

vendre en fonction de son prix. Les acheteurs préfèrent la morue fendue en deux plutôt que débitée à la machine.

Morue surgelée

Le secteur de la transformation occupe une place importante en Espagne et utilise des quantités considérables de morue étêtée et éviscérée. Les Espagnols préfèrent les gros poissons, d'un kilo et plus, et les plus petits sont réexportés vers le Portugal. Il n'y a pas de quota mais les droits de douane perçus sont de 4.5%.

Il existe également une bonne demande pour la morue surgelée "butterfly" - c'est-à-dire fendue en deux et sans arête centrale - qui sert à préparer des portions rectangulaires pour la vente au détail en paquets.

Merlu surgelé

Le merlu représente le poisson de fond le plus consommé en Espagne. Les prises espagnoles débarquées de merlu sont de l'ordre de 70,000 tonnes (pour le poisson frais) et de 78,000 tonnes pour le poisson surgelé. En outre, les importations en provenance de l'Argentine, du Chili et de la CEE sont d'environ 86,000 tonnes.