

**GUIDE DE CLASSIFICATION DES ESPECES**

**dénomination de vente admise :**  
**RASCASSE**



Anglais : *Scorpionfishes nei*  
 Espagnol : *Rascacios, cabrache*  
 Italien : *Scorfano*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	PRESENTATION COMMERCIALE	
		Entier ou vidé	Filet
1	2 kg et plus	X	X
2	600 g à 2 kg exclu	X	X
3	350 g à 600 g exclu	X	X

**MORUE COMMUNE**

**Autres dénominations de vente admises :**  
**Cabillaud, morue**



Anglais : *Atlantic cod.*  
 Espagnol : *Bacalao del atlantico*  
 Italien : *Merluzzo bianco*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	PRESENTATION COMMERCIALE				
		Entier plein	Etêté vidé	Filet	Darne	Pavé
1	Plus de 7 kg		X	X	X	X
2	de 4 kg à 7 kg exclu		X	X	X	X
3	de 2 kg à 4 kg exclu		X	X	X	X
4	de 1 kg à 2 kg exclu	X	X	X	X	
5	de 300g à 1 kg	X	X	X	X	

### EGLEFIN

Autre dénomination de vente admise :  
haddock



Anglais : *Haddock*  
Espagnol : *Eglefino*  
Italien : *Asinello*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	PRESENTATION COMMERCIALE	
		Entier vidé ou plein	Filet
1	Plus de 1 kg	X	X
2	de 570g à 1 kg exclu	X	X
3	de 370g à 570g exclu	X	X
4	170 g à 370 g	X	X

### LIEU NOIR

Autres dénominations de vente admises :  
lieu, colin



Anglais : *Saithe, Coley, Coalfish*

Espagnol : *Carbonero, Bacalao*

Italien : *Merluzzo, Nero*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	PRESENTATION COMMERCIALE				
		Entier plein	Etêté vidé	Filet	Darne	Prêt à trancher
1	Plus de 5 kg	X	X	X	X	X
2	de 3 kg à 5 kg exclu	X	X	X	X	X
3	de 1.5 kg à 5 kg exclu	X	X	X		X
4	de 300 g à 1.5 kg exclu	X	X	X		

#### **FLETAN D'ATLANTIQUE**

**Autre appellation de vente admise :**

**Flétan**



Anglais : *Atlantic Halibut*

Espagnol : *Halibut*

#### **LINGUE FRANCHE**

**Autres dénominations de vente admises :**

**julienne, lingue**



Anglais : *Ling*  
 Espagnol : *Maruca*  
 Italien : *Molva*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson entier)	PRESENTATION COMMERCIALE				
		Entier vidé	Etêté vidé	Filet	Darne	Pavé
1	5 kg et plus	X	X	X	X	X
2	de 3 kg à 5 kg exclu	X	X	X	X	X
3	de 1.2 kg à 3 kg exclu	X	X	X	X	

### SOLE COMMUNE

Autre appellation de vente admise :  
**Sole**



Anglais : *Common sole*  
 Espagnol : *Lenguado comun*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	PRESENTATION COMMERCIALE	
		Entier vidé ou non	Filet
1	500g et plus	X	X

2	330g à 500g exclu	X	X
3	250g à 330g exclu	X	
4	200g à 250g exclu	X	
5	120g à 200g exclu	X	

### THON ROUGE



Anglais : *Northern bluefin tuna, Thunny*

Espagnol : *Atun*

Italien : *Tonno commune*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	PRESENTATION COMMERCIALE					
		Entier plein ou vidé	Longe	Rôti	Filet	Darne	Pavé
1	Plus de 70 kg	X	X	X	X	X	X
2	de 50 kg à 70 kg exclu	X	X	X	X	X	X
3	de 25 kg à 50 kg exclu	X	X	X	X	X	X
4	de 10 kg à 25 kg exclu	X	X	X	X	X	X
5	de 6.4 kg à 10 kg exclu	X				X	

### GERMON

Autre dénomination de vente admise :

Thon blanc



Anglais : *Albacore*  
 Espagnol : *Atun blanco*  
 Italien : *Alalunga*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	PRESENTATION COMMERCIALE					
		Entier plein ou vidé	Longe	Rôti	Filet	Darne	Pavé
1	Plus de 4 kg	X	X	X	X	X	X
2	de 1.5 kg à 4 kg exclu	X					

#### MERLU COMMUN

Autre dénomination de vente admise :  
**merlu**



Anglais : *European hake*  
 Espagnol : *Merluza*  
 Italien : *Nasello*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	CODE SOUS TAILLE	SOUS TAILLE	PRESENTATION COMMERCIALE			
				Entier plein ou vidé	Etêté vidé	Prêt à cuire	Darne
1	2.5 kg et plus	1-1 1-2	+ 5 kg de 2,5 kg à 5 kg exclu	X	X		X

2	de 1.2 kg à 2.5 kg exclu	2-1 2-2	de 1,8 kg à 2,5 kg exclu de 1,2 kg à 1,8 kg exclu	X	X	X	X
3	de 600g à 1.2 kg exclu	3-1 3-2	de 1,8 kg à 2,5 kg exclu de 1,2 kg à 1,8 kg exclu	X	X	X	X
4	de 280g à 600g exclu	4		X	X	X	
5	de 200 g à 280g exclu	5		X	X		

### DORADE ROYALE

Autres dénominations de vente admises :

Daurade



Anglais : *Gilthead*

Espagnol : *Dorada*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	CODE SOUS TAILLE	SOUS TAILLE	PRESENTATION COMMERCIALE
				Entier
1	1 kg et plus	1-1 1-2	2 kg et plus 1 à 2 kg	X
2	500 g à 1 kg exclu			X
3	250g à 500g exclu			X
4	100g à 250g exclu			X

### PAGRE COMMUN

Autres dénominations de vente admises :

Dorade



Anglais : *Couch's sea bream*

Espagnol : *Pargo*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	CODE SOUS TAILLE	SOUS TAILLE	PRESENTATION COMMERCIALE	
				Entier	Filet
1	1 kg et plus	1-1 1-2	2 kg et plus 1 à 2 kg	X	X
2	500 g à 1 kg exclu			X	X
3	250g à 500g exclu			X	
4	moins de 250g exclu			X	

#### MAQUEREAU COMMUN

Autre appellation de vente admise :  
**maquereau**



Anglais : *Atlantic mackerel, Mackerel*

Espagnol : *Caballa del atlantico, Caballa*

Italien : *Maccarello*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	PRESENTATION COMMERCIALE	
		Entier ou vidé	Filet



1	plus de 500g ou 50 individus et moins /25kg	X	X
2	de 200g à 500g exclu ou 51 à 125 individus/25kg	X	X
3	de 100g à 200g exclu ou 126 à 250 individus/25kg	X	

### MAQUEREAU ESPAGNOL



CODE TAILLE	CALIBRAGE (Poisson vidé ou entier)
1	plus de 500g ou 50 individus et moins /25kg exclu
2	de 250g à 500g exclu ou 51 à 100 individus/25 kg exclu
3	de 140g à 250g exclu ou 101 à 175 individus/25 kg exclu
4	de 50g à 140g exclu ou 176 à 501 individus/25 kg exclu

### PLIE COMMUNE

Autre appellation de vente admise :  
plie, carrelet



Anglais : *European plaice*  
Espagnol : *Solla europea*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	PRESENTATION COMMERCIALE		
		Entier vidé	Filet	Prêt à cuire
1	600 g et plus	X	X	X
2	400g à 600g exclu	X	X	X
3	300g à 400g exclu	X		X
4	150g à 300g exclu	X		

#### TACAUD COMMUN

Autre appellation de vente admise :  
Tacaud



Anglais : *Pouting*  
Espagnol : *Faneca*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	PRESENTATION COMMERCIALE	
		Entier	Filet
1	plus de 400 g	X	X
2	de 250 g à 400 g exclu	X	X
3	de 125 g à 250 g exclu	X	X
4	de 50 g à 125 g exclu	X	

#### BAR COMMUN

Autre appellation de vente admise :  
bar, loup



CODE TAILLE	CALIBRAGE (Poisson vidé ou entier)	CODE SOUS TAILLE	SOUS TAILLE	PRESENTATION COMMERCIALE
				Entier plein ou vidé
1	2 kg et plus	1-1 1-2	4 kg et plus 2 à 4 kg exclu	X
3	1 kg à 2 kg exclu			X
4	moins de 1 kg	3-1 3-2 3-3	800g à 1 kg exclu 500g à 800g exclu moins de 500g exclu	X

#### SARDINE COMMUNE

Autre appellation de vente admise :  
sardine ; célan (quand supérieure à 50 g)



Anglais : *European sardine, Pilchard (grosse), Sardine (petite)*  
Espagnol : *Sardina europea, Sardina*  
Italien : *Sardina*

CODE TAILLE	CALIBRAGE (Poisson vidé ou entier)	PRESENTATION COMMERCIALE	
		Entier	Filet
	Nombre individus par kg		
1	15 moins	X	X
2	de 16 à 24	X	X
3	de 25 à 35	X	
4	de 36 à 67	X	

#### CONGRE COMMUN

Autre appellation de vente admise :

## Congre



CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	CODE SOUS TAILLE	SOUS TAILLE	PRESENTATION COMMERCIALE		
				Entier vidé	Filet	Prêt à cuire
1	7kg et plus	1-1 1-2	9kg et plus 7 à 9kg	X	X	X
3	5kg à 7kg exclu			X	X	X
4	de 500g à 5kg exclu	3-1 3-2	3kg à 5kg exclu de 500g à 3kg exclu	X	X	X

## SABRE ARGENTE

Autre appellation de vente admise :  
sabre



Anglais : *Frostfish*  
Espagnol : *Pez sable*

CODE TAILLE	CALIBRAGE ( Poisson vidé ou entier)	PRESENTATION COMMERCIALE	
		Entier	Filet
1	3 kg et plus	X	X
2	2 kg à 3 kg	X	X
3	1 kg à 2 kg	X	X
4	500 g à 1 kg	X	X

