgjorde 61 % af mængden ved førstehåndssalg i 2024.

Dataanalysen viste en lille prisvariation baseret på fiskens størrelse, hvor de større størrelser var dyrere. Priser ved førstehåndssalg i alle størrelser oplevede betydelige stigninger på +17 % til +36 % mellem 2020 og 2024.

Figur 20: Gennemsnitlige årlige nominelle førstehåndspriser for sej i Danmark efter størrelse (EUR/kg)



Kilde: EUMOFA

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

4.3.2 Import/eksport-priser

Mellem 2020 og 2024 forblev handelsmængderne relativt stabile på trods af, at de danske kvoter faldt med 41 % mellem 2020 og 2023. Importen består hovedsageligt af udenlandske landinger i Danmark, for det meste fersk hel sej. I samme periode steg næsten alle handelspriser betydeligt, undtagen for frossen hel sej, hvis pris faldt med 31 % for import (-37 % i faste priser) og med 15 % for eksport (-23 % i faste priser). I 2024 havde ferske sejfileter de højeste priser og nåede næsten op på 7,00 EUR/kg.

Tabel 31: Import-/eksportpris (nominel værdi) for fersk og frossen sej fra Danmark efter konservering og præsentation

Pris (EUR/kg)		2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2020/24
Fersk, hel	Import	1,34	1,65	2,40	2,10	2,11	57 %
	Eksport	1,97	2,30	3,10	2,91	2,96	50 %
Ferske fileter	Import	4,23	5,08	7,53	5,80	6,85	62 %
	Eksport	4,77	5,52	7,16	6,99	6,80	43 %
Frosne, hel	Import	2,53	3,13	4,22	2,55	1,75	-31 %
	Eksport	2,47	2,46	3,14	2,80	2,10	-15 %
Frosne fileter	Import	3,65	3,73	5,41	5,06	4,46	22 %
	Eksport	3,34	3,45	5,12	4,97	4,41	32 %

Kilde: EUMOFA-data

4.3.3 Prisoverførsel

Der er gennemført en analyse af pristransmission:

Sej i størrelse 4 - ferske fileter eksporteret til Frankrig

Da det danske marked for sej er meget lille, er næsten alle mængder af sej, der landes og sælges på danske auktioner, beregnet til EU-markedet. Mængderne sælges gennem førstegangssalg til forarbejdningsvirksomheder. Det meste af sej mængden (omkring $\frac{3}{4}$ ifølge de interviewede) bliver fileteret. Behandlingen omfatter også fjernelse af hud og ben. Det anslås, at tabet af råvare er omkring 52 %. Produkterne eksporteres derefter til de vigtigste EU-markeder, nemlig Frankrig og Tyskland.

Det er værd at bemærke, at beregningen af omkostninger og avancer er forskellig fra fabrik til fabrik. Omkostninger og priser afhænger også af det endelige produkt, og prisoverførselsordningen nedenfor er et skøn for ferske fileter i størrelse 4, der eksporteres fra Danmark til Frankrig.

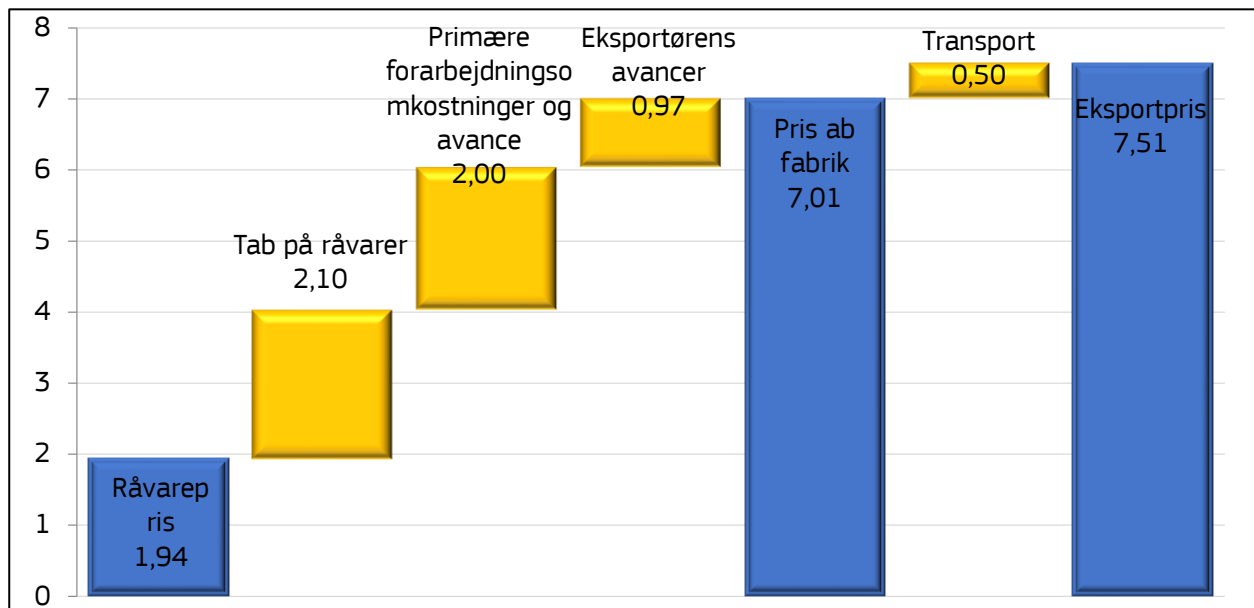
Tabel 32: Omkostninger og avancer for ferske fileter af sej (størrelse 4) eksporteret til Frankrig (EUR/kg, 2025)

	Pris (EUR/kg)	% af den endelige pris	Kilder
Auktionspris	1,94*	26 %	EUMOFA
Tab på råvarer	2,10	28 %	Interview
Primære forarbejdningsomkostninger og avance	2,00	27 %	Interview
Arbejdsomkostninger			
Afskrivninger			
Eksportørens avancer	0,97	13 %	Beregning
Pris ab fabrik	7,01	93 %	Beregning
Transport	0,50	7 %	Interview
Eksportpris til Frankrig	7,51	100 %	EUMOFA

Kilde: Udarbejdet på baggrund af interviews og EUMOFA-data

*gennemsnitlig førstegangssalgspris fra januar til august 2025

Figur 21: Omkostninger og avancer for ferske sejfileter (størrelse 4) eksporteret til Frankrig (EUR/kg, 2025)



Kilde: Udarbejdet på baggrund af interviews og EUMOFA-data

5. DET TYSKE MARKED

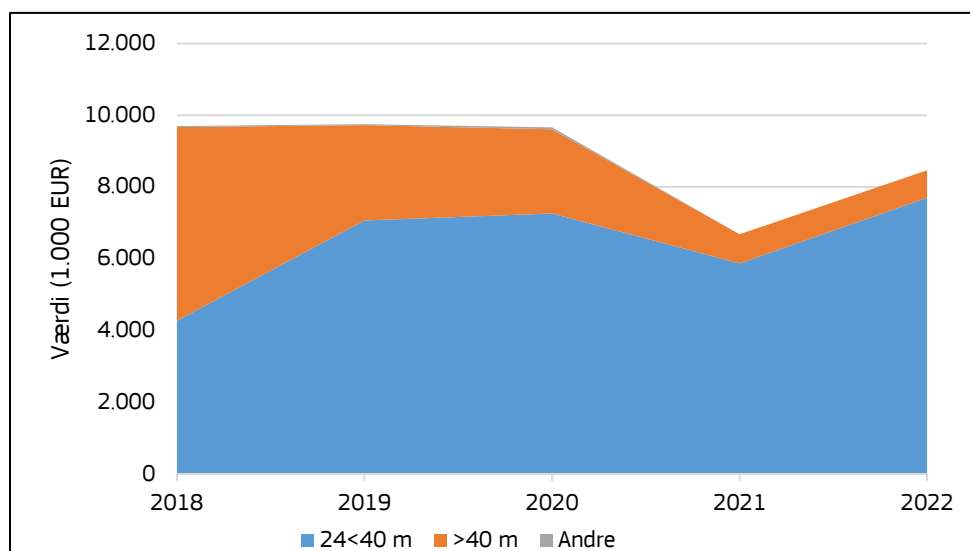
5.1 Struktur i forsyningskæden

5.1.1 Produktion

Flådens karakteristika

I 2022 blev den tyske flådes sejfangster næsten udelukkende foretaget af store fartøjer fra 24 til 40 meter (svarende til 91 % af de tyske landinger i værdi med 7.699.000 euro) og i mindre grad af fartøjer på mere end 40 meter (9 % af landingerne i værdi med 766.000 euro). Siden 2018 er sejlandingerne faldet med 13 % i værdi i Tyskland. Landinger fra fartøjer mellem 24 og 40 meter er steget med 91 %, mens landinger fra fartøjer over 40 meter er faldet med 86 % i værdi. Denne forskel kan forklares med fornyelsen af flåden. Skibe på over 40 meter er for nylig blevet taget ud af drift og erstattet af mindre skibe på 25 til 30 meter. Skibenes lagerkapacitet er dog forblevet på omkring 16 tons. I løbet af det seneste årti er antallet af skibe, der fisker efter sej, halveret fra 7 til 3-4 skibe. Over 99 % af de tyske landinger af sej fanges med bundtrawlere.

Figur 22: Udvikling i tyske landinger af sej efter fartøjslængde (nominel værdi i 1.000 EUR)



Kilde: STECF

Forvaltningsforanstaltninger

Den samlede kvote for sej til den tyske flåde nåede op på 7.717 tons i 2024. Den tyske kvote er steget med 35 % mellem 2023 og 2024; den er faldet med 11 % i løbet af det seneste årti. Interessenter forventer yderligere stigning i kvoten i 2025 efter stigningen i EU-kvoten for Nordsøen (+7,1 %)²⁴. I 2024 nåede de tyske fangster af sej (se nedenfor) kun op på 59 % af kvoten.

Fangster

De tyske fangster af sej nåede op på 4.554 tons i 2024, hvilket er et fald på 46 % i løbet af det seneste årti og forbliver relativt stabilt mellem 2023 og 2024. Ifølge interessenterne er hovedårsagen til dette fald faldet i antallet af fiskerfartøjer snarere end udviklingen i kvoten.

²⁴ <https://www.fischmagazin.de/willkommen-seriennummer-111804.htm>.

Tabel 33: Udvikling i tyske fangster af sej (tons LWE, 2015-2024)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2023/24	Evol. 2015/24
Sej	8.416	7.266	8.815	9.621	8.466	8.421	5.074	4.781	4.576	4.554	0 %	-46 %

Kilde: EUROSTAT

Førstehåndssalg

Størstedelen af de tyske sejfangster landes i udlandet. I 2024 blev 4 % af den tyske flådes sejfangster registreret som førstehåndssalg i Tyskland, hovedsageligt i Cuxhaven (83 % af førstehåndssalget, 67 tons) og Bremerhaven (16 % med 13 tons). Danmark er det vigtigste land for tyske fangster og står for 63 % af mængden i 2024. Ifølge interessenterne landes de tyske fangster for det meste i Hanstholm, som kun ligger et par timer fra fiskepladserne, mens det tager to dage for skibene at nå frem til deres nærmeste hjemhavn, Cuxhaven.

Mellem 2021 og 2024 har de første registrerede salgsmængder i Tyskland varieret fra en maksimal mængde på 174 tons i 2022 til en minimal mængde på 81 tons i 2024, hvilket svarer til 2 til 11 % af de tyske fangster. Ifølge interessenterne er landinger i Tyskland uøkonomiske på grund af afstanden mellem de tyske havne og fiskepladserne. De forekommer kun, når skibe skal til deres hjemhavne for at blive vedligeholdt eller repareret, hvilket forklarer ustabiliteten i landingerne i Tyskland. Det skal bemærkes, at EUMOFA-data om førstehåndssalg ikke er tilgængelige for året 2020.

Tabel 34: Førstehåndssalg af sej i Tyskland (tons produktvægt, 2020-2024)

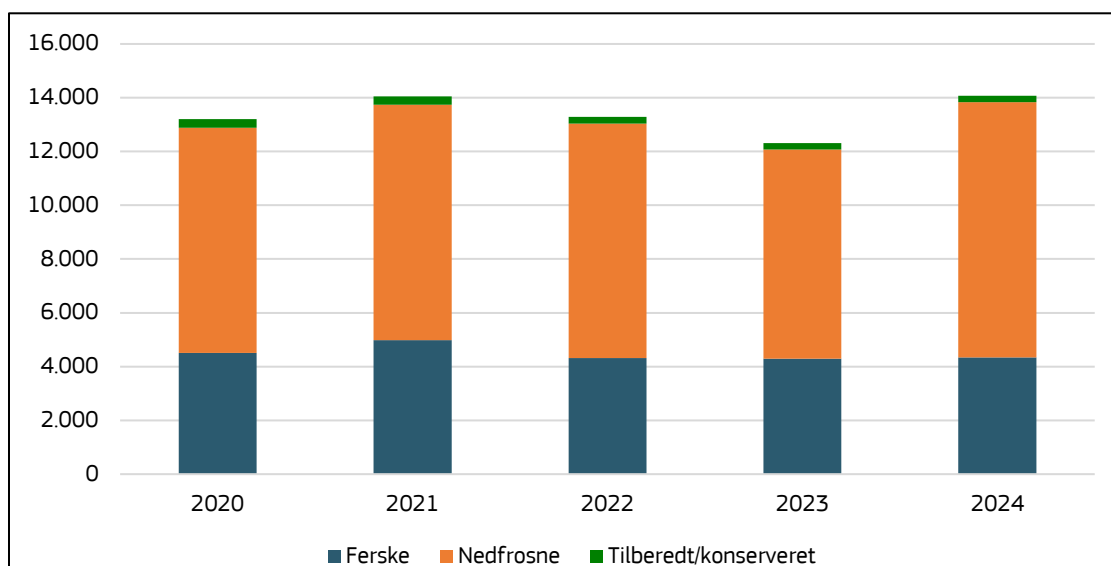
	2020	2021	2022	2023	2024
Cuxhaven	nc	272	375	63	67
Bremerhaven	nc	163	174	104	13
Andre tyske havne	nc	3	0	0	0
Samlede landinger i tyske havne	nc	439	548	167	81
Andel af de samlede tyske fangster	na	9 %	11 %	4 %	2 %

Kilde: Federal Office for Agriculture and Food; andelen af de samlede tyske fangster beregnet ud fra EUROSTAT-data

5.1.2 Import

Den samlede import af sej til Tyskland nåede 14.066 ton i 2024 med en værdi på 63 mio. EUR. Fra 2020 til 2024 er den tyske import af sej steget med 6 % i volumen, selvom den nåede sit laveste led i 2023 med 12.313 ton. I samme periode steg importen med 52 % i værdi, hvilket resulterede i en prisstigning på 42 %, så prisen nåede 4,49 EUR/kg i 2024. Frosne sejfileter dominerede importen og udgjorde 66 % af den samlede værdi i 2024, efterfulgt af import af ferske fileter (16 % af værdien) og fersk hel sej (13 %). Importpriserne på frosne fileter steg med 38 % mellem 2020 og 2024 og nåede 4,74 EUR/kg i 2024, mens importpriserne på fersk hel sej og ferske fileter steg med henholdsvis 76 % og 38 % til henholdsvis 2,89 EUR/kg og 7,24 EUR/kg.

Figur 23: Udvikling i tysk import af sej efter konserveringstype (i ton produktvægt, EUR/kg)



Kilde: EUROSTAT-COMEXT-data

Tabel 35: Tysk import af sej i 2024, efter konserverings- og præsentationstype (nominel værdi)

Konservering	Præsentation	Volumen (tons produktvægt)	Nominel værdi (1.000 EUR)	Nominel pris (EUR/kg)	% værdi 2024
Fersk eller afkølet	Hel	2.908	8.408	2,89	+13 %
	Fileter	1.435	10.395	7,24	+16 %
Frosne	Fileter	8.725	41.387	4,74	+66 %
Andre	Alle	997	2.948	2,96	+5 %
I alt	Alle	14.066	63.138	4,49	+100 %

Kilde: EUROSTAT-COMEXT

De største leverandører af frosne sejfileter var Island og Litauen, som stod for henholdsvis 28 % og 25 % af importværdien af frosne fileter i 2024, efterfulgt af Holland (15 %), Færøerne (12 %) og Danmark (11 %). Ifølge interessenterne kan den store andel af importen fra Litauen forklares med landets rolle som knudepunkt for dobbeltfrysning og forarbejdning. Danmark og Holland var de største leverandører af ferske sejfileter til Tyskland i 2024 og stod for henholdsvis 56 % og 28 % af den samlede importværdi. Ifølge interessenterne kan den store andel af import fra Holland forklares med landets rolle som handelsknudepunkt og dets store fileteringsanlæg (med base i Urk). De største leverandører af fersk hel sej var Danmark, som stod for 43 % af værdien af den ferske hel import, Holland (28 %) og Sverige (23 %). Ifølge interessenterne består importen af fersk hel sej fra Danmark hovedsageligt af tyske fangster, der landes i Danmark og overføres med lastbil til Tyskland.

Tabel 36: Udviklingen i den tyske import af sej efter leverandør (tons produktvægt, 2020-2024)

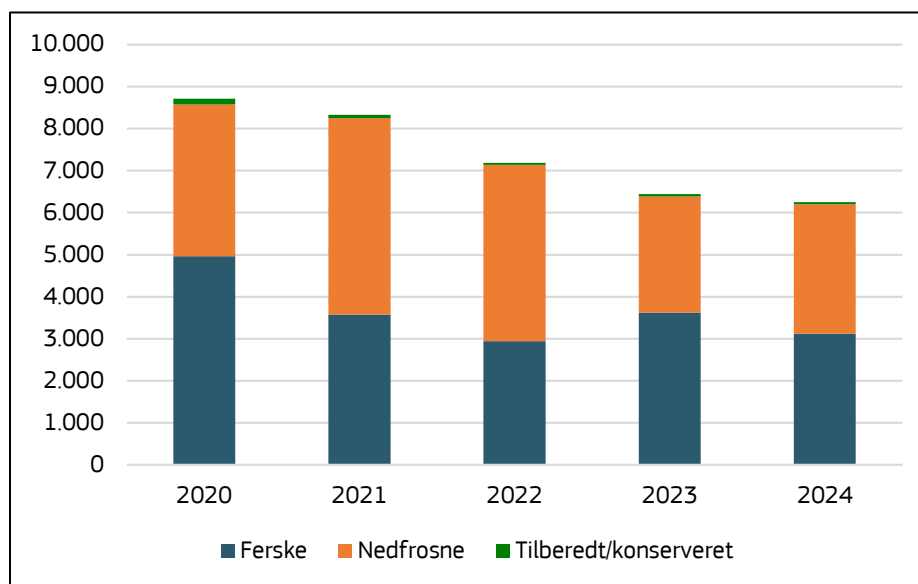
	2020	2021	2022	2023	2024	Evol 2020/24
Danmark	4.487	5.161	3.391	3.092	3.370	-25 %
Litauen	1.683	1.193	2.419	2.452	2.552	+52 %
Island	1.903	2.563	2.792	1.894	2.454	+29 %
Holland	1.776	2.141	2.129	2.117	1.981	+12 %
Færøerne	775	357	317	209	1.381	+78 %
Sverige	478	1.079	1.022	1.380	1.140	+138 %
Andet	2.106	1.552	1.216	1.170	1.188	-44 %
I alt	13.208	14.046	13.285	12.313	14.066	+6 %

Kilde: EUROSTAT-COMEXT

5.1.3 Eksport

Den samlede eksport af sej fra Tyskland nåede op på 6.252 tons i 2024 til en værdi af 20 millioner euro. Eksportmængden faldt med 28 % i volumen mellem 2020 og 2024, mens værdien forblev relativt stabil (+2 %). I samme periode steg den gennemsnitlige eksportpris for sej med 42 %, fra 2,30 EUR/kg i 2020 til 3,27 EUR/kg i 2024. Frosne fileter af sej dominerede eksporten i 2024 og udgjorde 64 % af den samlede eksportværdi (13 millioner euro). Mellem 2020 og 2024 faldt mængden af eksporteret frosen filet med 22 %. I samme periode steg priserne med 31 % og nåede op på 5,08 EUR/kg. Eksporten af fersk hel sej, som hovedsageligt består af tyske landinger af sej, der er registreret som eksport, udgjorde 26 % af eksportværdien. Den registrerede eksport af fersk hel sej faldt med 38 % mellem 2020 og 2024. Prisen steg med 56 % og nåede op på 1,78 EUR/kg.

Figur 24: Udviklingen i den tyske eksport af sej efter konserveringstype (tons produktvægt, EUR/kg)



Kilde: EUROSTAT-COMEXT-data

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Tabel 37: Tysk eksport af sej i 2024, efter konserverings- og præsentationstype (nominel værdi)

Konservering	Præsentation	Volumen (tons produktvægt)	Nominel værdi (1.000 EUR)	Nominel pris (EUR/kg)	% værdi 2024
Fersk eller afkølet	Hel	3.038	5.407	1,78	26 %
Frosne	Filet	2.583	13.117	5,08	64 %
Andre	Andre udskæringer, ferske fileter	631	1.913	3,03	9 %
I alt	Alle	6.252	20.438	3,27	100 %

Kilde: EUROSTAT-COMEXT

I 2024 er Frankrig og Polen de vigtigste markeder for den tyske eksport af frosne fileter og tegner sig for henholdsvis 26 % og 24 % af den samlede eksportværdi. Andre vigtige markeder for frosne fileter er Spanien (16 % af den samlede eksportværdi af frosne fileter) og Holland (13 %). Danmark står for 97 % af den registrerede værdi af eksporten af fersk hel sej. Ifølge Eurostat består 80 til 98 % af denne eksport af tyske landinger af fisk i Danmark. Den tyske eksport af sej til Danmark faldt med 22 % i volumen mellem 2020 og 2024. Det skyldes hovedsageligt et fald i de tyske fangster, hvilket har ført til færre landinger af sej i Danmark. Blandt andre destinationer faldt eksporten kraftigt til Polen (-32 %) og Frankrig (-20 %) mellem 2020 og 2024. Den tyske eksport til Spanien er steget kraftigt med 130 % i samme periode. Ifølge interessenter består en betydelig del af eksporten til Holland sandsynligvis af strømme, der passerer gennem landet med Frankrig som den endelige destination.

Tabel 38: Udviklingen i den tyske eksport af sej efter destination (tons produktvægt, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2020/24
Danmark	3.842	2.833	2.516	3.413	3.001	-22 %
Polen	1.214	1.476	1.354	763	824	-32 %
Frankrig	992	1.243	940	625	789	-20 %
Spanien	222	871	772	581	510	+130 %
Holland	328	263	239	247	394	+20 %
Andre	2.110	1.644	1.364	813	734	-65 %
I alt	8.708	8.330	7.184	6.442	6.252	-28 %

Kilde: EUROSTAT-COMEXT

5.1.4 Tilsyneladende forbrug

Det tyske marked for sej blev anslået til 23.593 tons LWE i 2024. Det tilsyneladende forbrug steg med 15 % mellem 2023 og 2024 og med 8 % mellem 2015 og 2024. I løbet af denne 10-årige periode faldt de tyske fangster med 46 %; importen og eksporten faldt med henholdsvis 24 % og 59 %.

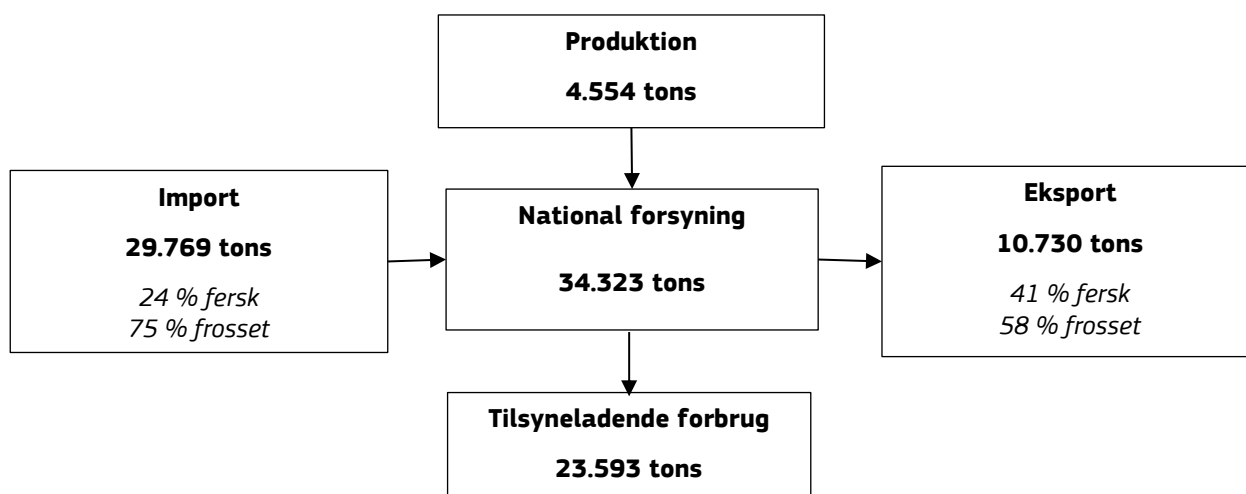
Det nationale udbud af sej nåede op på 34.323 tons LWE i 2024. Importen udgjorde 87 % af forsyningen, og de nationale fangster udgjorde 13 %. Eksporten af sej udgjorde 31 % af det tyske udbud af sej, og derfor udgjorde det tilsyneladende forbrug 69 % af det nationale udbud i 2024.

Tabel 39: Tilsyneladende forbrug af sej i Tyskland i 2024 (tons LWE)

	2024	Evol. 2023/24	Evol. 2015/24
Produktion	4.554	0 %	-46 %
Import	29.769	+11 %	-24 %
Forsyning	34.323	+10 %	-28 %
Eksport	10.730	-1 %	-59 %
Tilsyneladende forbrug	23.593	+15 %	+8 %

Kilde: EUROSTAT, EUROSTAT-COMEXT

Figur 25: Forsyningsbalance for sej i Tyskland (2024, tons LWE)



Bemærk: Mængder og procenter i figuren er i LWE.

Kilde: EUMOFA-estimer baseret på EUROSTAT- og EUROSTAT-COMEXT-data

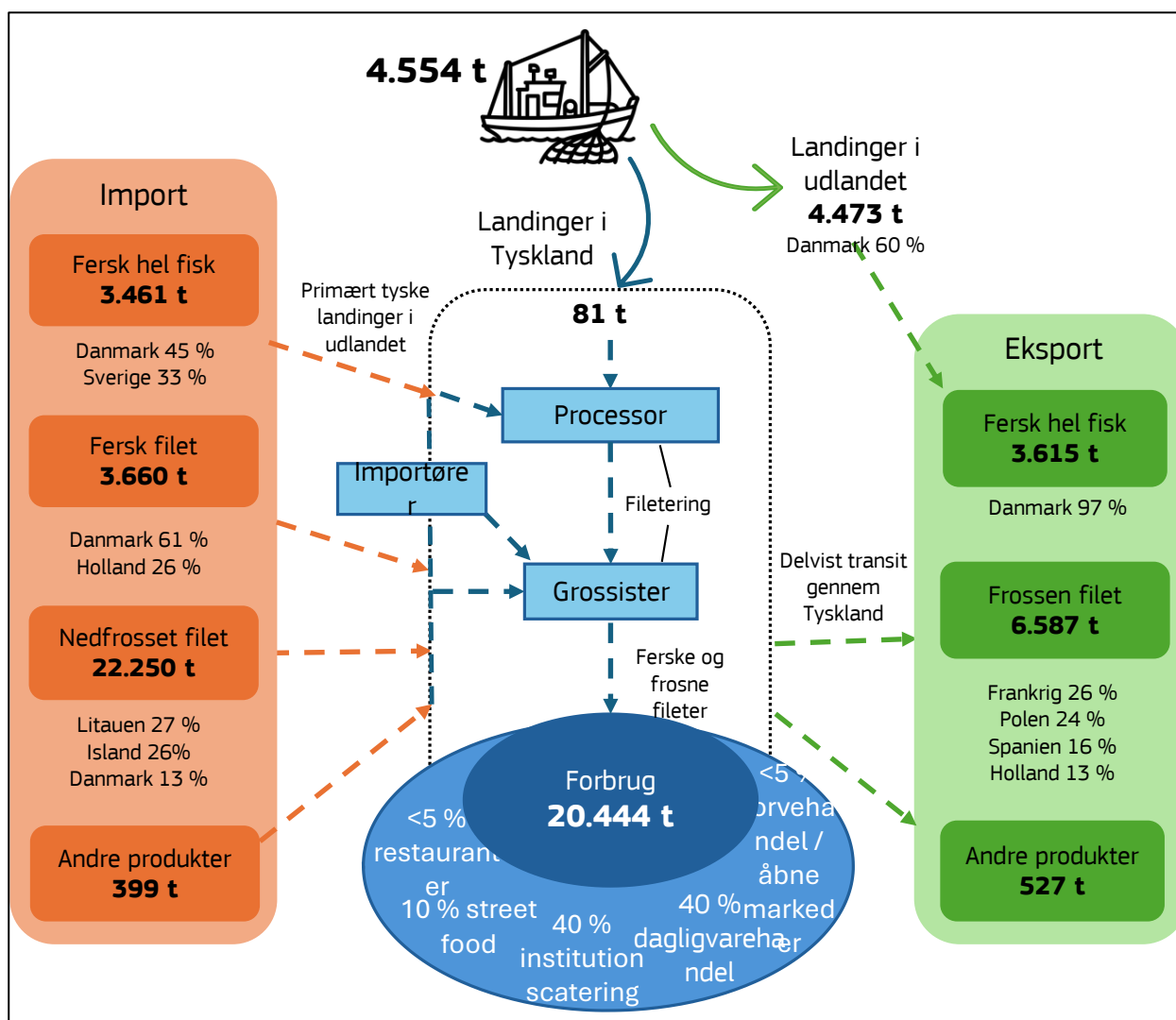
5.2 Karakteristik af det tyske marked og forbrug

5.2.1 Forsyningskædens struktur i Tyskland

Forsyningskæden for sej i Tyskland er præget af små landinger i landet. Importen af sej består hovedsageligt af fileter, enten frosne eller ferske. Import af hel fisk inkluderer tyske landinger i Danmark. Disse mængder forarbejdes alle som fileter, før de sælges til HORECA-sektoren eller den endelige detailhandler. Engrosleddet er relativt koncentreret med nogle få aktører, der leverer til enten HORECA- eller detailsektoren. Specialiserede importører spiller en vigtig rolle i forsyningen af tyske grossister med sejfileter. Ifølge interessenter er Tyskland også et transitland for frosne fileter, der importeres fra de nordiske eller baltiske lande og eksporteres til Frankrig.

Ifølge interessenterne står HORECA-sektoren for mere end halvdelen af forbruget af sej i Tyskland. Sej sælges for det meste i cateringvirksomheder, som anslås at udgøre 40 % af det samlede forbrug. Omkring 5-10 % af mængderne indtages på gaderestauranter (fish and chips-shops, "Imbisse"). En mindre del sælges på klassiske restauranter. Detailsektoren skønnes at stå for lidt under halvdelen af husholdningernes forbrug. Det meste af dette markedssegment består af supermarkeder og discountbutikker. En lille del af sejen bliver solgt til den endelige forbruger på fiskemarkederne. Ifølge interessenterne findes der ikke noget direkte salg af sej. Onlinesalget er også meget marginalt; selvom der findes nogle få tilbud, mener interessenterne, at sej ikke er eksklusive nok til denne salgskanal.

Figur 26: Strukturen i forsyningskæden for sej i Tyskland (tons LWE, 2024)



Bemærk: Mængder og procenter i figuren er i LWE.

Kilde: EUMOFA

5.2.2 Markedets karakteristika

I 2024 var sej (*Pollachius virens*, på tysk "Seelachs", "Köhler" eller "Köhlerfisch") den 11. mest forbrugte fiskeart i Tyskland med en markedsandel på 1,5 %²⁵. Den må ikke forveksles med Alaskasej (*Gadus chalcogrammus*, på tysk "Alaska-Seelachs"), hvis markedsandel når 14,9 % (den næstmest forbrugte art), eller med lyr (*Pollachius pollachius*, på tysk "Steinköhler").

I detailhandlen sælges sej primært som fersk eller frossen filet. Ifølge interessenterne er optøede sejfileter sjældne i detailhandlen på grund af fiskens lave modstandsdygtighed over for frysning, hvilket gør konsistensen af optøet sej mindre attraktiv end konsistensen af optøet Alaskasej. Sej kan også forarbejdes til at blive solgt som fiskepinde, mens Alaskasej foretrækkes det meste af tiden. Sejfileter sælges i detailhandlen som eksklusive produkter på grund af fraværet af fiskeben. Store cateringvirksomheder sælger tilberedte fileter fra et lager af frosne fileter. Den tyske forbruger sætter også pris på sej i fiskesandwich, som for det meste sælges på messer af mobile fiskebutikker, der får

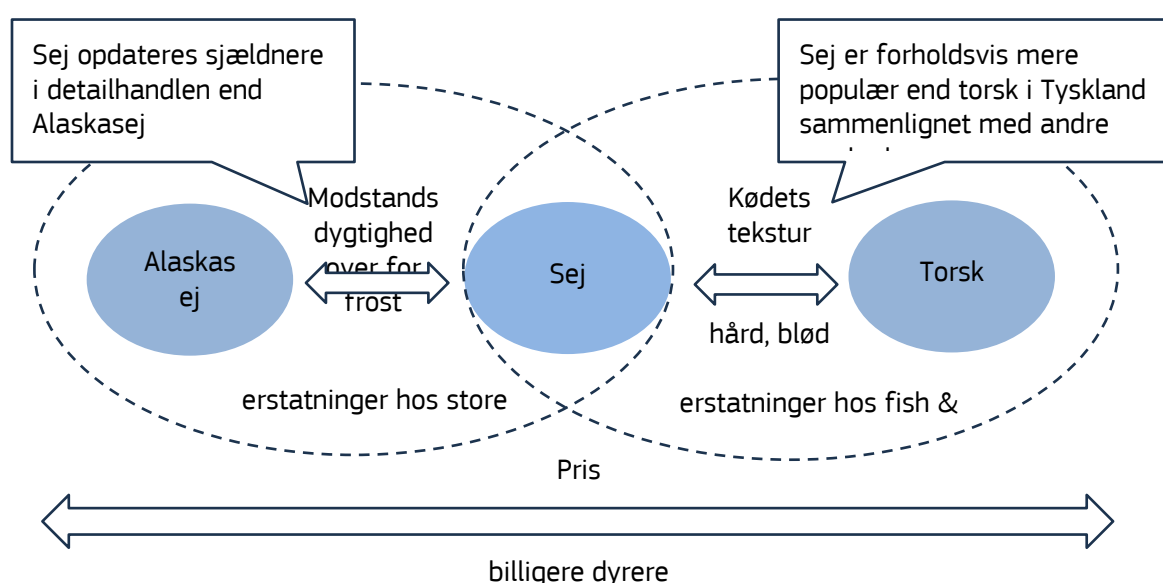
²⁵ https://www.fischinfo.de/images/broschueren/pdf/FIZ_DF_2024.pdf.

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

leveret ferske fileter. Sej bruges som råvare i produkter, der sælges i fish and chips-retter. Ifølge interessenterne sælges sej sjældent på restauranter, hvor andre hvidfisk som torsk og rød fisk foretrækkes. Når det sker, præsenteres sejfileter for det meste paneret som schnitzel.

Ifølge interessenterne er de tyske forbrugeres præference for sej først og fremmest drevet af prisen... Sej betragtes i HORECA og – i mindre grad – i detailhandlen som et entry-level-produkt. I store cateringvirksomheder er det en erstatning for Alaskasej. I fish & chips er det en mere overkommelig erstatning for torsk. På restauranter rapporterer interessenter, at præferencer hovedsageligt er baseret på fiskens farve. Blandt lignende fiskearter anses rød fisk for at være den mest værdifulde, efterfulgt af torsk, som har hvidere kød end sej. Ifølge interessenterne adskiller Tyskland sig også fra andre lande ved at have en mindre præference for fisk med blødt kød og dermed en større præference for sej frem for andre hvidfisk, især i detailhandlen. På det tyske marked foretrækkes sej også ofte frem for torsk i fish & chips og andre kanaler, der sælger paneret fisk (i modsætning til det britiske marked, hvor man mest bruger torsk).

Figur 27: Markedskarakteristika for sejfileter sammenlignet med erstatningsprodukter



Kilde: Udarbejdelsen af EUMOFA er baseret på interviews

Den gennemsnitlige forbruger af sej i detailhandlen anslås af interessenterne til at være mellem 35 og 80 år gammel. Da sej er billigere end andre fiskearter, vil forbrugernes købekraft sandsynligvis være lavere end for andre fiskearter. Geografisk set er fiskeforbruget i Tyskland stærkt forbundet med nærheden til havet. Interessenter rapporterer dog også, at en stor del af forbruget af sej i detailhandlen finder sted i Vest- og Sydtyskland. Blandt de hvidfisk, der sælges i detailhandlen, er sej mere udbredt i den vestlige del af landet, mens torsk foretrækkes i den sydlige del. Forbrug af sej i fish & chips, *Imbisse* og fiskebutikker forekommer mest i kystnære delstater. Sej sælges i store cateringvirksomheder over hele landet. Nogle virksomheder vælger sej som den fisk, der serveres i kantinerne om fredagen, en tradition i de overvejende katolske regioner i Sydtyskland.

Sæsonvariationen i forbruget af sej i Tyskland er i detailhandlen kendetegnet ved et fald i de fire sommermåneder: Maj, juni, juli og august. Denne situation er almindelig for andre fiskearter i Tyskland. Faktisk er disse måneder kendt som grillsæsonen, hvor kød foretrækkes frem for fisk. Sæsonbestemt forbrug i HORECA er mere stabilt i løbet af året, bortset fra et kraftigt fald i december, hvor de fleste store cateringvirksomheder, streetfood-butikker og andre restauranter holder lukket.

Ifølge tyske interessenter kan de seneste prisstigninger på torsk og andre hvidfisk være til større gavn for sej end for andre billige alternativer i Tyskland, da det er en art, som de tyske forbrugere allerede er godt bekendt med.

5.3 Pristransmission i forsyningskæden

5.3.1 Førstehåndspriser

Ifølge Eurostat nåede førstehåndssalg for sej fanget af den tyske flåde, landet både i udlandet og i Tyskland, op på 1,91 EUR/kg i 2024. I løbet af det seneste årti er den gennemsnitlige pris ved førstehåndssalg steget med 16 % i nominelle tal, fra 1,65 EUR/kg til 1,91 EUR/kg. I reelle tal steg priserne med 5 % mellem 2020 og 2024.

Tabel 40: Udvikling i mængden af førstehåndssalg, værdi og pris for sej landet af den tyske flåde i Danmark (2020-2024, nominel værdi)

	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2020/24
Volumen (tons produktvægt)	2.660	1.940	1.958	2.749	2.856	+7 %
Nominel værdi (1.000 EUR)	4.381	3.622	4.976	5.804	5.479	+25 %
Nominel pris (EUR/kg)	1,65	1,87	2,55	2,11	1,91	+16 %

Kilde: Eurostat

Ifølge interessenterne sælges cirka halvdelen af de tyske fangster på auktion; den anden halvdel sælges på kontrakt og transporteres direkte med lastbil i Tyskland. Auktionen bruges til, at besætningens betaling er direkte baseret på en markedspris.

Sej bliver rensset på båden før landing. Derfor inkluderer prisen ved førstehåndssalg allerede en omregningsfaktor på 1,19 for den rensede fisk med hoved mod 1,00 for levende fisk (12 % tab). Interessenter rapporterer også om en andel på 15 % i auktionsgebyrer, der er inkluderet i prisen ved førstehåndssalg i Danmark (ud af en potentiel pris på 2,00 EUR/kg for rensset fisk får fiskerne 1,70 EUR/kg).

5.3.2 Importpriser

Det vigtigste importerede sejprodukt er frossen filet, som udgør 62 % af den samlede mængde i 2024. Importen af fersk, hel og rensset sej med hoved, som hovedsageligt består af tyske landinger, udgjorde samme år 21 % af den samlede import, og importen af fersk filet udgjorde 10 %. Andre produkter, som omfatter frossen hel fisk, andre frosne udskæringer og tilberedt sej, udgør kun 7 % af det samlede marked.

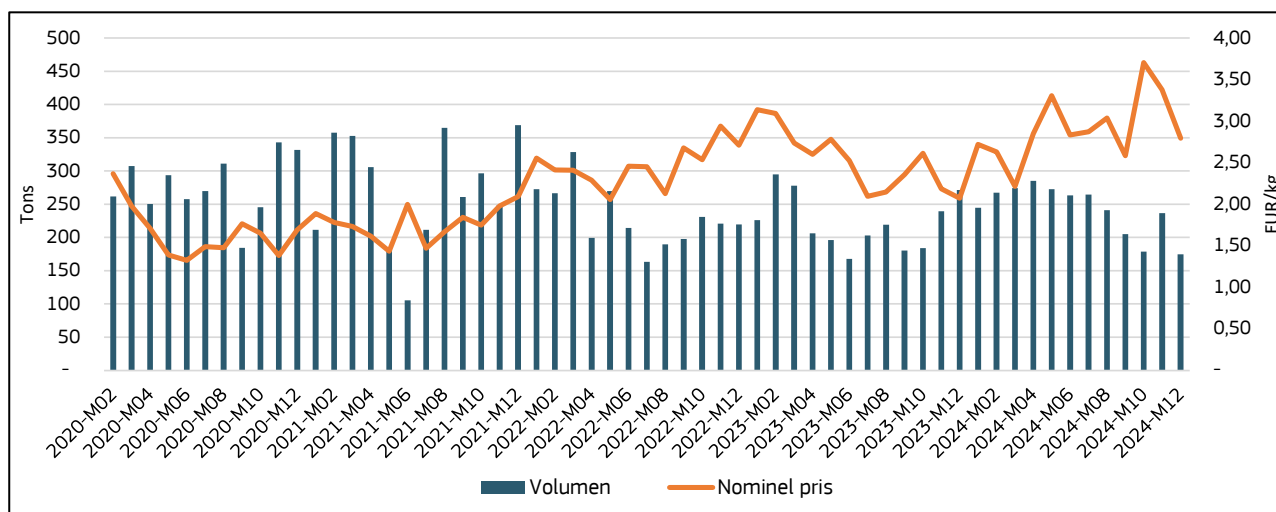
Tabel 41: Udvikling i importpriser (nominel værdi) for sejprodukter i Tyskland (EUR/kg, 2020-2024)

Konservering	Præsentation	2020	2021	2022	2023	2024	Evol. 2020/24
Levende/fersk	Hel/udbenet	1,65	1,77	2,46	2,54	2,89	+76 %
	Filet	5,25	5,57	7,15	7,08	7,24	+38 %
Frosne	Filet	3,50	3,62	5,66	5,80	4,74	+36 %
Gennemsnit af alle produkter		3,16	3,29	5,03	5,20	4,49	+42 %

Kilde: EUROSTAT-COMEXT

Den månedlige udvikling i mængder og priser på importeret fersk hel sej i de seneste fire år viser både en nedadgående tendens i mængder og en opadgående tendens i priser. Interessenterne rapporterer også om en sæsonbestemt efterspørgsel på fersk filet i detailhandlen med et kraftigt fald om sommeren. Denne sæsonbestemthed kan til en vis grad observeres i nedenstående figur med både lavere importerede mængder og priser fra maj til august, især i 2021 og 2022.

Figur 28: Månedlige importmængder (produktvægt) og priser (nominel værdi) for fersk hel sej i Tyskland (2020-2024)

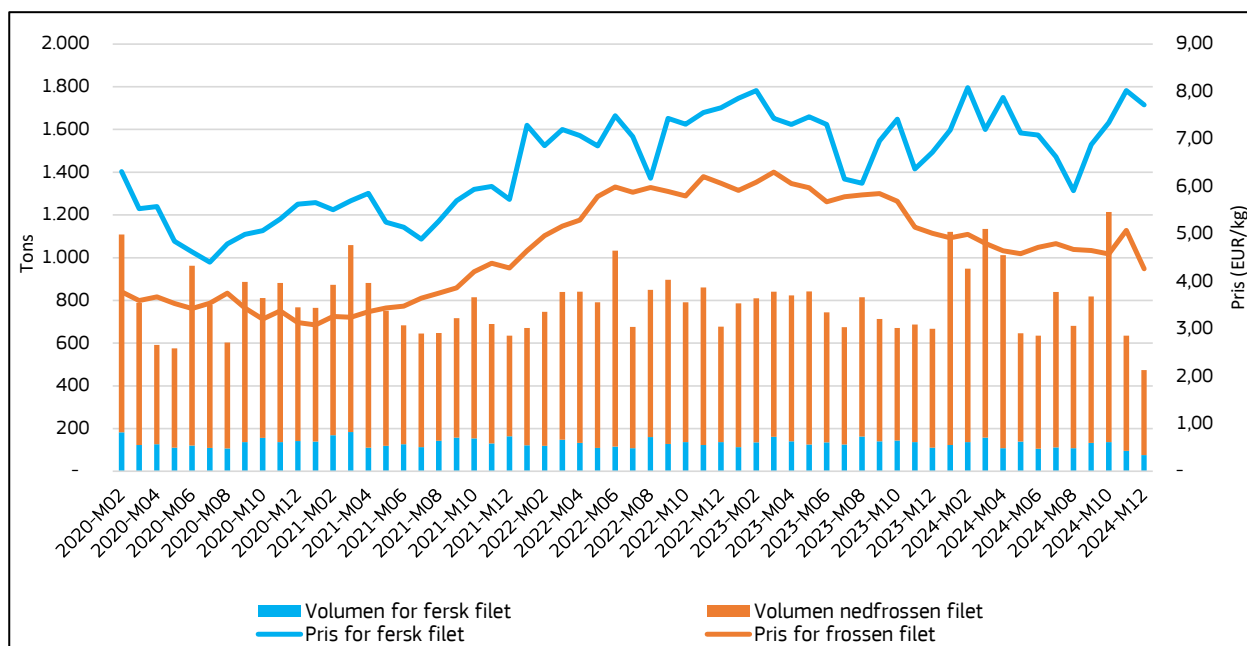


Kilde: EUMOFA-udarbejdelse baseret på Eurostat-data

Den månedlige udvikling i mængder og priser på importeret fersk og frossen filet i de seneste fire år viser de betydelige forskelle mellem de to importstrømme. Priserne på importeret fersk filet varierer meget i løbet af året; de laveste priser ses om sommeren. De importerede mængder er relativt stabile på langt sigt. Priserne på importerede frosne fileter er mere stabile i løbet af året, mens de importerede mængder ser ud til at være mindre stabile, uafhængigt af sæsonen. I løbet af de sidste fire år steg priserne i 2021 og 2022, toppede i 2023 og er faldet siden.

Udviklingen i priserne på sejfileter hænger sammen med prisen på andre fiskearter, der kan erstattes af sej i HORECA, især torsk (i fish & chips) og Alaskasej (i store cateringvirksomheder). I 2025 har stramme kvoter og udbud for torsk, en art, der bruges meget i fish & chips, især i Storbritannien, ført til en stigende efterspørgsel efter sejfileter med en prisstigning, som de tyske interessenter har mærket.

Figur 29: Månedlige importmængder (produktvægt) og priser (nominel værdi) for ferske og frosne fileter af sej i Tyskland (2020-2024)



Kilde: EUMOFA-udarbejdelse baseret på Eurostat-data

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

5.3.3 Priser af fabrik og engrospriser

Ifølge interessenterne ligger den pris, som store grossister betaler for fersk filet af sej, enten fileteret i Tyskland eller i udlandet, på mellem 5,65 EUR/kg og 8,50 EUR/kg. Den månedlige udvikling i importpriserne over de seneste fire år viser et lignende spænd med månedlige gennemsnitspriser på mellem 5,91 EUR/kg i august 2024 og 8,02 EUR/kg i november 2024. Den gennemsnitlige pris på importeret fersk filet i 2024, som når 7,24 EUR/kg, anses af grossisterne for at være realistisk som referencepris.

Engrosprisen, hvortil fersk filet af sej sælges af grossisten til detailhandleren, anslås af interessenterne til at ligge mellem 11,00 EUR/kg og 14,00 EUR/kg.

5.3.4 Detailpriser

Under feltarbejdet til denne undersøgelse, der blev udført i august, kunne der ikke findes nogen sejprodukter i de tre supermarkeder og den ene discountbutik, der blev besøgt. Ifølge interessenterne ligger den almindelige pris for fersk/optøet sejfilet i detailhandlen på mellem 15,00 EUR/kg og 20,00 EUR/kg. Midlertidige rabatter kan bringe prisen ned på 12,90 EUR/kg. Prisen for eksklusive udskæringer af loin når generelt op på 20,00 EUR/kg.

Feltarbejdet gjorde det muligt at identificere to priser for sej, der blev solgt i HORECA i Bremerhaven. Bagt sejfilet på ca. 250 g blev solgt for 36,00 EUR/kg hos en fiskehandler med egen fish and chips-butik og for 44,80 EUR/kg på en fiskerestaurant i et turistområde.

5.3.5 Prisoverførsel

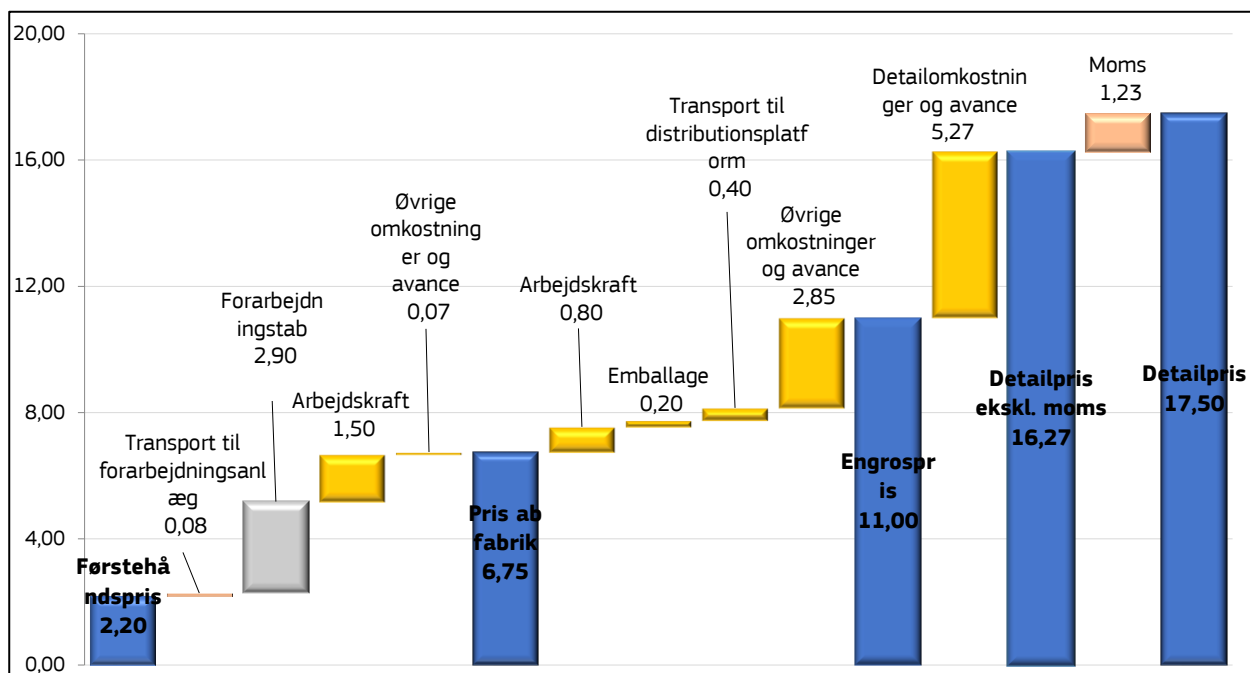
Der præsenteres en prisstrukturanalyse for år 2025 (de første 9 måneder) for sej fanget af den tyske flåde, landet i Danmark, transporteret som fersk, hel og rensset til Tyskland, fileteret i Tyskland, pakket og transporteret til salgsstedet af store grossister og solgt i Tyskland som ferske fileter i emballage i den store detailhandel.

Tabel 42: Omkostninger og avancer for fersk filet af sej fra tyske fangster landet i Danmark, solgt i et tysk supermarked (EUR/kg, 2025).

Led	Pris	% af den endelige pris	Kilde
Pris ved førstehåndssalg ⁽¹⁾.	2,20	13 %	Gennemsnitspris i 2025 (9 måneder) for landinger i Danmark
Transport til forarbejdningsanlæg	0,08	0 %	Interviews
Forarbejdningstab	2,90	17 %	Interviews/beregnete
Arbejdsomkostninger	1,50	9 %	Interviews
Øvrige omkostninger	0,07	0 %	Beregnet
Pris af fabrik ⁽²⁾.	6,75	39 %	Interviews/beregnete
Arbejdskraft	0,80	5 %	Interviews
Emballage	0,20	1 %	Interviews
Transport til distributionsplatform	0,40	2 %	Interviews
Øvrige omkostninger og avance	2,85	16 %	Beregnet
Engrospris ⁽³⁾.	11,00	63 %	Interviews/beregnete
Detailomkostninger og avance	5,28	30 %	Beregnet
Detailpris ekskl. moms	16,28	93 %	Beregnet
Moms	1,23	7 %	7% moms
Detailpris ⁽⁴⁾.	17,50	100 %	Interviews

Kilde: Udarbejdelse af EUMOFA

Figur 30: Prisoverførsel for fersk sejfilet fra tyske fangster landet i Danmark, solgt i et tysk supermarked (EUR/kg, 2025)



Kilde: Udarbejdelse af EUMOFA

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Bemærkninger:

- (1) Prisen ved førstehåndssalg er den gennemsnitlige pris fra januar til september 2025 for landinger i Danmark. Det anses for konsistent af tyske interessenter, der lander i Danmark. I denne prisstruktur bliver fisken rensset på fiskerbåden, som det er almindeligt at gøre med sej.
- (2) Prisen af fabrik er for sejfileter, der er forarbejdet i Tyskland af rensset fisk importeret fra Danmark. Interessenter rapporterer et forarbejdningstab fra rensset fisk til fiskefilet, der er lidt lavere end EUMOFA's referencetal (56 % i stedet for 57 %). Arbejds- og transportomkostninger er estimeret ud fra interviews foretaget i august 2025; de øvrige omkostninger er beregnet ud fra forskellen mellem prisen af fabrik og forarbejdningsomkostningerne. Den endelige pris af fabrik er lavere end importprisen for sejfilet, som nåede op på 7,24 EUR/kg i 2024 (det seneste år, hvor disse data er tilgængelige).
- (3) Den valgte engrospris ligger relativt lavt i det prisinterval, som interessenterne har rapporteret. Dette valg stemmer overens med oplysninger fra interviews udført i august 2025 om priser af fabrik, arbejds-, emballage- og transportomkostninger. De samlede omkostninger og avance i engrosleddet, som når op på 4,25 EUR/kg, er relativt høje i forhold til det interval, som interessenterne har angivet. En alternativ prisstruktur med indkøb af importerede ferske fileter fra Danmark ville give en samlet værdi for omkostninger og margin på 3,76 EUR/kg, inklusive 2,36 EUR/kg i øvrige omkostninger og margin (eksklusive omkostninger til arbejdskraft, transport og emballage). Ifølge denne prisstrukturanalyse ligger bruttoavancen i grossistleddet på mellem 30 og 40 %. Den er højere, når forarbejdningen sker i Tyskland, end når den sker i Danmark.
- (4) Detailprisen ligger i midten af prisintervallet fra 15,00 EUR/kg til 20,00 EUR/kg, som interessenterne har angivet for ferske sejfileter i den store detailhandel (interviews august 2025). Det omfatter ikke midlertidige rabatter på produkter, som kan sænke prisen til 12,90 EUR/kg. I Tyskland er merværdiafgiften for fødevarer i detailhandlen på 7 %. Ifølge denne prisstrukturanalyse når bruttoavancen i den store detailhandel (ekskl. moms) op på 30 %.

Data fra interessenter, især på engrosled, var utilstrækkelige til at opbygge en prisstrukturanalyse for sej, der sælges i store cateringvirksomheder, som er den vigtigste salgskanal for sej i Tyskland. Prisen på importeret frossen filet på 4,74 EUR/kg i 2024 kan tjene som referencepris for råvaren, der bruges i denne anden forsyningskæde.

6. KONKLUSIONER

Denne undersøgelse indeholder prisoverførselsanalyser for ferske sejfileter, der sælges i den store detailhandel i Frankrig og Tyskland, en prisoverførsel for ferske sejfileter, der eksporteres fra Danmark, og en prisoverførselsanalyse for ferske sejfileter, der sælges i store cateringvirksomheder i Frankrig.

Tabel 43: Prisstrukturanalyse for fersk sejfilet solgt i den store detailhandel (EUR/kg, 2025)

Land	Frankrig	Tyskland	Danmark (størrelse 4)
Førstehåndspris	2,50	2,20	1,94
Pris ab fabrik	6,60	6,75	6,04
Eksport-/importpris (filet)			7,51
Engrospris	8,00	11,00	
Detailpris	14,00	17,50	

Kilde: EUMOFA

Pristransmissionsanalyser for fersk sejfilet viser kun små forskelle mellem de tre undersøgte medlemsstater. Forsyningskæden for sej i EU er faktisk relativt integreret. Den fisk, der bruges i franske og tyske forsyningskæder, landes og sælges hovedsageligt som førstehåndssalg i Danmark, hvilket betyder, at der ikke er store forskelle med hensyn til førstehåndsprisen. Førstehåndsprisen er lidt lavere for Danmark, da den kun fokuserer på sej i størrelse 4.

Priserne ab fabrik er ens i Frankrig, Tyskland og Danmark. Bortset fra tab udgør øvrige omkostninger og avancer i forarbejdningen 11 % af detailprisen i Frankrig og 9 % i Tyskland. Eksportprisen for fersk filet fra Danmark er højere end priserne ab fabrik i Frankrig og Tyskland (mellem +0,61 og +0,76 EUR/kg). Hvis de forsyningskæder, der er valgt til pristransmissionsanalyser i Frankrig og Tyskland, illustrerer tilfældet med importeret hel fisk, der forarbejdes på hjemmemarkedet, forsynes en betydelig del af begge nationale markeder direkte med importerede fiskefileter.

Engrosprisen er højere i Tyskland end i Frankrig (+3,00 EUR/kg). Omkostningerne og den anslåede avance i engrosleddet når op på 10 % af detailprisen i Frankrig og 24 % i Tyskland. Engrossektoren i forsyningskæden for sej er relativt koncentreret sammenlignet med andre fiskearter, især på det tyske marked. I begge lande er de store grossister enten nationale eller europæiske aktører, der er specialiserede i enten det ferske eller det frosne marked.

Omkostninger og avancen i detailhandlen varierer fra 30 % til 38 % af detailprisen. Denne anslåede andel er højere i Frankrig end i Tyskland. Denne forskel kan skyldes forskellige grader af koncentration af aktører i engros- og detailsektoren.

Tabel 44: Prisstrukturanalyse for sejfilet solgt i store cateringvirksomheder (EUR/kg, 2025)

Land	Frankrig
Prisen ved førstehåndssalg	
Pris ab fabrik	10,50
Engrospris	12,90
Detailpris	23,00

Kilde: EUMOFA

Prisstrukturanalysen udarbejdet for sejportioner solgt i cateringvirksomheder i Frankrig illustrerer først den markant højere pris (+4,10 EUR/kg) for fersk loin sammenlignet med fersk filet på ab-fabrik-led. Estimatet for omkostninger og pris hos cateringvirksomheder giver en andel af omkostninger og avance på 38 % i engrosleddet, ligesom prisoverførselsanalysen for sej, der sælges i den store detailhandel. Andelen af omkostninger og avancen i cateringvirksomhedsleddet når op på 35 %, hvilket er lavere end andelen i den store detailhandel (38 %).

Det Europæiske Markedsobservatorium for Fiskevarer og Akvakulturprodukter - Sej i EU

Ophøret af MSC-certificeringen for sejfiskerflåder i Frankrig, Danmark og Tyskland i juni 2025 har givet anledning til bekymring for en substitution af indenlandsk fanget sej med importeret sej, især fra lande uden for EU som Norge og Island, hvis flåder fortsat er certificerede. Den reelle effekt af dette tab vurderes dog af interessenter til at være mindre betydelig end forventet. Effekten er særligt begrænset for ferske og frosne fileter i detailhandlen samt for efterspørgslen fra mindre fiskehandlere, fish-and-chips-butikker og restauranter. En stærkere effekt forventes for efterspørgslen fra store cateringvirksomheder, især fra kantiner på skoler og universiteter. Interessenter påpeger dog også, at tabet af MSC-certificeringen stadig er for nyligt til fuldt ud at kunne vurdere dets effekt på markedet.

I alle tre undersøgte lande er sej kendetegnet ved konkurrence og potentiel substitution med andre hvidfiskearter. Det lave segment af sejemarkedet (store cateringvirksomheder) målt på pris kan substitueres med Alaskasej, mens det højere segment (detailhandel, fish & chips) kan substitueres med torsk. På kort og mellemlang sigt vil efterspørgslen efter sej drage fordel af det faldende udbud af torsk på grund af mere restriktive kvoter, med interessante perspektiver for eksport til Storbritannien, drevet af efterspørgslen efter fish & chips. Prisudviklingen for sej forventes at følge den stigende tendens på torske markedet.

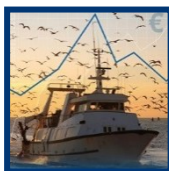
Ifølge interessenter vil sej ikke helt blive skånet for et strukturelt fald i fiskeforbruget på mellemlang og lang sigt som følge af en aldrende forbrugerbefolkning. I detailhandlen vil den gennemsnitlige forbruger dog i stigende grad søge praktiske og "let-at-tilberede"-løsninger. I denne sammenhæng er sej en relativt bekvem fisk med få fiskeben. Derfor kan faldet i forbruget være mindre for sej end for andre fiskearter. Med hensyn til produkter forventes den frosne andel af sejemarkedet at vokse, ligesom efterspørgslen efter eksklusive præsentationer som loin. Interessenter rapporterer om nye eksklusive produkter på markedet bestående af sejloins i modificeret atmosfæreforpakning.

7. INTERVIEWEDE INTERESSETER

- Frankrig
 - En fiskerivirksomhed
 - En producentorganisation
 - Fiskeauktion
 - To grossister, hvoraf den ene også forarbejder
 - En organisation, der opkøber
 - En detailhandler af fiskebiprodukter
- Danmark
 - Fiskeauktion
 - Danish Seafood Association
 - Forarbejdningsvirksomhed/eksportør
- Tyskland
 - En producentorganisation
 - To grossister
 - Fisch-Informationszentrum Hamburg (FIZ)

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Den Europæiske Unions
Publikationskontor

ISBN 978-92-68-38043-7

doi:10.2771/0888086