Approval number: CE IT M9R6J
Isola dei saloni, n. 59
Cap. 30015 – Chioggia (VE)
Tel. 041-5507568
Fax. 041-5503021

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE E DI VENDITA DEL PRODOTTO:

VONGOLA O LUPINO

Denominazioni (ai sensi del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 25 Luglio 2005 – G.U. n. 181 del 5 Agosto 2005 e successive modifiche del 31 Gennaio 2008 – G.U. 45 del 22 Febbraio 2008 e DM del 5 Marzo 2010 – G.U. 124 del 29 Maggio 2010):

Codice FAO Alpha 3	*Ordine*	*Famiglia*	*Genere e specie*	*Denominazione in lingua italiana*
DSX *SVE*	*Veneroida* *Veneroida*	*Veneridae* *Veneridae*	*Dosinia exoleta* *Venus gallina*	*Vongola o lupino*

Denominazioni dialettali: *Lupino, Perrazza, Bibarazza, Bevaressa, Puraza, Poveraccia, Concola, Cocciola, Nuce di mare, Cocciuola, Cuppe, Pietruzza, Cappa gallina*

Caratteristiche di specie: la vongola chiamata anche lupino è un mollusco bivalve dalla tipica forma sub-ovalare, dotata di due valve uguali, lato anteriore corto e quello posteriore ampio ma compresso. Esternamente le valve hanno un colore bianco/grigio con striature concentriche non regolari, mentre internamente il colore è banco/giallastro tendente al violaceo. La lunghezza del mollusco di norma si aggira tra i 2.5 e 3.5 cm, anche se può raggiungere anche dimensioni di 5 cm di lunghezza. Differentemente dalle vongole veraci, questo mollusco non è provvisto di sifoni ("corna").

Metodo di produzione:
Il metodo di produzione del mollusco è **PESCATO**
Zona di cattura ed altri adempimenti fini alla rintracciabilità di prodotto, così come previsto nel regolamento CE n. 1224/2009, sono ricavati dall'etichettatura apposta direttamente sul prodotto.

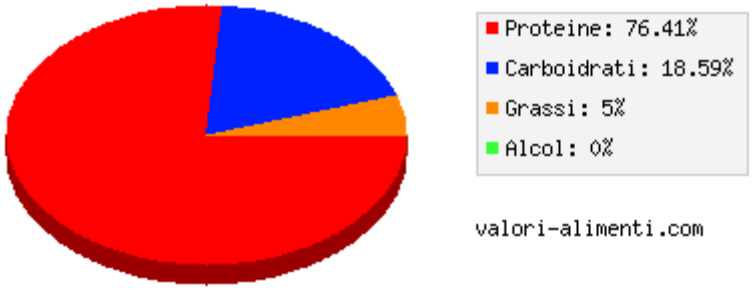
La pesca della vongola o lupino avviene con natanti opportunamente attrezzati. L'utilizzo di draghe idrauliche o di turbo soffianti che penetrano nel fondale sabbioso, permette di catturare questi animali che sono presenti nella sabbia. Specie di MBV diffuso nel Mare Mediterraneo e nell'Adriatico Orientale, maggiormente presente in autunno e primavera.

Descrizione del prodotto:
Il mollusco è approvvigionato da fornitori qualificati (pescherecci o altri centri di spedizione molluschi). Subito dopo il ricevimento il prodotto viene sottoposto ad un processo di cernita e lavaggio, dopo di che è confezionato, quindi immesso in retine di materiale plastico "dichiarato idoneo all'uso alimentare" e sigillato con un'etichetta collarino o fascetta. Durante lo stoccaggio e la distribuzione del prodotto questo viene mantenuto ad una temperatura tale da non pregiudicarne la vitalità e la freschezza.

CARATTERISTICHE:
Organolettiche e di freschezza:
I molluschi bivalvi devono avere le seguenti caratteristiche:
- Devono offrire resistenza all'apertura
- Devono presentare caratteristiche tipiche del prodotto fresco e vitale
- Devono gusci privi di sudiciume
- Devono dare adeguata risposta alla percussione e presentare normali livelli di liquido intervalvare

Approval number: CE IT M9R6J
Isola dei saloni, n. 59
Cap. 30015 – Chioggia (VE)
Tel. 041-5507568
Fax. 041-5503021

- Devono rispettare i requisiti microbiologici e bio-tossicologici di sicurezza alimentare
- Le carni del lupino sono molto buone, saporite e gustose, si prestano per svariate preparazioni gastronomiche, in virtù di ciò questa specie è considerata ad elevato valore commerciale.

Caratteristiche nutrizionali:

Dal punto di vista nutrizionale questa tipologia di molluschi sono caratterizzati da un buon contenuto in proteine, acidi grassi polinsaturi, sali minerali (in particolare: potassio, iodo, ferro, calcio, sodio) e vitamine liposolubili (vit. A) e idrosolubili (vit.B).