

FAO URM	NOME COMERCIAL	OURIÇO-DO-MAR (Stony sea urchin)		
	NOME CIENTÍFICO	<i>Paracentrotus lividus</i>		
	CLASSIFICAÇÃO	Filo	Echinodermata	
		Classe	Echinoidea	
		Ordem	Camarodonta	
Família		Parechinidae		



Fonte: www.ictiorm.es

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Espécie infralitoral (incluindo a zona das marés), ocorrendo também circalitoral, alojando-se em cavidades rochosas, geralmente, até aos 20 metros de profundidade. O ouriço-do-mar alimenta-se principalmente de algas e ervas marinhas. Corpo deprimido. Espinhos grandes e fortes. Um tubérculo primário em cada placa ambulacrária (com cinco pares de poros) e interambulacrária. Cor verde, violeta, esbranquiçada, acastanhada. Diâmetro do esqueleto: 6 cm. Os exemplares de cor violeta muito escura, podem distinguir-se imediatamente de *Arbacia lixula* pelas reduzidas dimensões do perístoma.

TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA	5 cm
ORIGEM	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
MÉTODO DE CAPTURA	Redes de emalhar e de arrasto, apanha à mão
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 produtos da pesca.
OBSERVAÇÕES	

Fonte: World Register of Marine Species (Worms); Saldanha, L. (1997). Fauna submarina atlântica. 3ª ed, Publicações europa-américa, Lda. Mem Martins.; DGRM, ictiorm.es.