

|                |                        |   |                          |  |
|----------------|------------------------|---|--------------------------|--|
| <b>FAO SYT</b> | <b>NOME COMERCIAL</b>  | <b>PATA-ROXA-DENISA<sup>i</sup></b><br>(Nursehound) |                          |  |
|                | <b>NOME CIENTÍFICO</b> | <i>Scyliorhinus stellaris</i>                       |                          |  |
|                | <b>CLASSIFICAÇÃO</b>   | Filo  | <b>Chordata</b>          |  |
|                |                        | Classe  | <b>Elasmobranchii</b>    |  |
|                |                        | Ordem   | <b>Carcharhiniformes</b> |  |
| Família        |                        | <b>Scyliorhinidae</b>                               |                          |  |



Fonte: www.ictieterm.es

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Espécie bentónica. Apesar de poder ser encontrada até aos 400 metros de profundidade, é mais comum em profundidades de 20 a 70 metros. Alimenta-se de crustáceos, cefalópodes e peixes. Esta é uma espécie de tubarão de pequenas dimensões (comprimento máximo de 150 cm), apresenta corpo alongado, com as narinas ligadas à boca por ranhuras, olhos grandes e alongados horizontalmente e espiráculo é proeminente. A segunda barbatana dorsal é mais pequena que a primeira, iniciando-se na inserção da barbatana anal. Coloração castanha a cinzento-claro com inúmeras manchas pequenas escuras que cobrem o dorso; o ventre mais claro.

|  |  |
|--|--|
| <b>TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA</b>                                 | -  |
| <b>ORIGEM</b>  | Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)   |
| <b>MÉTODO DE CAPTURA</b>   | Palangre, redes de arrasto e de emalhar  |
| <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> | Critérios microbiológicos: Reg. (CE) n.º 2073/2005 e alterações (Reg. (CE) n.º 1441/2007)<br>Critérios químicos: Reg. (CE) n.º 1881/2006                             |
| <b>ROTULAGEM</b>   | Informação constante na fatura   |
| <b>PÚBLICO-ALVO</b>  | População geral com exceção de indivíduos com alergia ou intolerância a peixe  |
| <b>OBSERVAÇÕES</b>   | Espécie da Lista Vermelha IUCN – Quase ameaçada<br><a href="http://www.iucnredlist.org/species/161484/5434281">http://www.iucnredlist.org/species/161484/5434281</a> |

Fonte: *Multilingual & Illustrated Dictionary of Fish and Shellfish*; Nomenclatura e diagnose dos principais peixes marinhos de Portugal (ciclóstomos, seláceos e holocéfalos) (INIP); DGAV; DGRM; IUCN.

<sup>i</sup> A presente versão foi revista e atualizada quanto à classificação filo, classe e método de captura.