

<b>FAO ASD</b>	<b>NOME COMERCIAL</b>	<b>SÁVEL</b> (Allis shad)		
	<b>NOME CIENTÍFICO</b>	<i>Alosa alosa</i>		
	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Filo	<b>Cordados</b>	
		Classe	<b>Actinopterygii</b>	
		Ordem	<b>Clupeiformes</b>	
Família		<b>Clupeidae</b>		



Fonte:IPMA

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Espécie anádroma e fortemente migradora. Os adultos são geralmente encontrados em águas abertas ao longo da costa e os juvenis perto de estuários ou foz dos rios. Corpo muito alto. Extremidade posterior do maxilar superior atrás do nível do meio do olho. Mancha escura no bordo do opérculo e, por vezes, uma a seis manchas pequenas. As braquispinhas são compridas e juntas no 1º arco branquial enquanto na Savelha (*A. Fallax*) são pequenas e separadas. Coloração verde-azulada no dorso e o ventre prateado.

<b>TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA</b>	30cm
<b>ORIGEM</b>	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
<b>MÉTODO DE CAPTURA</b>	Redes de emalhar, 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>	<p>Critérios microbiológicos: Reg. (CE) nº 2073/2005 e alterações (Reg. (CE) nº 1441/2007)</p> <p>Critérios químicos: Reg. (CE) nº 1881/2006</p>
<b>ROTULAGEM</b>	Informação constante na fatura
<b>PÚBLICO-ALVO</b>	População geral
<b>OBSERVAÇÕES</b>	<p>Espécie da Lista Vermelha IUCN – Menor preocupação</p> <p><a href="http://www.iucnredlist.org/details/903/0">http://www.iucnredlist.org/details/903/0</a></p>

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