

Les palourdes vivantes doivent être dépurées pour les débarrasser de déchets ou de toxines avant qu'elles ne soient écoulées sur le marché espagnol. A l'heure actuelle, les palourdes dépurées au Canada doivent être dépurées à nouveau dans des centres désignés de dépuration en Espagne de manière à répondre aux exigences sanitaires espagnoles. Après la dépuration, on émet une étiquette ou "etiqueta" où figure la date de dépuration du produit et la durée de dépuration. Chaque sac de palourdes vivantes vendu en Espagne doit avoir son étiquette de dépuration. La nécessité de dépurier les palourdes canadiennes en Espagne entraîne des coûts considérables et limite la compétitivité du produit. Il est proposé d'approcher les autorités sanitaires espagnoles en vue de faire accepter par l'Espagne les procédures et la certification du Canada en matière de dépuration.

Bernache

Il s'agit d'un produit relativement nouveau, récolté en Colombie-Britannique, où il existe des ressources pratiquement inexploitées. Seulement 32 tonnes ont été débarquées en 1987. L'Espagne est le plus important marché des bernaches et le produit canadien, même s'il n'a été introduit en Espagne qu'en 1987, est considéré comme étant de la meilleure qualité. A l'heure actuelle, le Maroc est le principal fournisseur et l'on évalue la demande à environ 40 000 kg par mois. L'Espagne exige un bon mélange de tailles et certains importateurs sont disposés à classer le produit en Espagne. On trouve les bernaches à tous les niveaux de consommation, allant des restaurants très coûteux aux bars de classe ouvrière qui offrent un produit de moindre qualité et de plus