

MITILLA29®

29 giorni nel mare di Pellestrina

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

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



SCHEMA TECNICA PRODOTTO:

Mitilla29 - COZZA (*Mitilus galloprovincialis*) origine Spagna.

Generalità

Mitilla29® è una Cozza di origine Spagna, ha le stesse caratteristiche organiche e fisiologiche di quelle allevate a Pellestrina, essendo della stessa specie: si presenta con la classica forma a goccia.

Il guscio presenta cerchi di accrescimento ed è generalmente nero all'esterno, tende al marrone nella parte appuntita del margine valvare. All'interno il frutto 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 (più abbondanti in questa cozza spagnola), 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.

Il tratto di mare aperto assicura il nutrimento, costituito da microplancton e tanto ossigeno per il loro affinamento.

La riproduzione avviene tra marzo e luglio, con un ciclo naturale spostato di circa cinque mesi; diventa adulto, con carne abbondante e commerciabile nel periodo da settembre a marzo.

Provenienza

Prodotto allevato in Spagna da allevamenti della Regione Galizia/Spagna – Provincia di Pontevedra , classificati con Determinazione della Xunta de Galizia e riportati nel sito: <http://www.xunta.es/consultas/epesca/GCM.jsp>.

Re-immerse e lasciate a rigenerare 29 giorni in mare di fronte al Litorale di Pellestrina nel nostro allevamento off-shore long line a 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 viene trasportata a Chioggia e, previa analisi, caricata nella nostra barca vengono re-immerse 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 C.R.A.M.E. A.R.L.

Il prodotto viene ricevuto direttamente dal peschereccio Mare Vivo della Società Agricola F.Ili 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 6 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, variando 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 sudiume
- dare adeguata risposta alla percussione e presentare livelli normali di liquido intervalvare.
- Rispettare i requisiti microbiologici e bio-tossicologici di sicurezza alimentare**

Tipologia di confezionamento

Il prodotto viene confezionato e spedito dallo stabilimento di proprietà dell'azienda C.R.A.M.E. A.R.L. sito in Via Giovanni Poli, n.67 - 30015 Chioggia (VE) 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: Mitilla29 viene venduta in sacchetti da 1 kg etichettata e racchiusa in confezioni da 5.

Imballo primario: Il prodotto viene confezionato in retine di materiale plastico* sigillate con apposita graffatura e apposizione dell'etichetta a bandierina.

Imballo secondario e movimentazione logistica: pallet di materiale plastico o legno, coperto da apposito film di materiale plastico durante il trasporto*

*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) e i relativi codici di smaltimento sono indicati nella bandierina.

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 MITILLA29

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 fresca sapida, priva di difetti e imperfezioni.

E' il merito di un'attenta e costante cura produttiva in mare, il prodotto è costantemente testato e provato.

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 63 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)

Composizione nutrizionale dei mitili reimmersi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI*	Per 100 g di prodotto
Valore energetico	63 kcal/265 kJ
Proteine	9,5
Carboidrati di cui Zuccheri	3,8 1,8
Grassi totali di cui saturi	1 0,3
Sale (NaCl)	1,6
Ceneri	3,4 %
Umidità	82,2%

*Etichetta nutrizionale: i valori riportati provengono da analisi del 9/10/21 effettuate presso dell'IZSVe.

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 e sede del confezionatore: C.R.A.M.E. a r.l. Via G.Poli, n.67 - 30015 Chioggia (VE) Italia - Tel. 041.400355 CF/PI 00228200275

- Identificativo del lotto e data di confezionamento/raccolta: genericamente stampati dietro la fascetta.
- Modalità di conservazione e utilizzazione: si riporta la dicitura “la temperatura di trasporto e conservazione non deve pregiudicare la qualità e la vitalità del prodotto. Al dettaglio conservare a +6°C”.
- Modalità di consumo: Prodotto da consumarsi previa cottura a temperatura di 95°/100° per almeno 5 minuti dall’apertura delle valve.
- Luogo di origine e provenienza
- Paese di spedizione: Italia
- 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.”
- Codici di smaltimento dell’imballo
- Marchio di identificazione

IT

42 CDM

UE

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® 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 Benzopirene+crisene+antracene+fluorantene	µg/Kg di peso fresco µg /Kg di peso fresco	5 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); Coccia 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) Muscle de Bordeaux, Meskl, Mouscoulion, Blonde, Caieux

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

SPAGNOLO: (Mediterraneo) Mocejones, Musclu, Mejillón, Muscle; (Atlantico) Mocejone, Mazajone, Migillón, Mexillon, Lingerone