

Ce genre de filet est visé par le Code tarifaire 03.05.69.90.9 et assujetti à des droits de 6 %.

La consommation de la morue saumurée remplace progressivement celle de la morue salée séchée traditionnelle, notamment en Catalogne et dans nord de l'Espagne.

Il existe encore des régions comme l'Andalousie, l'Estrémadure et la Castille où l'on consomme de la morue salée séchée à 75 % (c'est la forme traditionnelle de la morue "déshydratée" ou extrêmement salée). Le procédé donne au poisson une couleur brun foncé.

Le type de morue salée le plus populaire est celui qui provient de l'Islande; ensuite viennent, en ordre de préférence du consommateur, les sources d'approvisionnement suivantes : îles Faeroë, Norvège et, enfin, Canada. Le type préféré du consommateur est la morue salée de première qualité provenant de l'Islande (entièrement blanche - n° 12 et plus (c.-à-d. : fendue, arêtes entièrement blanches, sans discontinuités, etc.)

La durée moyenne des séchages est de 3 à 4 semaines en salage; la teneur en humidité se situe aux environs de 40 degrés.

Le produit est expédié sur palette en lots de 800 à 900 kg.

Le produit est classé selon le système suivant, toujours en vigueur :

- 5 à 10 morceaux par paquet de 50 kg
- 10 à 20 morceaux par paquet de 50 kg
- 20 à 30 morceaux par paquet de 50 kg
- 30 à 40 morceaux par paquet de 50 kg
- 40 à 60 morceaux par paquet de 50 kg
- 60 à 80 morceaux par paquet de 50 kg

Les Espagnols appellent barajilla tout morceau de plus petite taille et ces morceaux sont généralement vendus par des détaillants de poisson à rabais qu'on appelle les barateros.