


Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: BIETOLA DA COSTA Varietà botanica: Beta vulgaris varietà Cicla Zona d'origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	La bietola deve essere: <ul style="list-style-type: none"> • Di aspetto fresco, priva di foglie appassite • Sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderla inadatta al consumo) • Pulita (priva di sostanze estranee visibili) • Esente da parassiti o da danni da essi provocati • Priva di odore e/o sapore estranei • Taglio fresco • Priva di imbrunimenti e marcescenze nella costa • Priva di lacerazioni e ingiallimenti nel lembo fogliare • Foglie di colore verde intenso • Presentata in mazzi o a caspi
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale, 2. categoria, 3. calibro (se previsto) 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. peso dell'imballo e scostamento 7. lotto per la rintracciabilità
Modalità di confezionamento	Sfusa: in plateau o in CPR a mazzi.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità: Il contenuto dell'imballaggio deve essere omogeneo e comprendere prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità. Condizionamento: La bietola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • I° categoria (di buona qualità): le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. E' ammesso un lievissimo danno da Cercospora sulle foglie.

Calibrazione	La lunghezza della costa deve essere inferiore a quella del lembo fogliare. Il peso si deve aggirare tra i 500 e 1200 gr per mazzo/caspo
Tolleranze	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitative: • <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.
Metodo di Coltivazione	<p><u>Bietola – Produzione convenzionale</u></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Bietola – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><u>Bietola – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.