

<b>FAO ANN</b>	<b>NOME COMERCIAL</b>	<b>SARGO-ALCORRAZ</b> (Annular seabream)		
	<b>NOME CIENTÍFICO</b>	<i>Diplodus annularis</i>		
	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Filo	<b>Cordados</b>	
		Classe	<b>Actinopterygii</b>	
		Ordem	<b>Perciformes</b>	
Família		<b>Sparidae</b>		



Fonte: www.ictieterm.es

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Espécie litoral que habita essencialmente em pradarias de fanerogâmicas e em fundos arenosos. Corpo oval e comprimido com uma linha lateral composta por 48 a 56 escamas. A boca é terminal e tem 2 a 4 fiadas de dentes molariformes. Apresenta uma coloração cinzenta-amarelada e uma mancha anular negra à volta do pedúnculo caudal. As barbatanas pélvicas são amarelas e imediatamente acima da inserção das barbatanas peitorais apresenta uma pequena mancha negra.

<b>TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA</b>	15cm
<b>ORIGEM</b>	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27) Mar Mediterrâneo (Zona FAO 37)
<b>MÉTODO DE CAPTURA</b>	Redes de cerco, 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/170260/0">http://www.iucnredlist.org/details/170260/0</a> Não foi encontrada informação nutricional relativa a esta espécie.

Fonte: *Multilingual & Illustrated Dictionary of Fish and Shellfish*, Guia para Identificação do Pescado de Portugal (INIP), DGAV, DGRM, Biodiversidade nas Pescas do Algarve (2007).