

International Trade
Department of External Affairs

Commerce extérieur
Ministère des Affaires extérieures

LIBRARY E / BIBLIOTHEQUE A E



0 5516002 9605 3

Affaires extérieures
Canada

Canada

DOCS

CA1 EA660 88R22 EXF

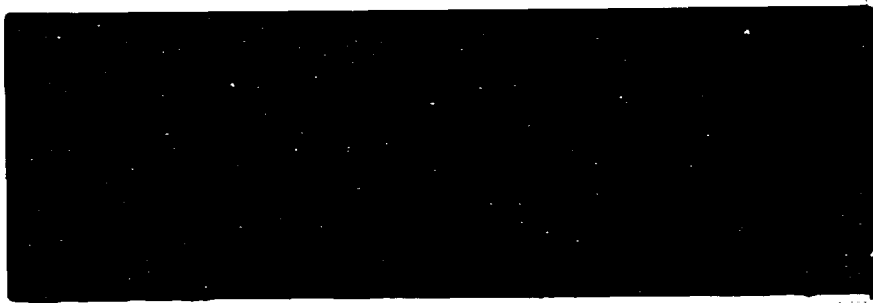
Shortall, David

Report on the Fisheries Mission to
Spain : October 24-26 1988

43256764



60984 81800



RAPPORT DE LA MISSION EN ESPAGNE SUR LES PECHERIES

24-26 OCTOBRE 1988

préparé par:

David Shortall
Directeur adjoint et délégué commercial
La Direction des pêches
Direction générale de l'Agro-Alimentaire
des pêches et des produits de ressources
Ministère des affaires extérieures

I N D E X

	<u>PAGE</u>
INTRODUCTION	1
PRODUITS INTERESSANT LES EXPORTATEURS ESPAGNOL	5
DROITS TARIFAIRES ET QUOTAS	13
NORMES DES PRODUITS VISANT CERTAINES ESPECES	14
PRACTIQUES COMMERCIALES POUR L'IMPORTATION DU POISSON	60
LISTE DES IMPORTATEURS	62
MEMBRES DE LA DELEGATION	75

Introduction

Le ministère des Affaires extérieures a dirigé une mission sur les pêcheries en Espagne du 24 au 26 octobre 1988. Sept sociétés canadiennes exportatrices de poisson ainsi que M. David Shortall, de la direction des pêches et des produits de la pêche, Ministère des affaires extérieures et M. Michael Crawcour, de l'Ambassade canadienne à Madrid ont participé à la mission. Les membres de la délégation ont rencontré quelque 60 importateurs de poisson espagnols à Madrid, Barcelone, San Sebastian, Vigo, Santander et La Coruna. Le groupe a également visité les principaux marchés de grossistes en poisson de Madrid et de Barcelone.

Le but de la mission consistait à explorer de nouveaux débouchés pour les produits canadiens de la pêche à la suite de l'accession de l'Espagne à la Communauté européenne en 1987 et permettre aux sociétés canadiennes de tirer parti de meilleures conditions d'accès au moment où l'Espagne harmonise son régime d'importations avec celui de la Communauté. Ce processus sera terminé dès 1992.

L'Espagne est le plus grand consommateur de produits de la pêche de la Communauté européenne : la consommation par habitant s'élevait à quelque 30 kilogrammes en 1987. La valeur au grossiste des ventes de poissons et de fruits de mer se chiffre approximativement à 4 milliards de dollars dont 1,5 milliards de dollars d'importations. Les exportations canadiennes à destination de l'Espagne ont atteint un sommet de 22 millions de dollars en 1980. Cependant, elles ont pratiquement cessé après 1982, année où l'Espagne a imposé une interdiction officieuse visant l'importation de poisson canadien, le Canada et l'Espagne n'étant par parvenu à s'entendre sur les quotas de

pêche des navires espagnols en eaux canadiennes. L'interdiction a été levée en 1986 et on a enregistré pour cette année des exportations de 1,2 millions de dollars. Dès 1987, les exportations canadiennes de poisson avaient augmenté pour atteindre 6 millions de dollars.

A l'heure actuelle, l'accès au marché espagnol n'est pas facile. L'Espagne possède la plus grande flotte de pêche de la CEE, qui répond à la majeure partie des besoins du pays en poisson de fond et en poisson pélagique, les deux catégories les plus importantes dans la consommation. L'Espagne impose également des quotas et des droits tarifaires restrictifs sur certaines importations de poisson, même si ces restrictions seront modifiées ou supprimées dès 1992 conformément au régime d'importation de la CEE.

Le marché espagnol est relativement stable et conservateur. La demande de certains produits et certaines formes de produits précis - morue salée, fruits de mer frais et poissons et crustacés non conditionnés est bien établie. Quelque 6 000 petits marchands de poisson au détail alimentent le marché espagnol, où l'on peut se procurer du poisson frais quotidiennement. Cependant, de profonds changements des habitudes de consommation ont été constatés au cours des dernières années et les Espagnols adoptent rapidement des habitudes alimentaires plus variées et les préférences de leurs cousins d'Europe occidentale. L'économie espagnole est désormais celle qui croît le plus rapidement en Europe et la richesse grandissante, de même que la participation accrue des femmes à la population active, ont favorisé une demande croissante de nouveaux produits et des nouvelles espèces et un plus grand engouement pour les produits préparés et les produits de luxe.

On peut facilement constater cette évolution des habitudes de consommation en visitant un centre d'achats ultra-moderne et en y observant la diversité remarquable des produits de la mer, qui représente toute la gamme des produits allant du poisson frais entier aux filets congelés conditionnés et aux portions, toute une brochette de mollusques et de crevettes, de même que des salades de fruits de mer, du saumon fumé et d'autres produits prêts à servir. Un grand rayon est également consacré à la morue salée présentée sous diverses formes mais surtout en petits blocs attrayants emballés hermétiquement. On peut également constater le peu d'espace relatif consacré aussi bien aux produits en panure qu'aux produits en pâte et aux repas préparés, comparativement à la situation en Amérique du Nord et dans d'autres pays d'Europe occidentale. Selon certaines estimations, il existe pour ces derniers produits un marché en puissance considérable qui est pratiquement inexploité.

La délégation a visité les grands marchés de gros de Madrid et de Barcelone. Ici également on se rend facilement compte de l'échelle de l'activité et de l'énorme diversité des produits et des formes de présentation. Le marché de gros de Madrid, le Mercamadrid, est le deuxième au monde en importance après celui de Tokyo. On y écoule chaque année plus de 150 000 tonnes de produits de la pêche. Les produits arrivent quotidiennement des principaux ports de pêche européens et également d'outre-mer, par avion. Quelque 150 grossistes ont pignon sur rue au Mercamadrid et vendent directement au secteur des services alimentaires, aux détaillants de poisson, aux distributeurs et à d'autres petit revendeurs au détail. Le marché, où l'on vend également des fruits et des légumes, attire quotidiennement quelque 10 000 détaillants.

Les membres de la délégation ont pu constater beaucoup d'intérêt et d'enthousiasme pour les produits canadiens de la part des importateurs espagnols. L'obstacle le plus sérieux semble être l'insuffisance des connaissances des Canadiens au sujet des besoins et des goûts locaux ainsi que la forte segmentation et le grand raffinement du marché espagnol. Ce que les principaux grossistes ont surtout voulu conseiller aux membres de la délégation, c'est de prendre le temps voulu pour comprendre ce vaste marché et pour étudier et émuler les techniques d'exportateurs qui y ont perçé comme ceux de l'Islande, de la France et d'ailleurs.

Ce qu'on a dit aux exportateurs canadiens finalement c'est qu'il ne suffit pas simplement de vendre du poisson en Espagne : il faut fonder la commercialisation du produit sur une connaissance approfondie de ce qui intéresse le consommateur espagnol. On encourage les exportateurs canadiens à participer aux grandes foires alimentaires comme l'Alimentaria, tenue annuellement à Barcelone. La dernière foire a attiré 4 500 exposants et 500 000 visiteurs.

Aussi bien les associations de grossistes que de détaillants de Barcelone se sont montrés vivement intéressés à entretenir des rapports plus importants avec les autorités et les fournisseurs du Canada et à favoriser un échange réciproque de renseignements absolument essentiel pour que les exportateurs canadiens puissent profiter de ce qui constitue peut-être l'un des derniers grands débouchés encore inexploités pour les produits canadiens de la pêche en Europe.

PRODUITS INTÉRESSANT LES EXPORTATEURS ESPAGNOLS

Morue saumurée

La morue saumurée a été, en 1987, le principal produit de la pêche exporté du Canada vers l'Espagne; la valeur des exportations a atteint 3,8 millions de dollars. La demande de morue salée séchée est très faible en Espagne. Pratiquement toutes les importations prennent la forme de morue saumurée et, traditionnellement, les approvisionnements de l'Espagne sont surtout venus d'Islande. On trouve le produit chez tous les détaillants du pays, mais les principaux centres de consommation sont situés dans le Nord et dans l'Est de l'Espagne. Le marché de la morue salée est très concurrentiel et on a généralement tendance à acheter la morue salée canadienne en fonction du prix.

Le commerce est restreint par le système de contingentement et la nécessité de permis d'importation. Des attributions sont faites trimestriellement et les importateurs doivent donner en dépôt 5 % de la valeur des expéditions pour obtenir un permis d'importation. Si le fournisseur n'effectue pas la livraison, il perd son dépôt. Bien que l'importateur dispose de trois mois pour mener à terme la transaction, la réussite dépend de la confiance établie entre acheteurs et vendeurs et de la capacité des fournisseurs d'effectuer à temps les livraisons voulues. Compte tenu de l'importance relativement considérable des exportations de morue salée du Canada, les mesures en vigueur ne se sont pas avérées des obstacles importants au commerce.

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.

Le merlu véritable (*M. merluccius*) est la principale espèce consommée et il est vendu surtout à l'état frais, principalement comme poisson entier ou en darnes. Sur le plan de la qualité alimentaire, c'est du flétan que ce produit se rapproche le plus et son prix atteint les 40 \$ canadiens le kilo au niveau du grossiste. Au merlu véritable vient s'ajouter le merlu chilien (*M. australis*), expédié par avion vers l'Espagne. Cependant, pour ce poisson, le prix du gros n'atteint normalement que la moitié du prix du merlu véritable. Le merlu espagnol et le merlu chilien produisent tous deux un poisson de grande taille qui correspond au goût des consommateurs espagnols. Il semble qu'il y ait peu de place sur le marché espagnol pour les merlus de plus petite taille comme le merlu argenté canadien (*M. bilinearis*) ou le merlu du Pacifique Nord (*M. productus*). Cependant, il se peut qu'il y ait des débouchés pour le merluche-écureuil (*Urophycis chus*) et un certain nombre d'exportateurs espagnols se sont montrés intéressés à recevoir des offres visant le produit congelé. Le quota d'importation visant le merlu congelé E-E se chiffre à 22 700 tonnes. Les filets de merlu congelé avec ou sans peau sont également en demande.

Palourdes

L'Espagne est rapidement en voie de devenir pour le Canada le plus important débouché européen de palourdes japonaises (*Tapes philanarium*); le Canada y devance l'Italie qui a entrepris la culture d'un produit similaire. Bien que les exportations n'aient totalisé que 125 000 \$ en 1987, ce produit a été l'un des plus recherchés durant la mission et les perspectives d'expansion des exportations canadiennes sont considérables.

Les palourdes vivantes doivent être dépurées pour les débarrasser de déchets ou de toxines avant qu'elles ne soient écoulées sur le marché espagnol. A l'heure actuelle, les palourdes dépurées au Canada doivent être dépurées à nouveau dans des centres désignés de dépuración en Espagne de manière à répondre aux exigences sanitaires espagnoles. Après la dépuración, on émet une étiquette ou "etiqueta" où figure la date de dépuración du produit et la durée de dépuración. Chaque sac de palourdes vivantes vendu en Espagne doit avoir son étiquette de dépuración. La nécessité de dépurar les palourdes canadiennes en Espagne entraîne des coûts considérables et limite la compétitivité du produit. Il est proposé d'approcher les autorités sanitaires espagnoles en vue de faire accepter par l'Espagne les procédures et la certification du Canada en matière de dépuración.

Bernache

Il s'agit d'un produit relativement nouveau, récolté en Colombie-Britannique, où il existe des ressources pratiquement inexploitées. Seulement 32 tonnes ont été débarquées en 1987. L'Espagne est le plus important marché des bernaches et le produit canadien, même s'il n'a été introduit en Espagne qu'en 1987, est considéré comme étant de la meilleure qualité. A l'heure actuelle, le Maroc est le principal fournisseur et l'on évalue la demande à environ 40 000 kg par mois. L'Espagne exige un bon mélange de tailles et certains importateurs sont disposés à classer le produit en Espagne. On trouve les bernaches à tous les niveaux de consommation, allant des restaurants très coûteux aux bars de classe ouvrière qui offrent un produit de moindre qualité et de plus

petite taille. Les importateurs mettent l'accent sur la nécessité d'établir un prix stable et concurrentiel et un approvisionnement fiable à l'année longue pour favoriser l'accroissement de la part de marché du Canada. La délégation a constaté un intérêt très considérable pour ce produit dans toutes les régions principales.

Homard

Il existe en Espagne un bon potentiel d'expansion des exportations de homard, étant donné que les Espagnols ont une longue tradition de consommation de crustacés et que la langouste aussi bien que le homard sont très bien connus en Espagne. Les pêcheurs espagnols capturent la langouste en Méditerranée, tandis que le homard est importé vivant de Norvège et du Royaume-Uni. Cependant, le prix élevé et la faible disponibilité de réservoirs d'entreposage ont limité la croissance du marché. Les acheteurs espagnols manifestent une nette préférence pour le *Homarus gammarus* d'Europe et pour la langouste cubaine, produits qui sont jugés très concurrentiels en terme de prix et qui livrent une forte concurrence au homard.

Ce n'est qu'en 1987 que le Canada a commencé à exporter du homard vivant vers l'Espagne, la valeur des exportations ayant totalisé 110 000 \$ cette année-là. Bien que les ventes de homard congelé entier soient moins prometteuses pour le moment, elles devraient s'améliorer à mesure que les consommateurs se familiarisent davantage avec les produits vivants. Il y a lieu de signaler que le homard vivant canadien a été introduit pour la première fois en Espagne dès le début des années 1970 mais qu'il n'y a pas eu de suivi valable à cette époque. Une société a

fait savoir qu'elle espérait conclure des ententes avec un certain nombre de supermarchés en vue d'installer des réservoirs d'entreposage pour être en mesure d'importer du Canada le *Homarus americanus* moins coûteux. Cela devrait favoriser la commercialisation à grande échelle du produit. Il faut constater que la langoustine a été introduite en Espagne voilà seulement 3 à 4 ans et figure désormais en bonne place au menu.

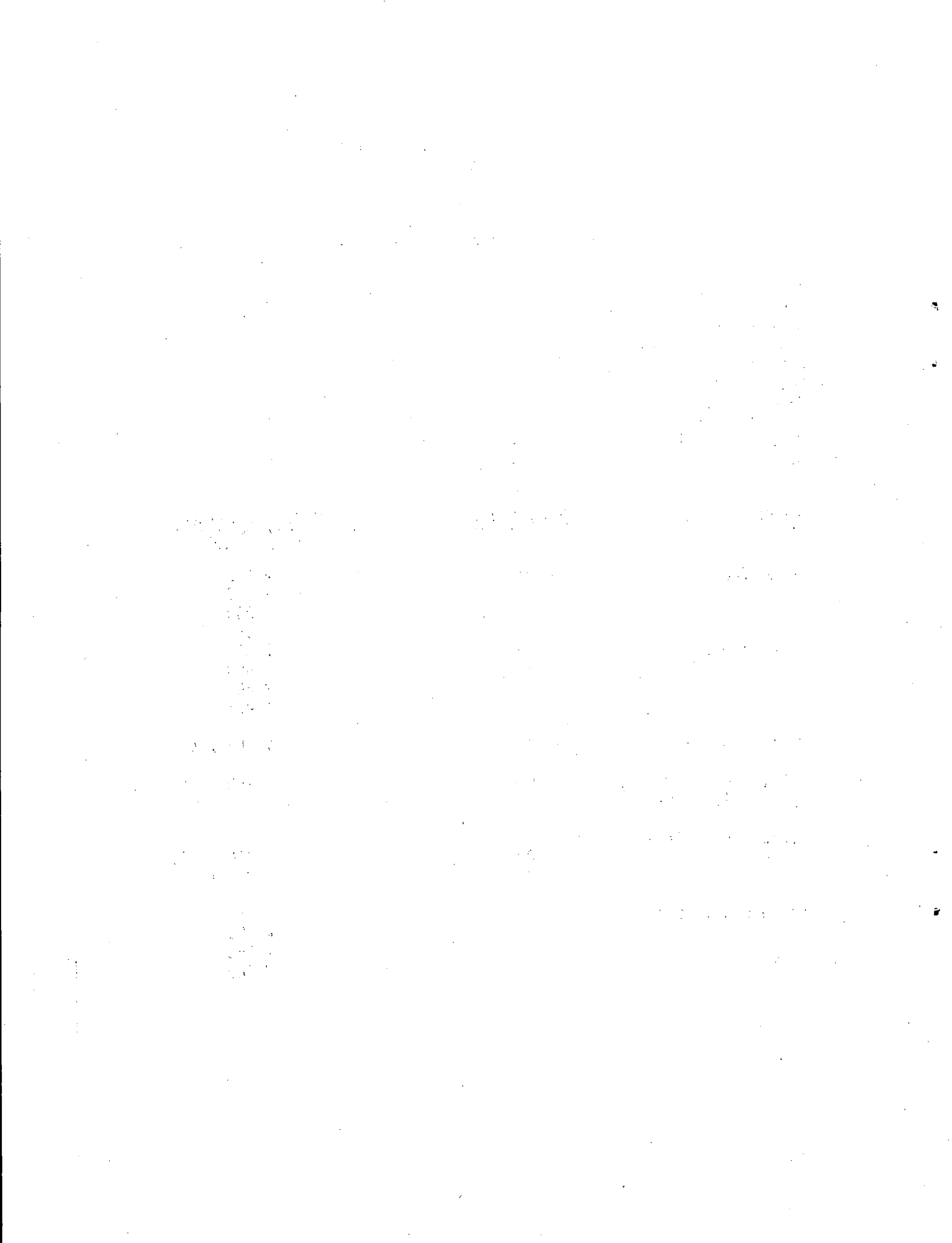
Baudroie

Des acheteurs espagnols se sont montrés fortement intéressés aux queues de baudroie et il semble que la demande soit à peu près illimitée. On a signalé que la baudroie ne faisait l'objet d'aucun effort de pêche précis au Canada et que les débarquements étaient un sous-produit de la pêche aux pétoncles.

Saumon

Il existe en Espagne un potentiel commercial considérable pour le saumon, entièrement attribuable à l'introduction de saumon de l'Atlantique cultivé provenant de Norvège. Jusqu'à tout récemment, le saumon était un poisson pratiquement inconnu en Espagne. L'Espagne est à l'heure actuelle le 6^e marché en importance pour le saumon cultivé de Norvège et les ventes doublent tous les deux ans. Le produit se retrouve partout dans les principaux marchés de gros et l'Office de promotion et de commercialisation du saumon norvégien prévoit ouvrir un bureau à Madrid en 1989. Les importations de saumon et de truite en 1987 se sont chiffrées à 4,2 millions de dollars.

Les exportations canadiennes de saumon congelé et en conserve, quoique modestes, ont affiché une tendance à la hausse. Le saumon canadien en conserve a été introduit sur le marché espagnol pour la première fois en 1986 et, dans le cas du saumon congelé, ce fut en 1987. Les exportations totales de saumon en conserve et de saumon congelé se sont élevées à 303 000 \$ en 1987. Cependant, les pénuries actuelles de saumon canadien risquent de limiter l'importance du marché à l'avenir.



DROITS TARIFAIRES ET QUOTAS

A L'IMPORTATION EN ESPAGNE VISANT CERTAINS PRODUITS

<u>PRODUIT</u>	<u>PROVENANT DE LA CEE</u>	<u>PROVENANT DE PAYS TIERS (Y COMPRIS LE CANADA)</u>
	Pour cent	Pour cent
Homard vivant	4,5	8,0
Homard congelé	4,5	8,0
Palourdes vivantes	4,5	8,0
Saumon frais	0	0,8
Saumon congelé	8,2	9,0
Saumon fumé	6,9	13,0
Saumon en conserve	10,3	15,8
Morue salée séchée	4,2	10,6
Morue saumurée	4,2	10,6

<u>PRODUIT</u>	<u>QUOTA TOTAL</u>	<u>QUANTITÉS AUTORISÉES PAR TRIMESTRE</u>
Morue fraîche	6 000	2 500 1 680 840 960
Morue saumurée	17 500	7 875 2 600 2 600 4 425
Merlu congelé	30 000	7 750 x 4
Filets de merlu congelés (y compris blocs)	9 000	2 250 (X 4)
Poutassou frais et congelé	1 200	300 (X 2) 253 (X 2)
Palourdes vivantes	17 000	2 250 4 520 2 250 7 980

NORMES DES PRODUITS VISANT
CERTAINES ESPÈCES

PALOURDE (clovisse)

Espagnol : almeja

Anglais : clam

Il existe diverses catégories commerciales :

++ Clovisse croisée [Venerupis decussatus; Tapes decussatus]

(Espagnol : almeja fina; Anglais : clam)

++ [Venerupis pullastra; Tapes pullastra] (Babosa clam)

++ [Tapes rhomboides] (Rubia clam)

++ Clovisse jaune [Tapes aureas] (Anglais : Golden carpet shell clam)

++ Praire, venus à verrues, coque rayée [Venus verrucosa] Espagnol :
carneiro, carneirolos, escupinas; Anglais : carneiro clam

Produit frais :

Tous les genres de Veneridae (palourdes) sont visés par le Code
tarifaire 03.07.91.00.3.00 D et sont assujettis à des droits soit de
8,7 %, selon le supplément 286 du Boletín Oficial [Gazette officielle],
soit de 11 % (aux termes du même Code tarifaire) selon une autre
publication.

Aux termes de la directive du 21 mai 1971, la SOIVRE est responsable des
normes de qualité visant le commerce international des mollusques et des
crustacés. Les normes minimales suivantes doivent être respectées :

1. Il doit s'agir d'un produit entier sans avarie subséquente. Les
valves doivent être fermées et les mollusques doivent être nettoyés
conformément à la réglementation pertinente.
2. Les mollusques et les crustacés ne sont pas acceptés si leur taille
est inférieure aux minimums précisés dans l'annexe 1 de la directive
ministérielle du 25 mars 1970. (Règlement visant les bancs naturels
et les saisons closes) :

[Tapes pullastra] 30 mm

Clovisse croisée [Tapes decussatus] 30 mm

Clovisse jaune [Tapes aureus] 30 mm

Praire [Venus verrucosa] 50 mm

(mesure par l'axe mineur)

Une tolérance de 10 % vise les imperfections (produits de taille inférieure aux minimums susmentionnés. Les pourcentages de mollusques brisés ou ayant des valves ouvertes ou vides doivent être inférieurs à 5 %.

Les clovissees croisées se vendent aux détaillants à des prix atteignant 3 400 à 3 500 Pts/kg s'il s'agit de spécimens de bonne taille et pour aussi peu que 2 800 à 3 000 Pts pour les spécimens de plus petite taille.

Le prix des palourdes n° 0 (grosses) s'établit à 1 300 Pts; celui des n° 1 (tailles mixtes) à 1 225 Pts; et celui des spécimens de plus petite taille (pour chaudière) à 900 Pts. A titre de comparaison, à Madrid, selon la saison, les palourdes n° 1 peuvent être vendues à des prix allant jusqu'à 2 000 à 2 100 Pts. Ces prix visent les palourdes de bonne qualité pêchées sur nos côtes.

Parmi les diverses espèces de palourdes, seule Venus gallina (appelée chirla en Espagne et généralement importée d'Italie) est assujettie à des quotas à l'importation.

En 1987, le quota fixé pour cette espèce était de 165 tonnes (75 tonnes au premier trimestre, 150 tonnes au second, 75 tonnes au troisième et 265 tonnes au quatrième).

Compte tenu de la demande dont ce produit fait l'objet, le quota pour 1988 a été porté à 15 000 tonnes (1 090 tonnes au premier trimestre, 3 095 tonnes au deuxième, 1 990 tonnes au troisième et 7 035 tonnes au quatrième).

Toutes les autres espèces de palourdes entrent en franchise de droits.

Toutes les palourdes importées du Canada proviennent de la province de la Colombie-Britannique et englobent notamment les variétés suivantes :

Palourde jaune (Saxidomus nuttali); Venus mortoni - palourdes à coquille dure.

Mye commune (Mya arenaria) - palourde à coquille molle.

Praire (espèce dont nous ne connaissons pas le nom scientifique).

Il semble que l'espèce importée en Espagne soit la première énumérée ci-haut et que les expéditions arrivent par Barcelone. Les importations de palourdes congelées sont classées selon le Code tarifaire 03.07.99.13.0 et sont assujetties à des droits de 8 % selon le Boletín Oficial n° 286 (cependant, selon une autre publication, les pays ne faisant pas partie de la CEE versent un droit de 4,5 % aux termes du Code tarifaire 03.07.99.13.0.10 F ou 03.07.99.13.0.90 H.

On importe à l'heure actuelle des palourdes d'un blanc jaunâtre de France en filets de 1 et 5 kg.

LINGUE

Espagnol : rosada (maruca)

Anglais : ling

De grandes quantités de cette espèce sont entrées dernièrement en Espagne en provenance des aires de pêche situées au sud du Chili et de l'Argentine. Au Chili on appelle ce poisson le congriso dorado (Genypterus blacodes; G. chilensis), tandis qu'en Argentine on l'appelle l'abadejo.

On trouve également ce poisson au large de l'Afrique du Sud et dans la zone du Sénégal (Genypterus capensis). En anglais, on appelle ce poisson le kinglip.

Cependant, la lingue véritable (Molva molva) qui provient des bancs de pêche au large du sud de l'Irlande n'est pas vendue à des prix aussi élevés que celle qui provient du Chili ou de l'Argentine. Les lingues qui proviennent de ces deux pays sont importées sous forme congelée - soit en usine à terre, soit à bord de bateaux-usines - et vendues selon trois catégories de taille :

Petite : 800 à 1 500 g pièce

Moyenne : 1 800 à 2 000 g pièce

Grande : 2 500 à 3 000 g (ou plus) pièce

Le poisson a été étêté et éviscéré et sa queue a été coupée en morceaux de bonne taille, étant donné qu'il s'agit d'un poisson très plat.

Les prix sont plutôt bas en ce moment et ils fluctuent aux alentours des niveaux suivants :

Petite : 180 Pts/kg au débarquement*

Moyenne : 250 Pts/kg au débarquement

Grande : 280 Pts/kg au débarquement

* (Prix au navire plus élevé)

Les filets sans peau se vendent 350 à 360 Pts/kg, tandis qu'avec la peau on les vend environ 280 Pts/kg.

La lingue véritable (Molva sp.) est assujettie au Code tarifaire 03.03.79.51.0.00 H et fait donc l'objet d'un droit tarifaire de 15 %.

Le rosada du Chili et de l'Argentine (Genypterus sp.) tombe sous les Codes tarifaires 03.03.79.99.9.20 A et 03.03.79.99.9.30 J qui peuvent faire l'objet de suspensions de quotas. Le Code tarifaire 03.03.79.99.9.90 D n'est pas visé par le régime de suspension.

Les filets de lingue (Molva sp.) sont assujettis à des droits de 15 % aux termes du Code tarifaire 03.04.20.43.0.00 H.

Les filets de rosada (Genypterus sp.) sont également assujettis soit au Code tarifaire 03.04.20.99.0.10 J (droits de 15 %), qui fait l'objet d'un quota annuel (régime K), soit au Code tarifaire 03.04.20.99.0.20 I (qui n'est assujetti à aucun régime).

SAUMON DU PACIFIQUE

Frais ou sur glace :

Code tarifaire 03.02.12.00.0 - Saumon du Pacifique (Oncorhynchus sp.),
saumon de l'Atlantique (Salmo salar) et saumon du Danube (Hucho hucho).

Droits : 0,8 %, plus une redevance de 2,60 Pts/kg (poids net)

s'appliquant aux importations de cette espèce en provenance de pays autre
que ceux de la CEE entre le 1^{er} mars et le 31 août.

Droits visant les pays de la CEE et le Portugal : 0%

Droits visant les pays de la Zela : 0,8 %

Catégories de taille de 2/3 kg, 3/4 kg, 4/5 kg, 5/6 kg, 6/7 kg et 7/8 kg
pièce.

La demande la plus élevée vise les catégories 4/5 kg et 5/6 kg et elle
est la plus faible pour les catégories 2/3 kg et 7/8 kg (ces dernières
représentant quelque 5 % des expéditions totales seulement). Les
poissons sont emballés en lots de 20 à 22 kg (poids net) - le poids brut
de chaque lot se situe environ à 25 kg en raison de l'addition d'une
quantité suffisante de glace pour maintenir la température à 2 °C
environ.

Produit congelé :

Code tarifaire 03.03.22.00.0 - Saumon de l'Atlantique (Salmo salar) et
saumon du Danube (Hucho hucho).

Droits visant pays autres que ceux de la CEE : 9 %

Droits visant les pays de la CEE : 9 %

Droits visant le Portugal : 7,5 %

Code tarifaire 03.03.10.000 Saumon du Pacifique (Oncorhynchus sp.)

(Espèces assujetties aux mêmes droits que le saumon de l'Atlantique et
pouvant être importées selon les mêmes catégories de taille que celles
qui précèdent - on doit cependant donner la préférence aux catégories

les plus en demande - et emballées en lots de 20 à 22 kg (poids net)).

Filets :

- a) FRAIS : Code tarifaire 03.04.10.13.0 englobant les saumons du Pacifique, de l'Atlantique et du Danube. Les droits visant ces espèces sont de 0,8 % pour les pays non membres de la CEE, de 0 % pour les pays membres de la CEE, de 0 % pour le Portugal et de 0,8 % pour les pays de la ZELA.
- b) CONGELÉS : Code tarifaire 03.04.20.13.0 englobant tous les genres de saumons. Droits de 9 % pour pays non membres de la CEE, de 8,2 % pour les pays membres de la CEE, de 7,5 % pour le Portugal et de 9 % pour les pays de la ZELA.

Saumon fumé (y compris les filets) :

Code tarifaire 03.05.41.00.0 englobant les saumons du Pacifique, de l'Atlantique et du Danube. Les droits visant ces espèces sont de 13 % pour les pays non membres de la CEE, de 6,9 % pour les pays membres de la CEE, de 8,4 % pour le Portugal et de 13 % pour les pays de la ZELA. Le prix du gros du saumon fumé en vrac (1,4 kg, 1,5 kg et 1,6 kg) se situe autour de 3 000 à 3 200 Pts, tandis que le prix du saumon fumé tranché est de 3 300 à 3 400 Pts.

SAUMON D'ATLANTIQUE (Salmo salar)

Code tarifaire 03.02.12.00.0.00A - frais ou sur glace.

Droits : 0,8 %, plus une redevance de 2,60 Pts/kg (poids net) visant les importations de cette espèce entre le 1^{er} mars et le 31 août.

Saumon congelé :

Code tarifaire 03.03.22.00.0.90 I (droits : 9 %).

Saumon fumé (y compris les filets) :

Code tarifaire 03.05.41.00.0.00 C (droits : 13 %).

Le pays qui accapare la plus grande part du marché espagnol du saumon frais est la Norvège, bien que des expéditions en provenance du Danemark et de l'Ecosse soient également reçues. Il y a peu d'arrivages de saumon durant l'été et les expéditions reviennent à la normale vers la fin d'octobre.

Les tailles commerciales et les prix du gros sont :

3 à 4 kilogrammes	1 150 Pts/kg
4 à 5 kilogrammes	1 185 à 1 190 Pts/kg
5 à 6 kilogrammes	1 250 Pts/kg

Le saumon frais est emballé en boîtes de 20 à 22 kg (poids net) avec suffisamment de glace pour garantir une température inférieure à 2 °C.

Le prix au détail du saumon fumé en vrac (1,5 kg, 1,5 kg et 1,6 kg) se situe aux environs de 3 200 Pts/kg tandis que pour le saumon fumé tranché on obtient environ 3 300 Pts.

Le saumon frais de Norvège se vend au marché de Murcia (Mercamurcia) au prix de 1 100 à 1 250 Pts/kg au détail (pour les tailles susmentionnées).

Août 1988

BAUDROIE

[Lophius piscatorius] Espagnol : rape Anglais : monk (anglerfish)

Frais :

Code tarifaire 03.02.69.81.0.00 E.

Droits : 5,7 % plus une redevance de 2,60 Pts/kg (net) visant les importations de cette espèce entre le 1^{er} mars et le 21 août.

Congelé :

Code tarifaire 03.03.79.81.0.00 B (droits : 15 %)

Ce poisson est très populaire auprès des Espagnols aussi bien frais que congelé, mais seulement la partie de queue, la tête étant essentiellement perdue - occasionnellement, on vend également des joues congelées.

Aux captures de baudroie de la flotte espagnole viennent s'ajouter des importations, surtout de France.

Le marché est dominé par les captures congelées de baudroie provenant des chalutiers espagnols pêchant au large de l'Afrique du Sud. Des quantités de ce produit sont parfois importées de la région de Cape Cod (Boston) des Etats-Unis.

Le prix de la baudroie est établi à Vigo, le port de débarquement de prédilection de la flotte de pêche espagnole. Les prix approximatifs sont les suivants à l'heure actuelle :

Taille P (partie caudale de 250-300-400 g, sans peau).....	540 Pts/kg
Taille M (partie caudale de 500-800 g, sans peau).....	800 Pts/kg
Taille G (partie caudale de 800-1000 g ou plus, sans peau)	900 à 950 Pts/kg

Les parties caudales de baudroie sont emballées sous plastique et placées dans des boîtes de carton pesant de 12 à 14 kg.

Les blocs congelés ne sont pas commercialisés à l'heure actuelle.

Pour la commercialisation en Espagne, la baudroie provenant du Banc de Saint-Georges/Cape Cod/Boston doit être nettoyée (complètement inodore), emballée individuellement, surgelée séparément (S.S.) et allongée dans des boîtes de 10 kg environ (net). Chaque partie caudale doit peser entre 1 et 2 kg et les poids doivent être donnés en unités métriques. Les filets de baudroie (avec ou sans peau) sont également assujettis à des droits de 15 % aux termes du Code tarifaire 03.04.20.83.0.00 I visant les produits congelés.

ROGUE

Espagnol : huevas

Anglais : roes

Les seules rogues importées en Espagne sont congelées et elles sont assujetties à des droits de 12 % lorsqu'elles proviennent de pays autres que ceux de la CEE comme le Canada (NCE 03.03.80.00.0).

Ce produit est assujetti aux Codes tarifaires 03.03.80.00.0.10 F et 03.03.80.00.0.20 E, ces deux codes étant visés par les réductions de catégorie S (S voulant dire "suspension" et signifiant que les autorités peuvent suspendre les importations si nécessaire).

Par ailleurs, le Code tarifaire 03.03.80.00.0.90 H existe également et il n'est visé par aucun type de réduction.

Jusqu'à maintenant, l'importation de rogues ne nous a causé aucun problème. Les rogues les plus prisées sur le marché espagnol sont les suivantes :

1) Rogues de morue :

En général ces rogues sont importées du Danemark, bien qu'il en provienne également de la Norvège. Elles sont emballées dans de petites boîtes de carton qui pèsent 5 kg chacune et les catégories de poids sont de 100 à 200 g, 200 à 400 g et de 400 à 600 g (cette dernière étant plutôt grande). Ce produit est surtout vendu en Andalousie où il sert d'entrée dans les bars. La rogue de morue se vend sous forme congelée (S.S.), de préférence sans emballage de plastique. Les oeufs doivent être entiers et intacts.

2) Rogue de lingue (Moval molva)

On préfère la rogue de lingue de Norvège, expédiée vers le sud-est de l'Espagne pour séchage et salage. Le format de 300 à 600 g est préféré, bien que le produit se présente parfois en contenants de 1 kg. Ceux-ci sont emballés en boîtes de 10 kg. Les oeufs doivent

être entiers et intacts.

(Approvisionnement actuel de la Norvège au prix de 18 Kr (FOB), plus 36 000 Kr pour l'expédition.)

Les prix au détail ont dépassé les 800 Pts en période de pénurie.

3) Rogue de merlu (Merluccius) :

Les formats sont généralement de 300/400/500 g; le produit arrive congelé (S.S.) et parfois en blocs (qui se vendent à un prix moindre). Les rogues de merlu chilien sont généralement les plus grosses.

Les prix fluctuent entre 400 et 600 Pts pour les bonnes rogues intactes (importations transitant par Murcia/Cartagena).

A Séville surtout, de petits contenants (100 à 200 g) de rogue sans emballage de plastique sont vendus comme entrée; ils sont emballés dans de petites boîtes dont le poids net est de 4 à 5 kg. Le prix au détail actuel est de 475 à 500 Pts/kg, bien que le produit se vende normalement 400 à 450 Pts.

Sur les bateaux frigorifiques espagnols pêchant au large de l'Afrique du Sud, on place la rogue dans des emballages ayant la forme de saucissons et pesant chacun 2 kg (net). A la décongélation, les oeufs se séparent sans difficulté.

Rogues de mullet - mullet de mer (Mugil cephalus L.) et (Mugil labrosus labrosus, Risso).

Ces rogues sont en grande demande dans le sud-est de l'Espagne. Elles sont livrées soit S.S., soit en blocs (petits blocs seulement). Le Mugil labrosus labrosus provient d'eaux tempérées tropicales. Les meilleures rogues proviennent des États-Unis, (Floride), la taille idéale étant de 4 à 6 onces (114 à 170 g). Les prix vont de 2 000 à 2 800 Pts/kg.

Rogue de thon

Les rogues d'albacore à nageoire jaune (Thunnus albacares, Bonnaterre; Neothunnus macropterus) sont fournies en unité de 1 000 à 1 500 g (les plus rouges étant préférées). Les oeufs doivent être entiers et intacts.

Le prix d'achat le plus récent coté à Las Palmas (îles des Grandes Canaries) fluctuait entre 500 et 600 Pts/kg.

Les rogues de thon rouge (Thunnus thynnus) sont présentées en unités de 2 à 3 kg, au prix de 800 à 1 000 Pts.

Des rogues de lingue de la Norvège ont été offertes en vente récemment, emballées en boîtes de 5 kg, au prix de 38 Kr FOB. Les frais d'expédition de AA-lusund à Murcia s'élèvent à 36 000 Kr environ.

Tailles : 200 à 300 g, 300 à 400 g et 400 g et plus.

BERNACHE

[Pollicipes cornucopia] Espagnol : percebe Anglais : goose barnacle

Code tarifaire 03.06.29.90.10 I (une suspension de quota peut s'appliquer).

Codes tarifaires 03.06.29.90.20 H et 03.06.29.90.90 A (aucune suspension de quota n'est applicable).

Droits à l'importation (produit frais) : 9,1 %

L'espèce du Pacifique (Pollicipes elegans) ressemble beaucoup à la variété européenne.

Il existe également une espèce qu'on appelle l'anatife (Lepas anatifera; L. fascularis) dans l'Atlantique, mais nous ne sommes pas en mesure de donner des prix commerciaux pour ces espèces.

Les bernaches doivent être libres d'algues et de moules. La dimension la plus recherchée équivaut à peu près à celle du pouce humain (spécimen large et trapu), bien que des dimensions supérieures soient également importées.

Les bernaches doivent être emballées (moins de 10 kg de poids net par contenant) avec un ou deux sacs de plastique contenant de la glace de sorte que les spécimens demeurent vivants le plus longtemps possible. Les sacs de plastique sont nécessaires pour éviter le contact direct de la glace qui tuerait les bernaches.

Selon les normes de qualité de la SOIVRE [Service d'inspection des importations de la division du Contrôle de la qualité et des normes du commerce extérieur], la tolérance de spécimens morts dans les expéditions de bernaches importés se chiffre à 5 % du poids. Cependant, en pratique les inspecteurs sont plus tolérants et permettent jusqu'à 20 à 30 % de spécimens morts.

Le prix au détail actuel des bernaches du Canada est de 2 000 à 2 500 Pts, et fluctue selon l'offre et la demande. Le prix au détail peut dépasser les 2 500 Pts en octobre et novembre.

Août 1988

FLET (PLIE)

[Pleuronectes flesus; Platichthys flesus]

Espagnol : platija

Anglais : flounder (plaice)

Produit frais : Code tarifaire 03.02.29.00.00 B

Droits : 5,7 %, auquel s'ajoute une redevance de 2,60 Pts/kg (net) visant les importations de cette espèce entre le 1^{er} mars et le 31 août. (Il n'y a pas d'importation de plie fraîche.)

Produit congelé : Code tarifaire 03.03.39.10.0.00 G (droits : 15 %).

Il existe un marché considérable pour la plie congelée (étêtée et éviscérée) sous forme de produit paré (les nageoires dorsales, la queue et les deux peaux ont été enlevées et la chair a été légèrement givrée) et comme filets.

La flotte espagnole est le principal fournisseur de cette espèce, aussi bien que de la limande verrugineuse (Limanda ferruginea), provenant des pêcheries de l'Atlantique Nord. On appelle la limande ferrugineuse meiga en Espagne; ce poisson est capturé avec la plie.

Les débarquements ont presque toujours lieu au port de Vigo. Les catégories de taille et les prix sont les suivants :

P-0 (200 à 250 g pièce, étêté et éviscéré)	190 Pts/kg
P-1 (250 à 400 g pièce, étêté et éviscéré)	220 Pts/kg
P-2 (400 à 600 g pièce, étêté et éviscéré)	230 Pts/kg
P-3 (600 à 800 g pièce, étêté et éviscéré)	240 Pts/kg
P-4 (800 à 1 000 g pièce, étêté et éviscéré)	250 Pts/kg
P-5 (1 kg et plus, étêté et éviscéré)	260 Pts/kg

Il s'agit là du système de classement par taille le plus commun, mais certains navires adoptent les classifications suivantes pour la plie (prix approximatif) :

P-0 (100 à 200 g)	130 Pts/kg
P-1 (300 à 500 g)	175 Pts/kg
P-2 (500 à 700 g)	200 Pts/kg
P-3 (700 à 1 000 g)	220 Pts/kg
P-4 (1 kg et plus)	240 Pts/kg

Pour la première série de prix susmentionnée, il y a baisse de 20 à 30 Pts le kilo lorsqu'aucune pénurie n'existe.

Il faut 2,32 kg de plie étêtée pour produire 1 kg de filets sans peau (1 kg de plie E-E donne 431 g de filets, soit un coefficient de perte de 56,9 %).

Il faut trois kilos de plie avec têtes pour produire 1 kilo de filet sans peau (coefficient de perte : 66,66 %).

Le taux de perte est plus faible pour la meiga (Limanda ferruginea) (les spécimens sont plus lourds et ont moins d'épines latérales). Cette espèce est plus savoureuse, mais puisqu'elle est mélangée à la plie on ne peut le constater qu'au moment de la préparation des aliments. L'étêtage de la plie entraîne une perte de poids approximative de 25 %. Le prix normal de la meiga (Limanda ferruginea) est de 230 à 250 Pts la pièce (1 000 à 1 500 g).

Filets de plie :

En Espagne, les filets de plie sont préparés sans la peau, congelés individuellement et emballés dans du plastique en formats de 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8 onces (de 57 à 227 g approximativement) et emballés ensuite dans des boîtes de carton qui pèsent quelque 5 kg chacune.

Il y a même des exportations vers les États-Unis.

Les prix du gros sur le marché intérieur (espagnol) fluctuent en fonction de l'offre et de la demande entre 600 et 700 Pts.

Les importateurs de filets de plie sont assujettis à des droits de 15 % au terme du Code tarifaire 03.04.20.73.0.00 A.

MERLU

[Merluccius merluccius; M. capensis] Espagnol : merluza Anglais : hake
Le marché espagnol du merlu congelé est approvisionné notamment par la flotte espagnole qui pêche sur les bancs de l'Afrique du Sud et aussi à partir des stocks de merlu du sud-ouest de l'Atlantique (M. hubbsi) et de M. australis pêché dans les eaux argentines. Le merlu du sud-ouest de l'Atlantique (M. hubbsi) est pêché au nord des 45/47^e parallèles et sa qualité est très médiocre. Son prix est très bas en Espagne et il entre surtout dans la composition de produits de pêche secondaires.

Le M. australis est pêché dans les eaux australes au large de l'Argentine (et des îles Malouines) et du Chili. Cette espèce devient de plus en plus populaire en raison de son excellente qualité - à tel point que des expéditions de poissons frais sont faites quotidiennement par avion à partir du Chili. Le prix se situe aux alentours de 4 à 4,50 US \$/kg (coût et fret Madrid). Seuls les spécimens de grande taille sont importés (3/4 à 5 kg la pièce) dans des boîtes de plastique contenant une petite quantité de glace.

L'importation de ces produits est assujettie à un quota qui s'étend sur les quatre trimestres de l'année (s'appliquant seulement aux pays qui ne font pas partie de la CEE - les importations en provenance de la CEE se font en franchise).

La quantité visée par un seul et même permis d'importation est limitée à 5 % du quota annuel.

Le quota annuel a été fixé à 17 000 tonnes pour 1987, réparti en fractions de 4,25 tonnes par trimestre.

Le quota visant les filets de merlu congelés a été de 6 500 tonnes (1 625 tonnes par trimestre).

Le merlu frais ou sur glace a été assujetti à un quota de 965 tonnes (100 tonnes au premier trimestre, 300 tonnes au deuxième, 350 tonnes au troisième et 215 tonnes au quatrième).

Tout demandeur d'un certificat d'importation des produits de la pêche aux termes des articles 174 et 176 de la loi visant le marché européen unique doit fournir un dépôt de garantie équivalent à 5 % de la valeur des expéditions d'importation. Le certificat est valable pour 90 jours; si les importations visées ne sont pas faites durant cette période, la garantie est perdue.

Le certificat n'est pas délivré automatiquement cependant. Le ministère doit évaluer chaque société pour établir sa solvabilité, sa réputation, etc.

Les espèces du genre Merluccius sp. (soit celles qui nous intéressent) sont visées par le Code tarifaire 03.03.78.10.0.10 H et sont assujetties à des droits de 15 %. Le genre Urophycis (sans intérêt aux fins des présentes) est visé par le Code tarifaire 03.03.78.90.0.00 B et est également assujetti à des droits de 15 %.

Les filets de merlu congelés sont visés par les Codes tarifaires suivants et assujettis à des droits de 15 % :

03.04.20.57.0.10 J (genre Merluccius) et

03.04.20.59.0.00 I (genre Urophycis).

Le prix du merlu d'Afrique du Sud varie considérablement selon les débarquements à Vigo. A l'heure actuelle, les prix des variétés de plus petite taille (n° 0, n° 1X et n° 1) sont très bas en raison des grandes quantités capturées. Les prix au débarquement à Vigo sont les suivants :

Taille 0 (200 à 250 g) : blocs 70 à 75 Pts/kg; S.S. 90 à 95 Pts/kg

Taille 1X (350 à 400 g) : 115 à 120 Pts/kg

Taille 1 (500 à 550 g) : 140 à 150 Pts/kg

Taille 2C (650 à 700 g) : 200 Pts/kg

Taille 2L (800 g) : 220 Pts/kg

Taille 3C (1 kg) : 260 Pts/kg

Taille 3L (1,3 kg) : 280 Pts/kg

Taille 4 (1,7 à 1,8 kg) : 340 Pts/kg

Filets congelés (plaques), taille P (80 à 90 g), avec peau : 175 à 180 Pts/kg

Filets congelés (plaques), taille M (90 à 120 g), avec peau : 200 Pts/kg

Filets congelés (plaques), taille G (120 à 150 g), avec peau : 230 Pts/kg
(Emballage intercalaire dans le cas des filets de taille G.)

Le prix du filet de merlu congelé sans peau (plaques) est d'environ 400 Pts, mais on constate un fléchissement de vente puisque les consommateurs préfèrent les filets avec leur peau.

Le système de congélation par plaques d'échange de chaleur est le meilleur puisqu'il réduit la teneur en eau des filets. Dans le cas de la congélation par jet d'air, la teneur en eau est plus élevée et les caractéristiques de congélation laissent à désirer (durée plus longue du processus), de sorte que le produit se vend de 25 à 40 Pts de moins le kilo.

Le système de classement du merlu et du filet de merlu n'est pas uniforme étant donné que certains navires utilisent des catégories de tailles plus petites. Le prix fluctue selon les produits, les débarquements totaux, les conditions du marché, etc.

Les formats les plus populaires dans le cas du merlu congelé (coupe japonaise) du Chili sont les suivants :

Nº 4 (2 000 à 2 500 g) 425 Pts/kg

Nº 5 (2 1/2 kg) 450 Pts/kg

La société Nichiro and Nippon Suisan Company fournit également du merlu à ces prix environ. Le merlu débarqué du navire espagnol Min= o se vend à un prix légèrement supérieur puisqu'il est vendu en darnes.

Il y a lieu de signaler que le marché du merlu est quelque peu en baisse à l'heure actuelle. En mars de cette année, le format n° 5 du Min= o était vendu à 560 Pts/kg, et les importations de Nichiro and Nippon Suisan atteignaient les 540 à 550 Pts/kg.

Un merlu (à la chair très blanche et exsangue) a également été importé de l'Australie, les catégories n° 4 et n° 5 se vendant à plus de 420 Pts.

Les quotas pour 1988 sont les suivants :

Merlu frais : 2 000 tonnes (200 tonnes au premier trimestre, 620 tonnes au deuxième, 740 tonnes au troisième et 440 tonnes au quatrième).

Merlu congelé : 22 750 tonnes (5 687 tonnes par trimestre).

Filets de merlu congelés : 8 000 tonnes (2 000 tonnes par trimestre).

ALEVINS D'ANGUILLES

[Anguilla anguilla] Espagnol : angula Anglais : baby eels

Produit frais : Code tarifaire 03.02.66.00.0.10 E - assujetti à un quota
(K)

Code tarifaire 03.02.66.00.0.90 G - non assujetti à un
quota.

Droits : 1,2 %, à quoi s'ajoute une redevance de 2,60 Pts/kg (net)
visant les importations de ces espèces entre le 1^{er} mars et le 31
août.

Produit congelé : Code tarifaire 03.03.76.00.0.10 B - assujetti à un
quota (K)

Code tarifaire 03.03.76.00.0.90 D - non assujetti à un
quota.

Droits : 9,3 %

Le nom scientifique de l'anguille européenne est Anguilla anguilla,
tandis que celui de l'anguille que l'on pêche le long de la côte
Atlantique de l'Amérique du Nord est Anguilla rostrata.

Les deux espèces fraient dans la mer des Sargasses près des Bermudes,
mais l'espèce américaine grandit beaucoup plus rapidement que l'espèce
européenne.

Si le leptocéphale de l'anguille européenne suivait la même trajectoire
de migration que son cousin du nouveau monde, il atteindrait la cote des
Amériques avant de devenir une civelle, ce qui occasionnerait sa mort
puisque cette dernière transformation est nécessaire avant que l'anguille
n'atteigne les eaux douces.

Au cours de la métamorphose leptocéphale/civelle, les larves deviennent
graduellement plus courtes et plus minces. Par exemple, la larve à
maturité mesure environ 75 mm et pèse quelque 1,5 g, tandis que la

civelle ayant atteint son plein développement mesure 70 mm et ne pèse que 0,35 g. A la fin de la saison d'été, la transformation est complète, soit environ un ou deux mois avant que les montinettes (ou civelles) ne commencent à remonter les cours d'eau intérieurs.

Peu avant leur arrivé au large des cotes de l'Europe, les leptocephales sont transformées en civelle et elles sont encore incolores à ce stade. Elles pénètrent les eaux côtières salines et commencent leur ascension des rivières (de l'Islande à l'Espagne, ce phénomène se produit en novembre/décembre, tandis que le long de la côte de la Mer du Nord et du Détroit de Kattegat, cela se produit en mars/avril). A ce moment, une deuxième métamorphose les transforme en anguille.

Les civelles sont particulièrement abondantes dans le canal de Bristol, goulot d'étranglement qu'elles doivent emprunter pour remonter la rivière Severn.

Les larves mesurent environ 7 mm à l'éclosion, environ 25 mm à deux mois, 45 mm à huit mois, 75 mm à 18 mois, 70 mm à 30 mois et 65 à 70 mm à 3 ans, au moment où s'amorce leur transformation en anguilles. C'est à cette étape que de minuscules écailles de forme ovale, jusque là profondément enfouies sous leur épiderme, apparaissent.

Les anguilles adultes, celles qui ont atteint leur pleine maturité et qui sont âgées de 4 à 10 ans, terminent la boucle en descendant vers l'océan et en refaisant le parcours à rebours vers les aires de frai. Cette migration dure cinq mois, durant lesquels les anguilles parcourent en moyenne 30 km par jour. Le frai a lieu au printemps à une profondeur de 1 000 mètres environ. A la fin de la période de frai de cinq mois, les oeufs sont dégagés et flottent vers la surface jusqu'à une profondeur de 400 à 500 mètres (dans chaque oeuf, un globule de graisse stabilise la densité). Si les conditions sont propices, les larves émergent et le

cycle commence à nouveau.

Lorsqu'elles sont capturées, les civelles sont encore blanches et doivent être placées dans des réservoirs d'eau chaude pour que leur dos noircisse. Cette opération entraîne un taux de mortalité de 25 à 30 %. Les anguilles vivantes sont ensuite séparées et placées dans des bacs. On arrose ensuite les jeunes anguilles avec une solution contenant de la nicotine (il faut environ l'équivalent d'une cigarette de tabac noir ou de type européen par 10 à 20 kg de civelles). Le traitement à la nicotine tue instantanément la civelle. On doit ensuite les laver à l'eau claire pour enlever la matière gélatineuse et séparer les spécimens, qui ont réagi à la solution de nicotine en s'agglutinant ensemble.

Ensuite, on place les anguilles dans de l'eau bouillante à laquelle du sel a été ajouté et on les enlève avant que l'eau ne se remette à bouillir (la méthode est analogue à la méthode de cuisson des crevettes). L'eau peut être réutilisée jusqu'à trois fois, après quoi il faut ajouter plus de sel (100 g/10 L H₂O), ce qui permet de réutiliser la solution pour six lots et plus. Par la suite, on retire les anguilles, on les laisse sécher et, une fois qu'elles ont été emballées, on les entrepose au réfrigérateur ou au congélateur. Les anguilles sont vendues en emballages scellés à vide de 250 g, 500 g et 1 kg (poids net), étiquetés selon les normes en vigueur.

Le prix des anguilles se situe aux environs de 8 000 Pts/kg durant la majeure partie de l'année et monte jusqu'à 12 000 à 14 000 Pts/kg durant la période de Noël. Le prix moyen des anguilles congelées se chiffre à 1 000 à 1 500 Pts/kg en-deça du prix du produit à l'état frais.

HARENG

[Clupea harengus] Espagnol : arenque Anglais : herring

On ne trouve pratiquement pas ces espèces dans le commerce, ni à l'état frais, ni comme produit congelé. Le seul type de hareng vendu en Espagne est le hareng fumé (doré), notamment dans les régions qui longent la côte méditerranéenne. Traditionnellement, on importait le hareng de Norvège pour ce marché, dans des caisses de bois qui pèsent de 6 à 7 kg ou 9 kg (net) et qui contiennent surtout des rogues.

Une société importe des filets frais de hareng sans arêtes (avec la peau) en boîtes de 5 kg. Ce hareng est ensuite vendu pour être fumé à 275 Pts/kg.

Le hareng frais est visé aux termes des Codes tarifaires suivants :

03.02.40.10.0.00 E - exempt de droits du 15 février au 15 juin, et donc assujetti seulement à une redevance de 2,60 Pts/kg (net) durant cette période.

03.02.40.90.0.10 G - assujetti à des droits de 5,7 % du 16 juin au 14 février, ainsi qu'à une redevance de 2,60 Pts/kg (poids net)

Le hareng congelé est visé aux termes des Codes tarifaires suivants :

03.03.50.10.0.00 A - assujetti à des droits de 8,2 % du 15 février au 15 juin.

03.03.50.90.0.00 D - assujetti à des droits de 15 % du 16 juin au 14 février.

Filets de hareng frais

03.04.90.21.0.00 I - assujetti à des droits de 8,2 % du 15 février au 15 juin.

03.04.90.25.0.00 E - assujetti à des droits de 15 % du 16 juin au 14 février.

Hareng fumé (y compris les filets) :

03.05.42.00.0.00 B - les importations de Clupea harengus harengus et C. harengus palasii sont assujetties à des droits de 13 %.

THON

Noms espagnols :

1. Atun del Atlantico Norte = thon rouge (Thunnus thynnus) - pêché au large des côtes du Labrador et de Terre-Neuve.
2. Rabil = albacore à nageoires jaunes (Thunnus albacares, Bonnaterre; Neothunnus macropterus) provenant également des eaux canadiennes au large de la Nouvelle-Écosse.
3. Patudo = thon ventru (Thunnus obesus, Lowe; Parathunnus obesus; P. sibi) - capturé dans les eaux américaines au large du Maine et dans les eaux canadiennes au large de la Nouvelle-Écosse.
4. Atun blanco (bonito del norte) = germon; thon blanc (Thunnus alalunga; Germo alalunga) - pêché dans tout l'Atlantique Nord, y compris au large de la Nouvelle-Écosse, au Canada.

Ces espèces sont les plus importantes espèces commerciales de la famille des Scombridae.

Le thon rouge (Thunnus thynnus) et le thon blanc (Thunnus alalunga) sont vendus en grande quantité en Espagne, tant à l'état frais qu'en conserve. Le thon rouge frais de la catégorie 8 à 12 kg est vendu à un prix variant entre 300 et 500 Pts/kg (prix moyen de 400 Pts/kg), selon l'offre et la demande.

Le thon blanc de catégorie de taille de 10 à 12 kg se vend de 500 à 600 Pts/kg.

On importe de grandes quantités de thon de Las Palmas dans les îles des Grandes Canaries (capturé par les chalutiers japonais, coréens, panaméens, etc.).

Voici les prix des principales espèces :

Albacore à nageoires jaunes : 1 650 \$ la tonne (congelé, avec tête, éviscéré, sans branchies)

Thon ventru : 1 450 \$ la tonne (congelé, avec tête, éviscéré, sans branchies).

Thon blanc : 2 200 \$ la tonne (habituellement importé des États-Unis sous forme de poisson entier congelé).

Il s'agit du prix FOB Las Palmas, de sorte qu'il est nécessaire d'ajouter environ 200 \$ pour obtenir le prix coût et frêt sur le continent. Ces mêmes espèces, lorsqu'elles sont capturées par des bateaux senneurs et entreposées dans la saumure sont vendues à des prix qui sont inférieurs de 12 à 15 % au prix susmentionné. Les autorités sanitaires ne permettent pas l'importation de thon si la teneur en mercure dépasse 1 ppm à l'essai chromatographique (échelle des couleurs). Il s'agit du niveau maximum autorisé et toutes les importations doivent être testées par les autorités sanitaires.

Codes tarifaires applicables :

PRODUIT FRAIS :

03.02.31.10.0.00 F - Le thon blanc (Thunnus alalunga) destiné à l'industrie de la mise en conserve est exempté de droits et n'est assujetti qu'à une redevance de 2,6 Pts/kg (net), visant les importations entre le 1^{er} mars et le 31 août.

03.02.31.90.0.00 I - Le thon blanc qui n'est pas destiné à l'industrie de la mise en conserve est assujetti à des droits de 8,3 %, en plus de la redevance susmentionnée de 2,60 Pts/kg.

03.02.32.10.0.00 E - L'albacore à nageoires jaunes (Thunnus albacares) seulement à une redevance de 2,6 Pts/kg (poids net).

03.02.32.90.0.00 H - L'albacore à nageoires jaunes destiné à d'autres utilisations que la mise en conserve est assujetti à un droit de 8,3 %, en plus de la redevance susmentionnée de 2,60 Pts/kg (poids net).

03.02.39.10.0.00 H - Tout autre thon destiné à la mise en conserve est exempté de droits et assujetti seulement à une redevance de 2,60 Pts/kg (poids net).

03.02.39.90.0.00 A - Toutes les autres espèces destinées à autre chose que la mise en conserve sont assujetties à des droits de 8,3 %, en plus d'une redevance de 2,60 Pts/kg.

PRODUIT CONGÉLÉ :

Thon blanc (Thunnus alalunga) pour mise en conserve :

03.03.41.11.0.00 B - Les poissons entiers sont assujettis à des droits de 3,4 %.

03.03.41.13.0.00 J - Les poissons éviscérés et sans branchies sont assujettis à des droits de 3,4 %.

03.03.41.19.0.00 D - Les autres types (p. ex. : étêtés) sont assujettis à des droits de 3,4 %.

03.03.41.90.0.00 F - Les importations de cette espèce destinées à une autre fin que l'industrie de la mise en conserve sont assujetties à des droits de 11,7 % (quel que soit le type de produit).

Albacore à nageoires jaunes (Thunnus albacares) destiné à la mise en conserve :

03.03.42.11.0.00 A - Poisson entier (10 kg ou moins par poisson)..... 3,4 %

03.03.42.19.0.00 C - Poisson entier (plus de 10 kg par poisson)..... 3,4 %

03.03.42.31.0.00 G - Étêté et sans branchies (10 kg ou moins par poisson)..... 3,4 %

03.03.42.39.0.00 I	- Étêté et sans branchies (plus de 10 kg par poisson).....	3,4 %
03.03.42.51.0.00 B	- Autres types de produits (p. ex. poisson étêté) (10 kg ou moins par poisson).....	3,4 %
03.03.42.59.0.00 D	- Idem (plus de 10 kg par poisson).....	3,4 %
03.03.42.90.0.00 E	- Tous les autres types de produits de l'albacore à nageoires jaunes destinés à d'autres fins que la mise en conserve.....	11,7 %

Tous les autres thons :

Industrie de la mise en conserve :

03.03.49.11.0.00 D	- Poisson entier.....	3,4 %
03.03.49.13.0.00 B	- Éviscéré et sans branchies.....	3,4 %
03.03.49.19.0.00 F	- Autres types de produits (p. ex. étêtés).....	3,5 %

Fins autres que la mise en conserve :

03.03.49.90.0.00 H	- Tous les types de produits.....	11,7 %
--------------------	-----------------------------------	--------

Le thon saumuré est visé par le Code tarifaire 03.05.69.90.0 et assujetti à des droits de 6 %.

Les produits destinés à la mise en conserve sont visés par la disposition s'appliquant à la CEE.

HOMARD

[Homarus vulgaris] Espagnol : bogavante Anglais : european lobster

Le homard est généralement commercialisé à l'état vivant (bien qu'il existe un marché pour les queues congelées). Les expéditions se font par avion dans des caisses ou des boîtes de carton garnies de varech ou de copeaux secs (combinés au varech, de préférence); on prend soin d'immobiliser les grosses pinces.

Les expéditeurs doivent savoir que ce crustacé ne s'alimentera pas si la température de l'eau est inférieure à 5 °C et qu'il mourra s'il est exposé à des températures de 20 à 22 °C.

Si l'on fait exception des queues congelées, le homard est rarement vendu sur les marchés intérieurs de l'Espagne en raison de l'absence d'installations d'entreposage qui conviennent, de sorte que le commerce des spécimens vivants est limité aux restaurants et autres établissements du genre qui disposent de réservoirs de viviers appropriés.

Codes tarifaires :

03.06.22.10.9.00 D (homard vivant).....	8 %
03.06.22.91.0.00 E (fraîchement abattu, entier).....	8 %
03.06.22.99.0.00 G (fraîchement abattu, queues).....	12,1 %
03.06.12.10.0.00 E (congelé entier).....	8 %
03.06.12.90.0.00 H (queues congelées).....	10,6 %

Le homard du Maroc est l'un des plus appréciés (le prix du gros peut fluctuer entre 1 800 et 2 000 Pts/kg) en raison de la fermeté de sa chair et de sa saveur très fine. La catégorie de poids la plus populaire est celle de 750 à 1 000 g, qui donnent deux portions.

Les queues de homard congelées ne sont pas très bien connues en Espagne. Néanmoins, il se peut qu'il soit possible d'importer ce produit durant la période des Fêtes, au moment où les prix des queues de homard (Palinurus

vulgaris (700 à 800 g) atteignent les 3 000 à 3 700 Pts/kg - surtout s'il y a pénurie de cette espèce.

La région du Nord (Bilbao) absorbe environ 400 à 500 kg de homard vivant par semaine, et on peut s'attendre à ce que les autres localités espagnoles absorbent des quantités proportionnelles de ce produit.

MORUE

Espagnol : bacalao Français : morue Anglais : cod
Le décret ministériel du 20 janvier 1971 établit les normes de qualité et d'emballage auxquelles sont assujettis les produits de la morue importés (Gadus morhua; G. ogac; G. macrocephalus) y compris la morue saumurée et la morue salée séchée. Les autres espèces conditionnées de la même manière que la morue - comme le goberge (Gadus pollachius), l'aiglefin (Gadus aeglefinus), etc. - sont commercialisées comme espèces distinctes ou d'une manière qui permet d'identifier clairement le nom de l'espèce. "Saumuré" signifie que le poisson a été éviscéré, étêté, fendu et partiellement désossé, nettoyé à l'eau de mer puis salé.

"Salé séché" signifie que le poisson conditionné de la manière qui vient d'être décrite a ensuite été lavé à nouveau puis séché pour en réduire la teneur moyenne en humidité à un maximum de 50 %. La détermination de la teneur en humidité se fait comme suit :

- 1) Après avoir choisi une ou plusieurs dalles au hasard parmi le lot expédié, on découpe à partir de l'axe central jusqu'à la bordure de la dalle une bande dont la largeur correspond approximativement à 1/10 de la longueur de la dalle. Dans le cas de la morue saumurée, on secoue la bande pour que le sel de surface s'en détache.

Le point de coupe de cette bande est un endroit précis qui correspond à l'intersection de deux médianes tirées à partir des sommets des oreilles jusqu'au milieu de la première nageoire anale.

- 2) Cette bande est découpée rapidement au couteau ou aux ciseaux en petits morceaux et on en place un spécimen de 10 g (pesée de précision) dans un four de séchage dont on augmente graduellement la

température à 100 °C, jusqu'à ce que deux lectures de pesée identiques soient enregistrées à intervalles de 30 minutes.

- 3) Ensuite l'échantillon est placé dans un appareil de dessiccation fermé jusqu'à refroidissement, après quoi il est pesé à nouveau.

La perte de poids de l'échantillon divisé par 100 g donne le taux d'humidité en pourcentage.

Normes de qualité minimales :

Produit non conditionné - La morue et les autres espèces assujetties aux normes doivent répondre aux exigences minimales de qualité qui s'appliquent au poisson frais.

Produit conditionné - Le conditionnement doit être effectué de manière à ce que le produit fini corresponde aux normes commerciales de qualité.

Les produits finis doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- a) consistance ferme sans anomalie de texture
(viscosité ou émiettement excessif)
- b) odeur et saveur correspondant au produit.
- c) produit saumuré, fendu et préparé selon les normes.
- d) produit essentiellement libre de viscères.
- e) absence de kystes, de parasites, de micro-organismes ou de substances étrangères ayant une incidence sur les propriétés habituelles du produit.

L'emploi d'additifs, autorisés par la loi espagnole ou la loi du pays auquel le produit est destiné, est permis.

Classement :

Les produits doivent être classés selon le poids ou la taille (on mesure

le long d'une droite allant de la base de la nageoire caudale à la marge cervicale).

Pour les expéditions commerciales, les renseignements suivants doivent figurer sur chaque contenant :

tailles minimum et maximum des pièces

nombre minimum et maximum des pièces par contenant

poids minimum et maximum par pièce

Catégories commerciales :

Catégorie A : Pièces de poids supérieur à 700 g (salées séchées) ou supérieur à 1 000 g (saumurées). Les caractéristiques suivantes sont considérées comme des défauts pour cette catégorie :

a) Fente incomplète (touchant le tiers du produit ou davantage) qui nuit à la bonne apparence du produit.

b) Présence de caillots, de restes de viscères ou d'autres imperfections sur plus de 10 cm².

Catégorie B : Pièces de poids inférieur à 700 g (salées séchées) ou de poids inférieur à 1 000 g (saumurées) qui ne peuvent être préparées convenablement au point d'origine en raison de leur taille réduite et de leur dos étroit. Les caractéristiques suivantes sont considérées comme des défauts pour cette catégorie :

a) Fente incomplète (touchant le tiers du produit ou davantage) qui nuit à la bonne apparence du produit.

b) Présence de caillots, de restes de viscères ou d'autres imperfections sur plus de 10 % de la surface totale de la pièce.

Catégorie C : Pièces qui ne peuvent faire partie des deux catégories qui précèdent en raison de défauts :

- Coupures profondes (produit mal fendu) de longueur supérieure à 6 cm.
- Taches attribuables à une mauvaise éviscération ou à un mauvais nettoyage.
- Pièces segmentées ou fendues.
- Segments irréguliers formant moins du tiers de la pièce dont ils proviennent.

Conditions d'emballage et de livraison :

Le poisson doit être emballé en paquets, en barils, en caisses ou autrement, de sorte que le produit soit bien conservé et propre à la consommation. La morue saumurée et la morue salée séchée peuvent être livrées en vrac, auquel cas les installations d'expédition doivent être suffisantes pour que le produit réponde aux normes de qualité minimum.

Tolérances :

Les tolérances suivantes sont admises pour les catégories commerciales susmentionnées à condition que les écarts soient attribuables à des erreurs et ne soient pas constatés pour toutes les unités expédiées.

Catégorie A :

Qualité : pour chaque lot, jusqu'à 20 % des pièces peuvent être de catégorie C.

Taille : pour chaque lot ou contenant, jusqu'à 10 % des pièces peuvent peser moins de 700 g (salées séchées) ou moins de 1 000 g (saumurées)

- c'est-à-dire des pièces correspondant à la catégorie B.

Espèces : pour chaque lot ou contenant, jusqu'à 5 % des pièces peuvent être d'autres espèces.

Catégorie B :

Jusqu'à 20 % des produits classés comme faisant partie de la catégorie B peuvent être des pièces dont la qualité, la taille ou l'espèce correspondent à la catégorie C.

Marquage :

On doit trouver sur l'extérieur de chaque contenant ou emballage d'expédition les renseignements suivants imprimés à un endroit visible à l'encre indélébile :

Pays d'origine; nom ou marque de la société de transformation; appellation ordinaire du produit (y compris le mot bacalao ou autre appellation d'espèce en espagnol; catégorie commerciale du produit : A, B, C ou T (pièces); poids par contenant; nombre de pièces ou poids par pièce (ou dimensions maximum/minimum).

Pour les expéditions en vrac, tous les renseignements qui précèdent doivent figurer clairement dans les documents d'expédition qui accompagnent le produit.

Les expéditions en vrac doivent faire l'objet d'un échantillonnage (aux fins d'inspection de la SOIVRE) par lots de 100 kg (minimum).

Les autres produits importés comme les diverses formes de filets et de morceaux de morue, ou les espèces mélangées, doivent correspondre aux normes qui figurent dans les permis d'importation. Tous les produits doivent répondre aux normes minimales de qualité qui correspondent à leur catégorie selon la réglementation commerciale.

Lorsqu'il est question du marché des produits de la morue, il faut faire la distinction entre "la morue salée fraîche" (c.-à-d. : salée juste assez pour être conservée durant l'expédition) et la morue salée véritable (soit séchée ou saumurée), dont la chair est pénétrée de sel de sorte que le produit doit être trempé avant la consommation. Les produits commerciaux les plus importants sont la morue salée seulement (étêtée, éviscérée, désossée - que les Espagnols appellent bacalao verde); la morue salée qui a été séchée au soleil durant un été complet après la capture (ce produit porte diverses appellations dans d'autres langues mais en espagnol on l'appelle simplement bacalao; le klipfish, poisson fendu sur la longueur est salé avant d'être étendu sur des pierres ou suspendu à des plateformes pour le séchage; et le stockfish, poisson beaucoup moins salé que les types déjà énumérés (teneur en sel inférieur à 12 %) et séché à l'air jusqu'à durcissement (qu'on appelle pez-palo en Espagnol).

Diverses méthodes de séchage sont employées, mais en règle générale, on commence par nettoyer, éviscérer et parer le poisson puis on le suspend en paires (les poissons, dont l'épine dorsale a été enlevée, sont attachés ensemble à la queue) de telle sorte qu'il reste ouvert pour permettre à l'air de circuler librement.

Gadus morhua - Morue commune ou véritable, l'espèce commerciale la plus importante.

Gadus ogac, ou pouffin - contient très peu de matières grasses et ne peut donc être transformé en produit acceptable.

Gadus macrocephalus - Morue du Pacifique

Boreogadus saida - Morue polaire

Gadus callarias - Morue baltique

Melanogrammus aeglefinus - Aiglefin

Pollachius pollachius - Lieu

Pollachius virens; Gadus virens - Goberge

Codes tarifaires :

MORUE FRAICHE :

03.02.50.10.0 Gadus morhua : droits de 4,5 % et aussi redevance de 2,60 Pts/kg (net) entre le 1^{er} mars et le 31 août.

03.02.50.90.0 Autres espèces (Gadus ogac; G. macrocephalus) : droits de 5,7 % et redevance de 2,60 Pts/kg.

03.02.62.00.0 Aiglefin (Melanogrammus aeglefinus) : droits de 5,7 % et redevance de 2,60 Pts/kg.

03.02.63.00.0 Goberge (Pollachius virens) : droits de 5,7 % et redevance de 2,60 Pts/kg.

03.02.69.35.0 Boreogadus saida : droits de 4,5 % et redevance de 2,60 Pts/kg.

03.02.69.51.0 Lieu (Pollachius pollachius); Theragra chalcogramma) : droits de 5,7 % et redevance de 2,60 Pts/kg.

MORUE CONGEELEE :

03.03.60.10.0 Gadus morhua; G. ogac : droits de 12 %.

03.03.60.90.0 Gadus macrocephalus : droits de 15 %.

03.03.72.00.0 Aiglefin (Melanogrammus aeglefinus) : droits de 15 %.

03.03.73.00.0 Goberge (Pollachius virens) : droits de 15 %.

03.03.79.41.0 Boreogadus saida : droits de 12 %.

03.03.79.55.0 Lieu (Pollachius pollachius; Theragra chalcogramma) : droits de 15 %.

FILETS FRAIS :

03.04.10.31.0 Morue (Gadus morhua; G. ogac; G. macrocephalus;
Boreogadus saida) : droits de 6,8 %.

03.04.10.39.0 Toutes autres espèces : droits de 6,8 %.

MORUE CONGELÉE :

03.04.20.21.0 Gadus macrocephalus : droits de 15 %.

03.04.20.29.0 Autres morues : (Gadus morhua; G. ogac; Boreogadus
saida) : droits de 15 %.

03.04.20.31.0 Goberge (Pollachius virens) : droits de 15 %.

03.04.20.33.0 Aiglefin (Melanogrammus aeglefinus) : droits de 15 %.

03.04.20.99.0 Toutes autres espèces : droits de 15 %.

MORUE SÉCHÉE (SALÉE OU NON) (Gadus morhua; G. ogac; G. macrocephalus) :

03.05.51.10.0 Morue séchée non salée : droits de 10,6 %.

03.05.51.90.0 Morue séchée salée : droits de 10,6 %.

Boreogadus saida :

03.05.59.11.0 Séchée, non salée : droits de 6 %.

03.05.59.19.0 Séchée, salée : droits de 6 %.

03.05.59.90.1 Gadus callarias : droits de 10,2 %.

03.05.59.90.9 Autres espèces : droits de 6 %.

MORUE SAUMURÉE ET POISSON SAUMURÉ :

03.05.62.00.0 Morue (Gadus morhua; G. ogac; G. macrocephalus) : droits
de 10,6 %.

03.05.69.10.0 Boreogadus saida : droits de 6 %.

03.05.69.90.1 Gadus callarias : droits de 10,2 %.

03.05.69.90.9 Autres espèces de morue : droits de 6 %.

Les quotas fixés pour 1987 ont été les suivants :

Morue fraîche ou sur glace : 5 000 tonnes (2 100 tonnes au premier

trimestre, 1 400 tonnes au deuxième, 700 tonnes au troisième et 800 tonnes au quatrième).

Filets de morue frais ou sur glace : 2 000 tonnes (500 tonnes par trimestre).

Morue salée (bacalao verde) : 12 790 tonnes (5 755 tonnes au premier trimestre, et 900 tonnes au deuxième, 1 900 tonnes au troisième et 3 235 tonnes au quatrième).

Pour les espèces où les quotas sont supérieurs à 100 tonnes par trimestre, les permis d'importation délivrés par le ministère des Affaires économiques et des finances ont été limités à 5 % du quota annuel.

Un dépôt de garantie équivalent à 5 % de la valeur en pesetas de la transaction doit être fait au moment de la délivrance du permis d'importation. Ce dépôt est perdu si l'importation envisagée n'est pas exécutée dans les 90 jours qui suivent la délivrance du permis d'importation.

Aux termes de la résolution du 15 janvier 1988 du ministère du Commerce extérieur (publiée dans le Boletín Oficial du 19 janvier 1988), les quotas pour 1988 sont les suivants :

Morue fraîche ou sur glace : 5 500 tonnes (2 310 tonnes au premier trimestre, 1 540 tonnes au deuxième, 770 tonnes au troisième et 880 tonnes au quatrième).

Morue saumurée : 15 000 tonnes (6 750 tonnes au premier trimestre, 2 230 tonnes au deuxième, 2 230 tonnes au troisième et 3 790 tonnes au quatrième).

Filets de morue frais ou sur glace : 2 200 tonnes (550 tonnes par trimestre).

Un dépôt de garantie correspondant à 5 % de la valeur totale des importations continue d'être exigé; il sera perdu si les importations visées ne sont pas effectuées durant la période à laquelle correspond l'autorisation du ministère des Affaires économiques. La quantité de poissons importés à une date donnée en vertu d'un permis d'importation donné continue d'être limité à 5 % du quota autorisé par trimestre. C'est-à-dire que les permis continuent d'être délivrés jusqu'à ce que les importations autorisées pour le trimestre aient atteint le total du quota.

FILETS DE MORUE FRAICHE :

Le marché espagnol est surtout approvisionné par la Norvège et le Danemark. Le produit est emballé dans des boîtes de plastique de 5 kg qui contiennent environ trois filets par kilo (net) - c.-à-d. d'environ 300 g chacun.

Le prix varie en fonction de l'offre mais au détail il se situe aux environs de 650 à 700 Pts/kg (fléchissant par moment à 600 Pts/kg). Les filets sont étêtés et désossés.

FILETS DE MORUE SAUMURÉE (SANS ARETES NI PEAU) :

Ce produit connaît une faveur grandissante auprès des consommateurs espagnols, notamment dans le marché de Barcelone et il se vend fort bien. Le produit est expédié en caisses de 25 kg, selon les tailles suivantes :

100 à 200 g

200 à 400 g (prix au détail : 890 Pts)

400 à 700 g (prix au détail : 945 Pts)

700 g et plus (prix au détail : 1 090 Pts)

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.

Les morceaux de plus petites dimensions ne sont pas vendus dans les régions catalanes.

Pour la Catalogne, l'ordre de préférence est le suivant :

20 à 30 morceaux par paquet de 50 kg

30 à 40 morceaux par paquet de 50 kg (prix au détail : 785 Pts/kg)

10 à 20 morceaux par paquet de 50 kg

40 à 60 morceaux par paquet de 50 kg (prix au détail : 630 Pts/kg)

Les petits morceaux servent également à fabriquer des miettes de poisson (prix inférieur de 200 à 300 Pts au prix susmentionné).

La morue salée des îles Faeroe se vend à 20-30 Pts de moins que celle de l'Islande.

L'acheteur doit tremper la morue et ensuite l'emballer dans des boîtes de carton de 25 kg en respectant les mêmes normes.

On a de plus en plus tendance à préférer une morue salée à plus forte teneur en humidité, ce qui facilite la préparation. Cependant, les détaillants n'acceptent pas la morue dont le taux d'humidité est trop élevé puisque le produit a alors tendance à s'effriter durant la manutention ou la préparation. Il s'agit là d'un aspect important dont il faut tenir compte.

PARTIQUES COMMERCIALES VISANT
L'IMPORTATION DU POISSON

L'IMPORTATION DU POISSON

Pour évaluer le coût d'importation du poisson, il est nécessaire de tenir compte des frais suivants qui viennent s'ajouter aux droits qui s'appliquent à une espèce donnée :

Débardage :

Frais de débarquement des expéditions en pourcentage de la valeur CAF

moins de 2 000 000 Pts	0,08 %
de 2 000 000 à 4 000 000 Pts	0,04 %
de 4 000 000 à 8 000 000 Pts	0,02 %
de 8 000 000 à 16 000 000 Pts	0,01 %
16 000 000 Pts et plus	taux forfaitaire de 4 000 Pts

Redevance à l'administration portuaire (G-3) :

Une redevance de 1 812 Pts/tonnes (net) doit être versée au port de Bilbao dans le cas de conteneurs réfrigérés.

Frais de débarquement :

A Bilbao, les frais de débarquement se chiffrent à 7 184 Pts/conteneur.

Chargement sur camion :

A Bilbao, les frais de chargement sur camion s'élèvent à 4 300 par conteneur.

Droits de douane :

Ces redevances sont calculées selon le barème publié dans le Boletín Oficial [Gazette officielle] du 26 janvier 1984. Ces frais peuvent varier en fonction de la taille du chargement, mais ils correspondent habituellement à 1-2 % de la valeur CAF (plus 12 % de TVA).

TVA :

La taxe sur la valeur ajoutée qui s'applique au poisson (versée aux douanes à l'arrivée) est de 6 % de la valeur CAF (augmentée des droits, des frais de débarquement, des redevances à l'administration portuaire et des frais de déchargement).

Entreposage frigorifié :

Le poisson entreposé en entrepôt frigorifique au port d'entrée est assujetti à une redevance d'entrepôt frigorifique de 6 Pts/kg par mois environ (plus 12 % de TVA), qui inclut les frais de chargement et de déchargement des congélateurs. Dans certains cas ce montant peut s'élever à 8 Pts/kg de poids brut.

Transport intérieur :

Les frais de transport terrestre peuvent être absorbés soit par le fournisseur soit par l'acheteur, selon que le poisson vendu à la destination ou au port d'entrée. Ce coût par kilogramme varie selon la distance d'expédition (par exemple, le coût d'expédition de Madrid à Barcelone est environ de 6 Pts/kg). La charge maximum par véhicule (qu'il s'agisse d'un semi-remorque ou d'un huit roues) est de 22 500 kg (poids brut).

Frais bancaires :

Les frais bancaires qui s'appliquent au paiement à des fournisseurs étrangers peuvent être évalués à 1-1,5 % lorsque les paiements se font par lettre de crédit, ou peuvent atteindre aussi peu que 0,5-0,7 % (selon l'établissement bancaire) lorsque d'autres instruments de crédit servent au paiement. Une TAV de 12 % s'applique également aux frais bancaires. Bien que l'on constate certaines variations d'une banque à l'autre, les taux préférentiels qui s'appliquent aux ventes à crédit par lettre de

crédit à des clients fiables ayant bonne cote de crédit sont les suivants :

9,5 % par année pour 30 jours

11,5 % par année pour 60 jours

13 % par année pour 90 jours

Il faut ajouter aux frais d'intérêt la commission bancaire qui s'applique à l'opération visée (à laquelle s'ajoute encore une TVA de 12 %). Les redevances à l'administration portuaire, les frais de déchargement et de chargement sur camion varient en fonction du type d'entreposage à bord du navire : entreposage ordinaire ou réfrigération. Pour établir les montants exacts, il faut connaître la quantité de tonnes à expédier.

**LISTE DES IMPORTATEURS
VISITÉS PAR LA DÉLÉGATION**

JAIME SORIANO, S.A.
C/ Impresores, 42
Pol. Industrial
Los Angeles
- Madrid

Tél. : (91) 695.8362
Tlx : 42282

Contact : Fernando Jimenez
Srta. Maria

Tous les types de poissons
congelés, plie, morue
saumurée, bernaches
(pouces-pieds)

ATLANTIC MARKETING CORP, S.A.
E. del Tato, 26
28043-Madrid

Tél. : (91) 200.6301
Fax : (91) 759.6750

Contact : M. Jaime Frances

Palourdes, bernaches
(pouce-pied)

CONGELADOS KRUPEMAR, S.L.
Po. Ind. Cobo Calleja
Astorga, 32
28940 Fuenlabrada (Madrid)
Tél. : 690.5262, 690.5699, 262.7700
Tlx : 49661 KRUP E
Contact : M. Santiago Lo

Plie canadienne, plie,
crustacés, toutes espèces
commerciales

FRIGORIFICOS DELFIN, S.A.
Po. Ind. Cobo Calleja
C/Leon, 52-54
Fuenlabrada (Madrid)
Tél. : (91) 690.5651
Tlx : 45117 FRID E
Contact : Marcelino Cortés

Tous les types de poissons
et de crustacés congelés

FRIGORIFICOS EXTREMENOS
Francisco Navacerrada, 8
28028-Madrid
Tél. : 256.64.07
Contact : Sr. de Teresa

Uniquement le merlu, le
calmar, la crevette rose,
la crevette

PESCAFINA, S.A.
Po Pintor Rosales, 38
28008-Madrid
Tél. : (91) 241.6097
Tlx : 43141 CPEI E
Contact : D. Jacques Benelbas
D. Rafael Marin

Morue, calmar, saumon

NEPTUNO ANDORRA LIDO
Eugenio Sellte, 5
28045-Madrid
Tél. : (91) 473.0147
Contact : Pedro Canas Alonso

Tous les types de poissons
congelés, palourdes,
bernaches (pouces-pieds)

HISPANO EUROPEA DE MARISCOS, S.A.
HISPAMAR
Sandaló, 5 40 B
28042-Madrid
Tél. : (91) 741.11.41
Tlx : 46642 FATS E
Contact : D. Andres Umbria

Tous les types de poissons
congelés, palourdes,
bernaches (pouces-pieds)

JAMES ESTEVEZ
San Alejandro, 10
28005-Madrid
Tél. : (91) 266.4148/49
Tlx : 46161 JEST E
Contact : Jaime Estevez Campos

Calmar congelé, merlu,
morue

MUCHA MARCHA
Estrella Polar, 6
28007-Madrid
Tél. : 273.4984
Contact : D. Fernando Gorostizaga
(à l'hôtel)

Homard, palourdes,
bernaches (pouces-pieds)

NOTHUNG, S.A.
Alonso Cano, 66 - I B
28003-Madrid
Tél. : (91) 254-7354
Tlx : 41459 NOTH E
Contact : Julio Reina
Armando Restreop

Vend tous les types de
poissons congelés aux
grossistes

IMPECO, S.A.
D. Juan Boada
Plaza de Castilla, 3-50 C-1
28046-Madrid
Tél. : 314.17.52
Fax : 7339264

SERPESKA
Cr. Andalucia, Km, 11.300
28021-Madrid
Tél. : (91) 795.2211
Tlx : 47973 JOAM E
Contact : Sergio Sanchez Quinones

SOUTHERN PACIFIC, S.A.
Levante, 40
28036-Madrid
Tél. : (91) 766.3633
Tlx : 47023 STHP E
Contact : José Alvarez

WALFORD, S.A.
Castellana, 141 - 20
28046-Madrid
Tél. : (91) 459-0150
Tlx : 48614 LEXI E
Contact : Henry Hanmer

MERCAMADRID, NAVE PESCADOS
Puesto 137
28031-Madrid
Tél. : (91) 785.2501/02
Tlx : 49873 JPFIS E
Contact : D. Jacinto Pardo Vilarino

PESCAFINA, S.A.
Pº Pintor Rosales, 38
28008-Madrid
Tél. : (91) 241.6097
Tlx : 43141 CPEI E
Contact : D. Jacques Benelbas
D. Rafael Marin
(Président de Alimar)

Sole, plie, blocs de
corégone atlantique,
saumon

Merlu congelé, sole,
calmar, crevette rose,
crabe, baudroie, saumon

Crustacés, roque de morue.
Tous types de produits de
poisson

Saumon congelé

Morue, calmar, saumon

AHUMADOS CIPARCO, S.A.
Ctra. Andalucía-Getafe Km 88
Getafe (Madrid)
Tél. : (91) 695.1258
Tlx : 41961 ROSTO E
Contact : Francisco Gonzalez

AHUMADOS DOMINGUEZ, S.A.
Pol. Ind. Urtinsa, Parcela 48
Alcordon (Madrid)
Tél. : 641.0512
Tlx : 46473 AHDO E
Contact : José Mestanza

PEIX Y MARISH GIL, DUNO S.A.
Gerona, 100 - 60
08009 Barcelone
Tél. : (93) 207.0274
Contact : José Luis gil

PESCABARNA S.A.
Comte d'Urgell, 240 - 250
08036-Barcelone
Tél. : (93) 410.0004
Contact : Mariano Torres

VICASSO INTERNACIONAL S.A.
Rera Palau, 11
08003-Barcelone
Tél. : (93) 310.4550
Tlx : 52732
Contact : Luis Tasso Ruiz

COMERCIAL NOVOMAR S.A.
Longitudinal, 6
08004-Barcelone
Tél. : (93) 336.1912
Tlx : 98195 ESR LO
Contact : Francisco Lorente

Tous types de poissons et
de crustacés congelés.
Vend aux détaillants

Morue congelée, sole, plie
canadienne, crustacés.

Morue salée, morue
congelée et toutes les
autres espèces
commerciales, crustacés

Tous les types de
poissons et de crustacés
congelés

JUAN BLANQUE S.L.
Mercat del Peix, 3 - 59
Mercabarna
08004-Barcelone
Tél. : (93) 365.1911
Contact : Jaime Blanqué

Tous les types de poissons
et crustacés frais et
congelés

FRIO CONDAL S.A.
Pol. Industrial Zona Franca
Fuego y Estano, s/n
08004-Barcelone
Tél. : (92) 331.4162
Tlx : 54235 PSUR E
Contact : Alfonso Leon

Tous les types de poissons
congelés. Crustacés

COMERDCIAL PESQUERA BADALONESA S.A.
Eduardo Maristany, 1
Badalona (Barcelone)
Tél. : (93) 399.4522
Tlx : 59223 IBERO E
Contact : Victoriano Burgués

Tous les types de poissons
et crustacés

MARTIN CAPELLAS E HIJOS S.A.
Pescabarna, Puesto 58
08004-Barcelone
Tél. : (93) 246.4607
Tlx : 50902 MCAP E
Contact : Martin Capellas

Tous les types de poissons
frais et congelés

PASAPESCA S.A.
Apartado 130
Calle 111, Pol. Ind. Pratense
08020-E1 Prat de Llobregat
(Barcelone)
Tél. : (93) 370.5011
Tlx : 57646 PESC E
Contact : Rafael Pauner

Morue congelée, plie,
calmar, sole

PESCADOS ESTERA S.A.
Muntaner, 81 20
08080-Barcelone
Tél. : (93) 301.7679 (p.m.) 323.6412
Contact : Manuel Ripoll

BENFUMAT S.A.
Pol. Ind. Multindus
riera de la Salud s/n
San Feliu de Llobregat
(Barcelone)
Tél. : (93) 666.7201
Tlx : 08980
Contact : Mlle Cristina Biosca

Saumon à fumer

S.A. Moray Fish Internacional
Zona Franca, Sector C
Despacho 93 - 94
Mercabarna (Barcelone)
Tél. : (93) 336.2254
Tlx : 54609 MFISH
Contact : M. Banester

Principalement le saumon
écossais

SABATE E HIJOS S.A.
mercado Central de Pescados
Mercabarna, Casilla 55
Barcelone
Tél. : (93) 336.7761
Contact : Juan Sabate

Saumon frais et la plupart
des autres produits
congelés de poisson et de
crustacés

SEFRISA/COPESCO (ROYAL)
C. Guipuzcoa 177 - 191
(voisin de Coca-Cola)
08020-Barcelone
Tél. : (93) 305.5061
Tlx : 97378
Contact : E. Dahl

Saumon norvégien à fumer,
rogue de saumon

BACALADERA VASCA S.A.
Alto de Arreche s/n Apdo. 94
Irun (Guipuzcca)
Tél. : 943-627317-18
Tlx : 36517 CYSE E
Contact : Santiago Fuertes

Morue saumurée

MUELLES E INSTALACIONES
PARA LA PESCA E INDUSTRIAS
S.A. (M.E.I.P.I.)
Pasajes de San Juan
(Guipuzcca)
Tél. : 943-522950
Contact : José A. Olivan

Morue

PESCADOS Y MARISCOS AIMAR S.A.
Zona Portuaria s/n
20110 Pasajes de San Pedro
(Guipuzcca)
Tél. : 943-396540
Contact : Frutos Gomez

Tous les types de poissons
congelés

PASAIA S.A.
Recinto Pesquero s/n
20110 P. San Pedro
(Guipuzcca)
Tél. : 943-527600
Tlx : 38242 PASAI E
Contact : Enrique Errea, Mgr.

Morue, plie canadienne et
autres, sous forme
congelée

SUPERMAR S.A.
Avda. de Pasajes S. Pedro 41
San Sebastian (Guipuzcca)
Tél. : 943-398846
Tlx : 36590 SUPE E
Contact : Eusebio Lazcano

Morue, saumon et autres
espèces

EUZTRADE S.A.
Edificio Velasco 28
Irun (Guipuzcca)
Tél. : 943-627500
Tlx : 36711 JAYA E
Contact : Srta. Mari Carmen

Morue saumurée
Crustacés

FELIX PEREZ ESPINOSA S.A.
Euskal Erria, 2
20160 Lasarte (Guipuzcca)
Tél. : 943-361760
Contact : Felix Espinosa

La plupart des espèces à
l'exception de la morue et
du saumon

NORTINDAL S.A.
Pol. Industrial Nº 36
20170 usurbil (Guipuzcca)
Tél. : 9431-362459
Tlx : 36383 GORA E
Contact : Francisco J. Marcos

La plupart des poissons et
des crustacés congelés

PESCANORTE S.A.
Estacion, 28
20160 Lasarte (Guipuzcca)
Tél. : 361683
Tlx : 36521
Contact : Claudio Rivero

La plupart des espèces
congelées

ASOCIACION DE MAYORISTAS DE PESCADO
Lonja Pesquera, I.
20110 Pasajes S. Pedro
(Guipuzcca)

Tous les types de poissons
et de crustacés congelés

FRIGORIFICOS TROULO S.A.
LG Beiramar
Vigo (Pontevedra)
Tél. : 986-228801
Tlx : 83785
Contact : Manuel Fernandez Rodriguez

Morue
Baudroie

COPESA
Avda. Marques de Valterra
117 - Estribela
Tél. : 986-882565
Tlx : 882565
Contact : Sr. Ferrada

Crustacés
Saumon congelé

MARISCOS DE EL GROVE
LG Puerto Melojo
36980 El Grove (Pontevedra)
Tél. : 986-730067
Tlx : 88092

Merlu, autres poissons
et crustacés congelés

GALFRIO S.A.
Canovas del Castillo 4
Vigo
Tél. : 986-222847
Tlx : 83235
Contact : Constante Freire

Morue, merlu, calmar,
mais pas de saumon

D. Angel Lopez Soto
Loriga, 24
36003 Vigo
Tél. : 986-424333
Tlx : 83225

Morue, merlu, sole,
tous les types de poissons
frais et congelés

PESQUERA VASCO GALLEGA S.A.
Avda. Orillamar, 97
Vigo
Tél. : 986-233700
Tlx : 83087 VAGA E
Contact : Alejandro Hernandez

Plus particulièrement le
calmar et la morue

GRUPO PLEAMAR
Avda. de las Camelias 58
Vigo
Tél. : 986-299200
Contact : José Amuedo

Tous les types de poissons
frais et congelés

PESCANOVA S.A.
Veiramar, 18
Vigo
Tél. : 986-228600
Tlx : 83168
Contact : Hilario Sanmarful

Tous les types de poissons
congelés

CHAROP S.A.
La Basulla s/n
36537 Villanueva de Arosa
Tél. : 986-554001
Tlx : 88075
Contact : Manuel Charlin Gama

Poissons et crustacés
frais et congelés,
palourdes, bernaches
(poucs-pieds)

FRIGORIFICOS BERBES S.A.
Avda. Orillamar, 99
136202 Vigo
Tél. : 986-297700
Tlx : 83020
Contact : Manuel Amuedo
Sr. Marcos

Toutes les espèces
commerciales

AUXILIAR CONSERVERA S.A.
Avda. Orillamar 6
Vigo
Tél. : 986-291858

Tous les types de poissons
congelés

COMPESCA
Calvo Sotelo, 19
39002 Santander
Tél. : 942-21.23.62
Tlx : 35867 FOOD E
Contact : Jaime Yllera

La plupart des poissons et
crustacés congelés, pas de
morue

SEPIA S.A.
Lealtad, 14
39002 Santander
Tél. : 942-21.36.00
Tlx : 35645 STLA E
Contact : Antonio Rey Hopper

Tous les types de poissons
et crustacés

MARISCOS DEL CANTABRICO
Marques de la Ensenada s/n
39009 Santander
Tél. : 942-22.52.86
Tlx : 35853 ROPA E
Contact : Santiago Esteban

Homard, palourdes, crabes
vivants et congelés

PESCADOS BARANDICA
Bº San Martin, 214
39011 Santander (Penacastillo)
Tél. : 942-22.67.89
Tlx : 35954 FFPD E
Contact : Sr. Pérez Barandica

Tous les types de poissons
et crustacés

PESCATRADE S.A.
Matias Montero, 1
39004 Santander
Tél. : 942-31.18.63
Tlx : 35988 PESTR E
Contact : Sr. Cayuso
Sr. Luis Laerran

Toutes les espèces,
particulièrement le calmar

ALIMENTOS DEL ATLANTICO
Sardineira, 37
15007 La Coruna
Tél. : 249999
Tlx : 82163 EFRO E
Contact : James Milnes

Poissons plats, palourdes,
morue, la plupart des
espèces commerciales

DEPURADORA DE MARISCOS DE LORBE S.A.
Puero sada
Tél. : 6200000
Tlx : 82320

Poisson saumuré, frais ou
congelé. Crustacés

COPEIXE S.A. (propriétaire de bateaux)
Pio XII, 2
15001 La Coruna
Contact : Fernando Anfede

Tous les types de poissons
et de crustacés congelés

FRIGORIFICOS DEL NOROESTE
Avda. Generalísimo, 81 - 83
Sta. Eugenia de Riveira
Tél. : 981-871295
Tlx : 82289
Contact : Ramiro Carregal Rey

Calmar, maquereau, poisson
congelé

FRIGORIFICOS PREGO S.A.
Pol. Ind. del Tambre
parcela, 75 - Via Faraday 33
Santiago
Tél. : 981-582630
Tlx : 88321
Contact : Sr. Angibay

Poissons plats, crustacés,
pétoncles (avec coquille),
pas de saumon

TACISA GALICIA S.A.
Compostela, 8
15004 La Coruna
Tél. : 224400
Tlx : 86175
Contact : José L. Hernandez

Poisson frais et congelé

PEREZ COLOMER S.A.
Apartado 16
Riveira (La Coruna)
Tél. : 840499
Contact : Alejandro Pérez Colomer

Morue congelée, poisson de
fond

CONSERVACION DE ALIMENTOS S.A.
Muelle Este
15006 La Coruna
Tél. : 293133
Tlx : 82241
Contact : Manuel Vilela

Tous les types de poissons
congelés

JOSE A DOCAMPO
VIVERO AIMAR
Fontan - Sada
Tél. : 981-620144
Contact : Jose A Docampo

Palourdes et homards
vivants

LUIS CALVO SANZ S.A.
Coruna - Finisterre Km 35
La Coruna
Tél. : 801211
Tlx : 82217
Contact : José L. Calvo

Tous les types de poissons
et crustacés

INTERNACIONAL PESQUERA CORUNESA
Muelle Linares rivas, 58
15006 La Coruna
Tél. : 243977
Tlx : 82079
Contact : José Carlos Diaz

Tous les types de poissons

PESCANOVA S.A.
C/Vieramar, 18
Vigo (Pontevedra)
Tél. : 986-22.86.00
Tlx : 83168 PESVA E
Contact : Hilario Sanmarful

WITTE IBERICA S.A.
C/Julian Estévez, 30
36007 Vigo (Pontevedra)
Tél. : 986-43.40.00

AUXILIAR CONSERVERA S.A.
Avda. Orillamar, 6
Vigo (Pontevedra)
Tél. : 986-29.18.58

PESQUERA INDUSTRIAL GALLEGA S.A.
Avda. Camelias, 58
36211 Vigo (Pontevedra)
Tél. : 986-29.92.00
Tlx : 83173

PESCADOS Y MARISCOS ROYGOSA SL
LG Pazos Reyes
36700 Tuy (Pontevedra)
Tél. : 986-60.16.12

ERALA GARCIA S.A.
Avda. Orillamar, 83
36202 Vigo (Pontevedra)
Tél. : 986-29.53.92
Tlx : 83347

MARISCOS DE EL GROVE S.A.
LG Puerto Melojo
36980 El Grove (Pontevedra)
Tél. : 986-73.00.67
Tlx : 88092

COOPERATIVA GRUPO SINDICAL PESCA DE ALT
Puerto Pesquero Edif. vend., 6
Vigo (Pontevedra)
Tél. : 986-29.78.19

FABRICANTES CONSEVEROS REUNIDOS S.A.
Avda. G.V. Generalísimo, 82
Vigo (Pontevedra)
Tél. : 986-41.26.11

MARFRIO S.A.
Avda. Canovas del Castillo, 5
Vigo (Pontevedra)
Tél. : 986-43.18.11

MEMBRES DE LA DÉLÉGATION

M. Greg Bromley, President
TLO Enterprises Ltd.
P.O. Box J39
R.R. 2
Gary Oaks
Nanosse Bay, B.C.
BOR 2R0
Tél. : 604-468-7161
Fax : 604-468-9221

Ms Christina Burrige
Fisheries Council of British Columbia
#400, 100 West Pender St.
Vancouver, B.C.
V6B 1R8
Tél. : 604-684-6454
Fax : 604-684-5109

M. Fernando Costa, President
VISS Ltd.
404, 99 Canada Place
Vancouver, B.C.
V6C 3E2
Tél. : 604-420-6425
Fax : 604-420-5583

M. Jess Frontain, President
Trico Marketing Services Inc.
214 MacAllister Drive
Riverview, N.-B.
E1B 1T8
Tél. : 506-387-8175
Fax : 506-387-8176

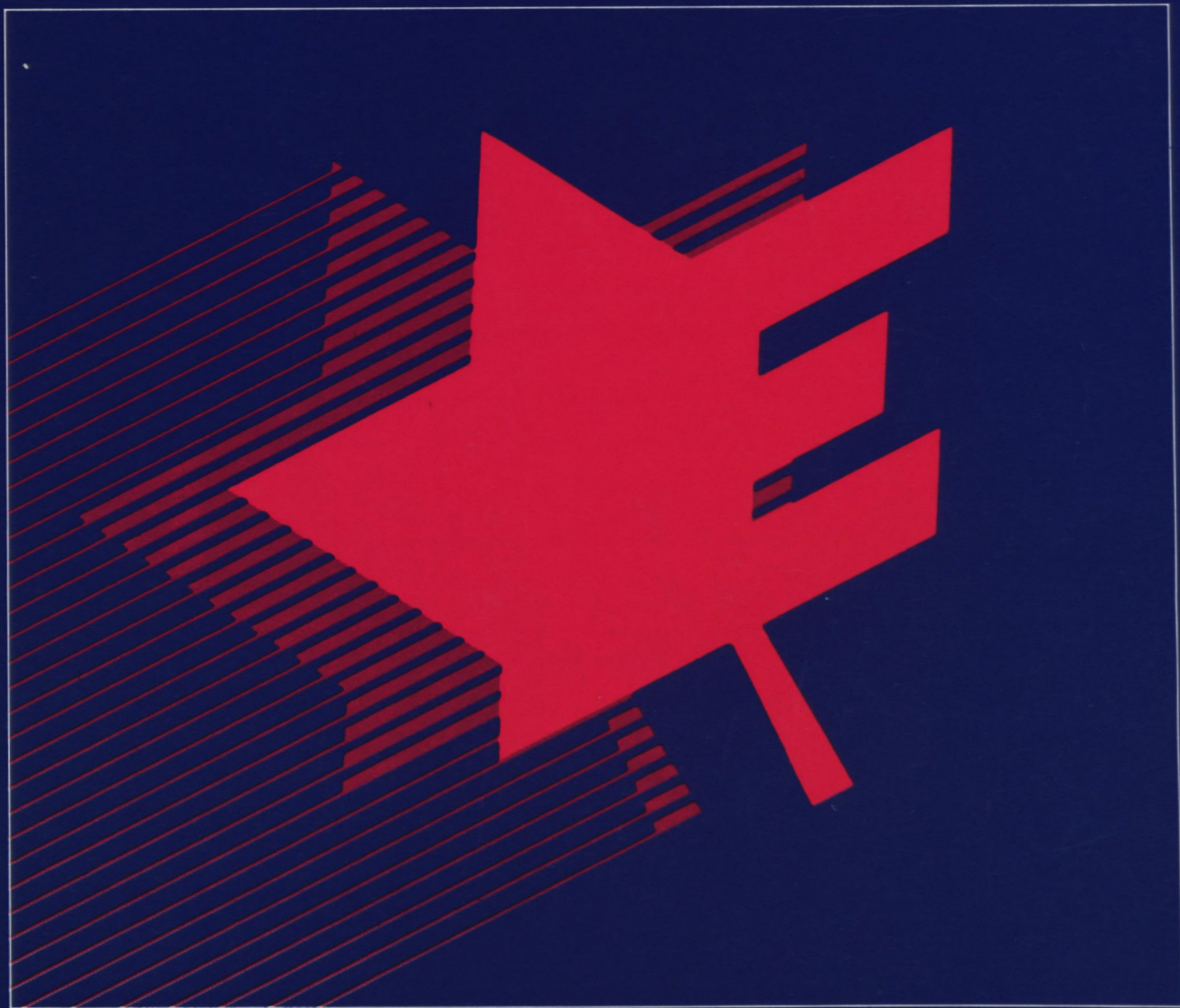
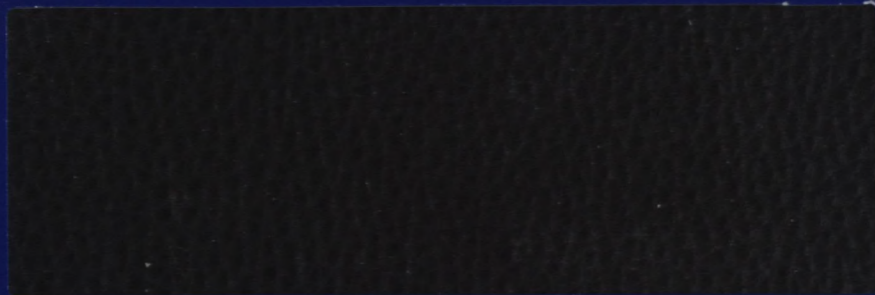
M. Georges Hubert, Président
Les Frères Hubert Courtiers en Alimentation Inc.
C.P. 216
Succ. Rosemont
Montréal, Québec
H1X 3B7
Tél. : 514-721-1010
Fax : 514-729-8524

M. Bruce Lewis, President
Island Saltfish Inc.
P.O. Box 29
Crapaud, P.E.I.
COB 1J0
Tél. : 902-658-2700
Fax : 902-658-2711

M. Rollie McInnis
Marketing Manager
Northumberland Seafoods Ltd.
West Royalty Industrial Park
West Royalty, P.E.I.
C1E 1B0
Tél. : 902-892-1017
Fax : 902-566-5065

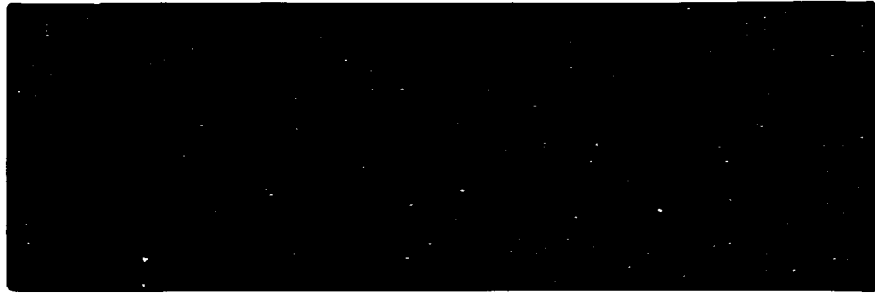
M. David Shortall
Directeur adjoint
Direction des pêches et des produits de la pêche
Ministère des affaires extérieures
Ottawa, Ontario
K1A 0G2
Tél. : 613-995-1713
Fax : 613-996-9103

doc
CA1
EA660
88R22
EXF



International Trade
Department of External Affairs

Commerce extérieur
Ministère des Affaires extérieures



Canada



External Affairs
Canada

Affaires extérieures
Canada

b2324246 (E)
b2324288 (F)

REPORT ON THE FISHERIES MISSION TO SPAIN
OCTOBER 24-26 1988

Dept. of External Affairs
Min. des Affaires extérieures

AUG 16 1990

RETURN TO DEPARTMENTAL LIBRARY
RETOURNER A LA BIBLIOTHEQUE DU MINISTERE

Prepared by

David Shortall
Deputy Director and Trade
Commissioner
Fisheries Division
Agri-Food Fish and Resource
Products bureau
Department of External Affairs

43-256-764(e)
43-256-765(R)

TABLE OF CONTENTS

	<u>PAGE</u>
INTRODUCTION	1
PRODUCTS OF INTEREST TO SPANISH IMPORTERS	3
SPANISH IMPORT TARIFFS AND QUOTAS	7
PRODUCT SPECIFICATIONS FOR SELECTED SPECIES	8
COMMERCIAL PRACTICES FOR IMPORTATION OF FISH	36
LIST OF IMPORTERS	38
MEMBERS OF MISSION	51

Introduction

The Department of External Affairs lead a Fisheries mission to Spain October 24-26, 1988. Seven Canadian fish exporting companies along with David Shortall, Fisheries Division, External Affairs and Michael Crawcour, Canadian Embassy, Madrid participated in the mission. Mission members held meetings with some 60 Spanish fish importers in Madrid, Barcelona, San Sebastian, Vigo, Santandar and La Coruna. The group also visited the main wholesale fish markets in Madrid and Barcelona.

The purpose of the mission was to explore new opportunities for Canadian fish products following Spain's accession to the European Community in 1987 and to enable Canadian companies to benefit from improved access conditions as Spain's import regime becomes aligned with that of the Community. This process will be completed by 1992.

Spain is the European Community's largest consumer of fish products with per capita consumption of some 30 kilograms per capita in 1987. The wholesale value of fish and shellfish sales is approximately \$4 billion of which some \$1.5 billion are imports. Canadian exports to Spain reached a high of \$22 million in 1980. However, exports had virtually ceased after 1982 when Spain imposed an unofficial import ban on Canadian fish following the failure of Canada and Spain to agree on fish quotas for Spanish vessels in Canadian waters. The ban was lifted in 1986 and exports were recorded at \$1.2 million. By 1987 Canadian fish exports had grown to \$6 million.

At the present time Spain is not an easy market to access. Spain maintains the EC's largest fishing fleet which supplies a major portion of the country's requirements for groundfish and pelagics, the most important species consumed. Spain also imposes quotas and restrictive tariffs on certain fish imports although these will be modified or eliminated by 1992 to comply with the EC import regime.

Spain is a relatively stable and conservative market with a well established demand for specific products and product forms - salt cod, fresh seafood and unprocessed fish and shellfish. Spain is served by some 6,000 small retail fish stores where fresh fish is readily purchased on a daily basis. However, profound changes in consumption habits have occurred in recent years and Spaniards are rapidly adopting the more varied eating habits and taste preferences of their western European cousins. Spain has become Europe's fastest growing

economy and growing affluence along with increased female participation in the work force has helped create a growing demand for new products/species and for more prepared and luxury seafood products.

This change in consumption habits is clearly demonstrated by a visit to an ultra modern Spanish supermarket where one observes a remarkably varied display of seafood representing the whole range of fish products from fresh whole fish to processed frozen fillets and portions, a large variety of molluscs and shrimps, as well as seafood salads, smoked salmon and other ready to eat products. There is also the large section devoted to salt cod in a variety of forms but mainly in small blocks in eye-catching controlled atmosphere packaging. One also notes the relatively small amount of shelf space devoted to both breaded and battered products and prepared dinners compared with North American and other western European countries. The potential for the latter products is believed to be largely untapped.

The Mission visited the large wholesale fish markets in Madrid and Barcelona. Here also one gets a good sense of the scale of activity and the enormous variety and different forms of product traded. The Madrid wholesale market, Mercamadrid, is second in size only to that of Tokyo. More than 150,000 tonnes of fish products pass through the market each year. Product arrives at the market daily from the main European fishing ports and by air from overseas. Some 150 wholesalers operate at Mercamadrid and sell directly to the food service sector, retail fish shops, distributors and other smaller wholesalers in the market. The market, which also handles fruit and vegetables attracts some 10,000 retailers every day.

The mission encountered a remarkable interest and enthusiasm for Canadian products on the part of Spanish importers. The most serious obstacle appears to be lack of Canadian knowledge of local needs and tastes and the remarkable segmentation and sophistication of the Spanish market. The most telling counsel the mission received from major wholesalers was to spend the time to understand this vast market and to study and copy the techniques of successful exporters in Iceland, France, and elsewhere.

The Canadian exporters were advised in effect that they cannot merely sell fish into Spain - they will have to market their products in light of profound

knowledge of what appeals to the Spanish consumer. Canadian exporters are encouraged to participate at major food shows such as Alimentaria which is held annually in Barcelona. The last show attracted 4,500 exhibitors and 500,000 visitors.

Both fish wholesalers and the fish retailers associations in Barcelona expressed keen interest in expanding contacts with Canadian authorities and suppliers and furthering the mutual education which must now ensue if Canadian exporters are going to exploit what is perhaps the last major untapped market for Canadian fish products in Europe.

PRODUCTS OF INTEREST TO SPANISH IMPORTERS

Wet Salted Cod

In 1987 wet salted cod was Canada's largest fish export to Spain amounting to \$3.8 million. There is little demand in Spain for dried salted cod. Virtually all product is imported in wet salted form. Spain has traditionally obtained most of its supplies from Iceland. While the product is available in retail stores throughout the country the major consumption centres are in northern and eastern Spain. The market for salt cod is very competitive and Canadian salt cod tends to be purchased on a price basis.

An impediment to the trade is the quota system, and the need for import licenses. Allocations are granted on a quarterly basis and there is a requirement to deposit 5% of the value of the shipment to obtain an import license. If the supplier fails to deliver, the deposit is forfeited. While the importer has three months to complete the transaction, to be successful the trade depends on confidence between buyers and sellers and the capacity of suppliers to fill orders and meet delivery dates. Given the relatively large size of Canadian salt cod exports the Spanish measures have not proved to be a significant barrier to trade.

Frozen Cod

Spain has a large fish processing sector which utilizes considerable quantities of headless and gutted cod for further processing into fillets and steaks and the production of prepared seafood dishes. The country also imports fresh H and G cod which is imported under annual

quota (5500 tonnes). The Spanish preference is for the larger sizes (1 kg +) with smaller sizes re-exported to Portugal.

Demand also exists for frozen butterfly cod (similar to split fish with centre bone removed). This product is used to prepare rectangular shaped portions which are a very popular product in retail pack.

A small but growing market also exists for skinless cod fillets both fresh and frozen.

Frozen Hake

Hake is by far the most important groundfish species consumed in Spain. H and G Hake is landed fresh by Spanish vessels and also produced in frozen-at-sea form. In 1987, fresh landings of hake and whiting amounted to 71,000 tonnes while frozen hake and whiting accounted for 78,000 tonnes. In addition Spain imported 86,000 tonnes of hake and whiting in 1987, principally from the EEC, Chile and Argentina.

The true hake (*M. merluccius*) is the dominant species consumed and is sold mainly in fresh form, largely as whole fish and steaks. This product best resembles halibut in eating quality and reaches prices as high as \$40 Canadian per kilo at the wholesale level. True hake is supplemented by fresh Chilean hake (*M. australis*) which is airfreighted to Spain. However, wholesale prices are normally only half those of the true hake. Both the Spanish and Chilean hake produce the large size fish favoured by consumers. The smaller size Canadian silver hake (*M. bilinearis*) or North Pacific hake (*M. productus*) would seem to have little potential in the Spanish market. However, the larger size red hake (*Urophycis chuss*) may have scope for development and a number of Spanish importers expressed interest in receiving offers for frozen product. The import quota for frozen H and G hake is 22,700 tonnes. Demand also exists for frozen hake fillets both skin on and skinless.

Manilla Clams

Spain is rapidly becoming Canada's most important market in Europe for live little neck clams (*Tapes philanarium*) replacing Italy which has begun to culture a similar product. While exports accounted for only \$125,000 in 1987, it was one of the more actively sought-after products during the mission and there is substantial scope for expanding Canadian exports.

Live clams require depuration to remove waste products or toxins prior to placing on the Spanish market. Currently clams depurated in Canada must undergo further depuration in designated centres in Spain in order to fulfill Spanish health requirements. After depuration a label or "etiqueta" is issued showing the date the product went into depuration and length of time in depuration. Each bag of live clams sold in Spain must contain a depuration ticket. The need for depuration of Canadian clams in Spain is costly and limits the competitive position of the product. It is proposed to approach the Spanish health authorities with a view to obtaining acceptance by Spain of Canadian depuration procedures and certification.

Gooseneck Barnacles

This is a relatively new product, harvested in British Columbia where a virtually untapped resource exists. Only 32 tonnes were landed in 1987. Spain is the most important market for barnacles and the Canadian product although introduced to Spain only in 1987, is regarded as the best quality available. Currently Morocco is the main supplier and demand is estimated at about 40,000 kg per month. Spain requires a good mix of size ranges and certain importers are prepared to grade the product in Spain. Barnacles are found at all levels of consumption from the most expensive restaurants to working class bars where the poorer quality, smaller size product is found. Importers emphasize the need to establish stable competitive prices with regular year round supply to ensure increased Canadian market share. The mission encountered very strong interest in this product in all regions of Spain.

Lobster

Spain offers good potential for expansion of lobster exports, since Spaniards have a long tradition of shellfish consumption and both rock lobster and homarus are well known in Spain. Rock lobster is taken by Spanish fisherman in the Mediterranean, while homarus is imported live from Norway and the U.K.. However, high prices and limited availability of holding tanks have restricted market growth. Spanish buyers show a clear preference for Homarus gammarus from Europe and for Cuban rock lobster which is considered highly price competitive and a major competitor for homarus.

Canadian live lobster exports to Spain commenced only in 1987 when \$110,000 was recorded. While sales of frozen whole lobster are less promising at the moment these should improve as consumers become better acquainted with the live product. It should be noted that Canadian live lobster was first introduced to Spain in the early 1970's but no major follow-up work was done. One company indicated that it hopes to sign agreements with a number of supermarkets to install holding tanks with a view to importing the less expensive *Homarus americanus* from Canada. This will help the mass commercialization of the product. It was noted that crawfish were introduced into Spain only 3-4 years ago and are now a major menu item.

Monkfish

Spanish buyers expressed strong interest in monkfish tails with the demand said to be virtually limitless. It was noted that there was no directed fishery in Canada for monkfish and that landings were a by product of the scallop fishery.

Salmon

Spain has the potential to become a major market for salmon. This has been due entirely to the introduction of farmed Atlantic Salmon from Norway. Until quite recently, salmon was virtually unknown in Spain. Spain is now the sixth most important market for Norwegian farmed salmon with sales doubling every two years. The product is ubiquitous in the major wholesale markets and the Norwegian Salmon Promotion and Marketing Board plans to open an office in Madrid in 1989. Imports of salmon and trout in 1987 were \$4.2 million.

Canadian exports of frozen and canned salmon while modest, show positive trends. Canned Canadian salmon appeared in the Spanish market for the first time in 1986 and frozen salmon in 1987. Total exports of canned and frozen salmon amounted to \$303,000 in 1987. However, current shortages of Canadian salmon might limit future ability to supply the market.

SPANISH IMPORT TARIFFS AND IMPORT QUOTAS
FOR CERTAIN PRODUCTS

<u>PRODUCT</u>	<u>FROM EEC</u>	<u>FROM THIRD COUNTRIES</u> <u>(INCL CANADA)</u>
	PCT	PCT
Live Lobster	4.5	8.0
Frozen Lobster	4.5	8.0
Live Clams	4.5	8.0
Fresh Salmon	0	0.8
Frozen Salmon	8.2	9.0
Smoked Salmon	6.9	13.0
Canned Salmon	10.3	15.8
Dried Salted Cod	4.2	10.6
Wet Salted Cod	4.2	10.6

<u>PRODUCT</u>	<u>TOTAL QUOTA</u>	<u>AMTS. MADE AVAILABLE</u> <u>PER QUARTER</u>
Fresh Cod	6,000	2,520 1,680 840 960
Wet Salted Cod	17,500	7,875 2,600 2,600 4,425
Frozen Hake	30,000	7,500 x 4
Frozen Hake Fillets (Incl. Blocks)	9,000	2,250(X 4)
Fresh and Frozen		
Blue Whiting	1,200	300(X2) 253(X 2)
Live Clams	17,000	2,250 4,520 2,250 7,980

**PRODUCT SPECIFICATIONS
FOR SELECTED SPECIES**

CLAMS

Spanish: almeja

French: clovisse, palourde

There are various commercial classes:

++ Grooved carpet shell [Venerupis decussatus; Tapes decussatus]

(Spanish: almeja fina; French: clovisse croisée)

++ Babosa clam [Venerupis pullastra; Tapes pullastra]

++ Rubia clam [Tapes rhomboïdes]

++ Golden carpet shell clam [Tapes aureus] (French: clovisse jaune)

++ Carneiro clam [Venus verrucosa] (Spanish: carneiro, carneiros, escupinas; French: praire, venus à verrues, coque rayée)

Fresh:

All genera of Veneridae (clams) are included under Tariff Code 03.07.91.00.3.00 D and are subject to duty of either 8.7%, according to Supplement 286 of the Boletin Oficial [Official Gazette], or 11% (under the same Tariff Code) according to another publication.

Under the Directive of 21 May 1971, the SOIVRE is responsible for quality standards on mollusks and crustaceans in international trade. The minimum standards that must be met are as follows:

1. Products must be wholesome with no subsequent spoilage. Shells must be closed, and mollusks must be cleaned in accordance with the applicable legislation.
2. Mollusks and crustaceans are not admitted if smaller than the minimum sizes specified in Annex 1 to the Ministerial Directive of 25 March 1970 (regulations governing natural beds and closed seasons):

Babosa clam [<u>Tapes pullastra</u>]	30mm
Grooved carpet shell [<u>Tapes decussatus</u>]	30mm
Golden carpet shell [<u>Tapes aureus</u>]	30mm
Carneiro clam [<u>Venus verrucosa</u>]	50mm
(measured along minor axis)		

A 10% tolerance for defects is allowed (failure to meet minimum measurements given above). No more than 5% of mollusks may be broken or have open or empty valves.

Grooved carpet shell clams are sold to retailers for as much as Pts 3400-3500/kg for good size specimens, and as little as Pts 2800-3000 for somewhat smaller specimens.

No. 0 (plump) clams are priced at Pts 1300; No. 1 (mixed sizes), at Pts 1225; and smaller (chowder-size) specimens, at Pts 900. By comparison, at Madrid and depending on the season, No. 0 clams can go for as much as Pts 2000-2100. These prices are for good quality clams taken off our coasts.

Of the various species of clam, only Venus gallina (called chirla in Spain and generally imported from Italy) is subject to import quotas.

In 1987 the quota for this species was 165 tonnes (75 tonnes in the first quarter, 150 tonnes in the second quarter, 75 tonnes in the third quarter, and 265 tonnes in the fourth quarter).

Given the demand for this product, the quota for 1988 was raised to 15 000 tonnes (1090 tonnes in the first quarter, 3095 tonnes in the second quarter, 1990 tonnes in the third quarter, and 7035 tonnes in the fourth quarter).

All other clam species enter free of duty.

All clams imported from Canada come from the province of British Columbia and include the following varieties:

Manila clam (Saxidomus nuttali; Venus mortoni) - hard shell clam.

Soft shell clam (Mya arenaria).

Little neck clam (we do not know the scientific name for this species).

It appears that the species being imported into Spain is the first listed above, and that shipments are entering through Barcelona.

Imports of frozen clams are classified under Tariff Code 03.07.99.13.0 and are subject to 8% duty according to Boletin Oficial No. 286 (however, according to another publication, non-EEC countries pay a 4.5% duty under Tariff Code 03.07.99.13.0.10 F or 03.07.99.13.0.90 H.

Frozen yellowish-white clams are currently being imported from France in 1kg and 5kg mesh bags.

August 1988

LING

Spanish: rosada (maruca)

French: lingue

Large quantities of this species have entered Spain lately from fishing grounds off southern Chile and Argentina.

In Chile this fish is called congrío dorado (Genypterus blacodes; G. chilensis), while Argentinians refer to it as abadejo [Translator: pollack]

It is also found off South Africa and in the Senegal zone (Genypterus capensis). In English it is called kingklip.

However, the true ling (Molva molva) from the fishing banks off southern Ireland do not fetch the prices paid for that from Chile and Argentina.

Ling from these two countries is imported frozen - either at land-based plants or aboard factory ships - and is sold in three sizes:

- Small: 800-1500g per piece
- Medium: 1800-2000g per piece
- Large: 2500-3000g (or more) per piece

The fish have been headed and gutted and the tail cut into sizeable pieces as it is a very flat fish.

Prices are somewhat depressed at the moment and fluctuate around the following levels:

- Small: Pts 180/kg landed*
- Medium: Pts 250/kg landed
- Large: Pts 280/kg landed
- * (Somewhat higher ex ship)

Skinned fillets fetch Pts 350-360/kg, while those with skins on go for approximately Pts 280/kg.

The true ling (Molva spp.) comes under Tariff Code 03.03.79.51.0.00 H and is therefore subject to 15% duty.

The rosada from Chile and Argentina (Genypterus spp.) is classified under Tariff Codes 03.03.79.99.9.20 A and 03.03.79.99.9.30 J which are subject to suspension of quotas. Tariff Code 03.03.79.99.9.90 D does not come under the suspension regime.

Ling (Molva spp.) fillets are also subject to 15% duty under Tariff Code 03.04.20.43.0.00 H.

Fillets of rosada (Genypterus spp.) also come under either Tariff Code 03.04.20.99.0.10 J (15% duty), which is subject to annual quota (regime K), or Tariff Code 03.04.20.99.0.20 I (not subject to any regime).

SALMON

Fresh or chilled:

Tariff Code 03.02.12.00.0 - Pacific salmon (Oncorhynchus spp.), Atlantic salmon (Salmo salar) and Danube salmon (Hucho hucho).

Duty: 0.8%, plus a fee of Pts 2.60/kg (net weight) on imports of this species from non-EEC countries made between March 1 and August 31.

Duty for EEC countries and Portugal: 0%

Duty for EFTA countries: 0.8%

Size classes include 2/3kg, 3/4kg, 4/5kg, 5/6kg, 6/7kg and 7/8kg per piece. Demand is highest for 4/5kg and 5/6kg classes, and lowest for 2/3kg and 7/8kg (the latter classes accounting for some 5% of total shipments only). Fish are packed in 20-22kg (net weight) lots - gross weight of each lot is around 25kg due to addition of sufficient ice to maintain temperature at approximately 2°C.

Frozen:

Tariff Code 03.03.22.00.0 - Atlantic salmon (Salmo salar) and Danube salmon (Hucho hucho).

Duty for non-EEC countries: 9%

Duty for EEC-countries: 9%

Duty for Portugal: 7.5%

Tariff Code 03.03.10.000 Pacific salmon (Oncorhynchus spp.)

(Subject to exactly the same duties as Atlantic salmon, and can be imported in the same sizes as above - but preference should be given to those for which there is greatest demand - and packed in 20-22kg (net weight) lots.)

Fillets:

a) FRESH: Tariff Code 03.04.10.13.0 includes Pacific, Atlantic and Danube salmon. The duty paid on these species is 0.8% for non-EEC countries, 0% for EEC countries, 0% for Portugal, and 0.8% for EFTA countries.

b) FROZEN: Tariff Code 03.04.20.13.0 includes all genera of salmon. Duty is 9% for non-EEC countries, 8.2% for EEC countries, 7.5% for Portugal, and 9% for EFTA countries.

Smoked salmon (including fillets):

Tariff Code 03.05.41.00.0 includes Pacific, Atlantic and Danube salmon. The duty paid on these species is 13% for non-EEC countries, 6.9% for EEC countries, 8.4% on products from Portugal, and 13% for EFTA countries. The wholesale price for smoked salmon in bulk (1.4kg, 1.5kg and 1.6kg) is around Pts 3000-3200, while sliced smoked salmon goes for Pts 3300-3400.

SALMON (Salmo salar)

Tariff Code 03.02.12.00.0.00A - fresh or chilled.

Duty: 0.8%, plus a fee of Pts 2.60/kg (net weight) on imports of this species between March 1 and August 31.

Frozen salmon:

Tariff Code 03.03.22.00.0.90 I (duty: 9%).

Smoked salmon (including fillets):

Tariff Code 03.05.41.00.0.00 C (duty: 13%).

The country with the largest share of Spain's fresh salmon market is Norway, although shipments are also received from Denmark and Scotland. Little salmon is received during the summer, with shipments returning to normal toward the end of October.

Commercial sizes and wholesale prices are as follows:

3-4 kilograms	Pts 1150/kg
4-5 kilograms	Pts 1185-1190/kg
5-6 kilograms	Pts 1250/kg

Fresh salmon is packed in 20-22kg (net weight) boxes with enough ice to ensure that temperature does not rise above 2°C.

The price to retailers for smoked salmon in bulk (1.4kg, 1.5kg and 1.6kg sizes) is around Pts 3200/kg, while sliced smoked salmon fetches about Pts 3300.

Fresh Norway salmon sells at Murcia's fishmarket (Mercamurcia) for Pts 1100-1250/kg retail (for the sizes indicated above).

MONK (ANGLERFISH)

[Lophius piscatorius] Spanish: rape

French: baudroie

Fresh:

Tariff Code 03.02.69.81.0.00 E.

Duty: 5.7% plus a fee of Pts 2.60/kg (net) on importations of this species made between March 1 and August 31.

Frozen:

Tariff Code 03.03.79.81.0.00 B (duty: 15%)

This fish is very popular in Spain in both fresh or frozen form, but only the tails as heads are largely waste - there are occasional sales of frozen cheeks as well.

Fresh monkfish tails landed by the Spanish fleet are supplemented by imports, mainly from France.

Frozen monkfish tails landed by the Spanish trawler fleet operating off South Africa dominate the market. Quantities of this product are sometimes imported from the Cape Cod (Boston) area of the United States.

The price for frozen monkfish is set at Vigo, the preferred port for landings by the Spanish fishing fleet. Current prices are approximately as follows:

Size P (250-300-400g per tail, skinless) Pts 540/kg

Size M (500-800g per tail, skinless) Pts 800/kg

Size G (800-1000g or above per tail, skinless) . . . Pts 900-950/kg

Monkfish tails come wrapped in plastic in cardboard boxes weighing 12-14kg.

Frozen blocks not being offered commercially at present.

For marketing in Spain, monkfish from Saint-Georges' Banks/Cape Cod/Boston have to be cleaned (no odour whatsoever), individually wrapped and IQF, laid straight in boxes of approximately 10kg (net). Tails must weigh 1-2kg each and weight must be specified in metric system.

Monkfish fillets (with or without skins) also pay 15% duty under Tariff Code 03.04.20.83.0.00 I for frozen products.

ROES

Spanish: huevas

French: oeufs

Only frozen roes are imported into Spain and these are subject to 12% duty when brought in from non-EEc countries such as Canada (NCE 03.03.80.00.0).

This product is covered by Tariff Codes 03.03.80.00.0.10 F and 03.03.80.00.0.20 E, both of which are subject to S-category reductions (S stands for "suspension" and signifies that authorities can suspend imports whenever necessary).

On the other hand, Tariff Code 03.03.80.00.0.90 H also exists and is not subject to any type of reduction.

To date we have experienced no problems in importing roes.

The most sought after roes in the Spanish market are:

1) Cod roes:

These are generally imported from Denmark, although some originate from Norway as well. They come packed in small cardboard boxes weighing 5kg each and are classified in weight categories of 100-200g, 200-400g and 400-600g each (the latter being on the large size). Most of this product is sold in Andalusia where it is used in appetizers served in bars. Cod roes come frozen (IQF), preferably not wrapped in plastic. Eggs must be whole and unbroken.

2) Ling (Molva molva) roes:

Ling roes from Norway are preferred and are shipped to southeast Spain for drying and salting. Preference is for 300-600g size although the product occasionally comes in 1kg containers. These are packed in 10kg boxes. Eggs must be whole and unbroken.

(Currently being supplied from Norway at Kr 38 (FOB), plus Kr 36 000 for shipping.)

Retail price has topped the Pts 800 mark when in short supply.

3) Hake (Merluccius) roes:

Sizes are generally 300/400/500g; product comes frozen (IQF) and occasionally in blocks (which fetch a lower price). Chilean hake roes are generally largest.

Price fluctuates between Pts 400 and Pts 600 for good, unbroken roe (imported through Murcia/Cartagena).

Especially in Seville, small containers (100-200g) of loose roes (without plastic) are sold for appetizers, packed in small boxes with net weight of 4-5kg. The current retail price is Pts 475-500/kg, although product normally sells at Pts 400-450.

Spanish refrigerator ships off South Africa stuff roe into sausage-like casings weighing 2kg (net) each. Roes separate without difficulty upon thawing.

Mullet roes - common grey mullet (Mugil cephalus L.) and lesser grey mullet (Mugil labrosus labrosus, Risso).

These roes are in great demand in southeast Spain. They come either IQF or in blocks (small blocks only). The lesser grey mullet is from temperate and tropical waters. The best roes come from the United States (Florida), ideally in the 4-6 ounce (114-170g) size. The price ranges from Pts 2000 to Pts 2800/kg.

Tuna roes:

The roes of yellowfin tuna (Thunnus albacares, Bonnaterre; Neothunnus macropterus) come in 1000-1500g sizes (the redder the better). Eggs must be whole and unbroken.

The most recent buying price quoted in Las Palmas (Grand Canary Islands) fluctuated between Pts 500 and Pts 600/kg.

The roes of blufin tuna (Thunnus thynnus) come in 2-3kg sizes, prices at Pts 800-1000.

Ling roes from Norway have been on offer recently, packed in 5kg boxes and priced at Kr 38 FOB. Shipping from AA-lusund to Murcia is around Kr 36 000.

Sizes are 200-300g, 300-400g and 400g and up.

GOOSE BARNACLE

[Pollicipes cornucopia] Spanish: percebe French: pouce-pied

Tariff Code 03.06.29.90.10 I (subject to suspension of quota).

Tariff Codes 03.06.29.90.20 H and 03.06.29.90.90 A (not subject to suspension of quota).

Duty on imports (fresh): 9.1%

The Pacific species (Pollicipes elegans) is very similar to the European variety.

There is also a species known as the wood barnacle (Lepas anatifera; L. fascularis) in the Atlantic, but we are unable to quote commercial rates for this species.

Barnacles must be free of algae and mussels. The preferred size is roughly equivalent to a man's thumb (short and wide), although larger sizes are also imported.

Goose barnacles should be packed (no more than 10kg net per container) with one or two plastic bags of ice so that specimens are kept alive as long as possible. The plastic bags are necessary since direct contact with ice will kill barnacles.

Under the quality standards required by the SOIVRE [Import Inspection Service of the Foreign Trade Quality Control and Standards Division], the tolerance for dead barnacles in import shipments is 5% by weight. However, in practice the inspectors are more lenient, allowing up to 20-30% dead specimens.

Current retail price for barnacles from Canada is Pts 2000-2500, according to supply and demand. The retail price can exceed Pts 2500 in October and November.

FLOUNDER (PLAICE)

[Pleuronectes flesus; Platichthys flesus]

Spanish: platija

French: flet (plie)

Fresh: Tariff Code 03.02.29.00.00 B

Duty: 5.7%, plus a fee of Pts 2.60/kg (net) on imports of this species made between March 1 and August 31. (There are no imports of fresh flounder.)

Frozen: Tariff Code 03.03.39.10.0.00 G (duty: 15%).

There is a large market for frozen flounder (headed and gutted) in the "pan ready" format (dorsal fins, tail and both skins are removed and meat is given a slight glaze) and as fillets.

The Spanish fleet is the major supplier of this species, as well as of the yellowtail flounder (Limanda ferruginea), from the North Atlantic fishery.

Limanda ferruginea is called meiga in Spain and comes mixed in with flounder.

Landings are almost always through the port of Vigo. Size classes and prices are as follows:

P-0 (200-250g each, headed and gutted)	Pts 190/kg
P-1 (250-400g each, headed and gutted)	Pts 220/kg
P-2 (400-600g each, headed and gutted)	Pts 230/kg
P-3 (600-800g each, headed and gutted)	Pts 240/kg
P-4 (800-1000g each, headed and gutted). . . .	Pts 250/kg
P-5 (1kg and over, headed and gutted)	Pts 260/kg

This is the more common system of size classes, but there are some vessels which classify flounder as follows (prices are approximate):

P-0 (100-120g)	Pts 130/kg
P-1 (300-500g)	Pts 175/kg
P-2 (500-700g)	Pts 200/kg
P-3 (700-1000g).	Pts 220/kg
P-4 (1kg and over)	Pts 240/kg

The first set of prices indicated above drop by 20-30 pesetas per kilo when not in short supply.

It requires 2.32kg of headed flounder to produce 1kg of skinless fillets (1kg of HG flounder yields 431g of fillets, for a loss ratio of 56.9%). And it requires three kilos of flounder with heads to produce one kilo of skinless fillets (loss ratio: 66.66%).

Meiga (Limanda ferruginea) has a lower loss ratio (specimens are heavier and have fewer lateral spines). This species has superior flavour, but since it comes mixed in with flounder this fact is not evident at the time of purchase and is only noticed later during preparation.

Heading results in a loss of approximately 25% of weight for flounders. The normal price for meiga (Limanda ferruginea) is Pts 230-250 per piece (1000-1500g).

Flounder fillets:

In Spain flounder fillets are prepared without skins, individually frozen and wrapped in plastic, in 2-oz, 3-oz, 4-oz, 5-oz, 6-oz, 7-oz, and 8-oz sizes (approximately 57-227g), and packed in cardboard boxes weighing some 5kg each.

There is even some exportation to the United States.

Wholesale price on the domestic (Spanish) market fluctuates according to supply and demand between Pts 600 and Pts 700.

Imports of flounder fillets into Spain are subject to a duty of 15% under Tariff Code 03.04.20.73.0.00 A.

HAKE

[Merluccius merluccius; M. capensis] Spanish: merluza French: merlu
The Spanish market for frozen hake is being supplied by the Spanish fishing fleet from the South Africa banks in particular, plus stocks of Southwest Atlantic hake (M. hubbsi) and M. australis taken in Argentine waters. Southwest Atlantic hake (M. hubbsi) is fished above latitude 45/47 and is of very low quality. It sells at a low price in Spain and is used mainly for secondary fish products.

M. australis is taken from southern waters off Argentina (Falkland Islands) and Chile. This species is becoming increasingly popular because of its excellent quality - to the point where it is flown in fresh daily from Chile. The price is around US\$4-4.50/kg C&F Madrid. Only large sizes are imported (3/4-5kg per piece) in plastic boxes packed with a small quantity of ice.

Importation of these products is subject to a quota which is spread over the four quarters of the year (non-EEC countries only - imports from EEC countries enter free).

The total quantity that can be requested under a single import permit is 5% of the annual quote.

The annual quota for 1987 was 17 000 tonnes, split into 4.25 tonnes per quarter.

The quota on frozen hake fillets was 6 500 tonnes (1 625 tonnes per quarter).

Fresh or chilled hake was subject to a quota of 965 tonnes (100 tonnes in the first quarter, 300 tonnes in the second quarter, 350 tonnes in the third quarter, and 215 tonnes in the fourth quarter).

To apply for the Fish Products Import Certificate specified under Articles 174 and 176 of the Single European Act, a bond must be posted equivalent to 5% of the value of the import shipment. This certificate is valid for 90 days; if the respective importation is not carried out during this period, the bond is forfeited.

This certificate is not granted automatically, however. Rather, the Ministry must assess each company to determine its solvency, business reputation, etc.

Merluccius spp. (which are the species that interest us) are covered by Tariff Code 03.03.78.10.0.10 H, and are subject to 15% duty. The genus Urophycis (not of interest here) comes under Tariff Code 03.03.78.90.0.00 B and is likewise subject to 15% duty.

Frozen hake fillets come under the following Tariff Codes and are subject to 15% duty: 03.04.20.57.0.10 J (genus Merluccius) and

03.04.20.659.0.00 I (genus Urophycis).

The price paid for South African hake varies widely depending on the landings at Vigo. Right now smaller varieties (No. 0, No. 1X and No. 1) are very cheap due to the large quantities being taken. Landed prices at Vigo are as follows:

- Size 0 (200-250g): blocks Pts 70-75/kg, IQF Pts 90-95/kg
- Size 1X (350-400g): Pts 115-120/kg
- Size 1 (500-550g): Pts 140-150/kg
- Size 2C (650-700g): Pts 200/kg
- Size 2L (800g): Pts 220/kg
- Size 3C (1kg): Pts 260/kg
- Size 3L (1.3kg): Pts 280/kg
- Size 4 (1.7-1.8kg): Pts 340/kg

Cabinet-frozen fillets, size P (80-90g), with skins: Pts 175-180/kg

Cabinet-frozen fillets, size M (90-120g), with skins: Pts 200/kg

Cabinet-frozen fillets, size G (120-150g), with skins: Pts 230/kg

(The latter fillets packed with interleaving material.)

The price for cabinet-frozen hake fillets without skins is around Pts 400, but sales are dropping as consumers prefer fillets with skins on.

The cabinet (plate) freezer system is best as it reduces the water content of fillets. The air-blast system results in higher water content and poor freezing characteristics (requires longer exposure), so that products fetch Pts 25-40 less per kilo.

The system for classifying hake and hake fillets is not uniform as some vessels use smaller size classes. Prices fluctuate depending on the product itself, total landings, current conditions in the market, etc.

The most popular sizes of frozen (Japanese cut) hake from Chile are as follows:

No. 4 (2000-2500g) Pts 425/kg

No. 5 (2-1/2kg) Pts 450/kg

Hake is also provided at around these prices by the Nichiro and Nippon Suisan Company. Hake landed by the Spanish vessel Min o fetches a somewhat higher price since fish are sold in the round.

It should be pointed out that the hake market is somewhat depressed at present. In March of this year, No. 5 from the Min o was selling at Pts 560/kg, while imports from Nachiro and Nippon Suisan were up to Pts 540-550/kg.

Hake (very white and bloodless) has also been imported from Australia, with No. 4 and No. 5 selling at over Pts 420.

Quotas for 1988 are as follows:

Fresh hake: 2000 tonnes (200 tonnes in the first quarter, 620 tonnes in the second quarter, 740 tonnes in the third quarter and 440 tonnes in the fourth quarter).

Frozen hake: 22 750 tonnes (5687 tonnes per quarter).

Frozen hake fillets: 8000 tonnes (2000 tonnes per quarter).

BABY EELS

[Anguilla anguilla] Spanish: angula French: alevin de l'anguille
Fresh: Tariff Code 03.02.66.00.0.10 E - subject to quota (K)

Tariff Code 03.02.66.00.0.90 G - not subject to quota.

Duty: 1.2%, plus a fee of Pts 2.60/kg (net) on imports of these species made between March 1 and August 31.

Frozen: Tariff Code 03.03.76.00.0.10 B - subject to quota (K)

Tariff Code 03.03.76.00.0.90 D - not subject to quota.

Duty: 9.3%

The European eel is known by its Latin name Anguilla anguilla, whereas the eel found along the Atlantic coast of North America is called Anguilla rostrata.

Both species spawn in the Sargasso Sea near Bermuda, but the American variety grows much faster than its European counterpart.

If a leptocephalus of the European eel were to follow the migratory path of its New World cousin, it would reach the coast of the Americas before becoming an elver, resulting in its death since the latter transformation is necessary before entering freshwater.

In the leptocephalus/elver metamorphosis, the larvae become gradually shorter and thinner. For example, a mature larva is about 75mm in length and weighs some 1.5g, whereas a fully developed elver is 70mm long and weighs only 0.35g. This transformation is complete by the end of the summer season, from one to two months before baby eels begin their ascent of inland waterways.

Shortly before arriving off European coasts, the leptocephali are transformed into still-colourless elvers. These enter the brackish coastal waters and begin ascending rivers (from Iceland to Spain this takes place in November/December, while along the coast of the North Sea and the Kattegat Strait it occurs in March/April). Here they undergo a second metamorphosis, this time into eels.

Baby eels are particularly abundant in the Bristol Canal which funnels the elvers into the mouth of the Severn River.

Larvae are about 7mm in length when hatched, approximately 25mm at two months, 45mm at eight months, 75mm at eighteen months, 70mm at thirty months, and 65-70mm at three years when they begin the transformation to eels. At this point, deeply-embedded, minute, oval-shaped scales begin to emerge from their skin.

Adult eels, when fully mature at age 4-10 years, complete the round trip by descending to the sea and making their way back to the spawning grounds.

This migration takes five months during which time they travel an average 30km per day. Spawning takes place in springtime at a depth of around 1000 metres. At the end of the five-month spawning period, the eggs are released and float up (regulated by a fat globule inside each egg) to a depth of 400-500 metres. If conditions are right, the larvae emerge and begin the cycle anew.

When captured, baby eels are still white and must be placed in tanks of warm water so that their backs will turn black. This operation results in a mortality rate of 25-30%.

Live eels are then separated and placed in trays. Meanwhile a cloth containing tobacco has been soaking in ordinary tubs of water (about one black-tobacco or European brand cigarette per 10-20kg of baby eels). Pouring this nicotine-laced solution over baby eels kills them instantly.

Eels must then be washed with clean water to remove gelatinous material and separate individual specimens from the ball-like mass they form in contact with the nicotine solution.

Next, the eels are placed in boiling water to which salt has been added, and removed before the water returns to a boil (similar to the method used in cooking shrimp). Water may be reused up to three times, after which more salt (100g/10L H₂O) must be added permitting reuse for six more batches. Eels are then removed, allowed to dry and, once packaged, placed in cold storage or freezer. Eels are sold in 250g, 500g and 1kg (net weight) vacuum-sealed packages labelled in accordance with the appropriate standards.

Eels are priced at around Pts 8000/kg during most of the year, climbing to Pts 12000-14000/kg in the Christmas season. Frozen eels average Pts 1000-1500/kg less than the fresh product.

HERRING

[Clupea harengus] Spanish: arenque French: haring

There is virtually no trade in these species, either in fresh or frozen products. Only smoked (golden) herring is sold in Spain, especially in regions along the Mediterranean coast. Herring is traditionally imported from Norway for this market, in wooden crates weighing 6-7kg and 9kg (net) and with 90-100% of roes.

There is one firm which imports fresh, boneless herring fillets (with skins) in 5kg boxes. It then sells this product for smoking at Pts 275/kg.

Fresh herring is classified under the following Tariff Codes:

03.02.40.10.0.00 E - exempt from duty from February 15 through June 15, and therefore subject only to a fee of Pts 2.60/kg (net) during this period.

03.02.40.90.0 10 G - subject to duty of 5.7% from June 16 through February 14, plus the fee of Pts 2.60/kg (net weight).

Frozen herring is classified under the following Tariff Codes:

03.03.50.10.0.00 A - subject to 8.2% duty from February 15 through June 15.

03.03.50.90.0.00 D - subject to duty of 15% from June 16 through February 14.

Fresh herring fillets:

03.04.90.21.0.00 I - subject to duty of 8.2% from February 15 through June 15.

03.04.90.25.0.00 E - subject to duty of 15% from June 16 through February 14.

Smoked herring (including fillets):

03.05.42.00.0.00 B - imports of Clupea harengus harengus and

C. harengus palasii are subject to duty of 13%.

TUNA

Spanish names:

1. Atun del Atlantico Norte = bluefin tuna (Thunnus thynnus) - taken off the coast of Labrador and Newfoundland.
2. Rabil = yellowfin tuna (Thunnus albacares, Bonnaterre; Neothunnus macropterus) - also from Canadian waters off Nova Scotia.
3. Patudo = bigeye tuna (Thunnus obesus, Lowe; Parathunnus obesus; P. sibi) - captured in United States' waters off Maine and in Canadian waters off Nova Scotia.
4. Atun blanco (bonito del norte) = albacore (Thunnus alalunga; Germo alalunga) - caught throughout the North Atlantic, including off Nova Scotia, Canada.

These are the most important commercial species of the Scombridae family of tunas.

Bluefin tuna (Thunnus thynnus) and albacore (Thunnus alalunga) are sold in large quantities in Spain, both fresh and canned.

Fresh bluefin tuna in the 8-12kg class sells for between Pts 300 and Pts 500 per kilo (average price is Pts 400/kg) depending on supply and demand.

Albacore in the 10-12kg class goes for Pts 500-600/kg.

Large quantities of tuna are imported from Las Palmas in the Grand Canary Islands (captured by Japanese, Korean, Panamanian, etc.) trawlers).

Prices on the principal species are as follows:

Yellowfin tuna: \$1650 per tonne (frozen, head-on, GG)

Bigeye tuna: \$1450 per tonne (frozen, head-on, GG)

Albacore: \$2200 per tonne (imported as frozen roundfish, generally from the United States)

These prices are FOB Las Palmas so that approximately \$200 must be added to obtain C&F mainland prices. These same species taken by seiners and stored in brine are priced 12-15% less than above. Health authorities do not permit importation of tuna if mercury content exceeds 1ppm as determined by chromatography (colour scale). This is the maximum level permitted and all imports must be tested by our health authorities.

Applicable Tariff Codes:

FRESH:

03.02.31.10.0.00 F - Albacore (Thunnus alalunga) for the canning industry are exempt from duty and subject only to a fee of Pts 2.60/kg (net) on imports made between March 1 and August 31.

03.02.31.90.0.00 I - Albacore for other than the canning industry are subject to duty of 8.3%, plus the abovementioned fee of Pts 2.60/kg.

03.02.32.10.0.00 E - Yellowfin tuna (Thunnus albacares) for the canning industry is exempt from duty and subject only to a fee of Pts 2.60/kg (net weight).

03.02.32.90.0.00 H - Yellowfin tuna for other than the canning industry is subject to a duty of 8.3%, plus the abovementioned fee of Pts 2.60/kg (net weight).

03.02.39.10.0.00 H - All other tuna for the canning industry are exempt from duty and subject only to a fee of Pts 2.60/kg (net weight).

03.02.39.90.0.00 A - All other species for other than the canning industry are subject to a duty of 8.3%, plus a fee of Pts 2.60/kg.

FROZEN:

Albacore (Thunnus alalunga) for canning:

- 03.03.41.11.0.00 B - Roundfish are subject to duty of 3.4%.
- 03.03.41.13.0.00 J - Gutted and gilled are subject to duty of 3.4%.
- 03.03.41.19.0.00 D - Other types (e.g. head-off) are subject to duty of 3.4%.
- 03.03.41.90.0.00 F - Imports of this species intended for other than the canning industry pay a duty of 11.7% (regardless of type).

Yellowfin tuna (Thunnus albacares) for the canning industry:

- 03.03.42.11.0.00 A - Roundfish (10kg or less per fish) 3.4%
- 03.03.42.19.0.00 C - Roundfish (over 10kg per fish) 3.4%
- 03.03.42.31.0.00 G - Gutted and gilled (10kg or less per fish) . . . 3.4%
- 03.03.42.39.0.00 I - Gutted and gilled (over 10kg per fish) . . . 3.4%
- 03.03.42.51.0.00 B - Other types such as head-off (10kg or less per fish) 3.4%
- 03.03.42.59.0.00 D - Idem (over 10kg per fish) 3.4%
- 03.03.42.90.0.00 E - All other yellowfin tuna for other than the canning industry 11.7%

All other tuna:

For the canning industry:

- 03.03.49.11.0.00 D - Roundfish 3.4%
- 03.03.49.13.0.00 B - Gutted and gilled 3.4%
- 03.03.49.19.0.00 F - Other types (e.g. head-off) 3.5%

For other than the canning industry:

- 03.03.49.90.0.00 H - All types 11.7%

Tuna in brine come under Tariff Code 03.05.69.90.0 and are subject to duty of 6%.

Inclusion in the subsection for the canning industry is subject to conditions set forth in the EEC provisions.

EUROPEAN LOBSTER

[*Homarus vulgaris*]

Spanish: bogavante

French: homard

Lobsters are generally marketed live (although there is some trade in frozen tails), shipped by air in crates or cardboard boxes packed with seaweed or dry shavings (preferably with seaweed) and with large pincers firmly secured.

Shippers must be aware that this crustacean will not feed in water below 5°C, and that it will die if exposed to temperatures of 20-22°C.

Except for frozen tails, lobsters are rarely sold on inland markets in Spain due to a lack of appropriate storage facilities, so that trade in live specimens is limited to restaurants and similar establishments with suitable tanks or ponds.

Tariff Codes:

03.06.22.10.9.00 D (live lobsters)	8%
03.06.22.91.0.00 E (fresh killed, whole)	8%
03.06.22.99.0.00 G (fresh killed, tails)	12.1%
03.06.12.10.0.00 E (frozen whole)	8%
03.06.12.90.0.00 H (frozen tails)	10.6%

Lobsters from Morocco are among the most popular (with wholesale prices fluctuating between Pts 1800 and Pts 2000/kg) because of their firm flesh and superior flavour. The most popular weight class is 750-1000g, deemed an appropriate size for two people.

Frozen lobster tails are not well-known in Spain. Nevertheless, it may be possible to import this product during the Christmas season when spiny lobster (*Palinurus vulgaris*) tails (700-800g) fetch Pts 3000-3500/kg - particularly if the latter species is in short supply.

The northern region (Bilbao) moves around 400-500kg of live lobster per week, and other localities in Spain can be expected to absorb proportionate quantities of this product.

COD

Spanish: bacalao

French: morue

The Ministerial Order of 20 January 1971 establishes quality and packaging standards which must be met by imported products made from cod (Gadus morhua; G. ogac; G. macrocephalus) including wet and dry salted cod.

Other species processed in the same manner as cod - such as pollack (Gadus pollachius), haddock (Gadus aeglefinus), pollock or saithe (Gadus virens), etc. - are marketed under the name of the respective species or in a manner that clearly identifies the species name.

"Wet salted" means that the fish have been gutted, headed, split and partially deboned, cleaned with sea water and then salted.

"Dry salted" means that fish handled as above have been subsequently washed again and dried to reduce average moisture content to a maximum of 50% determined as follows:

- 1) One or more slabs are chosen at random from the shipment, and a strip (approximately 1/10th as wide as the slab is long) is cut from the central axis to the edge of the slab.

In the case of wet salted cod, this strip is shaken to remove loose salt.

The point where this strip is cut is determined as the intersection of two medians drawn from the vertices of the ears to the midpoint of the first anal fin.

- 2) This strip is rapidly cut into small pieces with a knife or scissors, and a 10g specimen (weighed on precision scales) is placed in a drying oven whose temperature is gradually increased to 100°C, until two identical weight readings are recorded at intervals of 30 minutes.

- 3) Next, the sample is placed in a closed desiccator until cooled, after which it is again weighed.

The weight lost by the sample divided by 100g gives the percentage of moisture content.

Minimum quality standards:

Unprocessed: Cod and other species subject to the standard must meet the minimum quality requirements for fresh fish.

Processed: Processing shall be carried out in a manner such that the finished product meets the required commercial quality standards.

Finished products must have the following characteristics:

- a) firm consistency and no abnormalities in texture (viscous or excessively flaky).
- b) odour and flavour appropriate to the product.

- c) salted, split and finished properly.
- d) virtually free of visceral material.
- e) free of cysts, paralysis, microorganisms or foreign matter affecting the normal properties of the product.

Additives authorized under Spanish law, or the legislation of the country to which product is to be shipped, may be used.

Classification:

Products must be classified according to weight or size (length is measured along a straight line from base of caudal appendage to sides of cervical border).

In commercial shipments the following must be indicated for each container:

- minimum and maximum size of pieces
- minimum and maximum number of pieces per container
- minimum and maximum weight per piece

Commercial classes:

Category A: Pieces weighing over 700g (dry salted) or over 1000g (wet salted). The following are considered defects for this category:

- a) Incomplete Splitting (1/3 or more of product) which detracts from appearance of same.
- b) Presence of blood clots, visceral remains or other imperfections covering an area greater than 10cm².

Category B: Pieces weighing less than 700g (dry salted) or less than 1000g (wet salted) whose reduced size and small back do not permit suitable preparation at point of origin. The following are considered defects for this category:

- a) Incomplete splitting (1/ or more of product) which detracts from appearance of same.
- b) Presence of blood clots, visceral remains or other imperfections covering an area comprising 10% of the total surface of the piece.

Category C: Includes pieces that cannot be classified under the above categories owing to defects such as:

- Deep cuts (due to improper splitting) greater than 6cm in length.
- Blemishes resulting from inadequate gutting or cleaning.
- Broken or split pieces.
- Segments consisting of irregular portions comprising no more than one-third of the total piece from which they are taken.

Packaging and delivery conditions:

Fish must be packed in bundles, casks, crates or other form of packaging which ensures that product is well-preserved and safe for consumption. Both wet and dry salted cod may be delivered in bulk, in which case shipping facilities used must be adequate to ensure that product meets minimum quality standards.

Tolerances:

The following tolerances are permitted for the above commercial categories provided the proportion of defects is due to errors and is therefore not present throughout all units of the shipment.

For Category A:

Quality: up to 20% of each lot may consist of pieces judged to fall under Category C above.

Size: up to 10% of each container or lot may consist of pieces weighing under 700g (dry salted) or under 1000g (wet salted) - i.e. pieces corresponding to Category B.

Species: up to 5% of the pieces in each container or lot may be of a different species.

For Category B:

Up to 20% of the products classified as Category B may consist of pieces whose quality, size or species require that they be placed in Category C.

Markings:

The following specifications must be printed with indelible ink and in a visible location on the outside of each shipment or container:

Country of origin; name or trademark of processing company; common name of product (including the word bacalao or other species name in Spanish; indication of commercial Category A, B, C or T (pieces); weight per container; number of pieces or weight per piece (or maximum/minimum dimensions).

For bulk shipments, all of the above information shall be set forth clearly in the shipping documents accompanying the product.

Bulk shipments must be sampled (for purposes of inspections by the SOIVRE) on the basis of 100kg lots (minimum).

Importations of other products such as various forms of cod fillets and bits, or mixed species, must meet the specifications detailed in their import permits. All products must meet the minimum quality standards set forth for their class in the commercial regulations.

In discussing the market for cod products, it is necessary to distinguish between "fresh salt cod" (i.e. with enough salt to preserve product during shipment only) and true salted cod (either dry or in brine), in which the salt has penetrated the flesh so that the product requires soaking prior to consumption. The most important commercial products are salted-only cod (headed, gutted, boned - called in Spanish bacalao verde); salted cod which has been sun-dried for an entire summer following capture (this product goes by various names in other languages but is called simply bacalao in Spanish); klipfish which have been split lengthwise and salted before being spread on rocks or hung from platforms for drying; and stockfish which receive much less salt than the other types listed here (no more than 12% salt content) and are dried hard in the open air (referred to in Spanish as pez-palo).

There are various drying methods in use, but all generally start by cleaning, gutting and trimming fish, then hanging them in pairs (tied together at the tail and with backbone removed) such that they remain open allowing air to freely circulate.

Gadus morhua - True cod, the most important commercial species

Gadus ogac - Greenland cod (has very little fat and therefore cannot be processed into an acceptable product.

Gadus macrocephalus - Pacific cod

Boreogadus saida - Polar cod (French: morue polaire)

Gadus callarias - Baltic cod

Melanogrammus aeglefinus - Haddock

Pollachius pollachius - Pollack (French: lieu)

Pollachius virens; Gadus virens - American pollack (saithe)

Tariff Codes:

FRESH COD:

03.02.50.10.0 Gadus morhua: subject to duty of 4.5% plus a fee of Pts 2.60/kg (net) from March 1 to August 31.

03.02.50.90.0 Other species (Gadus ogac; G. macrocephalus): subject to duty of 5.7% plus fee of Pts 2.60/kg.

03.02.62.00.0 Haddock (Melanogrammus aeglefinus): subject to duty of 5.7%, plus fee of Pts 2.60/kg.

03.02.63.00.0 American pollack (Pollachius virens): subject to duty of 5.7%, plus fee of Pts 2.60/kg.

03.02.69.35.0 Boreogadus saida: subject to duty of 4.5%, plus fee of Pts 2.60/kg.

03.02.69.51.0 Pollack (Pollachius pollachius; Theragra chalcogramma): subject to duty of 5.7%, plus fee of Pts 2.60/kg.

FROZEN COD:

03.03.60.10.0 Gadus morhua; G. ogac: subject to 12% duty.

03.03.60.90.0 Gadus macrocephalus: subject to 15% duty.

03.03.72.00.0 Haddock (Melanogrammus aeglefinus): subject to 15% duty.

03.03.73.00.0 American pollack (Pollachius virens): subject to 15% duty.

03.03.79.41.0 Boreogadus saida: subject to 12% duty.

03.03.79.55.0 Pollack (Pollachius pollachius; Theragra chalcogramma): subject to 15% duty.

FRESH FILLETS:

03.04.10.31.0 Cod (Gadus morhua; G. ogac; G. macrocephalus; Boreogadus saida): subject to 6.8% duty.

03.04.10.39.0 All other species: subject to 6.8% duty.

FROZEN COD:

03.04.20.21.0 Gadus macrocephalus: subject to 15% duty.

03.04.20.29.0 Other cod (Gadus morhua; G. ogac; Boreogadus saida): subject to 15% duty.

03.04.20.31.0 American pollack or coalfish (Pollachius virens): subject to 15% duty.

03.04.20.33.0 Haddock (Melanogrammus aeglefinus): subject to 15% duty.

03.04.20.99.0 All other species: subject to 15% duty.

DRIED (SALTED OR UNSALTED) COD (Gadus morhua; G. ogac; G. macrocephalus):

03.05.51.10.0 Dried, unsalted cod: subject to 10.6% duty.

03.05.51.90.0 Dried, salted cod: subject to 10.6% duty.

Boreogadus saida:

03.05.59.11.0 Dried, unsalted: subject to 6% duty.

03.05.59.19.0 Dried, salted: subject to 6% duty.

03.05.59.90.1 Gadus callarias: subject to 10.2% duty.

03.05.59.90.9 Other species: 6% duty.

WET SALTED FISH AND FISH IN BRINE:

03.05.62.00.0 Cod (Gadus morhua; G. ogac; G. macrocephalus):
subject to 10.6% duty

03.05.69.10.0 Boreogadus saida: subject to 6% duty.

03.05.69.90.1 Gadus callarias: subject to 10.2% duty.

03.05.69.90.9 Other species of cod: subject to 6% duty.

The quotas set for 1987 were as follows:

Fresh or chilled cod: 5000 tonnes (2100 tonnes in the first quarter, 1400 tonnes in the second quarter, 700 tonnes in the third quarter, and 800 tonnes in the fourth quarter).

Fresh or chilled cod fillets: 2 000 tonnes (500 tonnes per quarter).

Wet salted cod (bacalao verde): 12 790 tonnes (5 755 tonnes in the first quarter, 1 900 tonnes in the second quarter, 1 900 tonnes in the third quarter, and 3 235 tonnes in the fourth quarter).

For species with quotas greater than 100 tonnes per quarter, import permits granted by the Ministry of Economic Affairs and Finance were limited to 5% of the annual quota.

A bond equivalent to 5% of the peseta value of the transaction must be submitted together with the import permit. This bond is forfeited if the respective importation is not carried out within 90 days following issuance of the import permit.

Under the Department of External Trade Resolution of 15 January 1988 (published in the Boletín Oficial of 19 January 1988), the quotas for 1988 are as follows:

Fresh or chilled cod: 5500 tonnes (2310 tonnes in the first quarter, 1540 tonnes in the second quarter, 770 tonnes in the third quarter, and 880 tonnes in the fourth quarter).

Wet salted cod: 15 000 tonnes (6 750 tonnes in the first quarter, 2 230 tonnes in the second quarter, 2230 tonnes in the third quarter, and 3 790 tonnes in the fourth quarter).

Fresh or chilled cod fillets: 2200 tonnes (550 tonnes per quarter).

There continues to be a requirement for a bond equivalent to 5% of the total value of imports, which will be forfeited if the respective importation is not carried out during the period authorized by the Ministry of Economic Affairs. The quantity of fish imported on a given date under a single import permit continues to be limited to 5% of the quota authorized for each quarter. That is, permits continue to be granted until the imports authorized have reached the total quota for that quarter.

FRESH COD FILLETS:

The Spanish market for this product is supplied primarily from Norway and Denmark. Product is packed in 5kg plastic boxes with approximately three fillets per kilo (net) - i.e. around 300g each.

Price varies with supply but retail price is Pts 650-700/kg (occasionally dropping to Pts 600/kg). Fillets are skinless and boneless.

WET SALTED (BONELESS AND SKINLESS) COD FILLETS:

This product has become quite popular in Spain, particularly in the Barcelona market, and has recorded good sales.

It comes packed in 25kg crates in the following sizes:

100-200g

200-400g (retail price: Pts 890)

400-700g (retail price: Pts 945)

700 and above (retail price: Pts 1 090)

This type of fillet is covered by Tariff Code 03.05.69.90.9 and is subject to 6% duty.

Consumption of wet salted cod is gradually displacing that of the traditional dry salted cod, particularly in Catalonia and northern Spain.

There are still areas such as Andalusia, Extremadura and Castille which consume 3/4-cure dry salted cod (the traditional "dehydrated" or very heavy-salted cod). This process turns the fish a dark brown colour.

The most popular wet salted cod is from Iceland, followed in order of preference by that from the Faeroe Islands, Norway and, finally, Canada. Preference is for first quality wet salted cod from Iceland (completely white) - No. 12 and above (i.e. split, with bones completely white, without breaks, etc.)

Average cure time is 3-4 weeks of salt, with moisture content around 40%. Product comes on pallets in 800-900kg lots.

Product is classified according to the following system (which remains in use):

- 5-10 pieces per bundle of 50kg
- 10-20 pieces per bundle of 50kg
- 20-30 pieces per bundle of 50kg
- 30-40 pieces per bundle of 50 kg
- 40-60 pieces per bundle of 50kg
- 60-80 pieces per bundle of 50kg

Anything smaller is called in Spanish barajilla and is generally sold by cut-rate fishmongers known as barateros.

There are no sales of smaller sizes in the Catalonia area.

The order of preference in the Catalonia area is as follows:

- 20-30 pieces per bundle of 50kg
- 30-40 pieces per bundle of 50kg (retail price: Pts 785/kg)
- 10-20 pieces per bundle of 50kg
- 40-60 pieces per bundle of 50kg (retail price: Pts 630/kg)

Ling are also used to make fish crumbs (price levels are Pts 200-300 lower than above).

Wet salted cod from the Faeroe Islands is priced some Pts 20-30 less than that of Iceland.

The purchaser must soak the cod and then package it in 25kg cardboard boxes with the same specifications.

The trend is for wet salted cod with greater moisture content to facilitate preparation. However, retailers reject cod if the moisture content is too high as the product tends to break up during handling or preparation. This is an important condition to bear in mind.

COMMERCIAL PRACTICES
FOR IMPORTATION OF FISH



MULTILINGUAL SERVICES DIVISION - DIVISION DES SERVICES MULTILINGUES

TRANSLATION BUREAU

BUREAU DES TRADUCTIONS

Client's No.—N ^o du client	Department — Ministère	Division/Branch — Division/Direction	City — Ville
	External	TAD/TAF	Ottawa
Bureau No.—N ^o du bureau	Language — Langue	Translator (Initials) — Traducteur (Initiales)	
3036800	Spanish	H. Williams	3 Jan 1989

IMPORTATION OF FISH

In estimating the cost of imported fish it is necessary to include the following charges in addition to the tariff applicable to the particular species:

Stevedores:

Charge for offloading shipments with CIF value

- less than Pts 2 000 000 0.08%
- from Pts 2 000 000 to Pts 4 000 000 . . . 0.04%
- from Pts 4 000 000 to Pts 8 000 000 . . . 0.02%
- from Pts 8 000 000 to Pts 16 000 000 . . 0.01%
- Pts 16 000 000 and above flat rate of Pts 4 000

G-3 (Port Authority) charge:

A fee of Pts 1 812/tonne (net) must be paid to the Port of Bilbao for refrigerated containers.

Unloading fee:

The unloading fee at Bilbao is Pts 7 184 per container.

Loading on trucks:

The fee for loading on trucks at Bilbao is Pts 4 300 per container.

Customs fee:

This fee is calculated according to the scale published in the Boletín Oficial [Official Gazette] of 26 January 1984. Although it varies according to the size of shipment, this fee is usually 1-2% of CIF value (plus 12% VAT).

VAT:

The VAT on fish (paid to customs on entry) is 6% of CIF value (plus tariff, stevedores, G-3 charge and unloading fee).

Cold sotrage:

Fish stored in freezers at port of entry are subject to a cold storage charge of approximately Pts 6/kg per month (plus 12% VAT), including packing and unpacking of freezers. In some cases this can amount to Pts 8/kg of gross weight.

Inland transport:

Overland shipping costs may be absorbed by either supplier or buyer, depending on whether the fish are sold at destination or at port of entry. The cost per kilogram varies with distance shipped (for example, the freight cost for shipment from Madrid to Barcelona is approximately Pts 6/kg). Maximum load per vehicle (whether semi-trailer or eight-wheeler) is 22 500 kg (gross).

Bank charges:

Bank charges on remittances to foreign suppliers may be estimated at 1-1.5% where payment is by letter of credit, or as low as 0.5-0.7% (depending on which bank is used) for payment by other credit instrument. Bank charges are also subject to the 12% VAT.

Although varying somewhat between banks, the preferential discount rates on credit sales made via letters of credit to reputable clients with good credit ratings are as follows:

9.5% per annum for 30 days

11.5% per annum for 60 days

13% per annum for 90 days

The bank's commission on the respective operation (plus 12% VAT on this commission) must be added to the interest charged for bank discount.

The G-3 charge, unloading fee and fee for loading on trucks vary if the product is shipped in ordinary stowage on a refrigerator ship. To ascertain these amounts it is necessary to know how many tonnes are to be shipped.

LIST OF IMPORTERS
VISITED BY MISSION

JAIME SORIANO, S.A.
C/ Impresores, 42
Pol. Industrial
Los Angeles
--Madrid
Tel: (91) 695.8362
Tlx: 42282
Contact: Fernando Jimenez
Srta. Maria

All types of frozen
fish, flounder, wet
salted cod, g.n.
barnacles

ATLANTIC MARKETING CORP, S.A.
E. del Tato, 26
28043-Madrid
Tel: (91) 200.6301
Fax: (91) 759.6750
Contact: Mr. Jaime Frances

Clams, g.n.
barnacles

CONGELADOS KRUPEMAR, S.L.
Po. Ind. Cobo Calleja
Astorga, 32
28940 Fuenlabrada (Madrid)
Tel: 690.5262, 690.5699, 262.7700
Tlx: 49661 KRUP E
Contact: Mr. Santiago Lo

Plaice, flounder,
shellfish, all
commercial species

FRIGORIFICOS DELFIN, S.A.
Pol. Ind. Cobo Calleja
C/Leon, 52-54
Fuenlabrada (Madrid)
Tel: (91) 690.5651
Tlx: 45117 FRID E
Contact: Marcelino Cortés

All types of frozen
fish and shellfish

FRIGORIFICOS EXTREMENOS
Francisco Navacerrada, 8
28028-Madrid
Tel: 256.64.07
Contact: Sr. de Teresa

Only hake, squid,
prawns and shrimps

PESCAFINA, S.A.
Po Pintor Rosales, 38
28008-Madrid
Tel: (91) 241.6097
Tlx: 43141 CPEI E
Contact: D. Jacques Benelbas
D. Rafael Marin

Cod, squid, salmon

NEPTUNO ANDORRA LIDO
Eugenio Sellte, 5
28045-Madrid
Tel: (91) 473.0147
Contact: Pedro Canas Alonso

All types of frozen
fish, clams, g. in
barnacles

HISPANO EUROPEA DE MARISCOS, S.A.
HISPAMAR
Sandaló, 5 4^o B
28042-Madrid
Tel: (91) 741.11.41
Tlx: 46642 FATS E
Contact: D. Andres Umbria

All types of frozen
fish, clams, g.n.
barnacles

JAMES ESTEVEZ
San Alejandro, 10
28005-Madrid
Tel: (91) 266.4148/49
Tlx: 46161 JEST E
Contact: Jaime Estevez Campos

Frozen squid, hake,
cod

MUCHA MARCHA
Estrella Polar, 6
28007-Madrid
Tel: 273.4984
Contact: D. Fernando Gorostizaga
(at Hotel)

Lobster, clams,
g.n. barnacles

NOTHUNG, S.A.
Alonso Cano, 66 - I B
28003-Madrid
Tel: (91) 254-7354
Tlx: 41459 NOTH E
Contact: Julio Reina
Armando Restreop

Sells to
wholesalers all
types of frozen fish

IMPECO S.A.
D. Juan Boada
Plza de Castilla, 3-5° C-1
28046-Madrid
Tel: 314.17.52
Fax: 7339264

SERPESKA
Cr. Andalucia, Km, 11.300
28021-Madrid
Tel: (91) 795.2211
Tlx: 47973 JOAM E
Contact: Sergio Sanchez Quinones

SOUTHERN PACIFIC, S.A.
Levante, 40
28036-Madrid
Tel: (91) 766.3633
Tlx: 47023 STHP E
Contact: José Alvarez

WALFORD, S.A.
Castellana, 141 - 20
28046-Madrid
Tel: (91) 459-0150
Tlx: 48614 LEXI E
Contact: Henry Hanmer

MERCAMADRID, NAVE PESCADOS
Puesto 137
28031-Madrid
Tel: (91) 785.2501/02
Tlx: 49873 JPFIS E
Contact: D. Jacinto Pardo Vilarino

PESCAFINA, S.A.
Pº Pintor Rosales, 38
28008-Madrid
Tel: (91) 241.6097
Tlx: 43141 CPEI E
Contact: D. Jacques Benelbas
D. Rafael Marin
(Pres. of Alimar)

Sole, flounder,
white fish blocks,
salmon

Frozen hake, sole,
squid, prawns, crab
monkfish, salmon

Shellfish, codsroe.
All kind of fish
products

Frozen salmon

Cod, squid, salmon

AHUMADOS CIPARCO, S.A.
Ctra. Andalucia-Getafe Km. 88
Getafe (Madrid)
Tel: (91) 695.1258
Tlx: 41961 ROSTO E
Contact: Francisco Gonzalez

AHUMADOS DOMINGUEZ, S.A.
Pol. Ind. Urtinsa, Parcela 48
Alcorcon (Madrid)
Tel: 641.0512
Tlx: 46473 AHDO E
Contact: José Mestanza

PEIX Y MARISH GIL, DUNO S.A.
Gerona, 100 - 6^o
08009 Barcelona
Tel: (93) 207.0274
Contact: José Luis gil

All types of frozen
fish and
shellfish. Co
sells to shops

PESCABARNA S.A.
Comte d'Urgell, 240 - 250
08036-Barcelona
Tel: (93) 410.0004
Contact: Mariano Torres

Frozen cod, sole,
plaice, shellfish

VICASSO INTERNACIONAL S.A.
Rera Palau, 11
08003-Barcelona
Tel: (93) 310.4550
Tlx: 52732
Contact: Luis Tasso Ruiz

Salt cod, frozen
cod all other
commercial species,
shellfish

COMERCIAL NOVOMAR S.A.
Longitudinal, 6
08004-Barcelona
Tel: (93) 336.1912
Tlx: 98195 ESR LO
Contact: Francisco Lorente

All types of frozen
fish and shellfish

JUAN BLANQUE S.L.
Mercat del Peix, 3 - 59
Mercabarna
08004-Barcelona
Tel: (93) 365.1911
Tlx: 97727
Contact: Jaime Blanqué

All types of fresh
and frozen fish and
shellfish

FRIO CONDAL S.A.
Pol. Industrial Zona Franca
Fuego y Estano, s/n
08004-Barcelona
Tel: (93) 331.4162
Tlx: 52435 PSUR E
Contact: Alfonso Leon

All types of frozen
fish. Shellfish

COMERCIAL PESQUERA BADALONESA S.A.
Eduardo Maristany, 1
Badalona (Barcelona)
Tel: (93) 399.4522
Tlx: 59223 IBERO E
Contact: Victoriano Burgués

All types of fish
and shellfish

MARTIN CAPELLAS E HIJOS S.A.
Pescabarna, Puesto 58
08004-Barcelona
Tel: (93) 246.4607
Tlx: 50902 MCAP E
Contact: Martin Capellas

All types of fresh
and frozen fish

PASAPESCA S.A.
Apartado 130
Calle 111, Pol. Ind. Pratense
08020-El Prat de Llobregat
(Barcelona)
Tel: (93) 370.5011
Tlx: 57646 PESCA E
Contact: Rafael Pauner

Frozen cod,
flounder, squid,
sole

PESCADOS ESTERA S.A.
Muntaner, 81 2º
08080-Barcelona
Tel: (93) 301.7679 (p.m.) 323.6412
Contact: Manuel Ripoll

BENFUMAT S.A.
Pol. Ind. Multindus
Riera de la Salud s/n
San Feliu de Llobregat
(Barcelona)
Tel: (93) 666.7201
Tlx: 08980
Contact: Miss Cristina Biosca

Salmon for smoking

S.A. Moray Fish Internacional
Zona Franca, Sector C
Despacho 93 - 94
Mercabarna (Barcelona)
Tel: (93) 336.2254
Tlx: 54609 MFISH
Contact: Mr. Banester

Mainly Scottish
salmon

SABATE E HIJOS S.A.
Mercado Central de Pescados
Mercabarna, Casilla 55
Barcelona
Tel: (93) 336.7761
Contact: Juan Sabate

Fresh salmon and
most other frozen
fish product and
shellfish

SEFRISA/COPESCO (ROYAL)
C. Guipuzcoa 177 - 191
(next to Coca-Cola)
08020-Barcelona
Tel: (93) 305.5061
Tlx: 97378
Contact: E. Dahl

Norwegian salmon
for smoking, salmon
roe

BACALADERA VASCA S.A.
Alto de Arreche s/n Apdo. 94
Irun (Guipuzcca)
Tel: 943-627317-18
Tlx: 36517 CYSE E
Contact: Santiago Fuertes

Wet salted cod

MUELLES E INSTALACIONES
PARA LA PESCA E INDUSTRIAS
S.A. (M.E.I.P.I.)
Pasajes de San Juan
(Guipuzcca)
Tel: 943-522950
Contact: José A. Olivan

Cod

PESCADOS Y MARISCOS AIMAR S.A.
Zona Portuaria s/n
20110 Pasajes de San Pedro
(Guipuzcca)
Tel: 943-396540
Contact: Frutos Gomez

All types of frozen
fish

PASAIA S.A.
Recinto Pesquero s/n
20110 P. San Pedro
(Guipuzcca)
Tel: 943-527600
Tlx: 38242 PASAI E
Contact: Enrique Errea, Mgr.

Cod, plaice and
similar, frozen

SUPERMAR S.A.
Avda. de Pasajes S. Pedro 41
San Sebastian (Guipuzcca)
Tel: 943-398846
Tlx: 36590 SUPE E
Contact: Eusebio Lazcano

Cod, salmon and
other species

EUZTRADE S.A.
Edificio Velasco 28
Irun (Guipuzcca)
Tel: 943-627500
Tlx: 36711 JAYA E
Contact: Srtá. Mari Carmen

Wet salted cod
Shellfish

FELIX PEREZ ESPINOSA S.A.
Euskal Erria, 2
20160 Lasarte (Guipuzcca)
Tel: 943-361760
Contact: Felix Espinosa

Most species but no
cod or salmon

NORTINDAL S.A.
Pol. Industrial Nº 36
20170 Usurbil (Guipuzcca)
Tel: 9431-362459
Tlx: 36383 GORA E
Contact: Francisco J. Marcos

Most frozen fish
and shellfish

PESCANORTE S.A. Estacion, 28 20160 Lasarte (Guipuzcca) Tel: 361683 Tlx: 36521 Contact: Claudio Rivero	Most species frozen
ASOCIACION DE MAYORISTAS DE PESCADO Lonja Pesquera, I 20110 Pasajes S. Pedro (Guipuzcca)	All types of frozen fish and shellfish
FRIGORIFICOS TROULO S.A. LG Beiramar Vigo (Pontevedra) Tel: 986-228801 Tlx: 83785 Contact: Manuel Fernandex Rodriguez	Cod Monkfish
COPESA Avda. Marques de Valterra 117 - Estribela Tel: 986-882565 Tlx: 882565 Contact: Sr. Ferrada	Shellfish Frozen salmon
MARISCOS DE EL GROVE LG Puerto Melojo 36980 El Grove (Pontevedra) Tel: 986-730067 Tlx: 88092	Hake, other frozen fish and shellfish
GALFRIO S.A. Canovas del Castillo 4 Vigo Tel: 986-222847 Tlx: 83235 Contact: Constante Freire	Cod, hake, squid, no salmon
D. Angel Lopez Soto Loriga, 24 36003 Vigo Tel: 986-424333 Tlx: 83225	Cod, hake, sole, all types of fresh and frozen fish

PESQUERA VASCO GALLEGA S.A.
Avda. Orillamar, 97
Vigo
Tel: 986-233700
Tlx: 83087 VAGA E
Contact: Alejandro Hernandez

In particular squid
and cod

GRUPO PLEAMAR
Avda. de las Camelias 58
Vigo
Tel: 986-299200
Contact: José Amuedo

All types of fresh
and frozen fish

PESCANOVA S.A.
Veiramar, 18
Vigo
Tel: 986-228600
Tlx: 83168
Contact: Hilario Sanmarful

All types of frozen
fish

CHAROP S.A.
La Basulla s/n
36537 Villanueva de Arosa
Tel: 986-554001
Tlx: 88075
Contact: Manuel Charlin Gama

Fresh and frozen
fish and shellfish,
clams, g.n.
barnacles

FRIGORIFICOS BERBES S.A.
Avda. Orillamar, 99
136202 Vigo
Tel: 986-297700
Tlx: 83020
Contact: Manuel Amuedo
Sr. Marcos

All commercial
species

AUXILIAR CONSERVERA S.A.
Avda. Orillamar 6
Vigo
Tel: 986-291858

All types of frozen
fish

COMPESCA

Calvo Sotelo, 19
39002 Santander
Tel: 942-21.23.62
Tlx: 35867 FOOD E
Contact: Jaime Yllera

Most types of
frozen fish and
shellfish, no cod

SEPIA S.A.

Lealtad, 14
39002 Santander
Tel: 942-21.36.00
Tlx: 35645 STLA E
Contact: Antonio Rey Hopper

All types of fish
and shellfish

MARISCOS DEL CANTABRICO

Marques de la Ensenada s/n
39009 Santander
Tel: 942-22.52.86
Tlx: 35853 ROPA E
Contact: Santiago Esteban

Lobster, clams,
crab live and frozen

PESCADOS BARANDICA

B^o San Martin, 214
39011 Santander (Penacastillo)
Tel: 942-22.67.89
Tlx: 35954 FFPD E
Contact: Sr. Pérez Barandica

All types of fish
and shellfish

PESCATRADE S.A.

Matias Montero, 1
39004 Santander
Tel: 942-31.18.63
Tlx: 35988 PESTR E
Contact: Sr. Cayuso
Sr. Luis Laerran

All species
especially squid

ALIMENTOS DEL ATLANTICO

Sardineira, 37
15007 La coruna
Tel: 249999
Tlx: 82163 EFRO E
Contact: James Milnes

Flat fish, clams,
cod, most
commercial species

DEPURADORA DE MARISCOS DE LORBE S.A.
Puerto sada
Tel: 6200000
Tlx: 82320

Fresh, frozen and
wet salted fish.
Shellfish

COPEIXE S.A. (vessel owners)
Pio XII, 2
15001 La Coruna
Contact: Fernando Anfede

All types of frozen
fish and shellfish

FRIGORIFICOS DEL NOROESTE
Avda. Generalisimo, 81 - 83
Sta. Eugenia de Riveira
Tel: 981-871295
Tlx: 82289
Contact: Ramiro Carregal Rey

Squid, mackerel,
frozen fish in
general

FRIGORIFICOS PREGO S.A.
Pol. Ind. del Tambre
Parcela, 75 - Via Faraday 33
Santiago
Tel: 981-582630
Tlx: 88321
Contact: Sr. Angibay

Flat fish,
shellfish, scallops
(with shell) no
salmon

TACISA GALICIA S.A.
Compostela, 8
15004 La coruna
Tel: 224400
Tlx: 86175
Contact: José L. Hernandez

Fresh and frozen
fish in general

PEREZ COLOMER S.A.
Apartado 16
Riveira (La Coruna)
Tel: 840499
Contact: Alejandro Pérez Colomer

Frozen cod, ground
fish

CONSERVACION DE ALIMENTOS S.A.
Muelle Este
15006 La coruna
Tel: 293133
Tlx: 82241
Contact: Manuel Vilela

All types of frozen
fish

JOSE A DOCAMPO
VIVERO AIMAR
Fontan - Sada
Tel: 981-620144
Contact: Jose A Docampo

Live clams and
lobster

LUIS CALVO SANZ S.A.
Coruna - Finisterre Km 35
La Coruna
Tel: 701211
Tlx: 82217
Contact: José L. Calvo

All types of fish
and shellfish

INTERNACIONAL PESQUERA CORUNESA
Muelle Linares rivas, 58
15006 La Coruna
Tel: 243977
Tlx: 82079
Contact: José Carlos Diaz

All types of fish

PESCANOVA S.A.
C/Vieramar, 18
Vigo (Pontevedra)
Tel: 986-22.86.00
Tlx: 83168 PESVA E
Contact: Hilario Sanmarful

WITTE IBERICA S.A.
C/Julian Estévez, 30
36007 Vigo (Pontevedra)
Tel: 986-43.40.00

AUXILIAR CONSERVERA S.A.
Avda. Orillamar, 6
Vigo (Pontevedra)
Tel: 986-29.18.58

PESQUERA INDUSTRIAL GALLEGA S.A.
Avda. Camelias, 58
36211 Vigo (Pontevedra)
Tel: 986-29.92.00
Tlx: 83173

PESCADOS Y MARISCOS ROYGOSA SL
LG Pazos Reyes
36700 Tuy (Pontevedra)
Tel: 986-60.16.12

ERALA GARCIA S.A.
Avda. Orillamar, 83
36202 Vigo (Pontevedra)
Tel: 986-29.53.92
Tlx: 83347

MARISCOS DE EL GROVE S.A.
LG Puerto Melojo
36980 El Grove (Pontevedra)
Tel: 986-73.00.67
Tlx: 88092

COOPERATIVA GRUPO SINDICAL PESCA DE ALT
Puerto Pesquero Edif. vend., 6
Vigo (Pontevedra)
Tel: 986-29.78.19

FABRICANTES CONSEVEROS REUNIDOS S.A.
Avda. G.V. Generalísimo, 82
Vigo (Pontevedra)
Tel: 986-41.26.11

MARFRIO S.A.
Avda. Canovas del Castillo, 5
Vigo (Pontevedra)
Tel: 986-43.18.11

MEMBERS OF MISSION

Mr. Greg Bromley, President
TLO Enterprises Ltd.
P.O. Box J39
R.R. 2
Gary Oaks
Nanosse Bay, B.C.
BOR 2R0
tel: 604-468-7161
Fax: 604-468-9221

Ms. Christina Burridge
Fisheries Council of British Columbia
#400, 100 West Pender St.
Vancouver, B.C.
V6B 1R8
Tel: 6 04-684-6454
Fax: 604-684-5109

Mr. Fernando Costa, President
VISS Ltd.
404, 99 Canada Place
Vancouver, B.C.
V6C 3E2
Tel: 604-420-6425
Fax: 604-420-5583

Mr. Jess Frontain, President
Trico Marketing Services Inc.
214 MacAllister Drive
Riverview, N.B.
E1B 1T8
Tel: 506-387-8175
Fax: 506-387-8176

M. Georges Hubert, Président
Les Frères Hubert Courtiers en Alimentation Inc.
C.P. 216
Succ. Rosemont
Montréal, Québec
H1X 3B7
Tel: 514-721-1010
Fax: 514-729-8524

Mr. Bruce Lewis, President
Island Saltfish Inc.
P.O. Box 29
Crapaud, P.E.I.
COB 1J0
Tel: 902-658-2700
Fax: 902-658-2711

Mr. Rollie McInnis
Marketing Manager
Northumberland Seafoods Ltd.
West Royalty Industrial Park
West Royalty, P.E.I.
C1E 1B0
Tel: 902-892-1017
Fax: 902-566-5065

Mr. David Shortall
Deputy Director
Fisheries Division
Department of External Affairs
Ottawa, Ontario
K1A 0G2
Tel: 613-995-1713
FAX: 613-996-9103