

Morue congelée

En Espagne, le secteur du conditionnement des produits de la pêche a une importance considérable et il absorbe de grandes quantités de morue étêtée et éviscérée (E-E) pour transformation en filets et en darnes et pour la production de plats préparés de produits de la mer. L'Espagne importe également de la morue E-E; un quota annuel de 5 500 tonnes s'applique dans ce cas. Sur le marché espagnol, c'est la morue de plus grande taille (1 kg +) qui est préférée, tandis que la morue de plus petite taille est réexportée au Portugal.

La morue congelée en papillon (poisson refendu sans épine dorsale) est également en demande. Ce produit sert à la préparation de portions rectangulaires très recherchées au comptoir de détail.

Un marché limité mais croissant existe également pour le filet de morue sans peau frais et congelé.

Merlu congelé

Le merlu est de loin la plus importante espèce de poisson de fond consommé en Espagne. Le merlu E-E est débarqué à l'état frais des navires espagnols et il est également congelé en mer. En 1987, les débarquements de merlu et de merlu argenté frais ont totalisé 71 000 tonnes, alors que les débarquements de merlu et de merlu argenté congelé ont totalisé 78 000 tonnes. De plus, l'Espagne a importé 86 000 tonnes de merlu et de merlu argenté en 1987, surtout de la CEE, du Chili et l'Argentine.