

P-0 (100 à 200 g) . . . . .	130 Pts/kg
P-1 (300 à 500 g) . . . . .	175 Pts/kg
P-2 (500 à 700 g) . . . . .	200 Pts/kg
P-3 (700 à 1 000 g) . . . . .	220 Pts/kg
P-4 (1 kg et plus) . . . . .	240 Pts/kg

Pour la première série de prix susmentionnée, il y a baisse de 20 à 30 Pts le kilo lorsqu'aucune pénurie n'existe.

Il faut 2,32 kg de plie étêtée pour produire 1 kg de filets sans peau (1 kg de plie E-E donne 431 g de filets, soit un coefficient de perte de 56,9 %).

Il faut trois kilos de plie avec têtes pour produire 1 kilo de filet sans peau (coefficient de perte : 66,66 %).

Le taux de perte est plus faible pour la meiga (Limanda ferruginea) (les spécimens sont plus lourds et ont moins d'épines latérales). Cette espèce est plus savoureuse, mais puisqu'elle est mélangée à la plie on ne peut le constater qu'au moment de la préparation des aliments. L'étêtage de la plie entraîne une perte de poids approximative de 25 %. Le prix normal de la meiga (Limanda ferruginea) est de 230 à 250 Pts la pièce (1 000 à 1 500 g).

Filets de plie :

En Espagne, les filets de plie sont préparés sans la peau, congelés individuellement et emballés dans du plastique en formats de 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8 onces (de 57 à 227 g approximativement) et emballés ensuite dans des boîtes de carton qui pèsent quelque 5 kg chacune.

Il y a même des exportations vers les États-Unis.

Les prix du gros sur le marché intérieur (espagnol) fluctuent en fonction de l'offre et de la demande entre 600 et 700 Pts.

Les importateurs de filets de plie sont assujettis à des droits de 15 % au terme du Code tarifaire 03.04.20.73.0.00 A.