

5) Homard vivant

- Qualité supérieure à carapace dure, toutes les tailles pour les hôtels et les restaurants.
- Carapace molle (qualité inférieure) pour la vente au détail.
- Les pinces doivent être fixées au moyen d'élastiques (l'importation de homard cramponné est interdite).
- Des débouchés existent sans doute également pour le homard congelé en saumure.

6) Saumon, homard, crabe en boîte

- Le produit doit être dépourvu de métaux lourds et certifié. Les étiquettes doivent inclure le nom du produit, le poids brut et le poids égoutté selon le système métrique, et présenter la liste des ingrédients et des additifs en allemand, en français ou en italien (dans les trois langues de préférence).