

<b>FAO BOG</b>	<b>NOME COMERCIAL</b>	<b>BOGA-DO-MAR</b> (Bogue)		
	<b>NOME CIENTÍFICO</b>	<i>Boops boops</i>		
	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Filo	<b>Cordados</b>	
		Classe	<b>Actinopterygii</b>	
		Ordem	<b>Perciformes</b>	
Família		<b>Sparidae</b>		



Fonte: www.ictioterm.es

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Espécie demersal que se encontra em águas costeiras ocorrendo em fundos arenosos, rochosos e lodosos. Apresenta um corpo fusiforme. A boca é pequena, com lábios finos e uma dentição de incisivos dispostos numa só fiada nos dois maxilares, característica que a distingue de outros esparídeos à exceção da Salema (*S. salpa*). Barbatana dorsal apresenta 13-15 espinhos; as barbatanas peitorais são curtas, não atingindo a abertura anal. Coloração cinzento-esverdeado ou azulado com 3 a 5 linhas longitudinais amareladas e uma mancha castanha junto das barbatanas peitorais.

<b>TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA</b>	15cm
<b>ORIGEM</b>	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
<b>MÉTODO DE CAPTURA</b>	Redes de cerco, de emalhar, de arrasto e anzol
<b>MODO DE APRESENTAÇÃO</b>	Pescado fresco e inteiro
<b>ACONDICIONAMENTO</b>	Dornas ou em material de plástico
<b>CONSERVAÇÃO</b>	0 – 4°C
<b>UTILIZAÇÃO PREVISTA</b>	Cozinhado
<b>CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS OU QUÍMICOS (quando aplicáveis)</b>	Critérios microbiológicos: Reg. (CE) nº 2073/2005 e alterações (Reg. (CE) nº 1441/2007) Critérios químicos: Reg. (CE) nº 1881/2006
<b>ROTULAGEM</b>	Informação constante na fatura
<b>PÚBLICO-ALVO</b>	População geral
<b>OBSERVAÇÕES</b>	Espécie da Lista Vermelha IUCN – Menor Preocupação <a href="http://www.iucnredlist.org/details/170251/0">http://www.iucnredlist.org/details/170251/0</a> Não foi encontrada informação nutricional relativa a esta espécie.

Fonte: Guia de Identificação do Pescado de Portugal (INIP), Manual Prático De Identificação de Peixes Ósseos da Costa Continental Portuguesa – IPMA (2015), Guia do Consumidor de Pescado (Vale do Bispo), DGRM, Biodiversidade nas Pescas do Algarve (2007), IUCN.