

Specie	Caratteristiche commerciali ⁽¹⁾			Prezzo d'orientamento (in EUR/t)
	Categoria di freschezza	Dimensione	Presentazione	
19. Gamberetti grigi della specie Crangon crangon	A	1	Semplicemente cotti in acqua	2 405
20. Granciporro (Cancer pagurus)	—	1	Pesce intero	1 749
21. Scampo (Nephrops norvegicus)	E, A	1, 2	Pesce intero	5 284
	E, A	2	Coda	4 345
22. Limande (Limanda limanda)	Extra, A	1	Pesci eviscerati con testa	932
23. Passere (Platichthys flesus)	Extra, A	1	Pesci eviscerati con testa	558
24. Tonni bianchi (Thunnus alalunga)	Extra, A	1	Pesci interi	2 145
		1	Pesci eviscerati con testa	2 452
25. Seppie (Sepia officinalis e Rossia macro-soma)	Extra, A	1, 2	Pesci interi	1 605
26. Sogliole (Solea spp.)	Extra, A	2, 3	Pesci eviscerati con testa	6 453
27. Gamberelli (Pandalus Borealis)	A	1	Semplicemente cotti in acqua	6 387
	A	1	Freschi o refrigerati	1 690

⁽¹⁾ Le categorie di freschezza, le dimensioni e le presentazioni corrispondono a quelle definite in applicazione dell'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3759/92.