
MITILLA29®

La cozza di Pellestrina

Società Agricola Fratelli Busetto s.s.
Piva e CF 02717750273
Codice M5UXCR1

Via Vianelli n.564/C
Pellestrina (VE)
Italia

Generalità

Mitilla29® si presenta con la classica forma a goccia, il tratto di mare aperto assicura nel contempo il nutrimento, costituito da microplancton e tanto ossigeno per la loro crescita. Il guscio presenta cerchi di accrescimento ed è generalmente nero all'esterno, ma può assumere tinte viola; l'interno è azzurrognolo e iridescente. All'interno può essere arancione carico, per le femmine, o giallo, per i maschi, mentre i bordi delle lamelle branchiali sono neri. Dal guscio escono filamenti bruni assai robusti, chiamati bisso, mediante i quali l'animale si fissa alle rocce o ad altri sostegni. Le valve si chiudono grazie ad una cerniera che è un legamento elastico, stretto, allungato, di colore brunastro. La cozza è un animale filtratore che si nutre naturalmente di plancton e particelle organiche in sospensione.



Tipo: Molluschi

Nome scientifico: *Mytilus galloprovincialis*

Famiglia: Mytilidae (Mitilidi)

Ordine: Mytiloida (Mitiloidi)

Provenienza

Litorale Pellestrina allevamento off-shore longline 3 miglia dalla costa COD.
ALLEVAMENTO 042VE543 AMBITO MONITORAGGIO 12M003 ZONA A

Modalità di produzione

Prodotto allevato in Spagna: la semina e successivamente il prodotto dei migliori produttori della Galizia nostri partner, viene selezionata durante l'estate e coltivata in zone classificate A come le nostre.

Quando è quasi pronta trasportata a Chioggia.

Queste cozze, previa analisi, vengono re-immesse in mare per un periodo di "affinamento" di 29 giorni.

L'acqua del mare che bagna Pellestrina, conferisce a Mitilla 29 durante questo periodo di affinamento, il sapore che la contraddistingue e la rende speciale.

Mitilla 29 è sottoposta allo stesso puntuale e stringente controllo qualitativo di Mitilla: due test di salubrità a settimana e più spazio di immersione in affinamento che contribuiscono a delineare il profilo gustativo unico di Mitilla 29.

Zona di provenienza ed altri adempimenti finalizzati alla tracciabilità del prodotto, così come previsto dal regolamento CE n.1224/2009, sono ricavati dall'etichettatura apposta direttamente sul prodotto.

La specie è allevata in lunghi filari infilati in mare.

Vive a basse profondità.

L'unico fornitore Lorenzo Busetto è proprietario del marchio Mitilla e Mitilla 29.

Mitilla 29 viene distribuita in esclusiva da Blupesca srl.

Il prodotto viene ricevuto direttamente dal peschereccio Mare Vivo della Società Agricola F.lli Busetto s.s., che lo sottopone ad un procedimento di selezione e pulizia manuale, dopo di che viene confezionato in retine di materiale plastico idoneo all'uso alimentare e sigillato con un'etichetta a bandierina.

Durante lo stoccaggio e distribuzione del prodotto questo viene mantenuto ad una temperatura tale da non pregiudicare la vitalità e freschezza.

Il prodotto proviene da zone di mare classificate A e quindi NON necessita di depurazione.

Taglia commerciale

lunghezza minima 7 cm, massima 8 cm.

Modalità di conservazione e avvertenze:

1. I molluschi bivalvi sono ANIMALI VIVI , e una cura particolare nella manipolazione, nel trasporto e nella conservazione;
2. Sono prodotti altamente deperibili, la temperatura di trasporto e conservazione non deve pregiudicare la loro vitalità e la sicurezza alimentare, variandone i requisiti, e rendendo il prodotto non più idoneo al consumo.
3. Il numero di escherichia coli, presenti in quantità minima in ogni alimento, aumenta vertiginosamente con l'aumento della temperatura, anche in brevissimi periodi, rendendo i molluschi non più conformi ai requisiti dei Reg. CE 853/2004 e 2073/2005 per i quali il limite è di 230 per 100 gr;
4. E' consigliabile conservare il prodotto tra +2° e + 6° per non interrompere la catena del freddo ;
5. La vitalità del mollusco è garantita dalla presenza dell'acqua al suo interno, temperature superiori ai 15°– provocando l'apertura parziale del guscio - causano il suo deterioramento e/o comunque la perdita delle sue qualità;

6. I molluschi bivalvi vivi sono animali con un ciclo vitale di crescita e riproduzione, hanno pertanto caratteristiche diverse nei diversi mesi dell'anno, delle quali bisogna tenere conto per la valutazione organolettica e qualitativa; I molluschi bivalvi devono avere le seguenti qualità che identificano le caratteristiche organolettiche e di freschezza:

- offrire resistenza all'apertura;
- presentare caratteristiche tipiche del prodotto fresco e vitale
- gusci privi di sudiciume
- dare adeguata risposta alla percussione e presentare livelli normali di liquido intervalvare.
- Rispettare i requisiti microbiologici e bio-tossicologici di sicurezza alimentare
- Le carni del mitilo sono molto gustose, sia crude che cotte, molto versatile in cucina è un mollusco dal buon valore commerciale.

Tipologia di confezionamento

Il prodotto viene confezionato in retine di materiale plastico che raggiunto il peso adeguato, vengono sigillate con apposita graffatura e apposizione dell'etichetta a bandierina.

Il peso del prodotto confezionato è variabile.

Imballo primario: retina di materiale plastico*

Imballo terziario e movimentazione logistica: pallet di materiale plastico o legno, coperto da apposito film di materiale plastico*

*I materiali che sono utilizzati a contatto conformi ai requisiti di legge previsti per i materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti (reg.CE.1935/2004).

Il prodotto è lavorato e commercializzato in uno stabilimento riconosciuto CE, che lavora in regime di autocontrollo ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 e ottemperando ai requisiti specifici previsti dal Reg. CE n. 852/2004.

LE CARATTERISTICHE UNICHE DI MITILLA®

Al naso il profumo è quello del mare, particolarmente iodato, limpido e privo di imperfezioni; dopo la cottura in bocca la cozza è turgida, per nulla gommosa, si scioglie in bocca. Il gusto è elegante, si percepisce una piacevole ed equilibrata sensazione frescosapida, priva di difetti e imperfezioni.

E' il merito di una attenta e costante cura produttiva in mare, il prodotto è costantemente testato e provato. E' solo una illusione pensare che tutte le cozze siano uguali, e che non ci sia possibilità di governare il processo di accrescimento.

E' facile da preparare, garantisce il successo a tavola per il gusto e per di più, le cozze sono fonte di nutrizione in quanto contengono proteine nobili, antiossidanti e vitamine quali B e C. Al loro interno non mancano sali minerali come fosforo, potassio e sodio che consentono le proprietà stimolanti e digestive tipiche dei mitili, ma è bene ricordare che sono considerate tra le pietanze afrodisiache per antonomasia. Contengono circa 86 calorie ogni 100 grammi ed è, quindi, possibile dedurre che sono molto leggere, in più includono solo una piccola quantità di grassi il che è fondamentale per chi segue una dieta ipocalorica. Generalmente è bene consumarne 300 o 400 grammi, secondo una porzione ideale.

Dal punto di vista nutrizionale questa tipologia di molluschi sono caratterizzati da un buon contenuto in termini di proteine, grassi polinsaturi, sali minerali (in

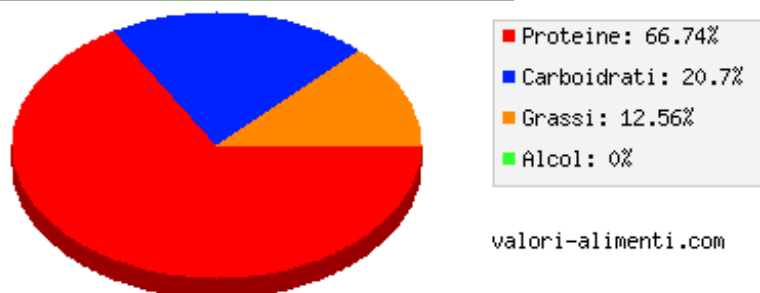
particolare: potassio, iodio, ferro, calcio, sodio) e vitamine liposolubili (vit. A) e idrosolubili(vit.B)

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali 100 grammi: 86 kcal

Composizione:

Grassi	gr	2,24
Carboidrati	gr	3,69
Proteine	gr	11,9
Fibre	gr	0
Zuccheri	gr	0
Acqua	gr	80,58
Ceneri	gr	1,59



Precisazione sugli ingredienti e sugli allergeni:

Per il prodotto in oggetto non è richiesto di indicare l'elenco degli ingredienti in quanto composto da un solo ingrediente.

La denominazione di vendita : Mitilla 29 la cozza di Pellestrina, descrive l'alimento e lo distingue in modo sufficientemente chiaro da non poter essere confuso.

I mitili, rientrano nell'elenco dell'allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze".

Questo configura chiaramente dalla denominazione di vendita non essendo riportato l'elenco degli ingredienti.

Dichiarazioni nutrizionali:

I molluschi bivalvi, secondo la definizione riportata nel Reg.CE n. 852/2004, rientrano nell'elenco riportato nell'Allegato V del Reg. CE n. 1169/2011, indicante gli "alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale, quale "prodotto non trasformato che comprende un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti".

Etichettatura:

In accordo con la legislazione in materia, quale Regolamento Reg. CE 104/2000, Reg. CE 2065/01, Reg. CE n.1254/2009, Reg. CE 1169/2011, e Reg. 1379/2013; si procede ad etichettare il prodotto con una fascetta a collarino riportando quanto segue:

Denominazione della specie: *Mytilus Galloprovincialis*

Denominazione commerciale: Cozza o Mitilo

Codice FAO Alpha 3: MSM

Quantità netta: Peso da riscontrare alla vendita (tara gr.10)

Nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del confezionatore

Identificativo del lotto e data di confezionamento/raccolta (genericamente stampati dietro la fascetta)

Modalità di conservazione e utilizzazione

La temperatura di trasporto e conservazione non deve pregiudicare la qualità e la vitalità del prodotto. Al dettaglio conservare a +6°C.

Prodotto da consumarsi cotto.

Luogo di origine e provenienza

Paese di spedizione

Metodo di produzione

Prodotto allevato

Scadenza:

in accordo alle disposizioni del Reg. CE n. 853/2004, si riporta la dicitura –“Questi molluschi devono essere vivi al momento dell’acquisto.”

Marchio di identificazione

IT
J6Z6N
CE

Norme igienico sanitarie:

Il prodotto può essere interessato da contaminazioni di diversa natura:

- fisica (per la presenza di corpi estranei)
- chimica (per la presenza di sostanze chimiche d derivazione ambientale)
- microbiologica (per la presenza di microrganismi potenzialmente dannosi per la salute dell’uomo)

Mitilla 29 rispetta i requisiti di sicurezza alimentari previsti dalla normativa cogente, di seguito si illustrano i criteri di sicurezza alimentare considerati:

- criteri microbiologici di sicurezza alimentare:

Parametro	Unità di misura	Valori limite	Note
Salmonella spp	Assenza/Presenza su 25 g.	Assente /25g.	--
Escherichia Coli B-glucuronidasi+	Valore di MPN/100 g di carne e liquido intervalvare	230	--

Per la definizione dei valori standard e i range di accettabilità per le determinazioni microbiologiche del prodotto, si fa riferimento ove applicabile al Regolamento CE n. 2073/2005 del 15 Novembre “sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari” e sue modifiche , Regolamento CE n.1441/2007 del 5 Dicembre 2007.

- criteri chimici di sicurezza alimentare:

Parametro	Unità di misura	Volore limite
Piombo	mg/Kg di peso fresco	1.5
Cadmio	mg/Kg di peso fresco	1.0
Mercurio	mg/Kg di peso fresco	0.50
Diossine e PCB : somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ)	pg/g di peso umido	3.5
Diossine e PCB : somma di diossine e PCB diossina simili (OMS-PCDD/f-PCB-TEQ)	pg/g di peso umido	6.5
Diossine e PCB : somma di PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB135 E PCB180(ICES-6)	Ng/g di peso umido	75
IPA-Idrocarburi Policiclici aromatici	µg/Kg di peso fresco	5
Benzopirene+crisene+antracene+fluorantene	µg /Kg di peso fresco	30

Per la definizione dei valori standard e i range di accettabilità per le determinazioni chimiche del prodotto, si fa riferimento ove applicabile al Regolamento CE n. 1881/2006 della Commissione del 19 Dicembre del 2006 “che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari” e Reg. CE n. 1259/2011.

- criteri bio-tossicologici:

Parametro considerato	Unità di misura	Valori limite
PSP (Paralytic Shellfish Poisoning)	µg /Kg	800
ASP(Amnesic Shellfish Poisoning)	mg /Kg	20
DSP(Diarrethic Shellfish Poisoning)	µg /Kg	160
YTXs (Yessotossine)	mg /Kg	3,75
Azasparicidi	µg /Kg	160

Limiti introdotti dal Cap.V, Sez. VII dell'allegato III del reg. CE n. 853/2004

Denominazioni dialettali

Mitilo comune, Muscolo, Cozza (Italiano); Dattero nero, Musculu (Liguria); Peocio, Peocchia, Pedocchi, Peochio dell'Arsenale (Veneto); Pidochi, Pedocchio (Venezia G.); Dattero, Dattero nero (Toscana); Mosciolino, Coppola musciolino, Peocio (Marche); Cozzica, Cozza nera, Cozzeca'e Taranto (Campania); Cozzica, Cozzela, Cozze gnore (Puglie); Anapinnula, Arcella niura, Cozza niura, Catacuzzola niuri (Sicilia); Cocciula de niaccara, Cozzula niudda, Muscola niudda (Sardegna)

Denominazioni straniere

INGLESE: Moule of the France, Mussel, Common Musse, Edible Mussel

FRANCESE: (Mediterraneo) Moule de la Méditerranée, Moule de Provence, Muosclé de Rocco, (Atlantico) Mouscle de Bordeaux, Meskl, Mouscouliona, Blonde, Caieux

TEDESCO: (Mediterraneo) Moule de la Méditerranée, Moule de Provence, Muosclé de Rocco, (Atlantico) Mouscle de Bordeaux, Meskl, Mouscouliona, Blonde, Caieux

SPAGNOLO: (Mediterraneo) Mocejones, Musclu, Mejillòn, Muscle; (Atlantico) Mocejone, Mazajone, Migillòn, Mexillon, Lingerone

Società agricola F.LLI BUSETTO S.S.
Ottobre 2020