

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: BIETOLA DA COSTA BIO Varietà botanica: Beta vulgaris varietà Cicla Zona d'origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	La bietola deve essere: • 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
Caratteristiche minime di maturazione	La bietola deve essere sufficientemente sviluppata e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione della bietola deve essere tale da consentire il proseguimento del suo processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: 1. denominazione del prodotto, varietà (facoltativo) o tipo commerciale, 2. categoria, 3. calibro (se previsto) 4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. 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.

	SCHEDA TECNICA: BIETOLA DA COSTA BIO (aggiornamento al 20/10/2015)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 2 di 2
---	--	---------	--------------------------	-------------

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	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	Qualitative: In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di bietola non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. I°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche delle categoria.
Metodo di Coltivazione	<u>Bietola – 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".
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.