

FAO REA	NOME COMERCIAL	PARGO SÊMOLAⁱ (Redbanded seabream)		
	NOME CIENTÍFICO	<i>Pagrus auriga</i>		
	CLASSIFICAÇÃO	Filo	Chordata	
		Classe	Actinopterygii	
		Ordem	Perciformes	
Família		Sparidae		



Fonte: www.ictieterm.es

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Espécie que ocorre em águas costeiras, junto a fundos rochosos até aos 170 m de profundidade, os juvenis mais junto à costa. Alimenta-se de bivalves, cefalópodes e crustáceos. Corpo oblongo, relativamente alto e comprido. Perfil cefálico convexo ao nível dos olhos. 4 Dentes caniniformes muito desenvolvidos na maxila superior. Coloração geral do corpo e barbatanas rosado com 4 -5 riscas transversais dum rosa escuro; cabeça e axila das barbatanas peitorais escuras; por vezes pontuações azuis nos flancos superiores, mais comuns nos juvenis. Extremidades da barbatana caudal rosa-escuro; margem da furca escura.

TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA	-
ORIGEM	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
MÉTODO DE CAPTURA	Palangre; redes de arrasto e emalhar
MODO DE APRESENTAÇÃO	Pescado fresco e inteiro
ACONDICIONAMENTO	Dornas ou em material de plástico
CONSERVAÇÃO	0 – 4°C
UTILIZAÇÃO PREVISTA	Cozinhado
CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS OU QUÍMICOS (quando aplicáveis)	Critérios microbiológicos: Reg. (CE) n.º 2073/2005 e alterações (Reg. (CE) n.º 1441/2007) / Critérios químicos: Reg. (CE) n.º 1881/2006
ROTULAGEM	Informação constante na fatura
PÚBLICO-ALVO	População geral com exceção de indivíduos com alergia ou intolerância a peixe
OBSERVAÇÕES	Espécie da Lista Vermelha IUCN – Menor Preocupação https://www.iucnredlist.org/species/170220/42448330

Fonte: *Multilingual & Illustrated Dictionary of Fish and Shellfish*; Guia para Identificação do Pescado de Portugal (INIP); Guia do Consumidor de Pescado (Vale do Bispo); DGAV; DGRM; IUCN.

ⁱ A presente versão foi revista e atualizada quanto à origem, método de captura e público alvo.