

FAO LBE	NOME COMERCIAL	LAVAGANTE-EUROPEU (European lobster)		
	NOME CIENTÍFICO	<i>Homarus gammarus</i>		
	CLASSIFICAÇÃO	Filo	Arthropoda	
		Classe	Malacostrada	
		Ordem	Decapoda	
Família		Nephropidae		



Fonte: www.ictieterm.es

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Habita em substratos duros, rochosos ou de vasa consolidada. Carapaça dura, lisa com um só espinho supraorbital e outro mais pequeno, com um sulco cervical transversal bem marcado. Rosto relativamente curto, sem dentes no bordo ventral e com 4-5 espinhos nos bordos laterais. Primeiro par de patas armado de pinças largas e fortes, sem qualquer pilosidade, com formas desiguais sendo mais curta e estreita - a pinça cortante, e a mais comprida e larga - pinça triturante. Placas laterais dos segmentos abdominais bem desenvolvidas. Coloração negra azulada com pontos amarelos.

TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA	8,7 cm (carapaça ou cefalotórax)
ORIGEM	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
MÉTODO DE CAPTURA	Armadilhas e redes de emalhar
MODO DE APRESENTAÇÃO	Vivo 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: espécie, peso, grau de frescura, tamanho, modo de apresentação.
PÚBLICO-ALVO	População geral com exceção de indivíduos com alergia ou intolerância a crustáceos
OBSERVAÇÕES	Defeso de espécie: Entre outubro a dezembro (com armadilhas) / Espécie da Lista Vermelha IUCN – Menor Preocupação https://www.iucnredlist.org/species/169955/69905303 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), DGV, DGP, Biodiversidade nas pescas do Algarve (2007), Guia do consumidor do pescado (Vila do Bispo).