

FAO WHB	NOME COMERCIAL	VERDINHO (Blue whiting)		
	NOME CIENTÍFICO	<i>Micromesistius poutassou</i>		
	CLASSIFICAÇÃO	Filo	Cordados	
		Classe	Actinopterygii	
		Ordem	Gadiformes	
Família		Gadidae		



Fonte: www.ictieterm.es

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Espécie bentopelágica. Vive entre os 150 a 3000 metros de profundidade. Efectua migrações diárias na coluna de água costeiras. Corpo alongado, coberto de escamas pequenas. Possui três barbatanas dorsais e espaçadas. A 1ª barbatana anal tem origem em frente à 1ª barbatana dorsal. Ausência de barbilho; distingue-se do Badejo (*M. merlangus*) pela 3ª barbatana dorsal ser separada da 2ª por um espaço maior ou igual que a base, e o maxilar inferior se ligeiramente saliente. O corpo cinzento azulado no dorso, prateado nos flancos e esbranquiçado ventralmente, com uma mancha escura na base da barbatana peitoral.

TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA	Não existe tamanho mínimo legal de captura
ORIGEM	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27) Mar Mediterrâneo (Zona FAO 37)
MÉTODO DE CAPTURA	Redes de Arrasto
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) nº 2073/2005 e alterações (Reg. (CE) nº 1441/2007) Critérios químicos: Reg. (CE) nº 1881/2006
ROTULAGEM	Informação constante na fatura
PÚBLICO-ALVO	População geral
OBSERVAÇÕES	Espécie sujeita a Totais Admissíveis de Captura (TAC).

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, Biodiversidade nas Pescas do Algarve (2007).