

加拿大的农业、 食品和饮料工业

加拿大的渔业

加拿大是世界上最主要的渔业国之一，它外接北冰洋，大西洋和太平洋，内拥五大湖，拥有世界上最长的海岸线。世界最大的14个湖泊中，有4个在加拿大。加拿大拥有755,000多平方公里的淡水面积，占世界淡水总面积的16%。

加拿大的渔业是世界最有价值的商业渔业之一，一年的产值约为50亿加元。加拿大捕捞和养殖的鱼类和海鲜产品的安全性和高质量得到了全球80多个国家的认可。加拿大75%以上的鱼类和海鲜产品用于出口。

2002年，加拿大鱼类和海鲜产品的出口量为620,231公吨，价值47亿加元。美国是加拿大最大的出口市场，其次是日本和欧盟市场。加拿大2002年鱼类和海鲜的进口额是22亿加元，贸易顺差超过20亿加元。



元。30%多的进口产品（相当于4%的进口总值）不是用于人类食用，而是主要用于制造牲畜和鱼类的饲料。

加拿大的捕鱼业和养殖渔业分别活跃在大西洋、太平洋以及淡水区域。2001年，加拿大捕上岸的鱼达到了100万公吨，价值20亿加元。从产量上来看，大西洋的捕鱼业占到加拿大所有捕鱼业的82%，太平洋占14%，淡水捕鱼业占4%。

- 大西洋的主要鱼产品有鲑鱼（鲑鱼卵）、虾、雪花蟹、扇贝、鳕鱼和龙虾。龙虾继续成为加拿大创值最多的海产品，2001年的产值达到6.39亿加元。
- 太平洋主要鱼产品有狗鳕、太平洋鲑鱼(鲑鱼卵)、岩鱼和三文鱼。主要创值品种有蛤蜊、大比目鱼、虾、岩鱼和三文鱼。
- 淡水捕鱼业的主要鱼产品有梭鱼子，黄鲈，白鲑，白斑狗鱼和湖红点鲑。

养殖渔业在加拿大的地位正日益重要。2001年，养殖渔业的出产的鱼类和贝壳类产品的总量为127,234公吨，价值6.4亿加元，占加拿大所有鱼类和贝壳类产品产量的14%。

- 加拿大是全球主要的人工养殖三文鱼的供应地之一。主要的品种有大西洋三文鱼、大鳞大麻哈鱼和银大麻哈鱼。鲑鱼，硬头鳟和北冰洋嘉鱼也有养殖。
- 贝壳类养殖正日益突出。爱德华王子岛省的绳索养蚌以其培养的技术而闻名世界。牡蛎(大西洋、太平洋和欧洲的牡蛎)、马尼拉蛤蜊和扇贝的发展也非常显著。

20世纪90年代，加拿大的渔业在解决大西洋栖鱼类和太平洋三文鱼类数量减少的问题的过程中变得更具竞争力。同时，加拿大海洋渔业部也已通过实施以持续发展和有序捕鱼为目标的保护管理措施来确保加拿大野生渔业的未来。

其它信息

加拿大海洋渔业部是规范和管理加拿大渔业的联邦政府机构。加拿大农业及农业食品部是负责市场营销和贸易发展的部门。

加拿大食品检验局对鱼类食品、联邦注册的鱼类、海鲜加工厂、进口商、渔船、以及用于经营、运输和储藏鱼类的设备制定政策，要求和检验标准。基于“危害分析关键控制点”(HACCP)原则上的质量管理体系是加拿大全面的鱼类检验系统。它使加拿大在全世界享有安全、高质量的鱼类和海鲜产品的美誉。加拿大食品检验局的出口证书体系为出口商提供官方文件，证明国际市场上出售的加拿大鱼类和海鲜产品是可以为进口国所接受的。

中国联系方式

加拿大驻华大使馆

电话：010-65323536

网址：www.beijing.gc.ca

加拿大驻沪总领事馆

电话：021-62798400

网址：www.shanghai.gc.ca

加拿大驻广州总领事馆

电话：020-86660569

网址：www.guangzhou.gc.ca

加拿大驻重庆领事馆

电话：023-63738007

网址：www.chongqing.gc.ca

如果您要了解关于加拿大农业产品，供应商和投资机会等更多的信息，请登录加拿大农业食品贸易服务网站 <http://ats.agr.ca>

加拿大的食品饮料业享誉全球，无论在保证食品安全和质量方面，还是在提供友好贸易环境方面均首屈一指。消费者日益关心食品的安全、可靠和质量，并且要求更多地了解食品的生产过程。人们比以往任何时候都更加希望他们的食物是安全的，是在完全负责的态度下生产出来的。

加拿大的目标是在食品安全、创新和环保生产方面成为全球的领先者，以此更好地适应国内外消费者的需求。