

important a été apporté pour 1989, par rapport aux années précédentes : les pays membres n'auront pas droit à des parts fixées à l'avance du contingent autonome. En pratique, ce contingent sera administré par la Commission de la CEE, par l'intermédiaire de l'Administration des douanes des pays membres, selon le principe du "premier arrivé, premier servi". La morue salée à sec et congelée est assujettie au tarif peu élevé du GATT de 0,60 et de 0,40 ESC/kg, respectivement.

Les débouchés possibles au Portugal pour les espèces de poisson de fond se limitent à toutes fins utiles au merlu (soit le poisson le plus consommé dans le pays) et, dans une moindre mesure, au sébaste. La merlu n'est pas abondant dans les eaux portugaises et le pays, par conséquent, doit en importer de 15 000 à 20 000 tonnes par an. La consommation de merlu est évaluée à quelque 40 000 tonnes. La plus grande partie du poisson importé est le Merluccius Australis (du Chili), le Merluccius Capensis (de l'Afrique du Sud), le Merluccius Hupsi (de l'Argentine) et le Merluccius/Merluccius (de l'Espagne), fourni congelé, étêté et éviscéré. Le produit est classé et son prix est déterminé en fonction de la taille, les poissons les plus appréciés étant ceux de 1,5 à 2,4 kilos et les extra-gros de 2,4 à 4 kilos. Le prix de vente en gros actuel pour un merlu de 1,5/2,4 kilos est de 300 Esc (merluccius/merluccius) et de 230 Esc (Merluccius Australis). Le prix des poissons de 2,4 kilos et davantage est de 420 Esc (Merluccius Hupsi), de 450 Esc (Merluccius Capensis), et de 560 Esc (Merluccius Australis) le kilo. Il semble que deux espèces canadiennes, le merlu du Pacifique et le merlu argenté (comparables au Merluccius/Merluccius pêché au large de l'Afrique par les flottes portugaises et espagnoles), pourraient capturer une partie du marché portugais, selon l'aptitude à offrir des prix concurrentiels par rapport au merlu d'autres sources étrangères, notamment d'Espagne et d'Afrique du Sud.

#### Le sébaste

Les Portugais consomment environ 3 000 tonnes par an de sébaste. Presque tout ce poisson est pêché par la flotte portugaise dans les eaux de l'Atlantique du Nord-Ouest. Les Portugais connaissent bien le sébaste canadien, qu'ils ont pêché, à l'occasion, pendant plusieurs années jusqu'en 1985. On dit que le produit s'est mérité la faveur du public. Le prix de gros actuel pour le sébaste s'établit comme suit : 110 Esc (250 g), 130 Esc (250/350 g), 170 Esc (350/500 g) et 210 Esc (500 g et plus) le kilo. Il