



CASESTUDIE

FRISKE MUSLINGER I EU



PRISSTRUKTUR I LEVERANDØRKÆDEN

MED FOKUS PÅ
DANMARK, TYSKLAND OG ITALIEN

JULI 2019

WWW.EUMOFA.EU

Indholdsfortegnelse

RESUMÉ	1
OVERSIGT OVER FORKORTELSER	2
0 AFGRÆNSNING OG INDHOLD	3
0.1 Casestudiets afgrænsning	3
0.2 Dokumentets indhold	3
1 BESKRIVELSE AF PRODUKTERNE OG MARKEDERNE	4
1.1 Biologiske og kommercielle karakteristika	4
1.2 Produktionscyklus	7
1.3 Produktion af muslinger på verdensplan	8
1.3.1 Udviklingen i akvakultur og fangster	8
1.3.2 Udviklingen fordelt på de største producentlande	8
2 EU'S MARKEDSSTRUKTUR	10
2.1 EU's muslingeproduktion	10
2.1.1 Udviklingen i EU's produktion fordelt på de største producentlande.....	10
2.1.2 Produktionen fordelt på de vigtigste arter.....	11
2.2 Skønnet forbrug fordelt på medlemslande	12
2.2.1 De største EU-markeders handel med friske muslinger.....	12
3 DET DANSKE MARKED	16
3.1 Leverandørkæden for friske muslinger i Danmark	16
3.2 Beskrivelse af det danske marked og forbrug	20
3.2.1 Beskrivelse af det danske marked	20
3.2.2 Forbrug	20
3.3 Prisstruktur i leverandørkæden i Danmark	21
3.3.1 Råvarepriser.....	21
3.3.2 Detailpriser	22
3.3.3 Prisstruktur	23
4 DET TYSKE MARKED	25
4.1 Leverandørkæden for friske muslinger i Tyskland	25
4.1.1 Produktion	25
4.1.2 Handel.....	27
4.1.3 Leverandørkæden.....	33
4.2 Beskrivelse af det tyske marked og forbrug	34

4.3	Prisstruktur i leverandørkæden i Tyskland	34
4.3.1	Råvareomkostninger	34
4.3.2	Førstesalgpriser.....	36
4.3.3	Engrospriser.....	37
4.3.4	Eksportpriser	37
4.3.5	Husholdningernes forbrugerpris	38
4.3.6	Eksempel på prisstruktur.....	38
5	DET ITALIENSKE MARKED	40
5.1	Leverandørkæden for friske muslinger	40
5.2	Beskrivelse af det italienske marked og forbrug	43
5.3	Prisstruktur i leverandørkæden i Italien	44
5.3.1	Råvarepriser.....	44
5.3.2	Prisstruktur	45
6	BILAG	46
6.1	Kontakter	46

Tekst udfærdiget i juli 2019

Hverken Europa-Kommissionen eller personer, som handler på vegne af Kommissionen, er ansvarlige for den eventuelle anvendelse af informationerne i denne rapport.

Luxemburg: Den Europæiske Unions Publikationskontor, 2019

© Den Europæiske Union, 2019

Må videreanvendes med angivelse af kilden.

Europa-Kommissionens videreanvendelsespolitik er reguleret af afgørelse 2011/833/EU (OJ L 330, 14.12.2011, s.39).

Til enhver anvendelse eller gengivelse af billeder eller andet materiale, til hvilke EU ikke ejer rettighederne, skal der søges tilladelse direkte fra rettighedshaverne.

PDF ISBN 978-92-76-02366-1 doi:10.2771/525973

VED YDERLIGERE OPLYSNINGER ELLER KOMMENTARER KONTAKT:

Generaldirektoratet for Maritime Anliggender og Fiskeri

B-1049 Bruxelles

Tlf.: +32 229-50101

E-mail: contact-us@eumofa.eu

EUMOFA [Privacy Policy](#)

Resumé

- Produktionen af muslinger steg på global plan i perioden 2007 til 2016 og oversteg for første gang 2 millioner tons i 2016. 94 % af den samlede produktion stammer fra akvakultur.
- EU er med 522.000 tons den næststørste producent efterfulgt af Kina (879.000 tons i 2016). Produktionen fra EU stagnerende i perioden 2007 til 2016, hvorimod Kina næsten fordoblede sin produktion i den samme periode.
- Spanien producerer mere end 200.000 tons muslinger om året (bortset fra i 2013, hvor algeopblomstringer (*red tides*) fik produktionen til at falde) og er den største producent i EU efterfulgt af Italien, Frankrig, Nederlandene, Danmark og Tyskland.
- I 2016 var det skønnede forbrug af muslinger i EU på 577.000 tons, hvoraf størstedelen er friske muslinger. De tre største markeder for muslinger i EU (Spanien, Frankrig og Italien) står for 75 % af EU's samlede forbrug.
- Det danske marked er eksportorienteret. Opdrættede muslinger leveres til markedet for friske produkter, mens vilde muslinger hovedsagligt leveres til forarbejdningsindustrien. Den indenlandske produktion er meget lav (100 til 200 tons/år). I 2018 var detailprisen (ekskl. moms) på friske vilde muslinger i supermarkeder 4,32 EUR/kg. Logistikomkostningerne (1,22 EUR/kg) udgør næsten det dobbelte af råvareomkostningerne (0,68 EUR/kg).
- Hovedparten af muslinger, som produceres i Tyskland, går direkte til Yerseke i Nederlandene. Hovedparten af muslinger, som forbruges i Tyskland, er enten importeret fra Danmark eller fra Nederlandene. I 2016 var det skønnede forbrug af muslinger i Tyskland på 12.400 tons. I efteråret 2018 var den hyppigste detailpris (ekskl. moms) 3,73 EUR/kg.
- Med et skønnet forbrug på 120.000 tons udgør Italien det største marked blandt de tre analyserede markeder (det italienske marked er 10 gange større end det tyske og 1.000 gange større end det danske). Ligesom i Tyskland står HORECA for en stor del af forbruget i Italien. Opdrætteren får 0,70 EUR/kg, hvilket er næsten identisk med førstesalgsprisen i Danmark (som er på 0,68 EUR/kg), men detailprisen (ekskl. moms) er væsentlig lavere (2,17 EUR/kg) grundet lavere omkostninger til transport og forarbejdning, da muslingerne for det meste distribueres i løs vægt i Italien og pakket i Danmark.

Oversigt over forkortelser

AMA: Associazione Mediterranea Acquaicoltori

BLE: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

KN: Den Kombinerede Nomenklatur

EU: Den Europæiske Union

FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations

LLUR: Landesamt für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume

MIPAAF: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

MSC: Marine Stewardship Council

0 Afgrænsning og indhold

0.1 Casestudiets afgrænsning

Rationalet bag valget af friske muslinger til analysen af prisstruktur og fordelingen af værdi i henholdsvis den danske, tyske og italienske værdikæde fremgår af tabellen nedenfor.

Varer	Oprindelse	Beskrivelse	Markeds- og prisfaktorer
Frisk musling (hel)	Akvakultur og fangst (EU)	<p>Friskt produkt</p> <p>Opdrættes flere steder i EU, i både sydlige og nordlige medlemslande</p> <p>Væsentlige intra-EU handelsstrømme</p> <p>Udvikling af metoder til pakning af levende muslinger</p> <p>Udvikling af økologisk produktion</p>	<p>Udbuds-/efterspørgselsbalance (markedsstabilitet)</p> <p>Produktionsmetoder</p> <p>Differentieringsstrategier (størrelse, oprindelse, MSC, økologisk)</p>

Hovedelementer i analysen:

Arter - Varer	Primære medlemslande (fokus)
Frisk musling (hel), opdrættet og vild	Danmark, Tyskland, Italien

0.2 Dokumentets indhold

I overensstemmelse med den metode, som er udviklet i regi af EUMOFA-projektet (se <http://www.eumofa.eu/price-structure>), indeholder dette dokument:

- En beskrivelse af varen
- En analyse af produktions- og markedstendenser på EU-niveau
- En analyse af prisstrukturen i leverandørkæden i Danmark, Italien og Tyskland.

1 BESKRIVELSE AF PRODUKTERNE OG MARKEDERNE

1.1 Biologiske og kommercielle karakteristika

Den undersøgte vare i dette casestudie

Fokus for casestudiet er frisk musling.

Navn: Blåmusling (*Mytilus edulis*) - producenter: Canada, Danmark, Frankrig, Irland, Nederlandene og Storbritannien.

FAO 3-alfa-kode: MUS

Behandlingsgrad: Frisk, hel

Kommerciel størrelse: Omkring 6 cm (den maksimale størrelse på muslinger er ca. 10 cm, dog langt mindre i vand med lav saltholdighed og i brakvand).

Andre vigtige arter:

Nedenfor er en liste over nogle af de vigtigste muslingearter, som dyrkes på globalt plan, samt de største producentlande:

- Østasiatisk grønskalmusling (*Perna viridis*) - producenter: Thailand og Filippinerne
- Chilensk blåmusling (*Mytilus chilensis*) - producent: Chile
- Middelhavsblåmusling (*Mytilus galloprovincialis*) - producenter: Spanien, Frankrig, Grækenland, Italien
- Newzealandsk grønskalmusling (*Perna canaliculus*) - producent: New Zealand
- Koreansk blåmusling (*Mytilus coruscus*) - producent: Korea.

Tilhørende koder i varenomenklaturen (COMEXT)

Det Kombinerede Nomenklatur (KN)¹ skelner mellem følgende varekategorier af muslinger: "Levende, friske eller kølede" og "I andre tilfælde". I Den Kombinerede Nomenklatur (KN) har man siden 2012 identificeret røgede muslinger via en ny kode: "Røgede, også uden skal, også kogt før eller under røgningen, men ikke yderligere tilberedt". Andre tilberedte og konserverede muslinger identificeredes indtil 2011 under to koder, og mellem 2012 og 2016 under to andre koder.

Levende, friske eller kølede muslinger - Omregningsfaktor = 1,00 (kilde: EUMOFA)

- 03073110: *Mytilus spp.*
- 03073190: *Perna spp.*

I andre tilfælde - Omregningsfaktor = 2,61 og 4,5 (kilde: EUMOFA)

- 03073905: Røgede, også uden skal, også kogt før eller under røgningen, men ikke yderligere tilberedt.

Omregningsfaktor = 2,61 (kilde: EUMOFA).

- 03073910: I andre tilfælde, *Mytilus spp.*, frosne, tørrede, saltede eller i saltlage, også med skal (ekskl. røgede).

Omregningsfaktor = 4,5 (kilde: EUMOFA).

¹ Den Kombinerede Nomenklatur (KN) er et redskab til klassifikation af produkter og handelsvarer, som blev etableret for at leve op til kravene i den fælles toldtarifs og EU's udenrigshandelsstatistik. Hovedforordningen er Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87. Hvert år udgiver Kommission en opdateret version af Bilag I i form af en gennemførselsforordning (seneste version er Kommissions gennemførelsesforordning (EU) 2017/1925).

- 03073990: I andre tilfælde, *Perna spp.* Frosne, tørrede, saltede eller i saltlage, også med skal (ekskl. røgede).
Omregningsfaktor = 4,5 (kilde: EUMOFA).
- 03073210: Muslinger « *Mytilus spp.* » frosne, også med skal (2017).
Omregningsfaktor = 4,5 (kilde: EUMOFA).
- 03073290: Muslinger « *Perna spp.* » frosne, også med skal (2017).
Omregningsfaktor = 4,5 (kilde: EUMOFA).

Tilberedte eller konserverede muslinger (2007-2011) - Omregningsfaktor = 2,61 (kilde: EUMOFA)

- 16059011: Muslinger af arten *Mytilus* samt af arten *Perna*, tilberedte eller konserverede, i hermetisk lukkede pakninger
- 16059019: Muslinger af arten *Mytilus* samt af arten *Perna*, tilberedte eller konserverede (ekskl. i hermetisk lukkede pakninger).

Tilberedte/konserverede muslinger (2012-2017) - Omregningsfaktor = 2,61 (kilde: EUMOFA)

- 16055310: Muslinger, tilberedte eller konserverede, i hermetisk lukkede pakninger (ekskl. udelukkende røgede)
- 16055390: Muslinger, tilberedte eller konserverede (ekskl. i hermetisk lukkede pakninger og udelukkende røgede).

Biologiske parametre

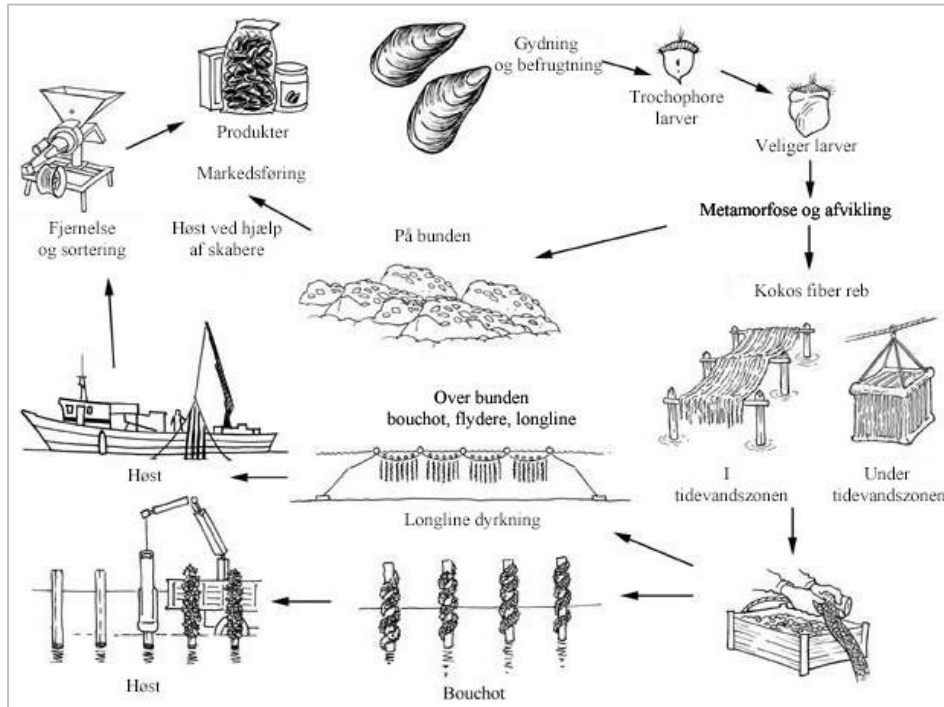
Parameter	Beskrivelse
Temperatur	Mellem 5 og 20 °C for <i>Mytilus edulis</i> og 10-20 °C for <i>Mytilus galloprovincialis</i> .
Levested	Muslinger findes på en lang række forskellige levesteder – fra vadehavsområder til områder med dybere vand – med store udsving i temperatur og saltholdighed.
Sygdomme i akvakultur	<i>Mytilus edulis</i> : Protozoer (<i>Marteilia maurini</i>), virus (<i>Picornaviridae</i> -lignende virus), bakterier (<i>vibrioner</i> , <i>Rickettsia</i> -lignende organismer, <i>klamydia</i> -lignende organismer), mikrosporer (<i>Steinhausia mytilovum</i>), svampe (<i>Cliona</i>), ikter (<i>Prosorhynchus sp.</i>), ledorme (<i>Polydora ciliata</i>), krebsdyr (<i>Pinnotheres pisum</i>), kopepoder (<i>Mytilicola intestinalis</i> , <i>Mytilicola orientalis</i>). <i>Mytilus galloprovincialis</i> : Protozoaner (<i>Marteilia maurini</i> , <i>M. refringens</i>), kopepoder (<i>Mytilicola intestinalis</i>).
Føde i naturen og i opdræt	Muslinger lever af at filtrere fytoplankton og organisk materiale fra vandet.
Ungdomsstadie	Alt efter breddegrad producerer muslinger almindeligvis larver mellem marts og oktober. Larverne bæres med strømmen og vokser på mindre end 72 timer så meget, at de ikke længere kan holde sig flydende. Derefter fæstner de sig til et passende underlag. I modsætning til østers fastgør larverne sig ikke direkte til underlaget men benytter sig af tynde tråde, såkaldte bysstråde. Den mest almindelige metode til at indsamle yngel (spat) er via liner, som placeres på steder med passende strømforhold, og hvor der er adgang til føde i form af mikroorganismer. I maj til juni indsamles og overføres linerne til muslingeopdræt. Hvis vandet er koldt, kan muslingerne ikke indsamles fra liner og må i stedet indsamles fra deres naturlige levesteder.
Vækst	Der går cirka et år, før muslingerne kan høstes.
Naturlig udbredelse	Muslinger er kendetegnet ved høj frugtbarhed og en mobil larvefase, der medvirker til deres store udbredelse. <i>Mytilus edulis</i> har stor udbredelse i europæiske vande, fra Hvidehavet i Rusland til den sydfranske Atlanterhavskyst. <i>Mytilus galloprovincialis</i> findes i Middelhavsområdet og produceres i den nordlige del af Spanien, Sydafrika og Kina.
Fangst	Fiskeriet foregår året rundt med højsæson i marts-juni og september-december.
Opdrætsmetoder	Der benyttes fire metoder til opdræt i europæiske kystområder: <ul style="list-style-type: none"> • på havbunden (især i Nederlandene og Tyskland) – De små muslinger bredes ud på banker med lavt vand. Muslingerne høstes med særlige skraberfartøjer. • på pæle (kaldet <i>bouchots</i> i Frankrig) – Her opdrættes muslingerne på rækker af træpæle, der er placeret i tidevandsområder. • på liner (i Spanien og i Middelhavet) – Muslingerne er fæstnet på liner, der hænger lodret ned i vandet fra en flydende eller fast anordning. Denne teknik er velegnet til områder med begrænsede tidevandsbevægelser som i Middelhavet og anvendes i stor udstrækning i beskyttede bugter langs Atlanterhavskysten. Teknikken benyttes også til offshore muslingeopdræt. • på borde (i Frankrig, særligt i Bretagne og i kystlagunen Étang de Thau) - Muslingerne dyrkes som østers i sække på borde i tidevandszonen, eller direkte på havbunden.

Kilde: FAO

1.2 Produktionscyklus

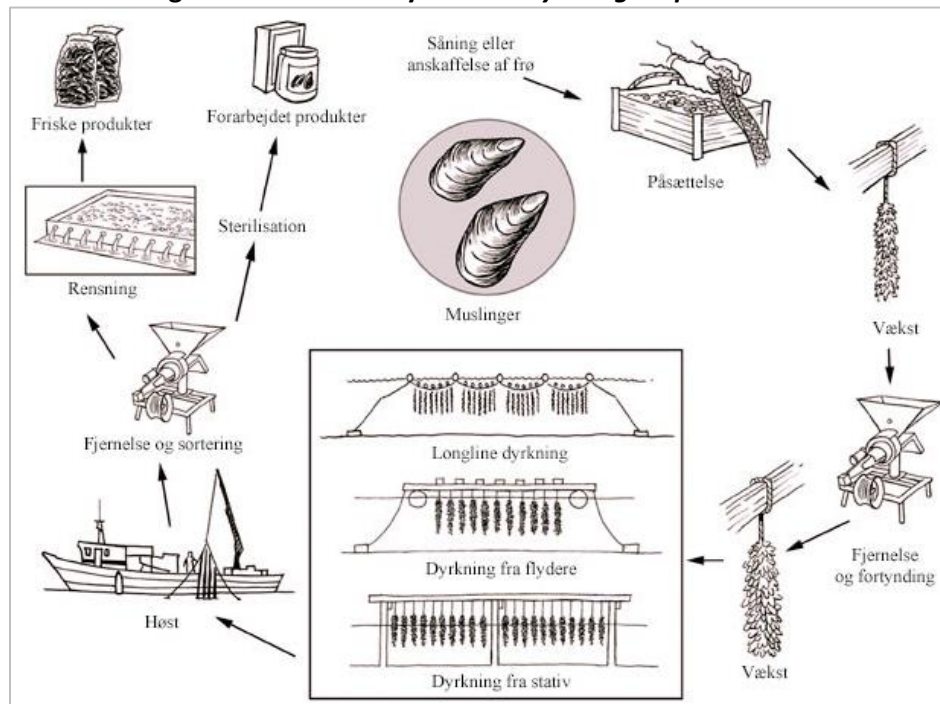
De forskellige stadier i produktionen er illustreret i nedenstående figurer for henholdsvis *Mytilus edulis* og *Mytilus galloprovincialis*.

Figur 1: Produktionscyklus for *Mytilus edulis*



Kilde: FAO

Figur 2: Produktionscyklus for *Mytilus galloprovincialis*



Kilde: FAO

1.3 Produktion af muslinger på verdensplan

1.3.1 Udviklingen i akvakultur og fangster

Produktionen af muslinger nåede 2,14 millioner tons på verdensplan i 2016, svarende til en stigning på 35 % fra 2007. Størstedelen af muslingeproduktionen kommer fra opdræt (94 %), og vildtfangster udgør derfor kun 6 %.

Tabel 1 - Produktion af muslinger på verdensplan (tons)

År	Akvakultur	Fangster	I alt	% akvakultur	% fangster
2007	1.598.339	113.843	1.712.182	93 %	7 %
2008	1.585.316	89.793	1.675.109	95 %	5 %
2009	1.729.425	98.559	1.827.984	95 %	5 %
2010	1.799.590	87.734	1.887.324	95 %	5 %
2011	1.867.687	96.506	1.964.193	95 %	5 %
2012	1.814.276	103.130	1.917.406	95 %	5 %
2013	1.736.267	96.836	1.833.103	95 %	5 %
2014	1.858.911	90.119	1.949.030	95 %	5 %
2015	1.856.801	102.612	1.959.413	95 %	5 %
2016	2.007.507	128.453	2.135.960	94 %	6 %

Kilde: FAO

1.3.2 Udviklingen fordelt på de største producentlande

Den største producent af muslinger på verdensplan er Kina med 879.000 tons i 2016. Kina har næsten fordoblet sin produktion siden 2007. EU-28 er den næststørste producent på verdensplan (522.000 tons i 2016), men produktionen er aftaget med 6 % siden 2007. Kina og EU-28 stod i 2016 for 67 % af verdensproduktionen af muslinger.

Chile, Thailand, New Zealand og Sydkorea er de fire næste store producenter (med produktioner på hhv. 313.607 tons, 115.000 tons, 94.000 tons og 64.000 tons i 2016). I alle andre lande var produktionen på under 30.000 tons.

Flere lande oplevede en stor stigning i produktionen mellem 2007 og 2016, som generelt var affødt af en stigning i efterspørgslen. Kina, som står for 42 % af den observerede produktion af muslinger på verdensplan, næsten fordoblede sin produktion i perioden (+96 %) for at tilgodese en stor indenlandsk efterspørgsel. Stigningen i Chile (+88 %) var hovedsageligt eksport-baseret. Den forholdsvis nye muslingeindustri i USA voksede kraftigt (+73 %) som reaktion på et hurtigt voksende indenlandsk marked.

I den samme periode aftog produktionen i Thailand og Korea (fald på hhv. 49 % og 40 %) som følge af problemer med forurening og sygdomsudbrud. Algeopblomstringer (*red tides*) er særligt hyppige i Thailandbugten på grund af forurenende stoffer som fosfater-fosfor og nitrater-kvælstof.²

I Italien, Danmark og Tyskland lå produktionen i 2016 på mellem 44.000 tons og 64.000 tons. Disse tre medlemslande står tilsammen for 28 % af EU's samlede produktion (for mere herom, se det efterfølgende afsnit).

² Thailand State of Pollution Report 2015, Ministry of Natural Resources and Environment.

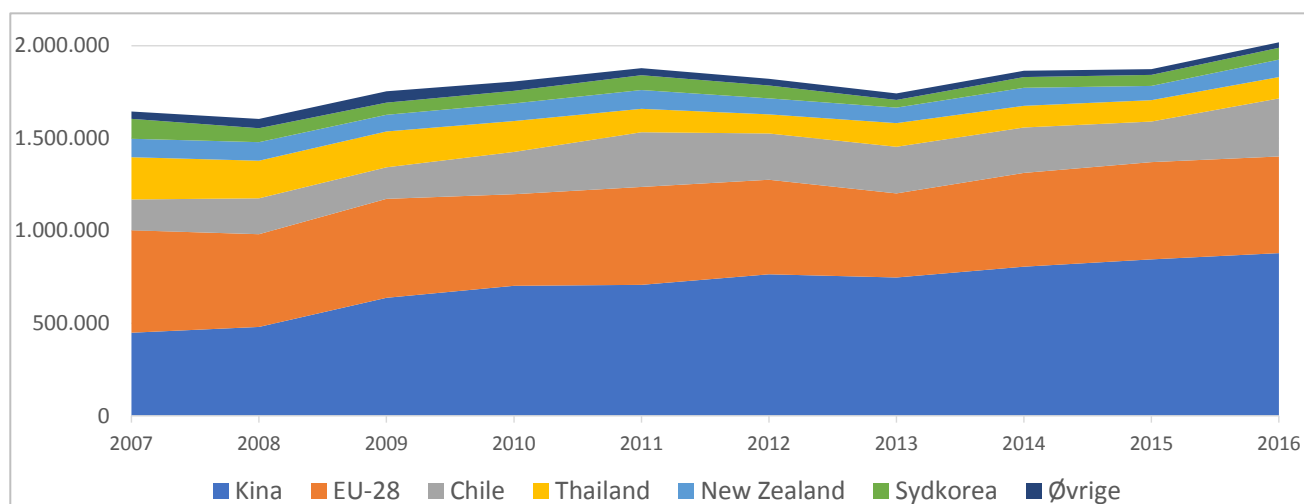
Tabel 2 - Udviklingen fordelt på de største producentlande

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Udvikl. 2007- 2016
SAMLET PÅ VERDENSPLAN	1.712.182	1.675.109	1.827.984	1.887.324	1.964.193	1.917.406	1.833.103	1.949.030	1.959.413	2.113.718	+24 %
Kina	448.667	479.902	637.373	702.157	707.401	764.395	747.077	805.583	845.038	878.771	+96 %
EU-28	553.604	501.136	534.756	494.957	529.108	510.919	454.434	506.721	525.535	522.358	-6 %
Chile	166.573	193.926	170.478	228.566	295.550	250.029	251.940	245.435	219.366	313.607	+88 %
Thailand	228.250	203.213	193.626	166.927	126.616	103.203	127.919	117.013	115.544	115.494	-49 %
New Zealand	99.700	100.282	90.002	95.321	101.423	86.605	83.762	97.510	76.982	94.284	-5 %
Sydkorea	107.638	75.379	65.802	67.935	80.163	69.602	41.456	57.939	59.612	64.069	-40 %
Canada	24.153	19.962	21.515	25.725	25.938	29.036	26.145	25.233	22.725	24.584	+2 %
Brasilien	13.350	16.683	17.261	15.839	21.286	26.878	21.741	24.629	23.210	23.010	+72 %
Filippinerne	20.143	23.045	19.965	20.906	22.471	25.686	22.920	18.785	15.970	18.798	-7 %
USA	9.984	11.498	15.838	18.276	13.224	11.653	12.416	11.910	17.716	17.245	+73 %
Indonesien	420	14	30	447	2.867	3.353	8.067	4.024	6.701	11.997	+2,756 %
Øvrige	39.700	50.069	61.338	50.268	38.146	36.047	35.226	34.248	31.014	29.501	-26 %

Italien	58.479	67.239	76.800	64.256	79.520	63.257	64.235	63.700	63.700	63.700	+9 %
% IT i EU-28	11 %	13 %	14 %	13 %	15 %	12 %	14 %	13 %	12 %	12 %	
Danmark	58.284	36.819	40.003	28.541	34.980	39.963	38.301	43.173	46.529	45.130	-23 %
% DK i EU-28	11 %	7 %	7 %	6 %	7 %	8 %	8 %	9 %	9 %	8 %	
Tyskland	10.539	6.896	3.600	4.905	20.830	6.933	5.036	5.280	12.738	44.506	+322 %
% DE i EU-28	2 %	1 %	1 %	1 %	4 %	1 %	1 %	1 %	2 %	8 %	

Kilde: FAO

Figur 3 - Verdensproduktion af muslinger fordelt på de største producentlande (tons)



Kilde: FAO

2 EU's MARKEDSSTRUKTUR

2.1 EU's muslingeproduktion

2.1.1 Udviklingen i EU's produktion fordelt på de største producentlande

Table 3 - Produktionen i EU fordelt på de største producentlande (i tons)

Land	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Spanien i alt	209.671	180.273	198.784	189.313	208.849	203.891	162.117	220.518	225.447	215.948
Akvakultur	209.633	180.265	198.531	189.090	208.583	203.664	162.012	220.449	225.308	215.855
Fangster	38	8	253	223	266	227	105	69	139	93
Italien i alt	58.479	67.239	76.800	64.256	79.520	63.257	64.235	63.700	63.700	63.700
Akvakultur	58.479	67.239	76.800	64.256	79.520	63.257	64.235	63.700	63.700	63.700
Fangster	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Frankrig i alt	76.032	81.697	79.235	71.499	69.098	81.660	77.958	63.386	59.914	57.960
Akvakultur	72.760	78.526	76.823	70.339	65.021	77.139	74.138	57.633	56.802	57.300
Fangster	3.272	3.171	2.412	1.160	4.077	4.521	3.820	5.753	3.112	660
Nederlandene i alt	43.731	36.082	45.618	56.227	36.700	40.000	37.112	54.100	54.100	54.000
Akvakultur	43.731	36.082	45.618	56.227	36.700	40.000	37.112	54.100	54.100	54.000
Fangster	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Danmark i alt	58.284	36.819	40.003	28.541	34.980	39.963	38.301	43.173	46.529	45.130
Akvakultur	949	1.737	2.556	669	537	537	810	1.810	1.229	2.221
Fangster	57.335	35.082	37.447	27.872	34.443	39.426	37.491	41.363	45.300	42.909
Tyskland i alt	10.539	6.896	3.600	4.905	20.830	6.933	5.036	5.280	12.738	22.264
Akvakultur	10.539	6.896	3.600	4.905	20.830	6.933	5.036	5.280	12.738	22.264
Fangster	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Grækenland i alt	22.653	21.362	23.091	17.377	17.239	16.679	18.720	16.752	18.645	23.360
Akvakultur	22.179	21.078	22.383	17.064	17.193	16.612	18.638	16.678	18.628	23.289
Fangster	474	284	708	313	46	67	82	74	17	71
Storbritannien i alt	30.318	36.849	35.380	35.405	35.769	34.331	24.388	20.593	20.233	16.302
Akvakultur	25.669	28.247	31.929	30.212	26.158	26.021	22.480	20.023	19.254	14.685
Fangster	4.649	8.602	3.451	5.193	9.611	8.310	1.908	570	979	1.617
Irland i alt	38.168	27.800	26.802	22.999	22.671	20.615	18.949	12.223	16.250	15.121
Akvakultur	37.435	27.060	26.802	22.234	22.671	15.188	15.360	11.375	16.015	15.121
Fangster	733	740	0	765	0	5.427	3.589	848	235	0
Øvrige i alt	5.729	6.119	5.443	4.436	3.452	3.591	7.618	6.996	7.979	8.573
Akvakultur	5.547	5.999	5.323	4.324	3.201	3.280	7.369	24.186	26.661	7.952
Fangster	182	120	120	112	251	311	249	277	412	621
I ALT EU-28	553.604	501.136	534.756	494.957	529.108	510.919	454.434	524.188	544.629	522.358
Akvakultur	486.921	453.129	490.365	459.319	480.414	452.630	407.190	475.234	494.435	476.387
Fangster	66.683	48.007	44.391	35.638	48.694	58.289	47.244	48.954	50.194	45.971

Kilde: FAO

Produktionen af muslinger (fangster og akvakultur) har været stabil i perioden fra 2007 til 2016 med en gennemsnitlig årlig produktion på 517.000 tons. Den samlede produktion nåede i 2016 op på næsten 522.400 tons, hvoraf 91 % stammede fra akvakultur og 9 % fra fangster.

Spanien er den største producent og stod i 2016 for hele 41 % af den samlede EU-produktion. De største producentlande efter Spanien er Italien, Frankrig, Nederlandene, Danmark og Tyskland, som står for mellem 8 og 12 % af EU-produktionen.

Ifølge FAO's statistik stammer muslingeproduktionen i de fleste lande fra akvakultur bortset fra i Danmark, hvor fangsterne udgør en væsentlig andel af produktionen: 95 %. I Italien, Nederlandene og Tyskland er hele produktionen registreret som stammende fra akvakultur.

Danmark, Tyskland og Italien, som vil blive behandlet yderligere nedenfor, stod i 2016 for 25 % af den samlede EU-produktion.

2.1.2 Produktionen fordelt på de vigtigste arter

Tabellen nedenfor viser de vigtigste muslingearter, som produceres i de forskellige EU-lande.

Middelhavsblåmusling (*Mytilus galloprovincialis*) er den mest almindelige art i EU, hvor den udgør 61 % af EU's samlede muslingeproduktion (EU-28). Arten opdrættes i Middelhavslandene (Italien, Grækenland, Frankrig, Spanien, Bulgarien, Kroatien og Slovenien) samt i Galicien (den spanske Atlanterhavskyst).

Blåmusling (*Mytilus edulis*) er den mest almindelige musling uden for Middelhavsområdet, særligt i Nederlandene, Danmark, Tyskland, Irland samt Frankrig. Produktionen af blåmuslinger udgør 38 % af EU's samlede produktion.

Tabel 4 - EU's muslingeproduktion: fordelt på de vigtigste arter i 2016 (mængde i tons)

	Blåmusling	Middelhavsblåmusling	Musling (ikke specificeret)
Spanien	93	215.855	
Frankrig	47.394	10.566	
Italien		63.700	
Nederlandene	54.000		
Danmark	45.130		
Storbritannien	11.617		4.685
Grækenland		23.360	
Irland	15.121		
Tyskland	22.264		
Øvrige	2.776	5.424	374
I ALT EU-28	198.395	318.905	5.059

Kilde: FAO

2.2 Skønnet forbrug fordelt på medlemslande

Nedenstående tabel viser det skønnede forbrug i de største producentlande i EU samt i EU-28 som helhed. Der blev i alt forbrugt mere en 577.000 tons muslinger i EU i 2016, hvoraf hovedparten var friske muslinger. Forbruget er størst i Spanien, Frankrig og Italien, som tilsammen står for 75 % af det skønnede forbrug i EU.

**Tabel 5 - Det skønnede forbrug af muslinger i EU-28 i 2016
(mængder i tons levende vægt-ækvivalent)**

	Akvakultur	Fangster	Import	Eksport	Skønnet forbrug
Spanien	215.855	93	46.533	97.814	164.667
Frankrig	57.300	660	92.501	3.753	146.708
Italien	63.700	-	70.974	14.417	120.257
Nederlandene	54.000	-	39.766	68.038	25.728
Danmark	2.221	42.909	5.171	47.993	2.307
Storbritannien	14.685	1.617	14.171	4.364	26.109
Grækenland	23.360	71	5.174	11.885	16.720
Irland	15.121	-	155	12.351	2.925
Tyskland	22.264	-	21.253	31.117	12.400
Øvrige	7.952	621	67.270	16.353	59.489
I alt EU-28	476.387	45.971	362.968	308.087	577.240

Kilder: FAO, COMEXT, EUMOFA

Bemærk, at de tilberedte og konserverede produkter, der forbruges i **Danmark**, i følge de interviewede interessenter hovedsagligt er produkter uden skal. Den anvendte omregningsfaktor er 4,5, og altså ikke 2,61 som anbefalet af EUMOFA.

2.2.1 De største EU-markeders handel med friske muslinger

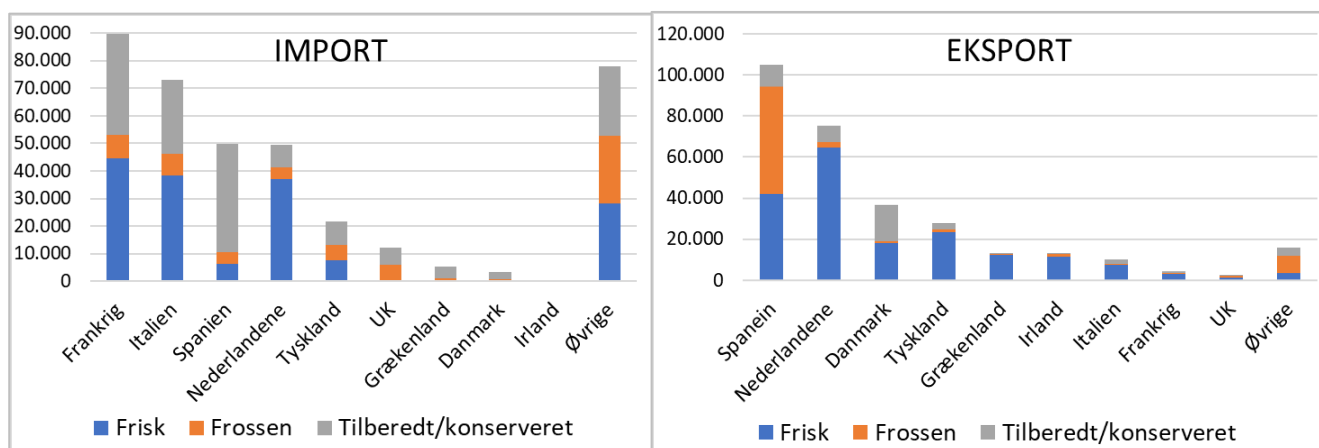
Overblik over handlen med alle former for muslinger i 2017

De to figurer nedenfor viser handlen med alle former for muslinger (friske, frosne og tilberedte/konserverede) i EU i 2017.

In 2017 blev der importeret 383.000 tons muslinger (levende vægt-ækvivalent): 43 % friske muslinger, 41 % tilberedte/konserverede muslinger og 16 % frosne muslinger. Frankrig var den største EU-importør af muslinger (23 %) efterfulgt af Italien (19 %), Spanien (13 %), Nederlandene (13 %), Tyskland (6 %) og Storbritannien (3 %). Frankrig og Italien importerede hovedsagligt friske og tilberedte/konserverede muslinger, hvorimod Spaniens importerede en større andel af tilberedte/konserverede muslinger og Nederlandenes en større andel af friske muslinger.

In 2017 blev der eksporteret 303.000 tons muslinger (levende vægt-ækvivalent): 62 % friske muslinger, 23 % frosne muslinger og 15 % tilberedte/konserverede muslinger. Spanien, Nederlandene og Danmark stod for 72 % af EU-eksporten i 2017 (Spanien stod for 35 %, Nederlandene for 25 % og Danmark for 12 %). Efter de tre største eksportører kommer Tyskland (9 %), Grækenland (4 %) og Irland (4 %).

Spaniens eksport bestod hovedsagligt af friske og frosne muslinger, Nederlandene eksporterede hovedsagligt friske muslinger, og Danmark eksporterede friske og tilberedte/konserverede muslinger.

**Figur 4 - Import og eksport af muslinger i de vigtigste EU-lande i 2017
(tons levende vægt-ækvivalent)**


Kilde: COMEXT

Forsyningen med friske muslinger på EU-markederne

Importen af friske muslinger steg med 30 % fra 2008 til 2017, hvor importen udgjorde 163.000 tons.

Der handles hovedsaglig med muslinger inden for EU. Frankrig, Italien og Nederlandene stod for 74 % af den samlede EU-28 import af muslinger i 2017. Mellem 81 % og 94 % af disse landes import stammer fra intra-EU-handel. Tyskland importerede 7.600 tons muslinger i 2017 og er dermed det fjerdestørste medlemsland hvad angår import.

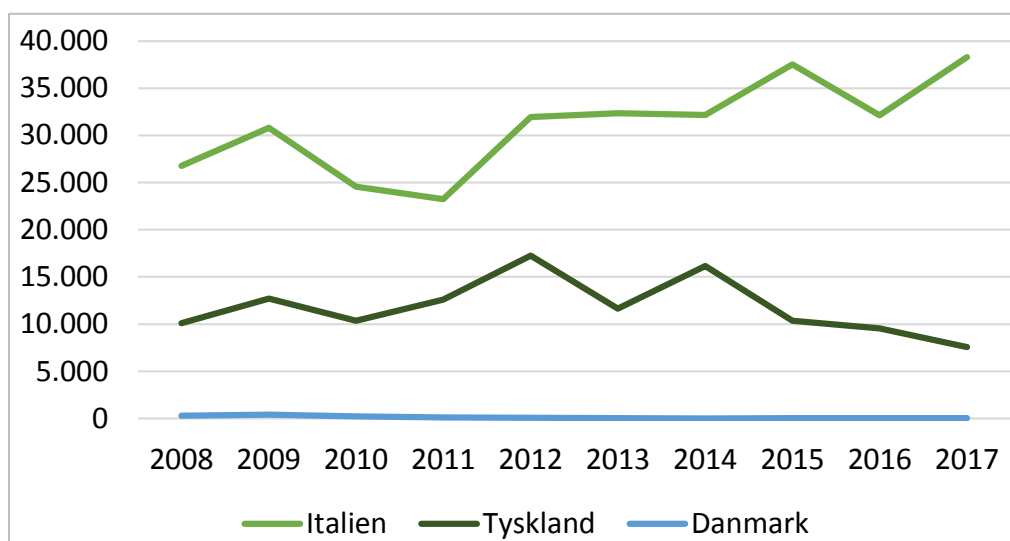
Tabel 6 - Import af frisk musling i EU i tons

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Frankrig	32.346	39.082	46.027	40.003	37.267	37.047	37.845	39.440	42.919	44.728
Italien	26.751	30.796	24.545	23.250	31.949	32.364	32.181	37.537	32.138	38.279
Nederlandene	23.689	19.179	19.347	30.857	23.029	21.595	14.913	18.952	31.566	37.114
Tyskland	10.103	12.713	10.336	12.582	17.251	11.650	16.135	10.336	9.524	7.575
Spanien	3.220	3.516	4.008	2.998	4.009	6.460	6.413	5.681	8.300	6.353
Grækenland	292	1.790	474	158	356	34	115	697	497	305
Storbritannien	152	187	144	239	449	516	304	80	161	282
Danmark	274	379	207	102	63	28	5	22	22	20
Irland	1.453	1.454	365	311	409	23	376	100	17	16
Øvrige	27.116	29.162	29.356	28.065	27.943	26.859	28.249	27.915	28.180	28.128
I alt EU-28	125.395	138.256	134.811	138.565	142.724	136.576	136.535	140.760	153.323	162.801

Kilde: COMEXT

Nedenstående figur viser udviklingen i import af frisk musling i de tre analyserede medlemslande. Fra 2008 til 2017 steg Italiens import af frisk musling med 43 %, hvorimod Tysklands import faldt (-25 %). Den danske import var indtil 2011 på mellem 100 og 400 tons årligt men faldt til 20 tons i 2017.

Figur 5 – Udviklingen i import af frisk musling i Italien, Tyskland og Danmark (tons)



Kilde: COMEXT

De største eksportører af frisk musling i EU

Eksporten af friske muslinger steg med 44 % fra 2008 til 2017, hvor importen udgjorde 187.000 tons. Nederlandene, Spanien, Tyskland og Danmark stod for næsten 80 % af denne eksportmængde. Næsten hele mængden af eksporterede friske muslinger handles inden for EU.

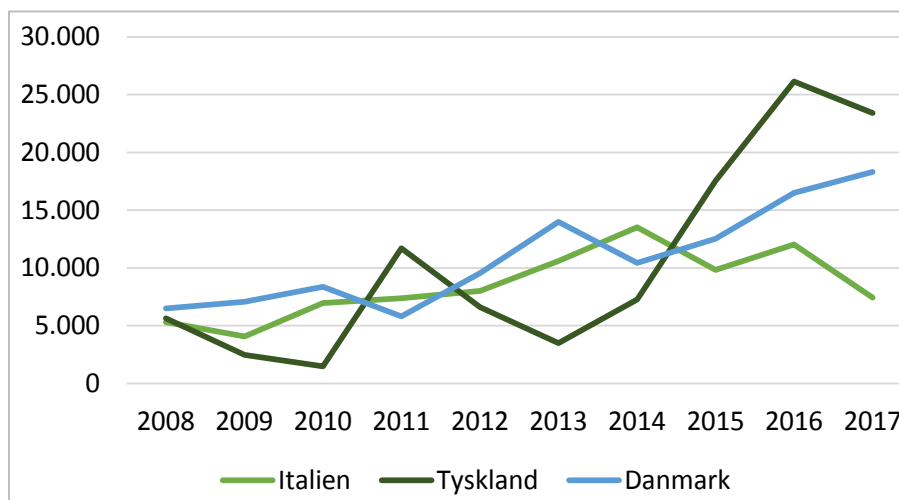
Tabel 7 - EU's eksport af frisk musling (tons)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Nederlandene	33.667	35.206	44.030	40.737	30.870	31.296	44.316	56.946	57.869	64.657
Spanien	39.398	40.421	37.172	32.355	35.600	36.153	37.152	43.194	35.176	41.849
Tyskland	5.654	2.477	1.485	11.693	6.604	3.494	7.265	17.534	26.140	23.403
Danmark	6.495	7.071	8.372	5.794	9.550	13.980	10.423	12.523	16.505	18.315
Grækenland	13.814	13.469	8.449	10.100	9.832	10.757	10.623	10.175	10.978	12.201
Irland	9.862	11.323	12.729	13.479	14.890	11.799	6.927	10.320	10.229	11.666
Italien	5.321	4.058	6.957	7.384	7.998	10.588	13.517	9.837	12.034	7.435
Frankrig	2.413	3.456	4.365	2.884	2.467	3.046	2.478	1.829	1.916	3.168
Storbritannien	12.333	14.159	9.149	8.831	11.513	7.188	2.902	4.333	2.882	1.253
Øvrige	723	611	669	526	704	640	719	741	2.605	3.296
I alt EU-28	129.679	132.249	133.377	133.784	130.026	128.941	136.321	167.429	176.333	187.243

Kilde: COMEXT

Eksporten af friske muslinger er steget i de tre undersøgte medlemslande: +314 % i Tyskland, +182 % i Danmark og +40 % i Italien. Handlen foregår primært inden for EU.

Figur 6 – Eksport af frisk musling i Italien, Tyskland og Danmark (tons)



Kilde: COMEXT

De følgende kapitler beskriver markedstrukturen og analyserer prisstrukturen for friske muslinger i Danmark, Tyskland og Italien.

3 Det danske marked

3.1 Leverandørkæden for friske muslinger i Danmark

Vilde muslinger

Den danske blåmusling (*Mytilus edulis*) høstes i Limfjorden, på den jyske østkyst, i Vadehavet og i Isefjorden. Muslingerne danner muslingebanker bestående af klynger af muslinger og døde skaller. Der fiskes også i begrænset omfang muslinger i det sydlige Kattegat og Bælthavet. Alt muslingefiskeri i Danmark er økomærkecertificeret. Ca. 37 certificerede fartøjer skraber muslinger i Limfjorden³.

Blåmuslingefiskeriet i de danske farvande er underlagt en række krav, som skal sikre, at fiskeriet overholder EU's miljødirektiver⁴. Danmarks muslingepolitik, som blev vedtaget i juni 2013, indeholder specifikke krav til beskyttelse af ålegræs, rev (stenrev og biogene rev) og andre marine habitater og arter.

Fiskeriet foregår året rundt med højsæson i marts-juni og september-december. Muslingerne afskalles, koges og nedfryses inden salg, eller de sælges hele og levende. De fleste landinger eksporteres til resten af Europa som friske eller frosne produkter eller på dåse.

Statistikker over dansk fiskeri anslår, at der i 2016 blev landet en mængde på 48.820 tons muslinger til en værdi af 12 millioner EUR⁵.

Opdrættede muslinger

Produktionen af opdrættede muslinger med økologisk certificering er i øjeblikket ret begrænset (ca. 2.000 tons om året), men er hastigt stigende: Økologisk opdræt af linemuslinger har stor betydning for udviklingen af akvakultursektoren i Danmark, og målsætningen er, at 10 % af produktionen skal være økologisk inden 2018. Der er på nuværende tidspunkt 9 produktionsenheder, som er godkendt til en samlet produktion på ca. 2.200 tons årligt.

Danmarks produktion af linemuslinger finder sted i Limfjorden i Nordvestjylland, og den primære producent er Seafood Limfjord, som samarbejder med muslingeproducenten Vildsund Blue i Nykøbing Mors (ca. 1.000 tons om året). Linemuslingerne opdrættes på liner og i store sokker, og da de opdrættes højere oppe i vandsøjlen end vilde muslinger, er der mere føde tilgængelig til vækst. Det tager ca. et år for linemuslingerne at opnå markedsstørrelse (mens de vilde muslinger på havbunden skal bruge to år på at opnå samme størrelse).

På nuværende tidspunkt er produktionen af og markedet for økologiske muslinger af begrænset betydning sammenlignet med traditionel produktion. Der er dog en stigende efterspørgsel i markedet.

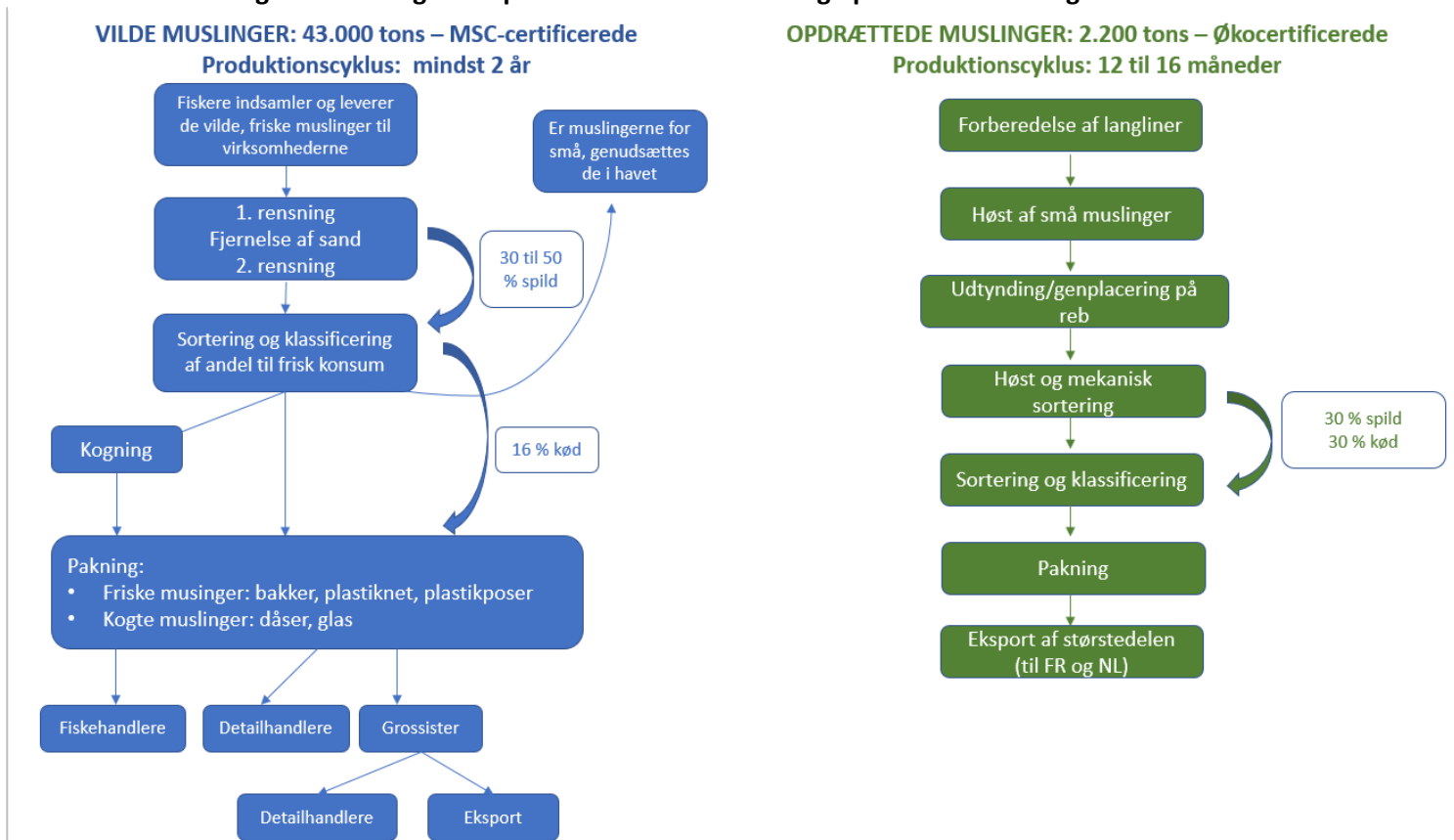
Nedenstående oversigt viser de overordnede produktionstrin for vilde og opdrættede muslinger. Figuren bygger på kvalitative data, som er indsamlet gennem feltarbejde. Den økologiske produktion er helt anderledes end den traditionelle, men aktiviteterne på land, efter at muslingerne er høstet, minder om hinanden.

³ EUMOFA – Monthly Highlights 9/2017.

⁴ Habitatdirektivet og fuglebeskyttelsesdirektivet.

⁵ <http://fiskeriforening.dk/om-fiskeriet/fiskeriet-i-tal/fiskearter/>.

Figure 7 Oversigt over produktionstrin for vilde og opdrættede muslinger i Danmark



Tabel 8 – Mængder af friske og kogte muslinger

Friske muslinger	Kogte muslinger
50-70 muslinger / kg	100-200 muslinger / kg
70-90 muslinger / kg	200-300 muslinger / kg
	300-500 muslinger / kg
	500-800 muslinger / kg

Kilde: EUMOFA-undersøgelse

Handel

Danmark har siden 2010 importeret mellem 5.000 og 10.000 tons muslinger om året med en tilbagegang mellem 2013 og 2017 (-21 %). I 2017 importerede Danmark 5.500 tons muslinger, herunder 4.900 tons tilberedte/konserverede muslinger (levende vægt-ækvivalent) og 600 tons frosne muslinger (levende vægt-ækvivalent).

Siden 2012 har 98-100 % af den samlede import været tilberedte eller konserverede muslinger, hovedsageligt fra Chile (72 % i 2017) og New Zealand (9 % i 2017). Den resterende import kommer fra Irland, Nederlandene, Tyskland og Belgien.

Tabel 9 – Dansk import af muslinger i 2017 fordelt på primært oprindelsesland (tons, levende vægt-ækvivalent)

	Frisk	Frossen	Tilberedt/konserveret	I ALT
Chile	0	0	3.991	3.991
New Zealand	0	500	0	500
Irland	0	0	333	333
Nederlandene	12	5	89	107
Tyskland	0	37	36	73
Belgien	0	0	23	23
Øvrige	8	21	485	514
I ALT	20	564	4.958	5.541

Kilde: COMEXT

Importen af friske muslinger er meget begrænset og faldt markant mellem 2011 og 2017 (-80 %). I 2017 blev der kun importeret 20 tons friske muslinger, hovedsageligt fra Nederlandene.

Tabel 10 – Dansk import af friske muslinger fordelt på primært oprindelsesland (tons)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Nederlandene	42	27	34	90	54	19	2	1	18	12
Tyskland	5	18	10	5	2	4	0	0	0	0
Norge	191	324	152	0	0	2	0	2	0	0
Øvrige	36	10	12	7	6	4	3	18	3	8
I ALT	274	379	207	102	63	28	5	22	22	20

Kilde: COMEXT

I perioden mellem 2007 og 2017 toppede Danmarks eksport af muslinger i 2007 med 70.000 tons, og det laveste niveau var i 2011 med 33.000 tons.

Nederlandene og Tyskland er de primære destinationslande. Tilsammen aftog de to lande 62 % af Danmarks eksport af muslinger i 2017, hovedsageligt friske og tilberedte/konserverede muslinger. I samme år importerede Sverige, Frankrig og Irland hver mellem 1.600 og 4.100 tons.

37 % af de muslinger, der blev eksporteret i 2017, var friske muslinger, 61 % var tilberedte/konserverede muslinger og 2 % var frosne muslinger.

Tabel 11 – Dansk eksport af muslinger i 2017 fordelt på primært destinationsland (tons, levende vægt-ækvivalent)

	Frisk	Frossen	Tilberedt/konserveret	I ALT
Nederlandene	11.350	57	11.060	22.467
Tyskland	4.003	110	4.221	8.335
Sverige	596	110	3.413	4.119
Frankrig	347	73	2.847	3.267
Irland	1.538	0	59	1.597
Øvrige	468	432	8.742	9.642
I ALT	18.302	782	30.343	49.427

Kilde: COMEXT

Danmarks eksport af friske muslinger er steget siden 2008 til mere end 18.000 tons i 2017 (+182 % mellem 2008 og 2017). I 2017 blev friske muslinger hovedsageligt eksporteret til Nederlandene (62 %) og i mindre udstrækning til Tyskland (22 %), Irland (8 %), Sverige (3 %) og Frankrig (2 %).

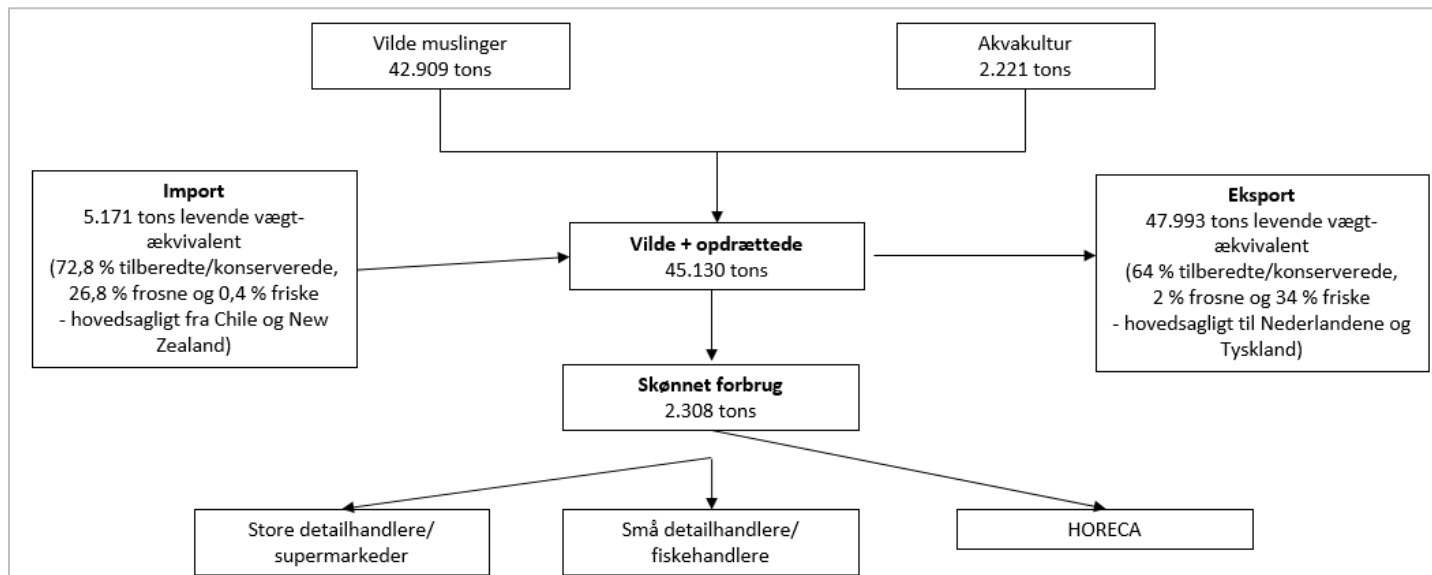
Tabel 12 – Dansk eksport af friske muslinger fordelt på primært destinationsland (tons)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Nederlandene	4.214	2.946	3.441	2.980	6.519	7.420	5.567	6.448	8.160	11.350
Tyskland	1.890	3.390	3.986	1.966	1.950	2.610	1.654	2.619	5.104	4.003
Irland	0	0	35	3	0	1.891	1.122	1.039	1.220	1.538
Sverige	31	144	379	340	440	808	822	1.009	987	596
Frankrig	319	529	320	338	387	168	523	547	527	347
Øvrige	42	62	210	168	254	1.083	734	862	506	468
I ALT	6.495	7.071	8.372	5.794	9.550	13.980	10.423	12.523	16.505	18.302

Kilde: COMEXT

Oversigten nedenfor viser den overordnede struktur for den danske leverandørkæde. Figuren bygger på forskellige sekundære kilder: FAO vedrørende produktion, COMEXT vedrørende handel samt interviews med interessenter vedrørende strukturen på hjemmemarkedet.

Figur 8 – Leverandørkæden i Danmark (tal fra 2016)



Kilder: FAO, COMEXT, EUMOFA

3.2 Beskrivelse af det danske marked og forbrug

3.2.1 Beskrivelse af det danske marked

Det danske marked for friske muslinger er lille og meget afhængigt af andre markeder. Mere end 95 % af produktionen består af vilde muslinger, og markedet er orienteret mod eksport, særligt til Frankrig og Nederlandene.

Økologisk muslingeopdræt, som er en produktionsform af nyere dato, er ligeledes orienteret mod eksport, særligt til Tyskland, Nederlandene, Frankrig og de andre skandinaviske lande. Økologisk certificering er en differentierende faktor med stigende efterspørgsel. På det franske og det nederlandske marked skyldes efterspørgslen efter økologisk opdrættede muslinger dog i højere grad muslingernes større kødindhold (fordi de vokser på reb) end den økologiske certificering. I Danmark er det næsten gratis at opnå økologisk certificering, og det ekstra arbejde, det medfører, er primært af administrativ art. Den private certificeringsordning for produktion af vilde muslinger er dyrere end den økologiske certificering.

De væsentligste differentierende faktorer for det danske marked er:

- Kvalitet (klassificering, højt kødindhold)
- Bæredygtighed (MSC-mærkning).

Vilde muslinger, der produceres i Danmark, bliver primært brugt i forarbejdningsindustrien. Markedet for friske produkter står kun for 5-10 % af den samlede produktion. 100 % af de opdrættede muslinger leveres til markedet for friske produkter.

En af de største styrker ved det danske marked er, at der er kapacitet til at producere og levere friske muslinger året rundt: Opdrættede muslinger (som vokser på reb) mellem juli og august og vilde muslinger hele året.

Muslingeopdræt udvikler sig ikke så hurtigt, selvom der er stigende efterspørgsel. En lignende tendens kan ses i produktionen af vildtfangede muslinger, hvor produktionen har været svingende de seneste år.

Ifølge interviewpersonerne er adgangen til råvarer og problemerne med at forudsige mængden og kvaliteten af de høstede muslinger de største udfordringer for det danske marked.

3.2.2 Forbrug

Salget af frisk fisk i supermarkeder stiger, mens salget af fisk på dåse, frossen fisk og færdigretter med fisk falder⁶.

Danske supermarkeder tilbyder levering til døren af frisk fisk og har en betjent fiskedisk med frisk fisk. Takket være udviklingen i detailhandlen, hvor forbrugere kan bestille fisk online og få dem bragt direkte til døren eller abonnere på fiskekasser, har forbrugerne nu lettere adgang til frisk fisk⁷.

Det indenlandske forbrug af fisk er dog stadig meget lavt, selvom der er en svag stigning i efterspørgslen. Det indenlandske forbrug er kendetegnet ved sæsonmæssige udsving, og højsæsonen er fra marts til juni og fra september til december.

Nedenstående tabel viser tal fra EUMOFA vedrørende danske husholdningers årlige forbrug mellem 2010 og 2017. I 2017 lå forbruget af friske fisk og skaldyr på 7.160 tons, hvoraf blot 81 tons var muslinger (til en værdi af 248.000 EUR). Forbruget af muslinger steg fra 82 til 204 tons i perioden 2010-2013 og har været faldende siden 2015.

⁶ EUMOFA (2017), EU consumer habits regarding fishery and aquaculture products.

⁷ EUMOFA (2017), EU consumer habits regarding fishery and aquaculture products.

Tabel 13 – Husholdningernes forbrug af friske varer i Danmark

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
	Mængde i tons (nettovægt).							
Friske fisk skaldyr i alt	7.071	7.809	8.900	9.076	9.275	8.907	8.349	7.160
<i>heraf friske muslinger</i>	26	32	66	204	140	200	115	81
	Værdi i 1.000 EUR							
Friske fisk skaldyr i alt	100.710	110.034	120.998	122.813	134.938	132.338	125.603	111.915
<i>heraf friske muslinger</i>	82	110	207	582	385	546	276	248

Kilde: EUMOFA baseret på EUROPANEL

Forbrugsvanerne ændrer sig langsomt på trods af den markedsføring og formidling, der foregår for at øge forbruget af fisk. Forbruget af opdrættede økologiske muslinger er meget lavt. Det fremgår af interviews med interessenterne, at 200-300 tons af den indenlandske produktion bliver afsat på det indenlandske marked. Forbruget af økologiske muslinger stiger med 20-25 % om året. Det fremgår af interviews med interessenterne, at produktets høje pris udgør den væsentligste barriere, da danskerne er vant til at spise fisk og skaldyr til lave priser.

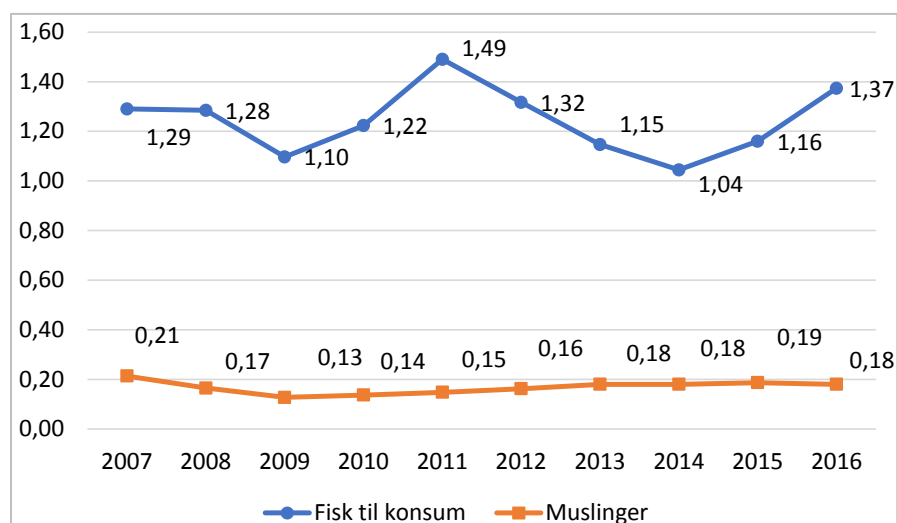
3.3 Prisstruktur i leverandørkæden i Danmark

3.3.1 Råvarepriser

Ifølge nationale tal for fiskeri i Danmark var gennemsnitsprisen for konsumfisk 1,24 EUR/kg i perioden 2007-2016.

Samme kilde angiver, at gennemsnitsprisen for muslinger var 0,17 EUR/kg, hvilket forekommer meget lavt sammenlignet med de tal, der er indsamlet via undersøgelser. Det antages, at denne pris dækker alle typer muslinger, herunder muslinger beregnet til fiskefoder og fjerkræmarkedet (produktion af minimuslinger).

Salgsprisen for muslinger, der anvendes som råvarer til forarbejdning af foder til fisk og fjerkræ, ligger på ca. 0,10 EUR/kg, mens prisen for muslinger til konsum ligger mellem 0,60 og 0,80 EUR/kg.

Figur 9 – Råvarepriser i Danmark (EUR/kg)


Kilde: Fiskeri i tal 2017 – Danmarks Fiskeriforening

3.3.2 Detailpriser

Nedenstående tabel viser priserne på friske blåmuslinger og tilberedte og konserverede muslinger på baggrund af en undersøgelse af online storforhandlere i 2017.

Tabel 14 – Priser på friske og tilberedte/konserverede blåmuslinger i Danmark

FRISKE BLÅMUSLINGER					
Produkt	Producent	Behandlingsgrad	Pris DKK/kg	Pris EUR/kg	Detailhandler
Blåmuslinger	Fiskehallen Tvilling A/S	Færdigpakket	DKK 55,00	7,39 EUR	mad.COOP.dk (online storforhandler)
Blåmuslinger (vaskede)	Jacob Kongsbak Lassen	Færdigpakket	DKK 33,30	4,48 EUR	Nemlig.com (online storforhandler)
Økologisk opdrættede muslinger	Jacob Kongsbak Lassen	Færdigpakket	DKK 69,95	9,40 EUR	Nemlig.com (online storforhandler)
TILBEREDETE-KONSERVEREDE BLÅMUSLINGER					
Produkt	Producent	Behandlingsgrad	Pris DKK/kg	Pris EUR/kg	Detailhandler
Danske blåmuslinger	Coop	Færdigpakket	DKK 140,79	18,92 EUR	mad.COOP.dk (online storforhandler)
Muslinger i vand	Dit valg	Færdigpakket	DKK 187,50	25,20 EUR	mad.COOP.dk (online storforhandler)
Muslinge kød, varmrøget	Fiskehuset.com	Løsvægt	DKK 213,33	28,67 EUR	Fiskehuset.com (fiskehandler)
Muslinge kød, varmrøget	Fiskehuset.com	Løs vægt	DKK 200,00	26,88 EUR	Fiskehuset.com (fiskehandler)
Blåmuslinger i vand	Vilsund Blue	Færdigpakket	DKK 99,75	13,41 EUR	Nemlig.com (online storforhandler)

Kilde: EUMOFA, undersøgelse af priser i online-fødevarerbutikker i 2017

Ifølge interessentinterviews fra april 2018 var der følgende gennemsnitlige detailpriser for friske muslinger (bemærk, at størstedelen af salget er fra store detailhandlere):

- Vilde friske muslinger: 25 DKK/kg eller 3,35 EUR/kg (supermarkeder) til 55 DKK/kg eller 7,40 EUR/kg (fiskehandlere)
- Økologisk opdrættede muslinger: 40 DKK/kg eller 5,40 EUR/kg (supermarkeder) til 70 DKK/kg eller 9,40 EUR/kg (fiskehandlere).

Detailhandelspriserne ligger stabilt året rundt, selvom det danske marked er meget afhængigt af det franske og det nederlandske marked.

3.3.3 Prisstruktur

Vilde muslinger

I dette afsnit er der fokus på leverandørkæden for friske og vilde blåmuslinger, som produceres i Danmark og sælges i supermarkeder. Ifølge brancheforeningen for det danske opdræterhverv, Dansk Akvakultur, anses dette produkt for at være det mest repræsentative for det danske marked.

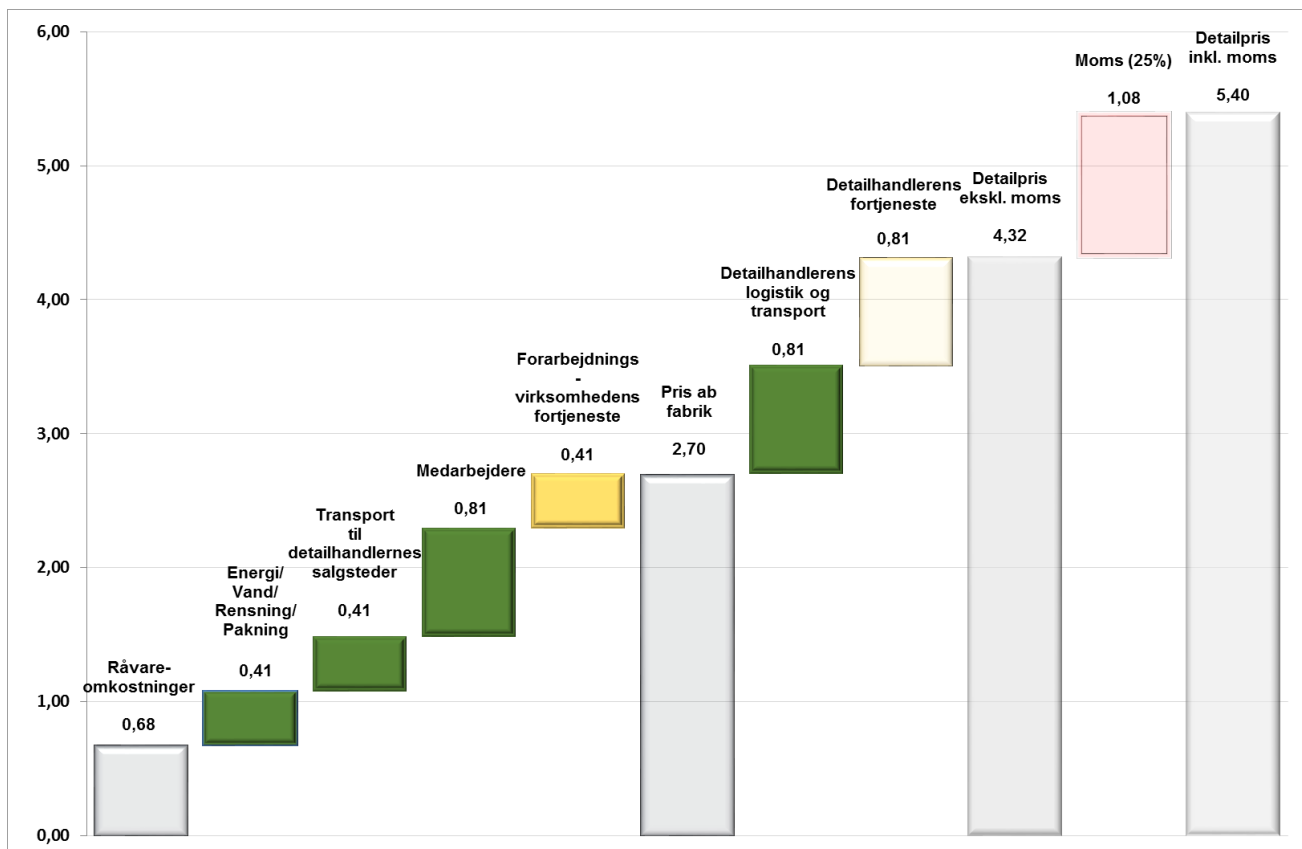
Fiskehandlernes detailpriser anslås at være 40-50 % højere, primært på grund af transporten, som er meget dyrere, fordi mængderne er mindre. Desuden sælges den største mængde i supermarkederne. Analyserne bygger på kvalitative interviews med interessenter i leverandørkæden.

Tabel 15 – Omkostninger og prisstruktur i Danmark for supermarkeder (2018)

	EUR/kg	% af detailpris
Råvareomkostninger:	0,68	16%
Energi/vand/rensning/pakning	0,41	9%
Transport til detailhandlernes salgssteder	0,41	9%
Medarbejdere	0,81	19%
Forarbejdningsvirksomhedens fortjeneste	0,41	9%
Pris ab fabrik	2,70	62%
Detailhandlerens logistik og transport	0,81	19%
Detailhandlerens fortjeneste	0,81	19%
Detailpris ekskl. moms	4,32	100%
Moms (25 %)	1,08	
Detailpris inkl. moms	5,40	

Kilde: EUMOFA-undersøgelse

Figur 10 – Omkostninger og prisstruktur i Danmark for supermarkeder (2018)



Kilde: EUMOFA-undersøgelse

Ifølge denne analyse udgør melleghandleromkostninger 84 % af detailprisen, herunder 38 % mellem prisen af fabrik og detailprisen. For forarbejdningsvirksomheder er lønomkostninger den største enkeltstående omkostning.

Vilsund Blue er den eneste virksomhed, der koger muslinger. Denne differentiering i virksomhedens aktiviteter er ifølge direktøren en konkurrencestrategi, som giver mulighed for stordriftsfordele.

Opdrættede muslinger

Dansk Akvakultur har 160 medlemmer, herunder fodervirksomheder, opdrættere med dambrug og havbrug, fiskeeksportører og forarbejdningsvirksomheder.

I nedenstående tabel vises de økonomiske data for skaldyropdræt, hvor produktionen næsten udelukkende består af muslinger. I 2016 udgjorde omkostningerne 76 % af produktionen bruttoomsætningen fra disse opdræt.

De primære omkostninger vedrører lønninger (34 %) og vedligeholdelse (17 %).

Tabel 16 – Bruttoomsætning og omkostninger for skaldyrsbrug

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Antal opdræt	21	17	11	11	11	11	12	12
Produktion (tons)	2.354	1.325	1.031	1.076	851	1.566	1.758	1.696
Bruttoomsætning (1.000 EUR)	1.759	672	495	1.105	933	1.382	1.240	1.381
Omkostninger	2.289	892	406	1.081	991	679	706	1.049
Lønninger	745	264	92	65	233	202	228	361
Vedligeholdelse	375	216	80	121	163	124	119	180
Adm., salg, distribution	156	46	16	80	57	37	32	35
Andre variable omkostninger	636	227	193	195	272	257	255	373
Nedskrivninger	377	139	26	620	267	60	72	99

Kilde: Dansk Akvakultur

4 Det tyske marked

4.1 Leverandørkæden for friske muslinger i Tyskland

Leverandørkæden for muslinger i Tyskland er primært kendetegnet af følgende:

- Mere end 90 % af de muslinger, der produceres i Tyskland, eksporteres direkte til Yerseke i Nederlandene (hvorefter en lille del af dem reeksporteres til Tyskland, efter de er rensset og pakket). Kun de muslinger, der har et lavt kødindhold, og som er svære at sælge til markedet for friske produkter, bliver forarbejdet i Tyskland (den største frostvirksomhed i Schleswig-Holstein, som nedfryser muslingekød, er ejet af et nederlandsk selskab).
- Mere end 90 % af de muslinger, der forbruges i Tyskland, er enten importeret fra Danmark eller fra Nederlandene.

Der findes ikke nogen eksempler af betydning på, at hele distributionskæden for friske muslinger, fra producent til forbruger, er placeret i Tyskland. En begrænset mængde af de muslinger dyrket i Tyskland (særligt i Schleswig-Holstein) sælges direkte på det tyske marked:

- På øen Sild (i det største produktionsområde), som tiltrækker mange turister, bliver muslingerne produceret af medlemmer af den lokale producentorganisation (Sylter Muscheln) og solgt til detailhandlere eller restauranter på øen, men størstedelen af de lokalt producerede muslinger sendes til eksportmarkederne (Nederlandene, Belgien, Frankrig), og de fleste af de muslinger, der sælges på Sild, kommer fra Danmark (Limfjorden).
- Havbruget Kieler Meeresfarm, der blev etableret i Østersøen i 2014, producerer mellem oktober og marts nogle få tons muslinger (5-10 tons/år), som sælges i de lokale supermarkeder (Citti), ved arrangementer afholdt af regionen eller direkte fra havbruget. På grund af den lave produktionsmængde kan disse muslinger nå en førstesalgpris på 8,00 EUR/kg, hvilket ligger over den gennemsnitlige markedspris.

4.1.1 Produktion

Som det fremgår af nedenstående tabel, er der betydelige uoverensstemmelser mellem de statistiske data fra forskellige kilder. Det skyldes især, at der bruges vilde muslinger til produktion af opdrættede fisk, som er registreret under fiskeproduktion. Fiskeproduktionen kan ikke lægges sammen med produktionstillene for akvakultur, da de fleste vilde muslinger er muslingeyngel, der placeres på havbunden med henblik på videre vækst. Når disse muslinger høstes, registreres de under akvakulturproduktion.

Tabel 17. Produktion af muslinger i Tyskland (tons)

Kilde	Akvakulturproduktion			Fiskeproduktion		
	EUMOFA/ EUROSTAT	FAO	DESTATIS	EUMOFA/ EUROSTAT	FAO	BLE
2010	4.905	4.905		3.532	0	4.905
2011	20.830	20.830	20.830	16.076	0	19.194
2012	6.933	6.933	6.933	6.781	0	6.950
2013	5.036	5.036	5.036	4.721	0	5.228
2014	5.280	5.280	5.280	6.308	0	6.915
2015	10.875	10.875	7.907	11.897	1.863	12.738
2016	22.264	22.264	13.077	21.261	22.242	22.242
2017	ikke tilgængelig	16.856	16.856	ikke tilgængelig	0	18.557

Muslingeproduktion finder sted i to tyske delstater, som grænser op til Nordsøen: Niedersachsen og Schleswig-Holstein.

Tabel 18. Landing af muslinger fra tyske fartøjer (tons)

	Schleswig-Holstein	Niedersachsen	Udlandet	Landinger i alt
2010	1.962,9	1.568,7	1.373,9	4.905,5
2011	11.877,4	4.198,7	3.117,4	19.193,5
2012	5.221,0	1.560,1	169,0	6.950,1
2013	4.102,4	679,1	446,3	5.227,8
2014	5.184,2	1.171,6	559,6	6.915,4
2015	8.078,2	3.926,1	733,5	12.737,8
2016	20.072,9	1.360,3	767,3	22.200,5
2017	14.735,8	3.196,8	624,0	18.556,6

Kilde: BLE (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

Schleswig-Holstein er den delstat, der har klart den største muslingeproduktion. Ifølge Tysklands nationale statistikbureau DESTATIS stod Schleswig-Holstein i 2017 for mere end en tredjedel (77 %) af akvakulturproduktionen (13.039 tons), mens Niedersachsen stod for de resterende 23 % (3.817 tons).

Muslingeproduktionen finder sted i den tyske del af Vadehavet omkring Schleswig-Holstein og Flensborg inderfjord. Der er 8 fartøjer, som høster blåmuslinger (*Mytilus edulis*) inde i Nationalpark Vadehavet ved Schleswig-Holstein, mens et fartøj arbejder uden for det beskyttede område. Der høstes mellem juli og februar hvert år.

Der anvendes to produktionssystemer:

- Muslinge yngel skræbes fra vilde muslingebanker og udlægges derefter i dyrkningsområder med henblik på vækst
- Spat/yngelindsamlere bruges som kunstigt substrat, hvorpå muslingelarverne kan fæstne sig, hvorefter de udlægges i dyrkningsområder.

Muslingerne høstes ved hjælp af skrabere. Høstning af muslinger er omkostningstungt, stærkt mekaniseret og udføres næsten udelukkende af nederlandske virksomheder.

Den pris, der betales til producenterne, afhænger ikke alene af kvaliteten af den tyske produktion, men er først og fremmest styret af markedsvilkårene i Yerseke.

Tabel 19. Høst af blåmuslinger med fartøjer fra Schleswig-Holstein

År	Tons	1.000 EUR	EUR/kg
2010	1.510	1.249	0,83
2011	12.906	17.854	1,38
2012	4.864	5.541	1,14
2013	3.126	6.745	2,16
2014	3.428	8.254	2,41
2015	6.145	6.719	1,09
2016	20.137	23.213	1,15
2017	14.384	20.278	1,41

Kilde: LLUR (Landesamt für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume)

På månedsbasis er førstesalgsprisen høj i starten af høstsæsonen og holder sig på et stabilt niveau i de primære produktionsmåneder.

Tabel 20. Høst af blåmuslinger med fartøjer fra Schleswig-Holstein i 2016

Måned	Tons	1.000 EUR	EUR/kg
Januar	845	532	0,63
Februar	361	154	0,43
Marts	231	81	0,35
April	0	0	-
Maj	0	0	-
Juni	3.354	4.219	1,26
Juli	3.643	4.686	1,29
August	3.937	4.740	1,20
September	3.695	4.540	1,23
Oktober	2.193	2.756	1,26
November	1.061	965	0,91
December	817	539	0,66
I ALT 2016	20.137	23.212	1,15

Kilde: LLUR

Erhvervsfiskere i Niedersachsen høster vild muslinge yngel/spat. Disse juvenile muslinger dyrkes derefter i dyrkningsområder.

Erhvervsfiskerne i Niedersachsen indsamler vild spat i Vadehavet, enten ved hjælp af en traditionel muslingeskraber eller et trawlnet. Muslinge yngel kan også indsamles med spat/yngelindsamlere, dvs. reb eller net, der hænger ned i vandsøjlen.

Muslinge ynglen placeres i muslingeområder på havbunden, hvor de vokser videre. Når muslingerne har opnået en passende konsumstørrelse, bliver de høstet igen ved hjælp af samme skraber eller trawlingudstyr.

4.1.2 Handel

I 2017 importerede Tyskland muslinger til en værdi af 29 millioner EUR og eksporterede muslinger til en værdi af 35 millioner EUR. Den tyske handelsbalance for muslinger er positiv takket være nederlandske interessenters indkøb af næsten hele den tyske produktion.

Tabel 21. Tysklands import af muslinger i 2017 (1.000 EUR)

Levende/frisk	13.348
Frossen	5.794
Tilberedt/konserveret	9.898
I ALT	29.040

Kilde: COMEXT

Importen består primært af friske muslinger. Muslingerne kommer hovedsageligt fra Nederlandene (muslinger af nederlandsk eller tysk oprindelse, som renses eller forarbejdes med henblik på eksport af

virksomheder i området omkring Yerseke) og fra Danmark. Desuden importeres der muslinger i mindre mængder fra sydlige medlemsstater (Spanien, Italien og Frankrig).

Tabel 22. Tysklands import af levende/friske muslinger (*Mytilus spp.*) i 2017 fordelt på primært oprindelsesland

Import	Tons	1.000 EUR	EUR/kg
Nederlandene	5.967	9.482	1,59
Danmark	1.249	2.390	1,91
Spanien	140	428	3,06
Italien	101	280	2,77
Frankrig	57	207	3,63
Øvrige EU-lande	49	165	3,37
<i>Intra-EU i alt</i>	<i>7.563</i>	<i>12.952</i>	<i>1,71</i>
<i>Ekstra-EU i alt</i>	-	-	
I ALT	7.563	12.952	1,71

Kilde: COMEXT

Tabel 23. Tysklands import af levende/friske muslinger (*Perna spp.*) i 2017 fordelt på primært oprindelsesland

Import	Tons	1.000 EUR	EUR/kg
Nederlandene	22	104	4,73
Italien	13	133	10,23
Øvrige EU-lande	28	159	5,68
<i>Intra-EU i alt</i>	<i>63</i>	<i>396</i>	<i>6,29</i>
<i>Ekstra-EU i alt</i>	-	-	
I ALT	63	396	6,29

Kilde: COMEXT

Tysklands import af frosne muslinger består primært af muslinger fra New Zealand, der importeres direkte eller gennem nederlandske eller belgiske importører, for det meste i halve skaller⁸.

⁸ Normalt bliver muslinger som er importeret fra New Zealand til det europæiske marked i formen frosset kød i halve skaller. I modsætning til muslinger af anden oprindelse (f.eks. Chile), som kun er frosset kød (der er ingen skaller).

Tabel 24. Tysklands import af frosne muslinger (*Mytilus spp.*) i 2017 fordelt på primært oprindelsesland

Import	Tons	1.000 EUR	EUR/kg
Nederlandene	135	506	3,75
Danmark	60	240	4,00
Belgien	67	182	2,72
Irland	51	191	3,75
Øvrige EU-lande	86	339	3,94
<i>Intra-EU i alt</i>	<i>399</i>	<i>1.458</i>	<i>3,65</i>
<i>Ekstra-EU i alt</i>	-	-	
I ALT	399	1.458	3,65

Kilde: COMEXT

Tabel 25. Tysklands import af frosne muslinger (*Perna spp.*) i 2017 fordelt på primært oprindelsesland

Import	Tons	1.000 EUR	EUR/kg
Nederlandene	258	1.260	4,88
Belgien	66	365	5,53
Øvrige EU-lande	23	112	4,87
<i>Intra-EU i alt</i>	<i>347</i>	<i>1.737</i>	<i>5,01</i>
New Zealand	513	2.599	5,07
<i>Ekstra-EU i alt</i>	<i>513</i>	<i>2.599</i>	<i>5,07</i>
I ALT	860	4.336	5,04

Kilde: COMEXT

Næsten 3.300 tons tilberedte muslinger blev importeret i 2017, primært fra Nederlandene (37 %), Chile (26 %) og Danmark (25 %).

Tabel 26. Tysklands import af tilberedte eller konserverede muslinger i 2017 fordelt på primært oprindelsesland

Import	Ton	1.000 EUR	EUR/kg
Nederlandene	1.228	2.905	2,37
Danmark	818	2.402	2,94
Spanien	176	680	3,86
Øvrige EU-lande	210	1.406	6,70
<i>Intra-EU i alt</i>	<i>2.432</i>	<i>7.393</i>	<i>3,04</i>
Chile	861	2.503	2,91
<i>Ekstra-EU i alt</i>	<i>861</i>	<i>2.503</i>	<i>2,91</i>
I ALT	3.293	9.898	3,01

Kilde: COMEXT

Eksporten består primært af levende muslinger, som udgør mere end 80 % af Tysklands samlede eksport af muslingeprodukter målt i værdi.

Tabel 27. Tysklands eksport af muslinger i 2017 (1.000 EUR)

Levende/frisk	28.486
Frossen	1.449
Tilberedt/konserveret	5.350
I ALT	35.285

Kilde: COMEXT

Som nævnt opkøbes næsten alle muslinger produceret i Tyskland af nederlandske interessenter, og muslingerne transporteres til Yerseke, hvor lokale operatører renser og pakker dem. Nederlandene importerer således 99,3 % af den samlede tyske eksport af friske muslinger (*Mytilus*) målt i mængder.

Tabel 28. Tysklands eksport af levende/friske muslinger (*Mytilus spp.*) i 2017 fordelt på primært destinationsland

Eksport	Ton	1.000 EUR	EUR/kg
Nederlandene	23.195	27.848	1,20
Østrig	73	169	2,32
Danmark	47	121	2,57
Polen	18	63	3,50
Øvrige EU-lande	36	112	3,11
<i>Intra-EU i alt</i>	<i>23.369</i>	<i>28.313</i>	<i>1,21</i>
<i>Ekstra-EU i alt</i>	<i>1</i>	<i>21</i>	<i>21,00</i>
I ALT	23.370	28.334	1,21

Kilde: COMEXT

Tabel 29. Tysklands eksport af levende/friske muslinger (*Perna spp.*) i 2017 fordelt på destinationsland

Eksport	Ton	1.000 EUR	EUR/kg
Østrig	16	88	5,50
Øvrige EU-lande	12	64	5,33
<i>Intra-EU i alt</i>	<i>28</i>	<i>152</i>	<i>5,43</i>
<i>Ekstra-EU i alt</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	
I ALT	28	152	5,43

Kilde: COMEXT

Tysklands eksport af frosne muslinger omfatter både eksport af muslinger (*Mytilus*) og geneksport af muslinger (*Perna*) (omkring 150 tons af hver art i 2017).

Tabel 30. Tysklands eksport af frosne muslinger (*Mytilus spp.*) i 2017 fordelt på primært destinationsland

Eksport	Ton	1.000 EUR	EUR/kg
Nederlandene	55	260	4,73
Østrig	52	233	4,48
Polen	28	105	3,75
Øvrige EU-lande	12	55	4,58
<i>Intra-EU i alt</i>	<i>147</i>	<i>653</i>	<i>4,44</i>
<i>Ekstra-EU i alt</i>	<i>1</i>	<i>4</i>	<i>4,00</i>
I ALT	148	657	4,44

Kilde: COMEXT

Tabel 31. Tysklands eksport af frosne muslinger (*Perna spp.*) i 2017 fordelt på destinationsland

Eksport	Ton	1.000 EUR	EUR/kg
Østrig	71	395	5,56
Belgien	20	125	6,25
Øvrige EU-lande	36	221	6,14
<i>Intra-EU i alt</i>	<i>127</i>	<i>741</i>	<i>5,83</i>
<i>Ekstra-EU i alt</i>	<i>14</i>	<i>51</i>	<i>3,64</i>
I ALT	141	792	5,62

Kilde: COMEXT

De primære destinationer for Tysklands eksport af tilberedte eller konserverede muslinger er Italien, Frankrig og Schweiz.

Tabel 32. Tysklands eksport af tilberedte eller konserverede muslinger i 2017

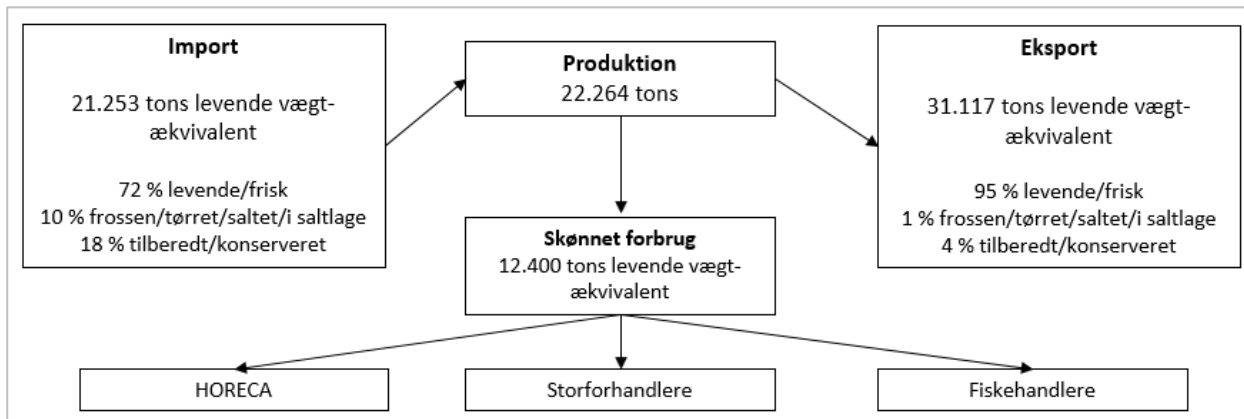
Eksport	Ton	1.000 EUR	EUR/kg
Italien	555	1.365	2,46
Frankrig	205	1.380	6,73
Polen	88	295	3,35
Øvrige EU-lande	210	1.233	5,87
<i>Intra-EU i alt</i>	<i>1.058</i>	<i>4.273</i>	<i>4,04</i>
Schweiz	111	957	8,62
<i>Ekstra-EU i alt</i>	<i>139</i>	<i>1.077</i>	<i>7,75</i>
I ALT	1.196	5.350	4,47

Kilde: COMEXT

4.1.3 Leverandørkæden

In 2016 var det skønnede forbrug af muslinger (herunder alle konserverede former) på 12.400 tons (levende vægt-ækvivalent). Forbruget består primært af levende/friske muslinger: I 2016 var det skønnede forbrug af friske muslinger 5.646 tons.

Figur 11: Leverandørkæden for muslinger i Tyskland (tal fra 2016)



Detailhandlere og restauranter deles om markedet. I de seneste fem år har husholdningernes forbrug været som følger:

År	Ton
2015	5.644
2016	5.489
2017	5.987

Kilde: EUMOFA på baggrund af EUROPANEL

Det tyske marked er meget udsædvanligt og lægger mere vægt på pris end på kvalitet.

Ruhr-distriktet, langs Rhinen, har en kulturel tradition for muslinger, særligt på restauranterne. I Tysklands øvrige regioner er produktets image ofte mindre positivt og forbruget er meget lavere.

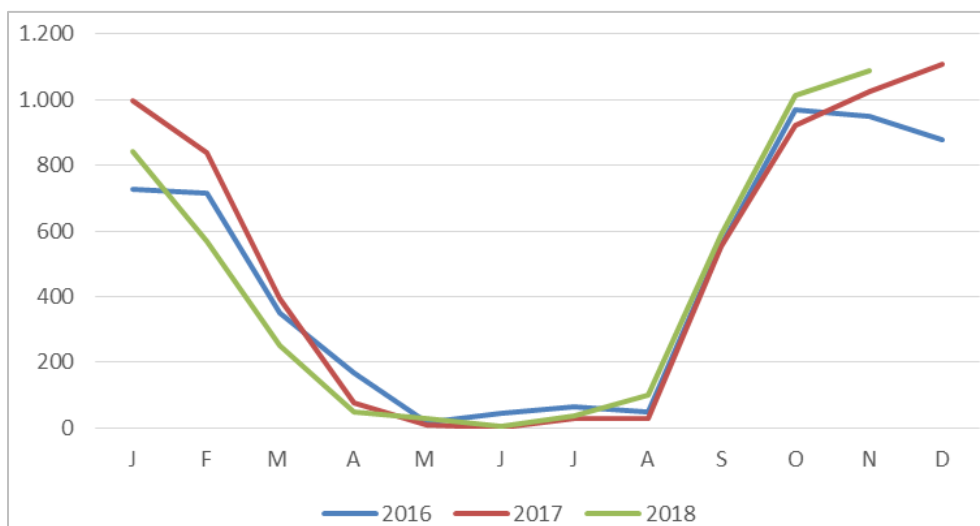
Det lader alligevel til, at markedet kan udvikles, primært i form af emballerede muslinger, som imødekommer efterspørgslen bedre og er blevet mere tilgængelig i de seneste år.

4.2 Beskrivelse af det tyske marked og forbrug

Husholdningernes forbrug af friske muslinger er tæt på 6.000 tons med en samlet værdi på 20 millioner EUR (kilde: EUMOFA på baggrund af EUROPANEL). Forbruget svinger meget fra år til år og steg fx med 9 % i 2017 sammenlignet med 2016 og faldt med 6 % i 2018⁹ sammenlignet med 2017.

Forbruget er meget sæsonpræget og hænger sammen med høstsæsonen, som ligger fra september til marts. De fem måneder, hvori forbruget er højere (januar, februar, oktober, november og december), dækkede 77 % af det samlede årlige forbrug i 2016 og 82 % i 2017.

Figur 12: Husholdningernes månedlige forbrug af muslinger i Tyskland mellem 2015 og 2018 (tons)



Kilde: EUMOFA på baggrund af EUROPANEL

4.3 Prisstruktur i leverandørkæden i Tyskland

Som understreget tidligere går næsten alle muslinger, der produceres i Tyskland, til Yerseke i Nederlandene, og næsten alle muslinger, der forbruges i Tyskland, importeres fra Nederlandene eller Danmark. Det er derfor vanskeligt at finde en leverandørkæde, der udelukkende ligger i Tyskland.

4.3.1 Råvareomkostninger

Den tyske sektor for muslingeopdræt er indbringende, som det kan ses i den økonomiske rapport om EU's akvakultursektor (Economic Report of the EU Aquaculture sector (JRC/STCF, 2018)), der er baseret på tal fra DCF/EUMAP.

Væksthastigheden er væsentlig mere gunstig i Schleswig-Holstein end i Niedersachsen. Dette skyldes menneskelige aktiviteter, herunder særligt de massive dumpinger i havet fra floder som Elben, Weser og Ems samt fra havne, som anses for negative for væksthastigheden.

Svingningerne i den tyske muslingeindustri's økonomiske udvikling har i de senere år været ledsaget af en næsten stabil inputstruktur.

⁹ De første 11 måneder af året sammenlignet med den samme periode i 2017.

Tabel 33. Økonomiske resultater for det tyske muslingesegment

Variabel	Enhed	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
INDTÆGTER										
Indtægter	millioner EUR	9,8	5,1	4,1	27,8	9,5	8,7	15	13,8	25,3
UDGIFTER										
Gager og lønninger	millioner EUR	3,1	2,9	2,9	3,6	3,2	3,0	3,3	2,6	3,5
Imputeret værdi af ubetalt arbejdskraft	millioner EUR	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,7
Energiomkostninger	millioner EUR	1,2	0,5	0,3	2,2	1,9	0,3	0,4	0,8	0,7
Reparation og vedligeholdelse	millioner EUR	0,6	0,3	0,4	0,8	0,7	0,8	1,0	1,0	3,8
Omkostninger ved husdyrhold	millioner EUR	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	2,6
Øvrige driftsomkostninger	millioner EUR	1,4	1,1	0,9	1,8	1,8	2,0	4,2	1,2	3,7
Driftsudgifter i alt	millioner EUR	6,3	5,3	4,4	8,3	7,5	6,1	8,9	8,3	15,1
INVESTERINGSOMKOSTNINGER										
Afskrivning af investeringer	millioner EUR	1,5	0,4	1,1	2,9	2,9	2,4	2,4	1,0	1,5
Økonomiske omkostninger, netto	millioner EUR	0,3	0,2	0,1	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,6
Ekstraordinære omkostninger, netto	millioner EUR	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
KAPITALVÆRDI										
Samlet værdi af aktiver	millioner EUR	14,7	14,3	11,8	25,5	24,0	22,5	21,0	16,0	44,9
Nettoinvesteringer	millioner EUR	0,5	0,1	0,0	1,5	0,4	0,9	1,8	1,3	12,8
Gæld	millioner EUR	4,0	2,9	2,7	5,5	5,0	5,4	4,9	2,6	9,3
RESULTATINDIKATORER										
Bruttoværdiindeks	millioner EUR	6,6	2,7	2,5	23,1	5,2	5,6	9,3	8,3	14,4
Pengestrømme fra driften	millioner EUR	3,5	-0,2	-0,3	19,5	1,9	2,6	6,0	5,4	10,2
Resultat før renter og skat	millioner EUR	2,0	-0,6	-1,4	16,6	-1,0	0,2	3,6	4,4	8,7
Nettofortjeneste	millioner EUR	1,7	-0,8	-1,5	16,3	-1,2	0,0	3,4	4,4	8,1
Kapitalproduktivitet	%	45,1	18,7	21,5	90,6	21,6	24,7	44,5	52,2	32,0
Investeringsafkast	%	13,6	-4,1	-11,8	65,1	-4,0	0,9	17,3	27,8	19,4

Kilde: JRC – Økonomisk rapport om EU's akvakultursektor (Economic Report of the EU Aquaculture sector), 2018

Meget gunstige år som 2011 og 2016 kan overkompensere for år med lavere indtægter.

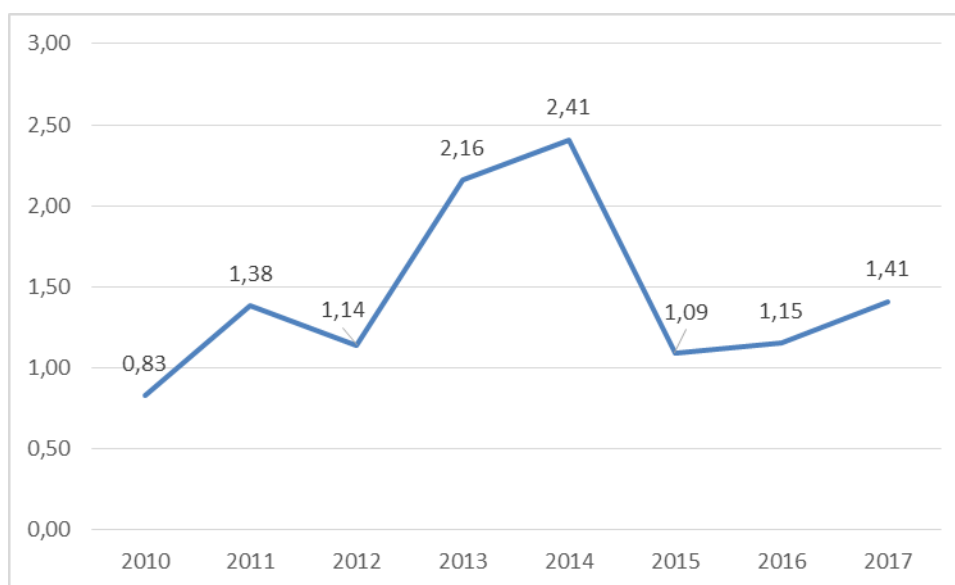
Omkostningerne er forholdsvis stabile, da der er et fast antal af tilladelser i muslingesektoren, og størsteparten af omkostningerne er også faste (diesel er ikke en væsentlig omkostningsfaktor på grund af de korte afstande fra havne til muslingeopdræt). Ligesom i andre producentlande er løn, reparationer og vedligeholdelse samt andre driftsomkostninger væsentlige faktorer for muslingeopdrættet i Tyskland.

4.3.2 Førstesalgpriser

Priserne varierer væsentligt afhængigt af kvalitet (indholdet af kød) og mængde. Priserne var meget høje i 2013 og 2014 på grund af meget lav produktion i Schleswig-Holstein (hhv. 3.100 tons og 3.400 tons).

Den pris, der betales til producenterne, afhænger ikke udelukkende af kvaliteten af den tyske produktion, men er primært styret af markedsvilkårene på det nederlandske auktionsmarked i Yerseke, der dominerer handlen med muslinger i Nordeuropa.

Figur 13. Førstesalgpriser på muslinger i Schleswig-Holstein (EUR/kg)



Kilde: LLUR

Selvom der blev høstet store mængder muslinger i 2016 og 2017, var priserne i disse år en anelse højere end i 2015 men nåede dog ikke op på samme niveau som i 2013 og 2014 grundet en fortsat høj efterspørgslen på muslinger.

4.3.3 Engrospriser

I efteråret 2018 solgte METRO¹⁰ tre forskellige slags friske muslinger, men ingen af disse var af tysk oprindelse. Alt efter årstiden sælger METRO også muslinger fra Danmark og Italien.

Tabel 34. Udvalg af friske muslinger på METRO-markeder i Tyskland (september 2018)

Produkt	Oprindelsesland	Produktionsmetode	Størrelse	Pakning	Enhedspris (EUR)		Pris pr. kg (EUR/kg)	
					ekskl. moms	inkl. moms	ekskl. moms	inkl. moms
Blåmuslinger	Nederlandene	Akvakultur	Ekstra1	1 kg	2,99	3,20	2,99	3,20
Blåmuslinger	Nederlandene	Akvakultur	Super2	1 kg	3,99	4,27	3,99	4,27
Blåmuslinger	Nederlandene	Akvakultur	Super2	2 kg	7,99	8,55	4,00	4,28
Blåmuslinger "bouchot"	Frankrig	Akvakultur	Forskellige størrelser	1,4 kg MAP ¹¹	6,99	7,48	4,99	5,34

¹ Ekstra: 80+ stk./kg, indhold af kød: 200-250 g/kg.

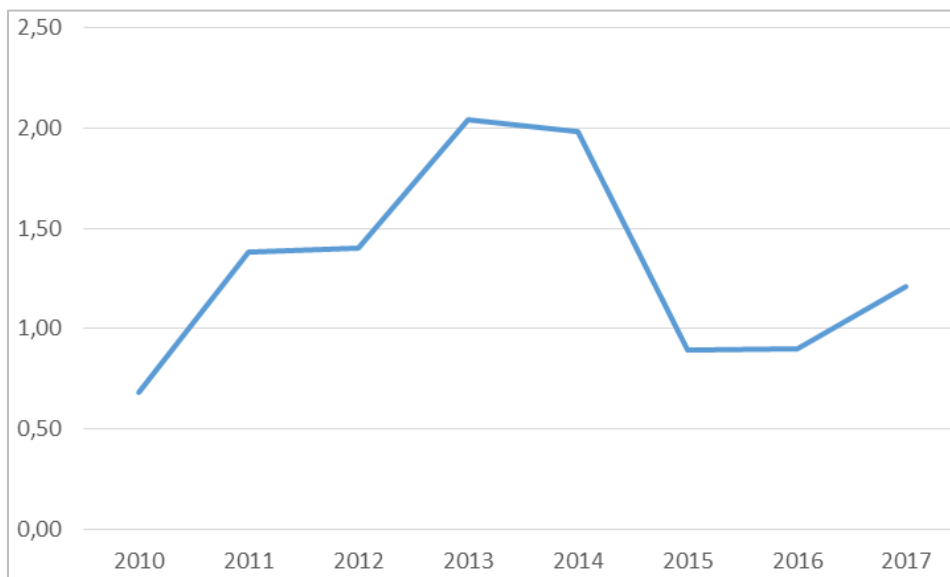
² Super: 65-80 stk./kg, indhold af kød: 220-260 g/kg.

Kilde: METRO

4.3.4 Eksportpriser

Eksportpriserne på friske muslinger følger pristendensen for førstesalgpriser.

Figur 14. Eksportpriser på friske muslinger (EUR/kg) – CN 03073110



Kilde: COMEXT

¹⁰ METRO er en tysk detail - og engroshandelsgruppe (salg 2017: EUR 13,7 milliarder), herunder 103 cash-&-carry og 280 REAL supermarkeder. METRO er den førende fødevarer grossist i Tyskland og er blandt de fem største fødevarerforhandlere som står bag Schwarz (Lidl, Kaufland), Aldi (Aldi Nord, Aldi Syd), Edeka (Edeka, Net, Marktkauf) og Rewe (Rewe, Penny, Karstadt).

¹¹ MAP: "Modified Atmosphere Packaging" (pakket i modificeret atmosfære).

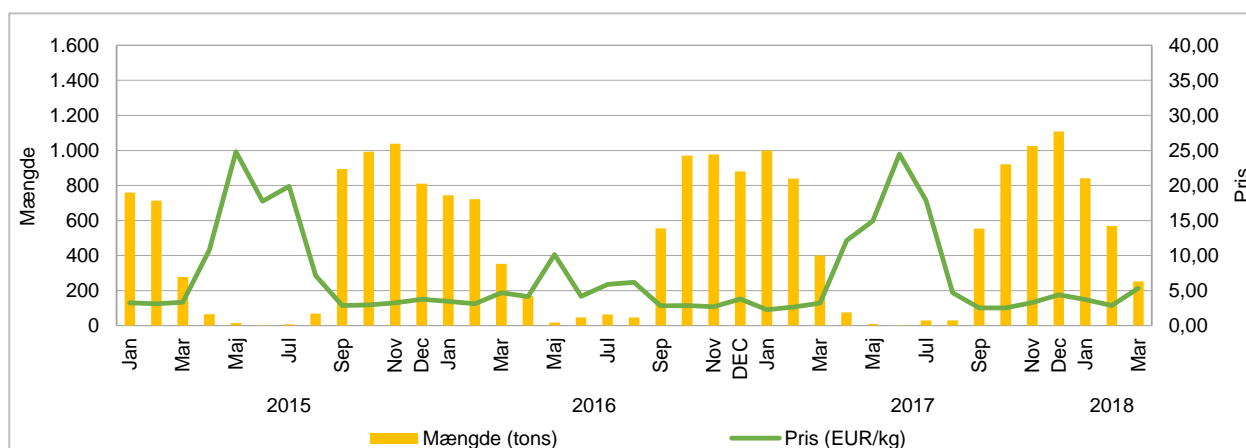
4.3.5 Husholdningernes forbrugerpris

De årlige gennemsnitlige forbrugspriser for husholdningerne ved køb af friske muslinger har været forholdsvis stabile i de seneste år, med en let nedadgående tendens:

År	EUR/kg
2015	3,42
2016	3,34
2017	3,26

Kilde: EUMOFA på baggrund af EUROPANEL

Figur 15. Husholdningernes forbrugerpriser på friske muslinger i Tyskland



Kilde: EUMOFA på baggrund af EUROPANEL

Muslingesæsonen løber som regel fra september til april. De høje priser i sommermånederne, op til 25,00 EUR/kg ifølge EUROPANEL, gælder meget små mængder (fx 1 ton i juni 2017) og er ikke repræsentative, hvis vi tager i betragtning, at der foregik import af friske muslinger i denne sommerperiode: I juni 2017 importerede Tyskland fx 46,5 tons friske muslinger (til en gennemsnitspris på 2,85 EUR/kg) ifølge COMEXT.

Detailpriser på omkring 4,00 EUR/kg blev konstateret i oktober 2018. CITTI-supermarkederne i Nordtyskland tilbyder fx friske blåmuslinger (i løs vægt, opdrættet i Nederlandene) til 3,99 EUR/kg, og EDEKA tilbyder økologiske blåmuslinger fra Sild i pakker a 1 kg til samme pris.

4.3.6 Eksempel på prisstruktur

Prisstrukturer kan variere meget i Tyskland, alt efter om man ser på vilde muslinger af lav kvalitet importeret fra Danmark og solgt på gademarkeder, muslinger af middel/høj kvalitet høstet i Vadehavet og solgt i supermarkeder eller i fiskehandlere (som regel efter at være blevet rensset/pakket i Yerseke), eller økologiske muslinger opdrættet i et anlæg nær Kiel inden for rammerne af projektet Baltic Blue Growth og solgt direkte til forbrugerne.¹²

Nedenstående eksempel omhandler muslinger høstet i Schleswig-Holstein og solgt i supermarkeder i den nordlige del af Tyskland (gennemsnitlige værdier for 2017).

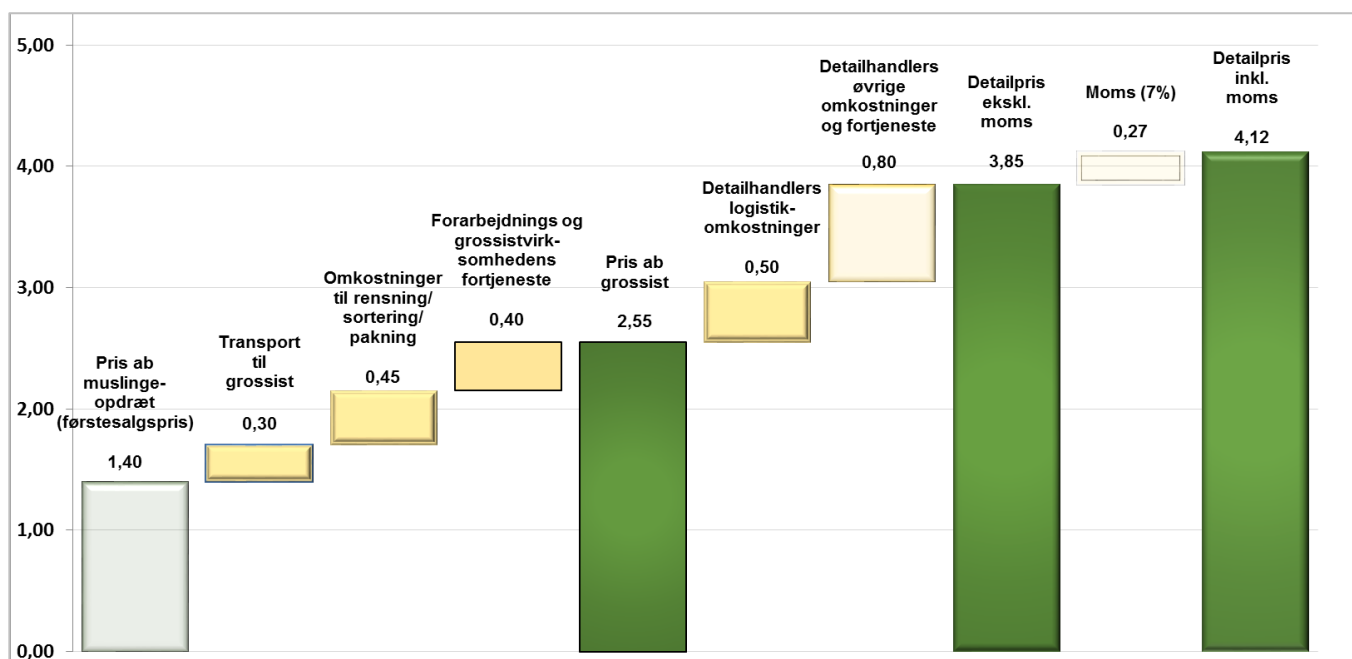
¹² Baltic Blue Growth-projektet, der er finansieret af Den Europæiske Fond for Regionaludvikling, har til formål at etablere fuldt funktionsdygtige muslingeopdræt med henblik på at modvirke eutrofiering og skabe nye muligheder for blå vækst. Seks opdræt i forskellige dele af Østersøen danner grundlaget for projektet.

Tabel 35. Prisstruktur for friske muslinger hos storforhandlere i Tyskland i 2017

	EUR/kg
Pris ab muslingeopdræt (førstesalgspris)	1,40
Transport til grossist	0,30
Omkostninger til rensning/sortering/pakning	0,45
Forarbejdnings- og grossistvirksomhedens fortjeneste	0,40
Pris ab grossist	2,55
Detailhandlers logistikomkostninger	0,50
Detailhandlers øvrige omkostninger og fortjeneste	0,80
Detailpris ekskl. moms	3,85
Moms (7 %)	0,27
Detailpris (inkl. moms)	4,12

Kilde: EUMOFA

Figur 16. Prisstruktur for friske muslinger hos storforhandlere i Tyskland i 2017 (EUR/kg)



Kilde: EUMOFA

Sammenlignet med Danmark og Italien er prisstrukturen i Tyskland tættere på den danske prisstruktur, dog med lavere logistikomkostninger og bedre priser til opdrætterne (i forhold til kvalitet).

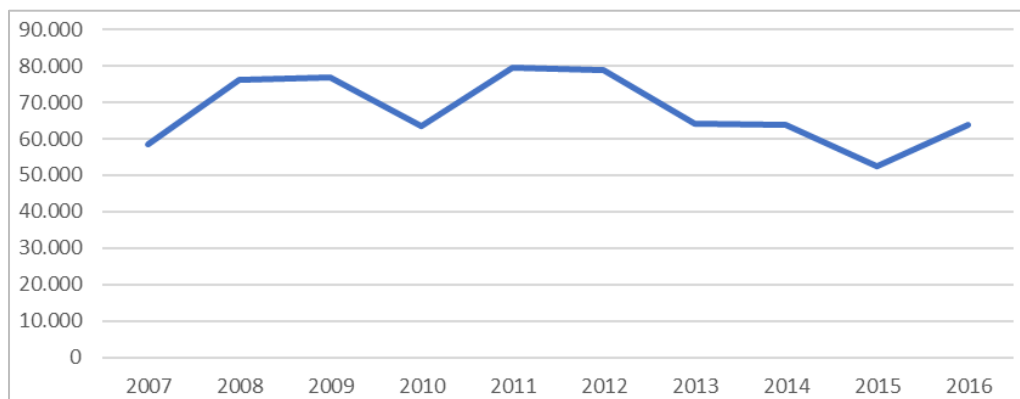
Forsyningskæden for opdrættede muslinger synes at generere en rimelig fortjeneste i alle afsætningsled (producent, grossist og detailhandler), og muslingerne når ud til forbrugerne til en rimelig pris.

5 Det italienske marked

5.1 Leverandørkæden for friske muslinger

Mellem 2007 og 2016 varierede den italienske produktion af muslinger fra 52.526 tons (i 2015) til 79.520 tons (i 2011)¹³. Produktionen i 2016 var på 63.700 tons.

Figur 17 - Udviklingen i muslingeproduktionen i Italien



Kilde: EUMOFA

Den nationale sektor havde i 2016 245 produktionslokaliteter, og seks regioner stod for 90 % af produktionen: Regionerne Emilia-Romagna, Veneto og Apulien tegnede sig for størstedelen af den producerede mængde (72 %), efterfulgt af regionerne Friuli-Venezia Giulia, Sardinien og Ligurien. Emilia-Romagna er den største region i forhold til produktion (34 %) med 21.601 tons i 2016. Sardinien er en betydelig producent og er også en stor importør af muslinger fra andre italienske regioner og EU-medlemslande. Lokalt producerede muslinger eller muslinger, som importeres til Sardinien, sælges primært til andre italienske regioner. Ifølge interview svarer salg fra Sardinien (lokalt salg og salg i andre områder) til omkring 15.000 tons/år (sammenlignet med 4.100 tons i 2016). Dette store salg skyldes de gunstige naturlige forhold for produktion og modning af muslinger, et stort lokalt forbrug som følge af turisme og udviklingen af markedsaktiviteter gennem varemærker. Nogle muslinger produceres og markedsføres under den økologiske ordning. Der er intet pristillæg på økologiske muslinger: Denne strategi blev implementeret af interessenter med henblik på at øge salget, særligt hvad angår eksporten til Frankrig.

Tabel 36 – Fordelingen på produktionslokaliteter og muslingeproduktionen i procent fordelt på regioner i Italien i 2016

	% lokaliteter	% mængde
Emilia-Romagna	12 %	34 %
Veneto	11 %	22 %
Friuli-Venezia-Giulia	10 %	8 %
Apulien	24 %	16 %
Sardinien	16 %	7 %
Campania	15 %	3 %
Øvrige regioner	12 %	10 %
I ALT	100 %	100 %

Kilde: Associazione Mediterranea Acquaicoltori (AMA) på baggrund af MIPAAF-Unimar

¹³ Tal fra FAO brugt i afsnit 1 indikerer, at produktionen var den samme i 2014 og 2016: Der blev produceret 63.700 tons muslinger i Italien i hvert år.

Muslinger sælges af muslingeopdrættere i to kategorier: muslinger på reb ("treccia") og i løs vægt ("sfuso"). Muslinger på reb indeholder urenheder (små muslinger, andre skaldyr, alger), mens muslinger i løs vægt er rensede. Ifølge interview er der omkring 40 % spild mellem muslingerne på reb og i løs vægt. Dette tal kan reduceres til 20 %, hvis muslingeopdrætterne indfører yderligere led i håndteringen af rebene i løbet af opdrættet. Der findes ingen tal på andelen af muslinger på reb og muslinger i løs vægt, og der er således usikkerhed med hensyn til mængden af muslinger, der produceres i Italien. Ifølge interview med brancheorganisationen i Emilia-Romagna er andelen af muslinger på reb/i løs vægt forskellig i de enkelte regioner. På nationalt plan skønnes andelen af muslinger på reb at være 40 % og andelen af muslinger i løs vægt 60 %.

Prisen af muslingeopdrætter er forskellig for muslinger på reb og muslinger i løs vægt (se afsnit om prisstruktur).

Handel

Italien importerede 73.066 tons muslinger i 2017 (levende vægt-ækvivalent) til en værdi af 61 millioner EUR. Halvdelen bestod af friske muslinger (52 %), primært fra Spanien og i mindre omfang fra Grækenland. Tilberedte/konserverede muslinger udgjorde 37 % af den samlede mængde (primært fra Chile), og frosne muslinger udgjorde 11 % (primært fra Spanien).

Tabel 37 – Italiens import af muslinger i 2017 fordelt på primært oprindelsesland (tons, levende vægt-ækvivalent)

	Frisk	Tilberedt/konserveret	Frossen	I ALT
Spanien	24.325	2.138	5.156	31.619
Chile	0	22.711	0	22.711
Grækenland	8.706	147	29	8.883
Tyskland	7	1.532	24	1.563
Irland	371	105	720	1.196
New Zealand	0	0	1.195	1.195
Øvrige lande	4.869	300	729	5.898
I ALT	38.279	26.934	7.853	73.066

Kilde: COMEXT

Import af friske muslinger udgjorde 38.279 tons til en værdi af 28 millioner EUR i 2017. Spanien er den største leverandør med mellem 64 % og 82 % af importen til Italien i perioden 2008 til 2017 (+32 % stigning). Den næststørste leverandør er Grækenland, som står for 23 % af Italiens import af muslinger. Den gennemsnitlige importpris ligger på 0,74 EUR/kg for spanske muslinger og 0,65 EUR/kg for græske muslinger.

Tabel 38 – Italiens import af friske muslinger fordelt på primært oprindelsesland (tons)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Spanien	18.844	21.978	20.046	16.524	24.399	23.440	21.314	27.939	21.179	24.325
Grækenland	6.705	7.405	3.659	5.963	6.926	7.317	9.456	7.219	8.625	8.706
Øvrige lande	1.203	1.413	841	764	623	1.608	1.410	2.380	2.334	5.248
I ALT	26.751	30.796	24.545	23.250	31.949	32.364	32.181	37.537	32.138	38.279

Kilde: COMEXT

Den samlede eksport af muslinger udgør 9.940 tons (levende vægt-ækvivalent), svarende til en værdi på 17,4 millioner EUR. Størstedelen består af friske muslinger (75 %), efterfulgt af tilberedte/konserverede muslinger (22 %) og frosne muslinger (3 %). Størstedelen eksporteres til Frankrig (37 %) og Spanien (27 %).

Tabel 39 – Italiens eksport af muslinger i 2017 fordelt på primært destinationsland (tons, levende vægt-ækvivalent)

	Frisk	Frossen	Tilberedt/konserveret	I ALT
Frankrig	3.388	37	227	3.652
Spanien	1.941	0	710	2.652
Storbritannien	106	0	492	598
Nederlandene	476	0	14	491
Malta	183	82	103	369
Tyskland	124	5	205	333
Øvrige lande	1.217	228	401	1.846
I alt	7.435	352	2.153	9.940

Kilde: COMEXT

Eksporten af friske muslinger var 7.435 i 2017 (+9 % siden 2007) til en værdi af 13,4 millioner EUR. Frankrig tegnede sig for næsten halvdelen af eksporten (46 %) i 2017 og Spanien for en fjerdedel (26 %). Eksporten toppede i 2013 med 13.517 tons. Eksportpriserne til Frankrig var 0,89 EUR/kg i 2017 og 0,66 EUR/kg til Spanien.

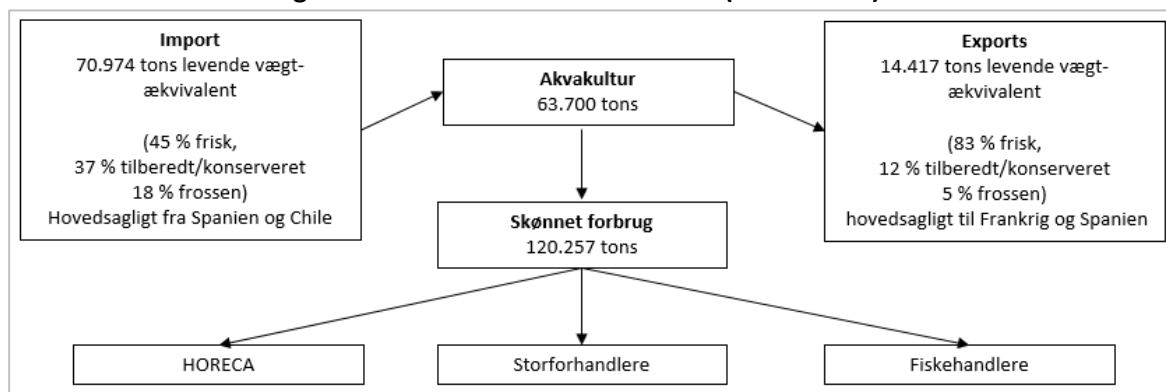
Tabel 40 – Italiens eksport af friske muslinger fordelt på primært destinationsland (tons)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Frankrig	2.610	1.857	4.356	3.459	3.397	5.085	7.415	5.112	6.550	3.388
Spanien	1.630	1.459	1.510	2.573	3.174	3.887	4.335	3.014	3.552	1.941
Nederlandene	166	0	211	429	193	289	365	286	326	476
Øvrige lande inden for EU	915	741	879	923	1.234	1.328	1.403	1.425	1.606	1.630
Lande uden for EU	121	54	59	186	366	417	436	491	548	510
I alt	5.321	4.058	6.957	7.384	7.998	10.588	13.517	9.837	12.034	7.435

Kilde: COMEXT

Det skønnede forbrug af muslinger var på 120.257 tons (levende vægt-ækvivalent) i 2016. Der er en rimelig balance mellem den nationale produktion (47 %) og import (53 %). Eksporten er begrænset sammenlignet med den nationale forsyning (11 %).

Figur 18 – Leverandørkæden i Italien (tal fra 2016)



Kilde: FAO, COMEXT, EUMOFA

5.2 Beskrivelse af det italienske marked og forbrug

Husholdningsforbruget af muslinger var 42.750 tons i 2017 svarende til en samlet værdi på 102 millioner EUR (denne mængde dækker over friske muslinger og tilberedte muslinger, og kan ikke sammenlignes med det skønnede forbrug, der angives i levende vægt-ækvivalent).¹⁴ Husholdningsforbruget faldt lidt mellem 2009 og 2013 og udviser nu en stigende tendens (forbruget var højest i 2009 med 45.189 tons og 122 millioner EUR og laveste i 2013 med 37.594 tons og 93 millioner EUR).

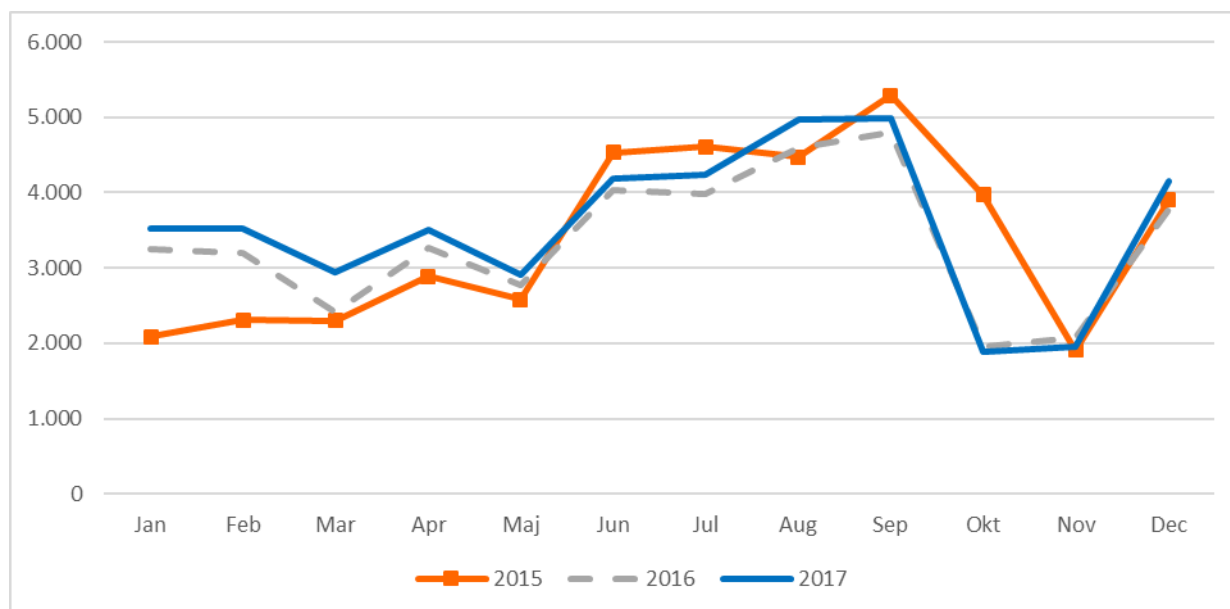
Forbruget er meget sæsonpræget:

- Om sommeren topper forbruget med mellem 4.000 og 5.000 tons hver måned mellem juni og september, når efterspørgslen stiger på grund af turisme, og når der er national produktion muslinger.
- I december måned topper forbruget med omkring 4.000 tons, når der ikke er national produktion af muslinger, og når forbruget er baseret på import (særligt fra Spanien).

Det månedlige husholdningsforbrug ligger mellem 2.000 og 3.500 tons/måned.

Ifølge interview står HORECA for en stor del af det nationale forbrug, særligt om sommeren i turistområder. Der foreligger dog ikke detaljerede oplysninger om dette marked.

Figur 19. Husholdningernes månedlige forbrug af muslinger i Italien (tons)



Kilde: EUMOFA på baggrund af EUROPANEL

¹⁴ EUMOFA på baggrund af EUROPANEL.

5.3 Prisstruktur i leverandørkæden i Italien

5.3.1 Råvarepriser

Ab muslingeopdræt

Muslingepriserne i produktionsleddet varierer alt efter produkttype:

- Muslinger på reb (“treccia”): 0,50 til 0,70 EUR/Kg
- Muslinger i løs vægt (“sfuso”): 0,70 til 1,20 EUR/kg i det meste af Italien. Prisen kan være højere på Sardinien og Sicilien (op til 3,10 EUR/kg baseret på tal fra MIPAAF-UNIMAR).

Prisen på muslingeopdrætsstadiet blev indtil 2011 overvåget af MIPAAF-UNIMAR. Det nationale prisniveau har været stabilt igennem årene, med priser fra 0,70 til 0,80 EUR/kg mellem 2008 og 2011. Der er store forskelle regionerne imellem, alt efter:

- Præsentationsformen (på reb/i løs vægt)
- Muslingernes indhold af kød (mellem 24 % og 30 %)
- Indholdet af urenheder ved muslinger på reb (et vægttab på mellem 20 % til 40 % mellem muslinger på reb og muslinger i løs vægt).

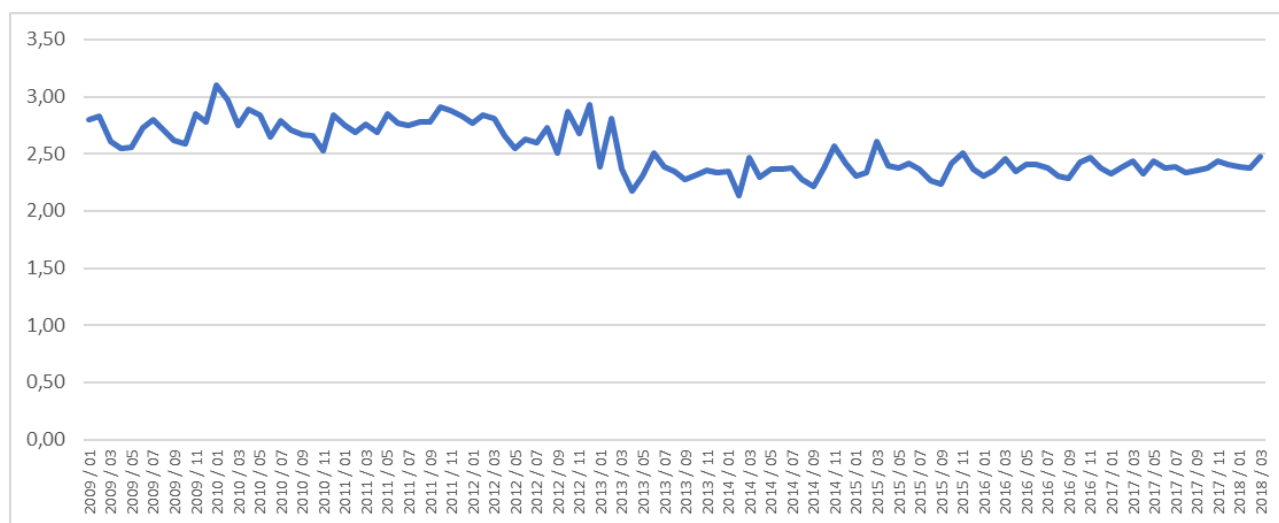
Den gennemsnitlige årlige pris mellem 2008 og 2011 var således som følger (kilde: AMA på baggrund af tal fra MIPAAF-UNIMAR):

- Stabil i Emilia-Romagna på 0,60 EUR/kg (lokale interessenter skønner, at omkring to tredjedele af produktionen sælges på reb)
- Mellem 1,30 og 1,50 EUR/kg på Sicilien
- Mellem 1,80 og 2,70 EUR/kg på Sardinien, med en stor del af muslinger solgt i løs vægt
- Mellem 0,50 og 0,80 EUR/kg i de fleste andre regioner.

Husholdningernes forbrugerpriser

Den gennemsnitlige husholdningsforbrugerpris har ligget på mellem 2,13 EUR/kg og 2,61 EUR/kg siden 2013. Prisen var højere før 2013, idet den lå på mellem 2,50 til 3,10 EUR/kg mellem 2009 og 2012. Gennemsnitsprisen kan variere alt efter præsentationsformen/konserveringsformen, men der foreligger ingen detaljerede oplysninger på dette område.

Figur 20. Husholdningernes forbrugerpriser på friske muslinger i Italien (EUR/kg)



Kilde: EUMOFA på baggrund af EUROPANEL

Ifølge interview med interessenter kan detailprisen svinge mellem 2,00 EUR/kg og 3,50 EUR/kg, hvor de højeste priser ses for produkter fra Sardinien. Den højeste pris opnås for produktets høje kvalitet, gode image og transportomkostninger til det italienske fastland.

5.3.2 Prisstruktur

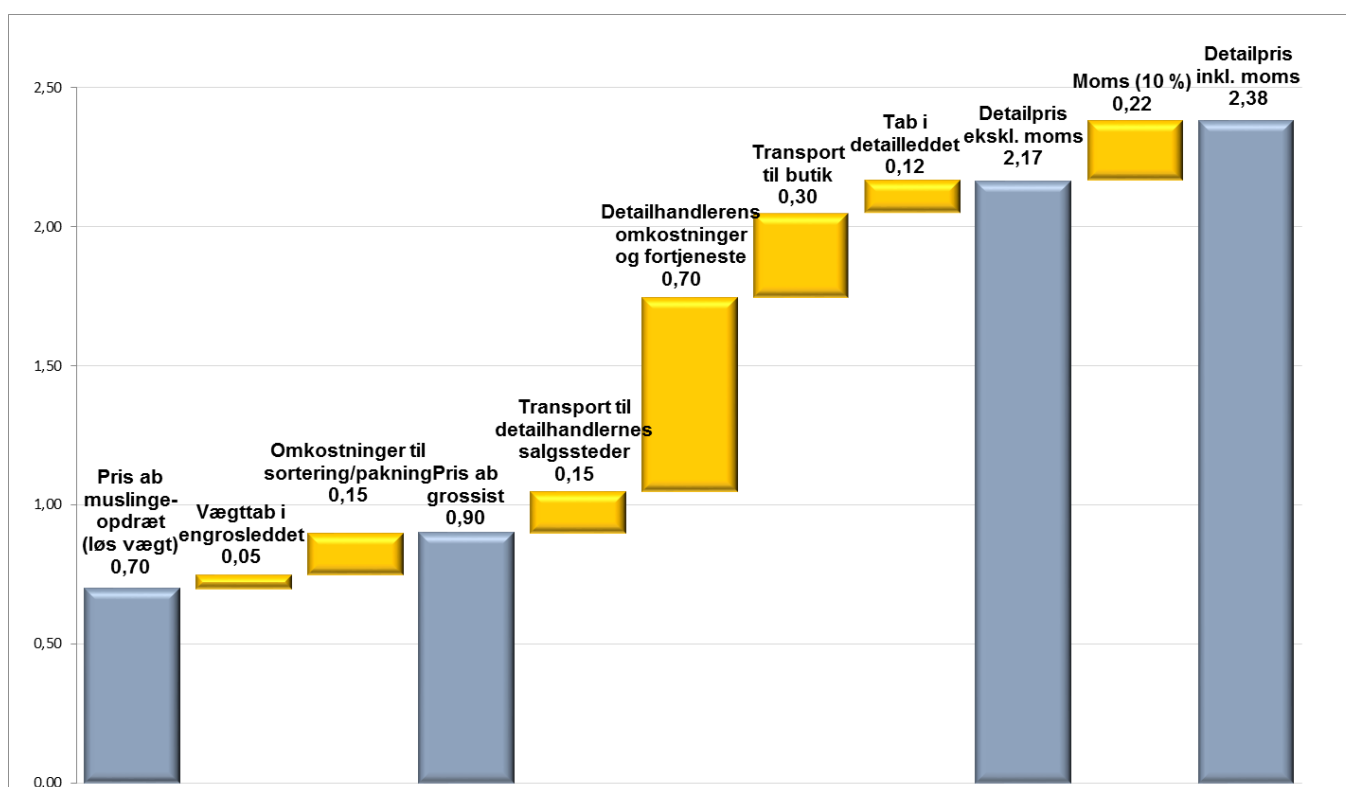
Nedenstående tabel specificerer prisstrukturen fra råvareprisen (muslinger i løs vægt) til forbrugerprisen hos storforhandlere. Detailprisen er 2,38 EUR/kg.¹⁵ Baseret på vores feltundersøgelse svinger detailprisen mellem 2,00 og 3,50 EUR/kg.

Tabel 41. Prisstruktur for friske muslinger hos storforhandlere i Italien

	Priser og omkostninger (EUR/kg)
Pris ab muslingeopdræt (løs vægt)	0,70
Vægttab i engrosledet	0,05
Omkostninger til sortering/pakning	0,15
Pris ab grossist	0,90
Transport til detailhandlernes salgssteder	0,15
Detailhandlerens omkostninger og fortjeneste	0,70
Transport til butik	0,30
Tab i detaileddet	0,12
Detailpris ekskl. moms	2,17
Moms (10 %)	0,22
Detailpris (inkl. moms)	2,38

Kilde: EUMOFA

Figur 21. Prisstruktur for friske muslinger hos storforhandlere i Italien



Kilde: EUMOFA

¹⁵ Gennemsnitlige husholdningsforbrugerpriser i 2017 (EUMOFA på baggrund af EUROPANEL).

6 BILAG

6.1 Kontakter

Der er taget kontakt til følgende organisationer i forbindelse med undersøgelsen:

Danmark

- Dansk Akvakultur
- Vilsund Blue A/S, Nykøbing Mors.

Tyskland

- BLE (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)
- LLUR (Landesamt für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume – Schleswig-Holstein)
- Erzeugerorganisation Schleswig-Holsteinischer Muschelfischer
- Forarbejdningsevirsomhed.

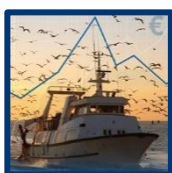
Italien

- Consorzio Mitilicoltori dell'Emilia-Romagna
- Cooperativa La Fenice, Cervia
- Cooperativa GEOMAR, Mezzano
- Consorzio dei molluscoltori di Olbia
- Grossist.

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

www.eumofa.eu



Publikationskontoret

ISBN: 978-92-76-02366-1

doi:10.2771/525973