

**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**

Tenuto conto delle tolleranze ammesse, la bieta erbetta deve essere:

- intera,
- 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
- priva di lacerazioni e ingiallimenti nel lembo fogliare
- Foglie di colore verde intenso
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti

**Metodo di Coltivazione**

**Bietola – Produzione da coltivazione "Biologica"**

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato.

Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	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 loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto,</li> <li>2. 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</li> <li>3. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>4. lotto per la rintracciabilità</li> </ol>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfusa:</b> in plateau o in CPR a mazze.
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità:</b> Il contenuto dell'imballaggio deve essere omogeneo e comprendere prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità. <b>Condizionamento:</b> 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.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	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.
<b>Calibrazione</b>	Non richiede calibrazione
<b>Tolleranze</b>	<b>Qualitative:</b> In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
<b>Territorialità (km 0)</b>	I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.