

salée; ses principaux fournisseurs sont la Norvège, l'Islande, les îles Féroé, l'Espagne, le Danemark et le Canada. Pour ce produit, la qualité est de la plus haute importance et se fonde sur les critères suivants : uniformité de la taille des poissons, de la coupe et de la teneur en humidité, fermeté et blancheur de la chair, absence de taches de sang, de parasites, etc. Comme la consommation du produit diminue à un rythme constant, ces critères de qualité sont essentiels pour maintenir ou accroître la part de ce marché encore important.

Mis à part le marché particulier de la morue à la gaspésienne, on constate une préférence pour la morue de choix, de taille moyenne et petite, tant les ailes noires que les ailes blanches, d'une teneur en humidité équivalant au 7/8 européen. Les Italiens manifestent également un intérêt pour les filetoni, ou filets de morue salée, pesant entre 1 1/2 et 2 lb. Notons que le produit doit être comparable au produit norvégien, au point de vue qualité et prix, compte tenu des avantages dont la Norvège bénéficie : excellente réputation, facilité de transport et taux de change relativement stable (comme c'est le cas des autres pays fournisseurs de la CEE et de l'AELE). Les entreprises italiennes peuvent acheter le produit directement des fournisseurs étrangers ou par l'entremise d'agents spécialisés. De nombreuses entreprises, du secteur du poisson salé tout particulièrement, connaissent bien le produit canadien, y compris la terminologie et le système de classification canadiens. On recommande d'effectuer les paiements par lettre de crédit, surtout lors des premiers échanges commerciaux avec des entreprises italiennes. Les droits de douanes actuels applicables à la morue entière congelée et aux filets de morue congelés sont en général de 12 p. 100 et 10 p. 100, respectivement. Pour ce qui est de la morue salée tranchée à plat et des filets de morue salée, les droits sont de 13 p. 100 et 20 p. 100, respectivement. Toutefois, la CEE accorde actuellement des exemptions ou des tarifs réduits pour des contingents déterminés de certains produits et espèces de morue.

Calmar

Trois espèces de calmar sont pêchées dans les eaux italiennes : le calamaro ou calmar ordinaire (Loligo vulgaris), le totano ou encornet géant européen (Todarodes sagittatus) et le totano volatore ou encornet géant méditerranéen (Illex coindetti). Au point de vue commercial, les deux dernières espèces sont généralement classées dans la même catégorie. On obtient donc deux grandes espèces : le calamaro et le totano. Comme le calamaro a une chair plus ferme, il se prête mieux à la cuisson et garde sa qualité, et se vend donc beaucoup plus cher. Au cours des dernières années, les prises italiennes ont atteint environ 7 000 tonnes métriques de calamaro et 5 000 tonnes de totani. Ces prises ne proviennent pas toutes de la Méditerranée, puisque la flotille de pêche italienne se rend chaque année pêcher le calmar au large des côtes de l'Amérique du Nord et de l'Amérique du Sud. Outre sa production intérieure, l'Italie importe de divers pays, à l'heure actuelle, jusqu'à 50 000 tonnes métriques de calmar par année.

Les Italiens ont généralement une préférence pour le calmar Loligo, mais selon les prix et la disponibilité, ils achètent également d'importantes quantités de calmar nordique. Le calmar est généralement tranché en anneaux