

2) Anguilles

- Vidées, surgelées.
- ('A noter que le nouveau règlement vétérinaire local en vigueur depuis août 1988 exige que les anguilles importées soient éviscérées.)
- Pour fumoirs.

3) Pétoncles

- Avec ou sans roque.
- Surgelées pour le secteur de la restauration/institutionnel.

4) Filets de morue

- Surgelés et conditionnés pour le secteur institutionnel ou même pour la vente au détail.

5) Filets de plie grise

- Congelés, enveloppés en couche ou en emballage séparable pour le marché institutionnel et la vente au détail.

6) Flétan

- Congelé pour le secteur institutionnel/la restauration.

7) Truite et corégone de lac

- Congelés pour les fumoirs.

8) Crevettes (Pandalus Borealis)

- Surgelées à l'unité, décortiquées et cuites.
- Pour les transformateurs, le secteur institutionnel et la restauration.

9) Crevettes (Pandalus Borealis)

- Surgelées à l'unité, cuites avec coquille, en vrac ou en boîte de carton pour le secteur institutionnel et la vente au détail.

10) Oeufs de morue

- Séchés au sucre, salé ou congelé.
- Pour l'industrie de transformation des produits de la mer.