

Les Norvégiens sont également très conscients de l'augmentation de l'offre de goberge de l'Alaska sur le marché américain. Bien que la majeure partie des prises de goberge de l'Alaska soit transformée en surimi, un nombre croissant de nouveaux gros chalutiers congélateurs américains s'intéressent à la production de blocs de filets de goberge surgelés. La concurrence que la goberge à bon marché représente pour la morue norvégienne se fait déjà sentir sur les marchés traditionnels de la Norvège. On redoute qu'une partie de la production de goberge ne se retrouve sur les marchés européens, et ne fasse directement concurrence à la morue norvégienne sur le marché du Royaume-Uni, celui-ci étant le principal marché de la Norvège pour les filets de morue surgelés en mer. Paradoxalement, on retrouve de nombreux intérêts norvégiens derrière ces nouveaux chalutiers congélateurs américains. L'industrie norvégienne est tout à fait consciente que la goberge de l'Alaska doit être prise en considération dans toute évaluation future de l'offre de poisson surgelé à chair blanche sur le marché mondial.

Les statistiques révèlent que les exportations norvégiennes de produits de la mer sont constituées par un pourcentage très élevé de produits non transformés. En 1988, la valeur des exportations de poisson frais et surgelé-entier et de crustacés a été de 960 millions de dollars canadiens, soit 28 pour cent de plus qu'en 1987. En 1988, les quantités exportées ont été de 252,000 tonnes, soit 26 pour cent de plus que l'année précédente. De fait, la valeur des exportations de produits non transformés représente 40 pour cent de la valeur totale des exportations de produits de la mer.