

FAO SWA	NOME COMERCIAL	SARGO-LEGÍTIMO¹ (White seabream)		
	NOME CIENTÍFICO	<i>Diplodus sargus</i>		
	CLASSIFICAÇÃO	Filo	Cordados	
		Classe	Actinopterygii	
		Ordem	Perciformes	
Família		Sparidae		



Fonte: www.ictieterm.es

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Habita estuários em juvenil e profundidades até 150m em adulto. Alimenta-se principalmente à noite de moluscos, crustáceos, ouriços-do-mar e algas que encontra no fundo. Escamas nas bochechas e no opérculo. Boca terminal e lábios finos. Barbatana caudal bifurcada. Corpo oval cinza prateado. Apresenta como características distintas: 1 banda vertical negra no pedúnculo caudal e 9 bandas verticais alternadamente escuras e claras nos lados, bem como um ponto negro na axila peitoral superior. Nos juvenis apenas aparecem 5 faixas mais escuras.

TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA	15cm
ORIGEM	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27); Mar Mediterrâneo (Zona FAO 37)
MÉTODO DE CAPTURA	Redes de emalhar e de arrasto, Palangre e Anzol
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	Defeso espécie: Fevereiro até 15 de Março (pesca à linha no apeada no PNSACV) Espécie da Lista Vermelha IUCN – Menor preocupação http://www.iucnredlist.org/details/170155/0 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), Guia do Consumidor de Pescado (Vale do Bispo), DGAV, DGRM, IUCN.

¹ Nesta versão foi alterada a imagem correspondente ao sargo legítimo.