




Immagine	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: BIETOLA DA COSTA Varietà botanica: Beta vulgaris varietà Cicla Zona d'origine: Italia, PVE
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; Pulita (priva di sostanze estranee visibili); Foglie di colore verde intenso;• Sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderla inadatta al consumo);• 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; Presentata in mazzi o a cespi.
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. calibro4. 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 scostamento7. lotto di produzione
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">• 1° 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	Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• <u>l</u>°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: BIETOLA DA COSTA

Rev. 0 del
12.04.2010

Metodo di Coltivazione	<p><u>Produzione convenzionale</u> 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>Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u> 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>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> 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.