

En plus de sa propre production, l'Italie importe entre 40 000 et 50 000 tonnes de calmars chaque année de sources diverses. Sa préférence va aux espèces *Loligo*, mais elle achète également une quantité importante d'espèces *Illex*, selon le prix et la disponibilité des produits. Les calmars sont généralement coupés en rondelles et servis en assiette de fruits de mer, frits ou grillés, ou ils sont conservés dans la saumure et servis froids. Comme les exigences sont élevées en matière de qualité et d'apparence, le calmar doit avoir une couleur et une texture qui s'apparentent à celles des produits frais; il est donc essentiel que les produits importés soient congelés en mer.

Les emballages doivent être propres pour que le produit soit attrayant, et les grands formats sont généralement préférés (300 grammes ou plus de 20 cm de longueur). La taille dépend cependant des approvisionnements, et il arrive que les plus petits formats soient davantage recherchés. La CE exige actuellement des droits de 6 % sur les espèces *Loligo* congelées et de 8 % sur les espèces *Illex* congelées. Il n'existe pas vraiment de marché pour le calmar séché.

HOMARD

Il existe un petit marché éventuellement intéressant pour le homard vivant (appelé « astice » en italien). En 1992, les importations totales de ce produit s'élevaient à 2 215 tonnes, en hausse de 10 % par rapport à l'année précédente, dont 16 tonnes en provenance des pays de la CE (principalement de France), 1 882 tonnes des États-Unis et 310 tonnes du Canada. Il convient de signaler toutefois que la majeure partie des produits d'origine européenne et américaine sont des produits canadiens transbordés. Pour ce qui est des questions de santé, la seule exigence est la délivrance d'un certificat spécifiant que le niveau de mercure est inférieur à 0,7 ppm. Le homard vivant importé du Canada est assujéti à un droit de 8 %.

Jusqu'à maintenant, les consommateurs ont manifesté très peu d'intérêt à l'égard du homard congelé ou de la chair de homard, mais comme la demande de homard vivant ne cesse d'augmenter, il se peut que les Italiens soient prêts à se tourner vers le produit congelé comme substitut, surtout si la préparation et la méthode de cuisson sont améliorées, ainsi que l'aspect de l'emballage. Là encore, la qualité prime avant tout.

PALOURDES

Au début des années quatre-vingt, les problèmes croissants de pollution dans les zones traditionnelles de pêche ont incité l'Italie à se tourner vers l'Amérique du Nord comme fournisseur d'espèces *Veneridae*, semblables aux espèces « vongola verace » italiennes. C'est à cette époque également que l'Italie a approuvé les eaux littorales de la Colombie-Britannique. Depuis, l'aquiculture locale a toutefois progressé suffisamment pour répondre à la demande, et les achats au Canada ont cessé.

Dans tous les cas, les mollusques importés doivent provenir d'usines approuvées par les autorités italiennes, être accompagnés de certificats déclarant qu'ils ont été pêchés dans des eaux approuvées, et être importés seulement par des sociétés ayant des installations de dépuración adéquates. Le droit applicable aux palourdes est de 8 %.