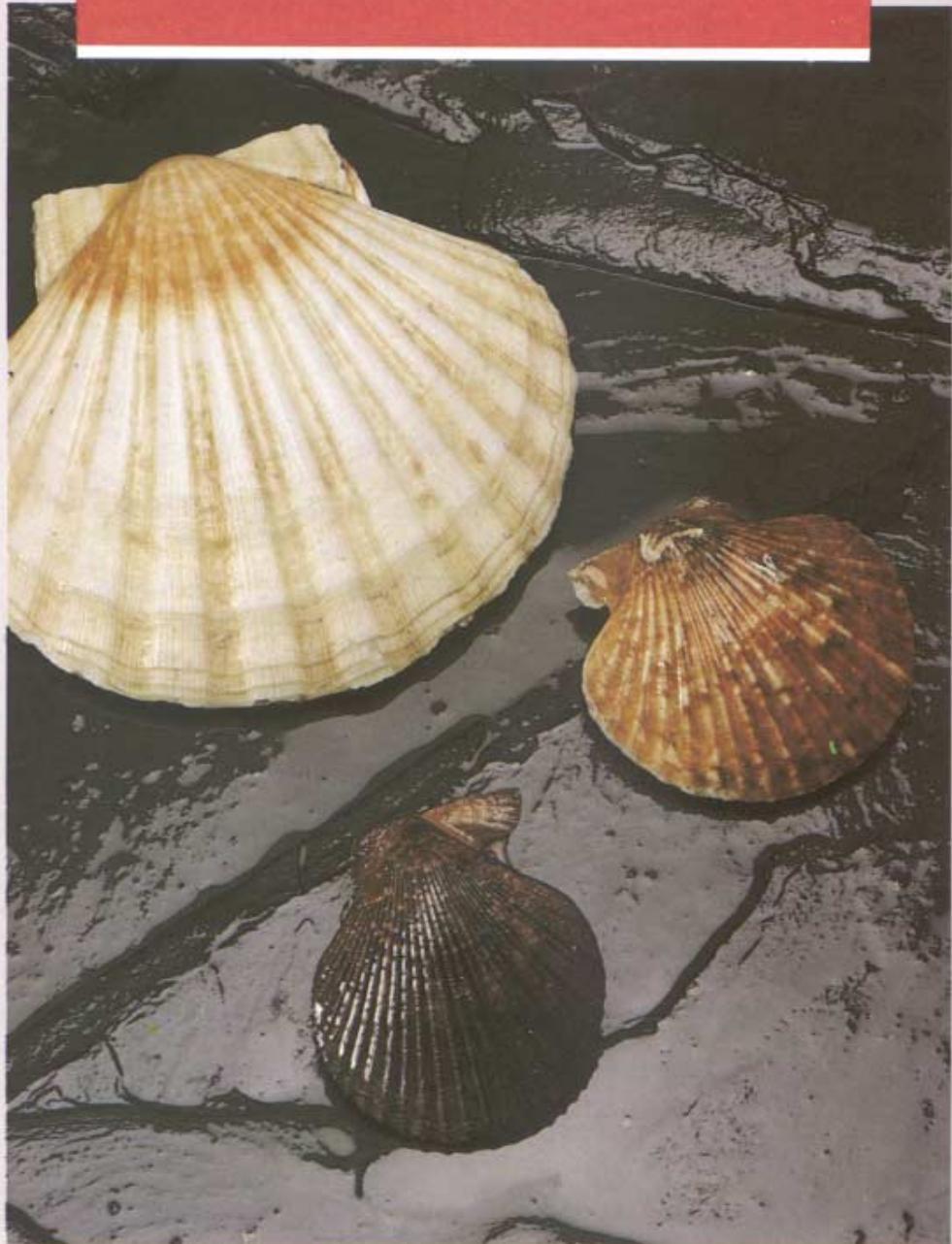


# VIEIRA • ZAMBURIÑA VOLANDEIRA



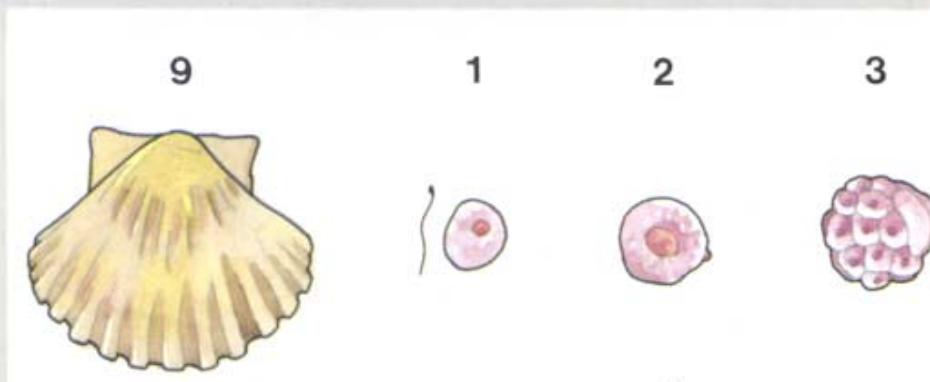
CONSELLERÍA DE PESCA  
MARISQUEO E ACUICULTURA  
Dirección Xeral de Formación  
Pesqueira e Investigación

## SISTEMÁTICA

Tipo: Moluscos  
Clase: Bivalvos ou  
Lamelibranquios  
Orde: Filibranquios  
Superfamilia: Pectinoidea  
Familia: Pectínidos  
Especies: *Pecten maximus*  
(Vieira)  
*Chlamys varia*  
(zamburiña do país)  
*Chlamys opercularis*  
(volandeira ou  
zamburiña francesa)

## DESCRICIÓN XERAL

A cuncha da vieira presenta dúas valvas desiguais, unha plana (esquerda) e outra convexa (dereita); a volandeira e a zamburiña teñen ámbalas dúas



Ciclo de vida da vieira. 1 ovulo e espermatozoide. 2 Ovo fertilizado.



Cara externa das valvas de *Pecten maximus* (vieira)



Cara externa das valvas de *Chlamys opercularis* (volandeira).



Cara externa das valvas de *Chlamys varia* (zamburiña)

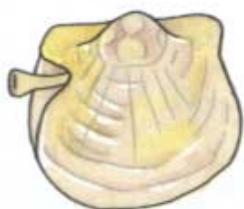
4



5



6



3 División do ovo. 4 larva trocífora. 5 Larva vélixer. 6 Post larva. 7 Semente fi

valvas convexas. A cuncha esténdese dorsalmente en dúas orellas ou aurículas, simétricas na vieira e asimétricas nas outras dúas especies. A superficie externa das valvas está sucada por costelas radiais.

No corpo brando do animal destacan o músculo aductor central, a gónada, o pé (moi desenvolvido na zamburiña e na volandeira) e o manto (órgano formador da cuncha).

Cada individuo de vieira e de volandeira produce células sexuais femininas e masculinas na mesma posta; e cada individuo de zamburiña alterna esta producción dunha posta a outra. (Hermafroditas).

## LOCALIZACIÓN

En augas limpas de alta salinidade, desde pouca profundidade ata os 100 metros. A vieira vive enterrada en fondos brandos de area. A volandeira non

7



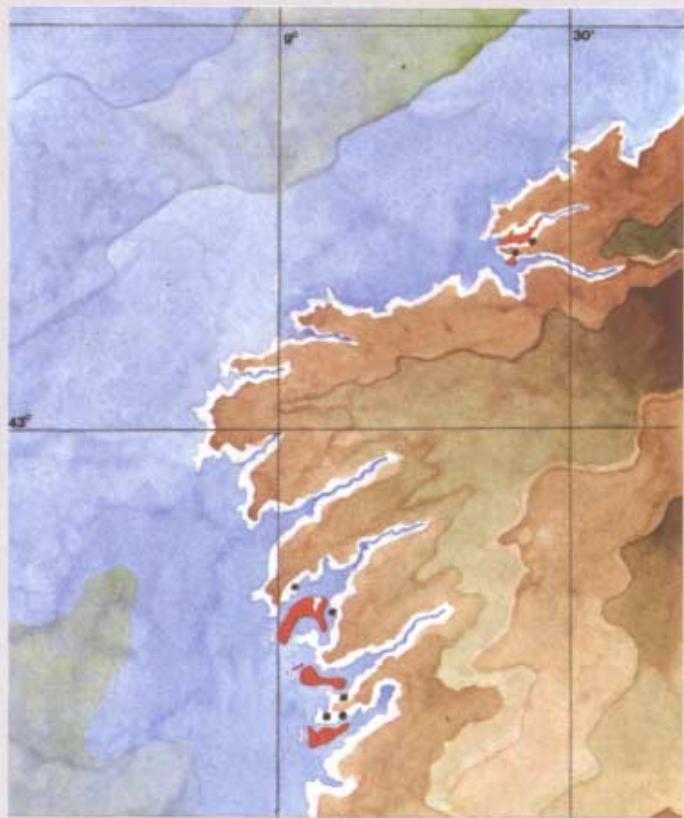
8



9



ca a un sustrato. 8 Xuvenil vivindo sobre o fondo. 9 Vieira adulta.

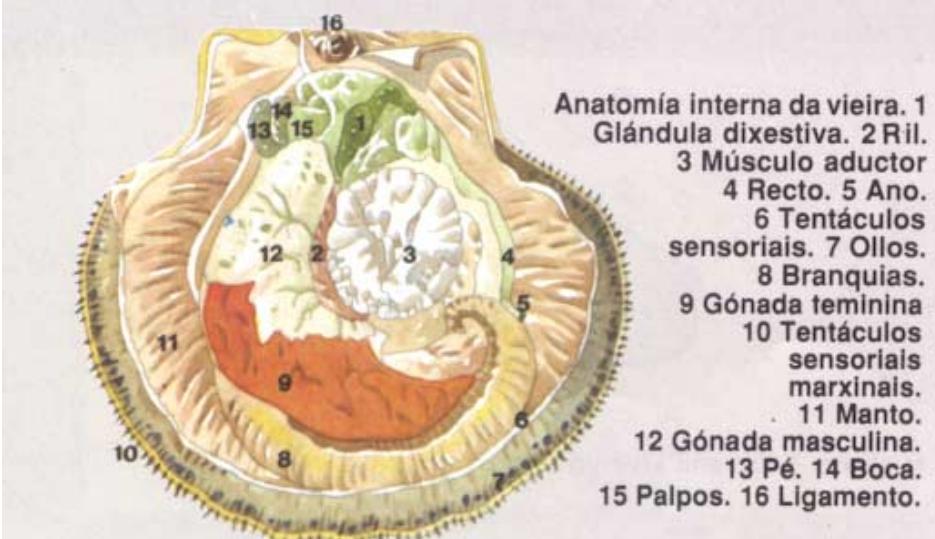


Principais bancos de vieira en Galicia.

se enterra; encóntrase en maior variedade de fondos. A zamburiña está pegada a rochas ou a restos de cuncha.

Veda: do 1 de marzo ó 1 de outubro.

Tamaño mínimo de captura: 10 cm. (vieira) 4 cm. (volandeira e zamburiña).



Comercialización: fresca, conxelada e en conserva.

Consumo: diversas preparacións.

## ALIMENTACIÓN

Filtradores, as súas branquias reteñen as partículas alimenticias que están en suspensión na auga e pásan á boca coa axuda dos palpos labiais. As partículas non aptas son expulsadas.

## CULTIVO

En Galicia realiza en bateas; a vieira cólgase na corda por un buraco que se lle fai na orella, e a zamburiña e a volandeira colócanse en cestas suspendidas nas cordas da batea.

## RECOLLIDA

Desde embarcación, co rastro de vieira.



Rastro de vieira.