

À QUELS GRADES DE QUALITÉ SONT ASSOCIÉES LES DIFFÉRENTES DÉCOUPES ?

E+

Quelle que soit l'origine du produit, les poissons préparés avec une découpe spécifique ne sont **jamais vendus sous la qualité E+**.

E

La commercialisation de filets, pavés, darnes ou d'autres découpes est **interdite en qualité E** sur ProcSea **pour des produits d'Imports ou de pêche hauturière**. Elle est **autorisée pour des produits d'élevages locaux ou de la pêche côtière locale**. Le délai entre la pêche, l'abattage et la découpe doit être inférieur à 24 heures. Les produits concernés sont :

- *Filet de maquereau pêche côtière / France*
- *Filet de saumon d'Isigny / Normandie*

A+

Les découpes qui sont mises en vente sous la dénomination de **qualité A+** sont des produits issus de la **pêche locale** ou **hauturière** ou bien de **l'import de très bonne qualité**. Sont classés dans cette catégorie :

- *Dos de cabillaud de ligne / Islande*
- *Filet de merlan de bonne qualité*
- *Filet de saumon pré-rigor / Norvège*

A

Les produits **d'import** de pêche et **d'élevage** dits "standard" ou de pêche hauturière qui peuvent être vendus en **qualité A** sont les suivants :

- *Dos de cabillaud / Islande - Norvège - Danemark*
- *Pavé de lieu noir / France*
- *Filet de saumon / Norvège*
- *Filet de bar d'élevage / Turquie / Grèce*

B

Les produits découpés et classés en **qualité B** sont des **produits de basse qualité** quelle que soit l'origine (France ou import).