

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



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.

TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA	30 cm
ORIGEM	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
MÉTODO DE CAPTURA	Redes de emalhar, de cerco, de arrasto e anzol
MODO DE APRESENTAÇÃO	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: espécie, peso, grau de frescura, tamanho, modo de apresentação.
PÚBLICO-ALVO	População geral com exceção de indivíduos com alergia ou intolerância a peixes
OBSERVAÇÕES	Espécie da Lista Vermelha IUCN – Menor preocupação https://www.iucnredlist.org/species/903/13091067

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.