
Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2012-6049



La production de poisson salé dans les pays nordiques - Variation de la qualité et des caractéristiques des produits salés

Production of salted fish in the Nordic countries - Variation in quality and characteristics of the salted products

Pórarinsdóttir K.A., Bjørkevoll I. and Arason S.

2010, Rapport du projet "Standard for saltfisk" NORA (Journal nr. 510-036), 51 p. - *Texte en Anglais*

■ <http://www.nora.fo/files/13/20110505113250374.pdf>

● **Résumé**

Ce rapport scandinave a été réalisé dans le cadre du projet « Standards for saltfisk » dont l'objectif était de recueillir des données pertinentes sur la production du poisson salé dans les pays nordiques (Islande, îles Féroé et Norvège) en vue d'établir une norme nordique. Ces pays sont les plus grands exportateurs de gadidés salés, tandis que les pays du Sud de l'Europe et l'Amérique latine sont les plus gros importateurs.

Les caractéristiques du poisson salé, sa qualité commerciale et son rendement pondéral varient entre les pays et entre les producteurs. Ces variations sont influencées par les différentes méthodes de capture, de salage, de traitement et de conservation des produits.

Ce rapport est un recueil d'informations de la capture à la consommation, elles concernent les pêcheurs, les producteurs et les vendeurs. Il décrit, par pays producteur, les différentes méthodes de capture, les procédures de salage actuelles, mais aussi les caractéristiques et la segmentation du marché des produits salés entre les pays nordiques. Il doit servir de base pour la future normalisation relative au salage-séchage de la morue sur les aspects évaluation de la matière première, sur les procédures de salage et les conditions de stockage.

Ce rapport est un excellent recueil de données techniques, économiques et commerciales sur le poisson salé aujourd'hui.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM