

# MINISTERIO DE PESQUERIA

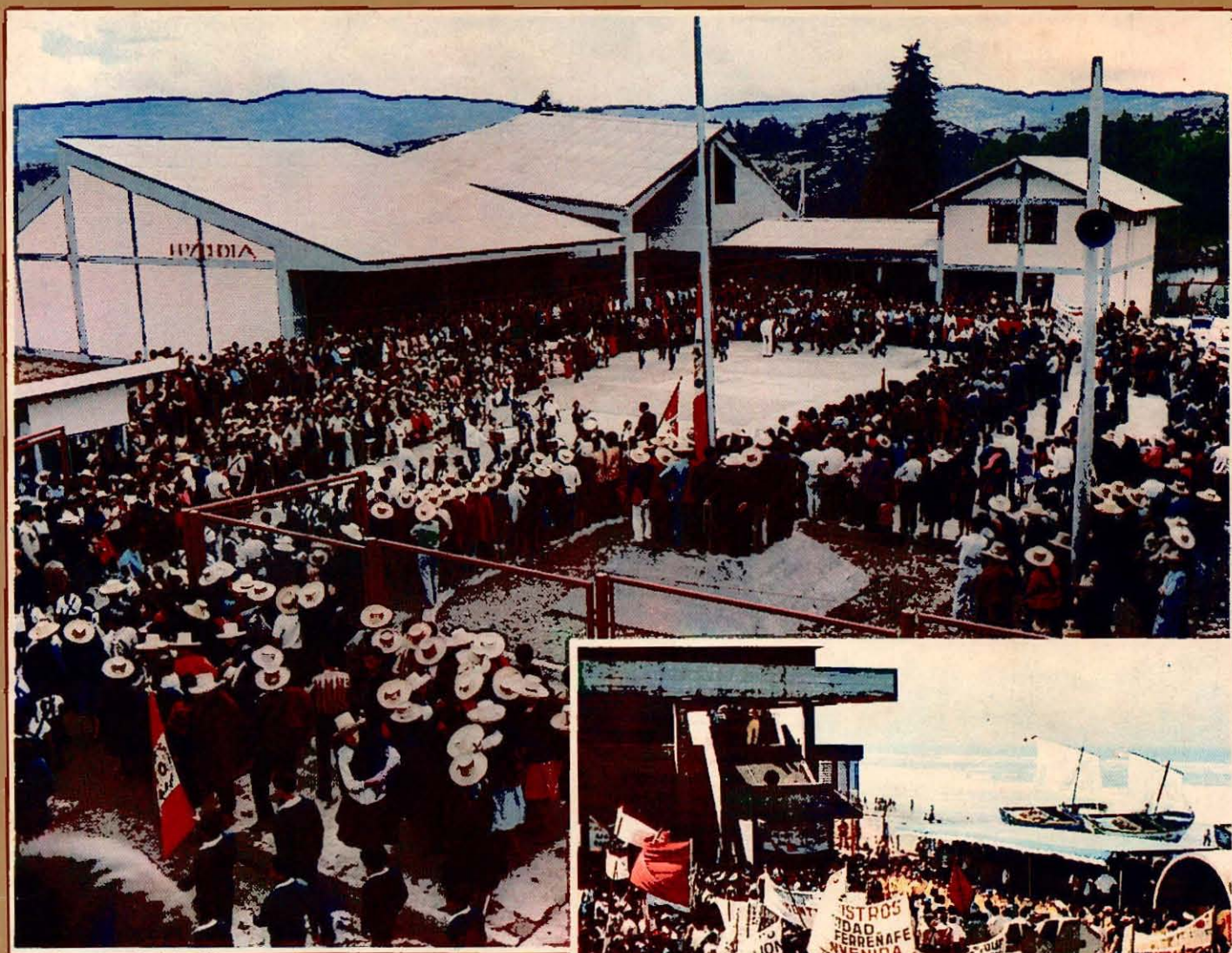
# DOCUMENTA



AÑO IV

Nº. 44

AGOSTO 1974



ORGANO INFORMATIVO  
TECNICO - CIENTIFICO  
EDITADO POR LA  
OFICINA DE TRAMITE  
DOCUMENTARIO

LIMA - PERU

# LA PESCA EN

## **ACTIVIDAD, ORGANIZACION Y RESULTADOS OBTENIDOS POR EL GREMIO PESQUERO DEL PAIS NORDICO**


Además de los territorios que se hallan en conexión con el continente europeo o en su inmediata proximidad, pertenecen al Reino de Dinamarca el archipiélago de las Islas Feroe, en el Atlántico, y la zona ártica que es Groenlandia. Como quiera que la situación de la industria de la pesca es altamente distinta en las mencionadas tres zonas, las mismas serán estudiadas independientemente en el presente artículo.

I. La Dinamarca del Sur, es decir, Dinamarca propiamente dicha, presenta una situación geográfica altamente apropiada para la pesca, puesto que el país está circundado por el Mar del Norte, el Skagerrak, Kattegat y el Báltico, así como por buen número de estrechos, fiordos y pequeñas bahías que presentan buenas condiciones para la cría y desarrollo de los peces en general.

En 1972, los pescadores daneses dejaron en puerto redadas de pescado y crustáceos de un volumen total de 1.388 millones de kilos cuyo primer valor en venta se elevó a 985 millones de coronas.

El volumen de esta redada se distribuía de la manera siguiente por lo que se refiere a los principales pescados:

	En millones de kilos	En millones de coronas
Arenque y espadín	33	37
Solla	46	126
Bacalao fresco	153	270
Eglefino	14	34
Anguila de mar	3	54
Salmón y trucha marisca	1,5	36
Limanda	4	8
Caballa	1	2
Bogavante común y de aguas profundas	2	26
Lenguado	1	15
Gamba roja y camarones	3	20
Pescado para piensos del ganado	1.094	288



Un pescador, en la Plaza de Frederikshavn, uno de los principales puertos pesqueros de Jutland. Pescado fresco de Jutland se exporta en camiones al sur y al centro de Europa. Pescado congelado y enlatado se vende prácticamente a todos los países del mundo.



# DINAMARCA



**K. Lokkegaard**  
Licenciado en Derecho  
Jefe de División

Como punto de comparación puede anotarse que en 1938 el volumen total de las redadas en esas mismas aguas fue de 87 millones de kilos cuyo primer valor en venta fue de 43 millones de coronas, y que en 1950 el volumen total de las redadas se elevó a 213 millones de kilos con un primer valor en venta de 156 millones de coronas.

Desde un punto de vista de las aguas en que tuvo lugar la pesca, el volumen y el valor de lo pescado en las distintas aguas danesas se distribuyó de la siguiente manera:

	En millones de kilos	En millones de coronas
Mar del Norte	1.072	552
Skagerrak	100	93
Kattegat	109	133
Estrechos	38	59
Báltico	56	108
Otras aguas	13	40

Como consecuencia de las diferencias de carácter de las distintas aguas en que se pesca, también son distintas las clases de peces que se pescan en las mismas, así como no concuerdan del todo las temporadas de pesca en las distintas zonas. Para la pesca se usan preferentemente las siguientes redes: redes de arrastre, redes de cerco, redes de arrastre entre aguas y redes derivantes de distintas clases. Además, desde los pequeños pueblitos pesqueros de la costa occidental de la región de Vendsyssel se usan artes de anzuelo y nasas especiales para la captura de la langosta, y a lo largo de la costa oriental de Jutlandia y en las costas de las islas danesas se hace uso en todos los lugares adecuados, en primavera, verano y otoño, de encañizadas y nasas. Para la pesca del salmón en el Báltico se usa, además de redes, artes de anzuelo derivantes. El valor de los distintos artes de pesca usados por la industria pesquera danesa se calcula en 205 millones de coronas.

A pesar de que la evolución mostrada por la industria pesquera danesa, durante largos años, muestra una línea relativamente constante de auge; hay que destacar aquí dos períodos que han significado notables ascensos en dicha evolución. El primero de estos períodos comprende la segunda mitad del S. XIX y la primera parte del siglo actual. Este primer período significa grandes avances en las posibilidades de transportes, gracias al tendido de líneas férreas y la construcción de nuevos puertos; pero lo más importante fue la adaptación de motores de explosión a las embarcaciones pesqueras, por los alrededores del 1900. Además, se empezó a hacer uso del hielo artificial. Todo ello significó en línea generales que los pescadores podían alejarse más de las costas, y, a pesar de ello, con mayor rapidez que antes, llevar a



La pesca es una de las ocupaciones naturales en Dinamarca. Esta actividad ocupa encima de 8 mil barcos pesqueros que hasta hace pocos años no sobrepasaban las 50 toneladas y eran generalmente de madera. Ahora, son corrientes las embarcaciones de acero de 200 toneladas. La pesca principal es el arenque, bacalao, platija, salmón, anguila, macarela y cangrejos.

tierra sus redadas, cuyo contenido podía ahora transportarse a más largas distancias y, al mismo tiempo, mantenerse fresco.

El segundo de estos dos períodos se refiere a la época posterior a la segunda guerra mundial, cuando nuevos artes y nuevos métodos técnicos de ayuda, como la ecosonda, la radio, decca, etc., coadyuvaron en muy alto grado al desarrollo de la industria pesquera. A ello débese agregar también los avances logrados en la manipulación del pescado en tierra de un modo industrializado; la fabricación de conservas, filetes de pescado, harinas de pescado y aceites de pescado, etc., aumentaron notablemente, y, por otra parte, las mejoras obtenidas en la técnica de la congelación posibilitaron una cierta nivelación en las fluctuaciones de temporada y respecto al envío del pescado a grandes distancias.

Una característica de la industria pesquera danesa es, por ejemplo, que la pesca, exclusivamente, se lleva a cabo desde cúteres arrastreros que, hasta hace pocos años, eran escasos los que sobrepasaran las 50 toneladas de registro bruto. Desde entonces ha habido ciertas modificaciones sobre el particular, puesto que se han construido embarcaciones de ese tipo de más de 200 toneladas de registro bruto. Buena parte de las mismas son cúteres construidos de acero, mientras que hasta ahora bien puede afirmarse que todos los cúteres pesqueros daneses han sido de madera.

A fines de 1972 había en Dinamarca unas 11.000 personas dedicadas a la pesca activa profesional. En esa misma fecha, el número de embarcaciones que estaban a disposición de los citados pescadores era, en total, 7.410 unidades a motor que por tonelaje se distribuían como sigue: 218 de más de 100 toneladas de registro bruto, 199 de entre 100 y 50 toneladas de registro bruto, 1.804 de entre 50 y 15 toneladas de registro bruto, 1.280 de entre 15 y 5 toneladas de registro bruto y 3.638 de menos de 5 toneladas de registro bruto. A éstas se debe agregar 3.564 barcas y barcasas sin motor. El valor total de toda la flota pesquera danesa se calcula en 986 millones de coronas.

Otra de las características de la industria pesquera danesa es que, por regla general, el patrón de una embarcación es también el dueño de la misma, y que la tripulación está pagada mediante participación en las ganancias dadas por las redadas, y asimismo, participa en ciertos gastos, de acuerdo con normas bien determinadas, basadas en viejas tradiciones y que varían en las distintas regiones del país. Por lo general, se considera que esta forma de explotación de la pesca en sí ha sido altamente beneficiosa para la misma. Una de sus consecuencias ha sido que en verdad esa industria ha desconocido, hasta ahora, las huelgas, y por lo demás, dicha forma de pagar las tripulaciones hace que las mismas estén interesadas en la obtención de grandes redadas.

Las muchas clases de pescado con distintas temporadas para su pesca, que se hacen valer en aguas danesas, contribuyen a que en verdad en dichas aguas se pesque durante casi todo el año, cosa que, naturalmente, ayuda a que ésta sea una industria rentable. Por lo demás, cabe mencionar el hecho de que la industria pesquera danesa es una de las muy pocas que en Europa no percibe subsidios estatales.

Alrededor de un tercio del pescado capturado se vende en subastas que tienen lugar en todos los grandes puertos pesqueros. Los compradores son, por lo general, mayoristas que compran este pescado para venderlo después a los minoristas o para exportarlo, a veces después de haber sido manipulado convenientemente. En algunos puertos pesqueros, los pescadores han formado sociedades cooperativas de venta de pescado, a las cuales entregan las redadas logradas. Dichas sociedades cooperativas perciben actualmente un 20-25% de todo el pescado que llega a muelle, y con fines de exportación y de venta de sus productos en el mercado central de pescado en Copenhague han formado un organismo común llamado "Dansk Andelsfisk" ("PescaCooperativo Danés").

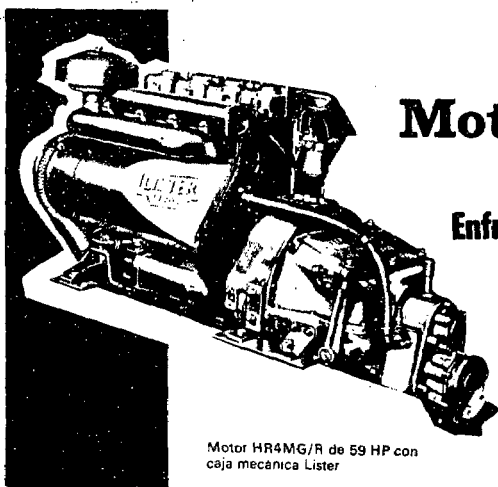
Los mayores puertos pesqueros se hallan en las costas oriental y septentrional de Jutlandia, pero buen número de puertos pequeños y grandes se hallan esparcidos a lo largo de las demás costas danesas. Los principales puertos pesqueros son Esbjerg, Hirtshals, Skagen, Thyborn, Hanstholm, Hvide Sande, Strandby y Greno, todos ellos en Jutlandia, y también el de Neks en la isla de Bornholm.

El volumen y valor de las redadas llegadas a dichos puertos fue en 1972, el siguiente:

	Millones de Kilos	Millones de coronas
Esbjerg	534	203
Hirtshals	252	175
Skagen	229	164
Thyborn	135	91
Hanstholm	111	74
Hvide Sande	47	63
Strandby	31	20
Neks	21	36
Greno	15	19

Como sea que Dinamarca únicamente tiene una población de unos 5 millones de habitantes, y el consumo anual de pescado se eleva aproximadamente a unos 23 kilos por persona, es natural que la mayor parte del pescado capturado sea exportado, y en verdad tanto el pescado como los productos de la pesca danesa son vendidos a casi todos los países de la tierra. La península de Jutlandia, donde se hallan situados los mayores puertos pesqueros daneses forma en verdad parte del continente europeo, y por ello es posible que los productos de las redadas pueden ser enviados rápidamente al consumidor y llegar a él en estado fresco. Y por lo demás, las exportaciones de pescado a países de ultramar quedan facilitadas mediante rápidas líneas marítimas y aéreas.

En 1972, las exportaciones totales de pescado y productos de la pesca se elevaron a un volumen de unos 528 millones de kilos por un valor de 1.815 millones de coronas, contra



Motor HR4MG/R de 59 HP con caja mecánica Lister

# Motores **LISTER** Marinos

Enfriados por aire y agua

1-2-3-4-6 cilindros

Para:

**Propulsión  
Generadores - Bombas.**

**NUESTRA EXPERIENCIA EN LA INDUSTRIA PESQUERA-NAVIERA GARANTIZA LA ENTREGA INMEDIATA DE REPUESTOS Y PROPORCIONA SERVICIOS EFICIENTES.**

**REPRESENTANTES EN EL PERU:**

**EDISSA**

*Electric Diesel Service S. A.*

*"Ahorre dinero comprando calidad"*

AV. COLONIAL No. 5765 - TELFS: 513908 - 516835 - 516845 - CALLAO



Pescadores en el puerto de Esbjerg.

56 millones de kilos por un valor de 37 millones de coronas en 1938 y 126 millones de kilos por un valor de 178 millones de coronas en 1950. Dichas cifras comprenden también las exportaciones hechas desde Groenlandia, pero no las de las Islas Feroe.

Para llevar a cabo exportaciones de pescado es necesario un permiso especial del Ministerio de la Pesca.

Los mayores compradores de pescado y productos de la pesca en Dinamarca son la Alemania Occidental, Gran Bretaña, Suecia y U.S.A. Sin embargo, hay que tener en cuenta que un volumen importante de estas exportaciones danesas van a otros países de Europa, así como también a países del mundo entero.

Cierta parte de los productos de las redadas es exportada como pescado vivo a los países vecinos de Dinamarca, y asimismo existe una importante exportación de pescado fresco que, congelado, se exporta en camiones refrigerados a la mayoría de países de la Europa occidental y del Sur. Sin embargo, una parte cada vez mayor del producto de las redadas es objeto de manipulación ulterior antes de exportarse, y estas clases de tratamiento del pescado ha sufrido un importante auge en los años de después de la segunda guerra mundial. Dicho ulterior tratamiento de este pescado representa, en parte, conservas y semiconservas y, en parte, filetes de pescado que se exportan bien frescos o congelados. Sobre todo las exportaciones de filetes han mostrado un gran auge en estos últimos años, y en 1972 tuvieron un volumen de 108 millones de kilos y un valor de unos 580 millones de coronas. También se llevan a cabo la elaboración de productos de la pesca en salmuera y ahumados.

El pescado sobrante y ciertas clases de pescado no aprovechado como alimento para el hombre es usado en la fabricación de harinas y aceites de pescado. También los restos que quedan en la fabricación de conservas y en la elaboración de filetes de pescado se usan para la fabricación de harinas de pescado, pero por lo que respecta a la elaboración de filetes de pescado hay que decir que sus residuos sirven principalmente de forraje para alimento de animales peleteros en granjas de cría. También y hasta cierto punto, los criaderos de truchas en estanques usan dichos residuos como alimento de los peces.

Los criaderos de peces en estanques, que especialmente se

dedican a la cría de la trucha, han existido en Dinamarca durante numerosos años, pero después de la segunda guerra mundial esta industria ha ido en auge y actualmente hay en Dinamarca unas 600 "granjas" dedicadas a la cría de peces. En 1972, dichas granjas exportaron truchas y otros pescados a países de Europa y de la América del Norte por valor de unos 134 millones de coronas.

A continuación se anotan unas cifras que muestran el volumen el volumen de la producción de varios productos derivados de la pesca en 1972:

	En millones de kilos
Filetes de pescado	121
Conservas y semiconservas	52
Harinas y aceites de pescado	286
Otros productos	60

Durante muchos años han regido en Dinamarca determinadas normas encaminadas a asegurar una buena calidad del pescado en este país, pero no fue hasta 1950 que se aprobó una ley referente a un control de calidad del pescado y productos derivados de la pesca. Tanto en dicha ley como en toda una serie de decretos conceptuados de acuerdo con la misma, se dictan toda una serie de normas referentes a la calidad de los productos que se venden y respecto a las condiciones de higiene que deben mostrar los establecimientos industriales dedicados a la elaboración de productos de la pesca o a la venta de pescado. Todas estas normas están dirigidas a la obtención de una muy alta calidad, desde el momento en que el pez es pescado hasta que el pescado llega a manos del consumidor.

Dicho control que está en manos de un equipo especial de la Pesca actúa en todos los puertos pesqueros de cierta importancia. Este Control de la Pesca no solamente vigila la calidad del pescado y sus derivados sino que también cuida de que el pescado no tenga un tamaño menor al determinado por la ley y que se mantengan las épocas de prohibición de pesca de las distintas especies, etc.; el cuerpo de empleados de este Control se eleva a un centenar de personas. Por lo demás, la inspección de las actividades industriales y el control de calidad del producto elaborado está a cargo de un organismo especial controlador "La Inspección de Industrias, del Ministerio de Pesca", donde está empleado



Ofreciendo pescado en el habitual remate que se efectúa diariamente en el puerto de Esbjerg.

# PROTECCION CATODICA

## CONTRA LA CORROSION



## ANODOS DE ZINC INDUSTRIAL ZINA

JR. AZANGARO 235 - TELF. 28-7640 LIMA-PERU

un personal idóneo que, en colaboración con las secciones locales del Control de Pesca, tiene a su cargo la inspección tanto de los productos elaborados como de las fábricas.

En 1947 fue instituido un ministerio especial para todo este ramo de la industria, el Ministerio de Pesca, bajo el cual existen varias instituciones estatales y también algunos laboratorios, entre ellos: Investigaciones Pesqueras y Marinas de Dinamarca, el cual lleva a cabo investigaciones biológicas de aguas dulces y saladas, así también, como investigaciones hidrográficas y del plancton, siendo al mismo tiempo órgano asesor del ministerio en lo que respecta el mantenimiento de los bancos y lugares de pesca; Laboratorio Experimental del Ministerio de Pesca, el cual efectúa trabajos experimentales respecto a la elaboración y presentación de toda clase de productos referentes a toda clase de pescado; el Control de la pesca y La Inspección de Industrias, del Ministerio de Pesca a que ya nos hemos referido anteriormente. El Banco de la Industria Pesquera del Reino de Dinamarca es una institución bancaria dedicada a la concesión de créditos y la financiación para la industria pesquera, que concede préstamos para la construcción de nuevas unidades pesqueras y para poder cambiar el motor de las unidades que lo requieran, esta entidad también concede préstamos para la fundación de nuevas empresas de elaboración industrial de productos de la pesca y ampliación de las ya existentes.

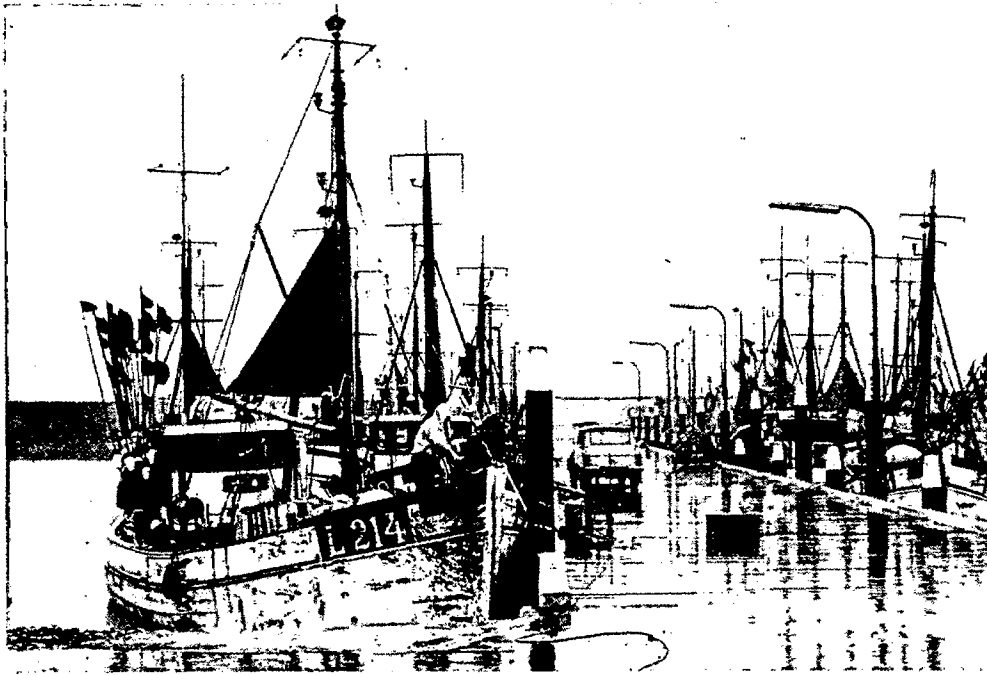
Casi todos los pescadores profesionales daneses son miembros de uno de estos dos organismos principales: Asociación Danesa de Pesca y Asociación de Pesca Marina de Dinamarca. También la pesca en agua dulce tiene su organismo profesional y lo mismo puede decirse tanto de los comerciantes al por mayor como los minoristas dedicados a la

venta de pescado. También existen varias asociaciones profesionales que abarcan especialidades, como por ejemplo, las de fabricantes de filetes de pescado, conservas, harinas de pescado y aceites de pescado, respectivamente.

No existen en ese país verdaderas escuelas de pesca. Todos los patronos de embarcaciones pesqueras de más de 20 toneladas de registro bruto deben tener un examen que pruebe debidamente su conocimientos náuticos, y los patronos de embarcaciones más pequeñas que las citadas deberán estar en posesión de los necesarios conocimientos prácticos y la debida experiencia para dirigir una embarcación pequeña.

Todos los que trabajen en embarcaciones pesqueras deberán estar asegurados contra accidentes, cuando dichas embarcaciones se dediquen a la pesca profesionalmente, y todo patrón de una embarcación pesquera que tenga 3/5 de sus ingresos anuales gracias a la pesca deberá también estar asegurado contra accidentes. Todos estos seguros se hacen la Federación de Seguros contra Accidentes de la Pesca Danesa que es una federación aseguradora, propiedad de los organismos profesionales de los pescadores y está dirigida por dichos organismos. Por lo general, las embarcaciones pesqueras están aseguradas en las asociaciones de seguros de los mismos pescadores.

**II LAS ISLAS FEROE.** Las Islas Feroe sitas en el Atlántico Norte, a mitad de camino entre las Islas Shetland e Islandia, son desde 1948 un ente social autónomo dentro del Estado danés. Todos los asuntos relacionados con la pesca, que es la industria completamente dominante de estas islas caen bajo el régimen autónomo de las mismas.



La pesca es un comercio importante en Dinamarca, país que está rodeado de agua por todas partes por ser una península con más de 500 islas. 13 mil pescadores y 572 mil toneladas anuales de pescado, nos dan una idea de esta actividad. Una gran proporción de las capturas se exportan a Europa del Sur. Camiones refrigerados atraviesan constantemente Dinamarca hacia sus fronteras. El salmón se pesca en el Báltico y durante la estación los barcos entregan sus capturas en el puerto de Bornholm.

La flota pesquera feroense ha sufrido en estos últimos años, y continua sufriendo, una muy fuerte ampliación. En fecha 31/12/-1972, dicha flota constaba de 219 unidades pesqueras con un total de alrededor de 42.000 toneladas de registro bruto, y de las dichas unidades había 95, con un total aproximado de 33.000 toneladas de registro bruto que eran pesqueros construidos de acero.

El total de las redadas logradas en 1971 fue de 207.100 toneladas, de las cuales 35.000 toneladas fueron logradas cerca de las mismas Islas y 116.000 toneladas en el Mar del Norte, mientras que la pesca capturada junto a Groenlandia, Islandia y Terra Nova, por casi partes iguales, constituía la parte principal del total pescado. La pesca en el Mar de Barent que en 1969 y 1970 se elevó respectivamente a 29.000 y 28.000 toneladas, descendió en 1971 a únicamente unas 6.000 toneladas.

En 1971, el pescado capturado por las redadas se distribuía de la siguiente manera según especies:

Bacalao fresco	61.400 toneladas
Eglefino	11.300 "
Halibut negro	1.400 "
Carbonero	7.900 "
Arenque	66.500 "
Caballa	3.600 "
Pescado para piensos	47.200 "
Otras clase de pescado	7.800 "

Las exportaciones de pescado y productos derivados de la pesca, lo cual constituyen en verdad la totalidad de las exportaciones de las Islas Feroe, se elevaron en 1972 a unos 305 millones de coronas. Alrededor de estas exportaciones lo fueron a países de la C.E.E., mientras que U.S.A. y España, que caen fuera de la zona de la C.E.E., fueron los mayores clientes del pescado feroense, y adquirieron, recíprocamente, por valor de 52 millones y 35 millones de coronas, respectivamente.

En 1972, las exportaciones feroenses se elevaron de la

siguiente forma en cuanto a los distintos productos:

Pescado salado	20.720 Tonel.
Filetes de pescado	10.320 "
Harina de arenque	8.800 "
Aceite de arenque	2.750 "
Arenques frescos y otras clases de pescado fresco	52.540 "
Arenques salados y con especias	7.500 "

**III Groenlandia:** La pesca en Groenlandia tiene principalmente lugar en el Estrecho de David, entre Groenlandia y los territorios del Canadá. También se pesca en distintos lugares sitios a lo largo de la costa oriental de Groenlandia, donde por lo demás la navegación queda impedida durante la mayor parte del año a causa de los grandes témpanos de hielo. Muchos son los países que llevan a cabo buena pesca en dicho Estrecho de David. Toda la pesca que en ese lugar llevan a cabo los pescadores groenlandeses se eleva a un 100/o poco más o menos. Los pescadores groenlandeses hacen uso, sobre todo, de embarcaciones pesqueñas al pescar cerca de las costas y en los fiordos existentes a lo largo de la costa occidental de Groenlandia. Y en esos casos la pesca es objeto de tratamientos en tierra.

Dicha zona pesquera groenlandesa se extiende de Nanortalik, en el Sur de Groenlandia, hasta el Golfo de Disko. La situación atmosférica de Groenlandia hace que la temporada de pesca en dichas costas y fiordos se reduzca a unos pocos meses del año, mientras que es en verdad posible la pesca durante todo el año "en la zona de aguas abiertas", de Frederikshob a Holsteinsborg. Al Sur de esta población la pesca queda impedida durante cierta parte del año a causa de los hielos flotantes que allí van a la deriva.

En Groenlandia se han llevado a cabo durante bastantes años toda una serie de esfuerzos para modernizar y hacer más efectiva allí la industria pesquera, y a este efecto se han



# CASTELLANO S. A.

## DATSUN

**AV. GARCILASO DE LA VEGA 1890**

**TELEFONO: 28-9910**

**LAS BEGONIAS 361 - SAN ISIDRO**

**TELEFONO: 40-7677**

**AV. LARCO 1005 - MIRAFLORES**

**TELEFONO: 46-3333**

**34 Años**

**Al Servicio del Automovilista**

construido, en tierra, modernas factorías para tratamiento de pescado, tanto por parte de La Real Sociedad Comercial de Groenlandia (KGH), como por empresas particulares. La Sociedad Comercial de Groenlandia tiene plantas de tratamiento de pescado, especialmente para la congelación de filetes de pescado, salmón y camarones en Narssaq, Frederikshab, Sukkertoppen, Holsteinsborg, Egesminde y Jakobshavn. En Christianshob existe una fábrica de conservas de camarones. Empresas particulares han establecido factorías para el tratamiento diverso del pescado en Holsteinsborg (en 1962), Godthob (1963), Kangamiut (1964), Napassog (1965), así como en Hacobshavn, Godhavn, Frederikshab y Julianahab.

La evolución de la pesca en Groenlandia ha hecho posible el uso de modernas embarcaciones, pero hay que decir que una parte importante de la misma sigue teniendo lugar haciendo uso de barcas pequeñas. En 1968, el número de embarcaciones registradas en Groenlandia se elevaba a una 2.300, de las cuales alrededor de 300 eran de más de 5 toneladas de registro bruto. El número de pescadores en Groenlandia es de unos 3.000, de los cuales una buena parte solamente se dedica a veces a la pesca.

Los artes de pesca más usados allí para la pesca del bacalao son palangres de fondo y también la línea a pulso con lastre de plomo. La pesca, con encañizadas, del bacalao no empezó en Groenlandia hasta los años cincuenta de este siglo, pero en la actualidad tiene bastante importancia.

En tiempos pasados y no lejanos, la Sociedad Comercial de Groenlandia percibía en verdad casi todo el pescado

capturado que no era dedicado al aprovisionamiento del propio pescador. En la actualidad la producción de productos de la pesca en manos de la Sociedad Comercial de Groenlandia se eleva, aproximadamente a dos tercios de la producción total, estando el resto en manos de empresas particulares.

En 1972, el volumen de lo pescado en Groenlandia se elevó en total a 36.900 toneladas, que se distribuyen de esta manera entre las distintas especies de pescados: bacalao fresco 19.500 toneladas, Perro del Norte 3.300 toneladas, Halibut negro 2.700 toneladas, camarones 7.500 toneladas, salmón de fango 1.250 toneladas y otras especies de pescado 2.650 toneladas.

En 1972, los bacalaos frescos capturados fueron dedicados a: bacalao salado 3.900 toneladas, bacalao congelado y filetes de bacalao 15.500 toneladas, bacalao seco 100 toneladas.

Con el fin de asegurar que los productos groenlandeses de la pesca muestren una muy alta calidad, se ha instituido, mediante una colaboración del Ministerio danés de Pesca y las Autoridades groenlandesas, un Control especial de la calidad del pescado en Groenlandia.

Las exportaciones de los productos pesqueros groenlandeses están, en parte, en manos de la Sociedad Comercial de Groenlandia, y también en las de exportadores particulares. Comprendiendo la venta de dichos productos en Dinamarca, las exportaciones totales de los mismos se elevaron en 1972 a un valor de 138 millones de coronas.