

X

CIPOLLE
(Allium cepa)
Reg. (CE) n. 1508/01 del 24.07.2001

CARATTERISTICHE MINIME	Intere, sane, pulite, sufficientemente secche, esenti da parassiti, da danni da gelo, umidità anormale e di odore e/o sapore estranei. Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 6 cm di lunghezza (salvo per le trecce).
-------------------------------	--

CATEGORIE DI QUALITA'

Categoria I:	di buona qualità, compatte e resistenti, non germogliate, prive di rigonfiamenti e di ciuffo radicale, possono presentare lievi difetti in ordine a colore, forma, macchie e lesioni superficiali delle tuniche.
Categoria II:	debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, tracce di ammaccature, lesioni cicatrizzate, inizio di germogliazione, lesione tuniche esterne che non intacchino la porzione commestibile, macchie che non intacchino la tunica di protezione a contatto con la parte commestibile.

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria I:	10% in numero o in peso di cipolle non rispondenti alla categoria ma conformi alla categoria II.
Categoria II:	10% in numero o in peso di cipolle non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume, danneggiati dal gelo, dal sole o da alterazioni che li rendano inadatti al consumo.

CALIBRO
E' determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo.

 Il diametro minimo e' fissato a: **10 mm.**

Lo scarto di diametro tra cipolla piu' piccola e piu' grossa in uno stesso imballaggio non può superare:

- **5 mm**, se la cipolla piu' piccola ha diametro compreso tra 10 mm inclusi e 20 mm esclusi, per cipolle di diametro tra 15 mm inclusi e 20 mm esclusi la differenza può essere di 10 mm;
- **15 mm**, se la cipolla piu' piccola ha diametro compreso tra 20 mm inclusi e 40 mm esclusi;
- **20 mm**, se la cipolla piu' piccola ha diametro compreso tra 40 mm inclusi e 70 mm esclusi;
- **30 mm**, se la cipolla piu' piccola ha diametro \geq 70 mm.

Tolleranze: 10% in numero o in peso di cipolle non rispondenti al calibro identificato, con una tolleranza del 20% in più o in meno.

DA INDICARE IN ETICHETTA

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o spedite o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o spedite.	<ul style="list-style-type: none"> • Cipolle, se il contenuto non è visibile dall'esterno • Per imballaggi contenenti un miscuglio di cipolle di colori diversi "cipolle miste" e, per contenuto non visibile, enumerazione dei colori e del numero di bulbi per colore. 	Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.	<ul style="list-style-type: none"> • Categoria • Calibro con indicazione dei diametri minimi e massimi • Peso netto • Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere cipolle di stessa origine, varietà, qualità e calibro.
PRESENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • In strati ordinati nell'imballaggio. • Alla rinfusa nell'imballaggio. • Alla rinfusa nel mezzo di trasporto. • In trecce caratterizzate o dal numero di bulbi o dal peso netto, con caratteri uniformi all'interno dell'imballaggio.