COPROB
AGRICOLTURA E SOSTENIBILITÀ
DAL 1962

beetnews

N. 16
2025

Notiziario di informazione per una bieticoltura sostenibile

Per le misure agroambientali attenersi ai DPI Regionali

La qualità della barbabietola

Il tema della qualità della barbabietola da zucchero va sostanzialmente distinto in due categorie:
* ***qualità interna o tecnologica***: riferita all'attitudine della coltura a produrre zucchero; essa dipende dalle sostanze melassigene contenute nella radice che sono influenzate da fattori genetici, patologici ed in particolare pedoclimatici e agronomici (la tipologia del terreno e la concimazione giocano infatti un ruolo molto importante);
* ***qualità esterna:*** riferita alla scollettatura e alla presenza di ferite nei fittoni nonché all'insieme delle impurità che vengono consegnate alla fabbrica (tara).

L'importanza di una raccolta corretta
DEFOGLIAZIONE E SCOLLETTATURA

Il colletto della bietola o, meglio, i **piccioli fogliari** influenzano il **contenuto di saccarosio** e hanno **alti contenuti di sostanze** quali le ceneri, l'azoto, sostanze coloranti, ecc., **che ostacolano il processo produttivo**. Per questo è necessario asportare in campo i piccioli fogliari **praticando una leggera incisione del colletto** con una dimensione di circa 2-3 cm di diametro (figura 1) in modo da non generare **ferite e rotture che ne ostacolerebbero la conservazione** o comunque peggiorerebbero la qualità tecnologica. Poichè anche le cavità e gli interstizi sottostanti hanno caratteristiche scarsamente produttive, **gli accordi tra le parti hanno stabilito** come dovrebbe essere effettuata una scollettatura regolamentare.

Figura 1.
Esempio di scollettatura corretta in campo.

La scollettatura eccessiva è assolutamente da evitare: in primo luogo determina una diminuzione del peso conferito, ma può anche favorire infezioni durante le fasi di post-estirpo e lavorazione.

TARA

Gran parte di questo materiale è costituito da zolle o da **terra sfusa o aderente ai fittoni** ma anche da foglie, sassi, colletti ed erbe infestanti. Questi elementi, che se rimanessero nel terreno ne **incrementerebbero la fertilità e ridurrebbero i costi di trasporto**, per la cooperativa rappresentano un onere rilevante in quanto si tratta di smaltire migliaia di tonnellate di materiale. La determinazione della tara terra è sottoposta al controllo dei "Comitati di vigilanza" o delle Associazioni bieticole.

ROTTURE E FERITE NELLE RADICI

Le ferite, le rotture, la presenza di marciumi e alcune infezioni fungine **aumentano la concentrazione degli zuccheri riducenti e provocano perdite di materiale.** L'insieme delle accortezze indicate in precedenza per limitare la tara colletto e la tara terra concorrono alla riduzione anche di questo aspetto.

CONSIGLI PER L'ESECUZIONE DELLA RACCOLTA

Finora sono state analizzate le accortezze di competenza dei produttori, ma naturalmente anche l'operazione di raccolta, in genere svolta da terzisti qualificati e con molta esperienza, deve essere eseguita rispettando alcuni principi fondamentali che possono essere così riassunti:

* mantenere una **velocità di avanzamento non superiore ai 5 km/h** per evitare perdite di prodotto;

* **controllare la funzionalità dei defogliatori, degli scollettatori e dei vomeri estirpatori** per limitare rotture e ferite nelle radici;

* **regolare la profondità di lavoro** (sia dell'estirpatore che dello scollettatore) per limitare la tara terra e non rompere le radici;

*** regolare con accortezza la velocità delle giranti** nonchè la distanza tra griglie e giranti, in modo da ottenere il miglior compromesso tra bietole rotte e pulizia delle stesse.

COPROB
AGRICOLTURA E SOSTENIBILITÀ
DAL 1962

beetnews

N. 16
2025

Notiziario di informazione per una bieticoltura sostenibile

Per le misure agroambientali attenersi ai DPI Regionali

SI RICORDA CHE IN FASE DI RACCOLTA È FONDAMENTALE VERIFICARE I TEMPI DI CARENZA DEI PRODOTTI IMPIEGATI FACENDO PARTICOLARE ATTENZIONE A DETERMINATE SOSTANZE, COME AD ESEMPIO GLI INSETTICIDI A BASE DI ACETAMIPRID, CHE RICHIEDONO TEMPI LUNGHI PER UN ESTIRPO IN SICUREZZA

LA BUONA ORGANIZZAZIONE DEI CONFERIMENTI

L'osservanza dei piani di raccolta concordati con la Cooperativa contribuisce a salvaguardare la qualità della barbabietola da zucchero

CONTATTA IL TUO TECNICO COPROB

Chi desiderasse ricevere informazioni relative alla certificazione del prodotto SQNPI, può rivolgersi all'apposito ufficio contattando i riferimenti indicati qui a fianco.

UFFICIO CERTIFICAZIONI AGRICOLE COPROB
SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata

Attività:
- Supporto
- Raccolta documenti
- Informazioni sul Disciplinare
- Formazione e miglioramento continuo

+39 3204456271
sqnpi@coprob.com
www.coprob.com/bietolasqnpi

Italia Zuccheri
COPROB