

<b>CIPOLLE</b> ( <i>Allium cepa</i> ) <b>Reg. (CE) n. 1508/01 del 24/07/01</b>	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'**

<b>Categoria I:</b> 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
<b>Categoria II:</b> 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**

<b>Categoria I:</b> 10% in peso di cipolle non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II
<b>Categoria II:</b> 10% in peso di cipolle non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo

**CALIBRO**

<u>E' determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo.</u> <b>Il diametro minimo e' fissato a 10 mm</b>
Lo scarto di diametro tra cipolla piu' piccola e piu' grossa in uno stesso imballaggio non può superare:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 mm se la cipolla piu' piccola ha diametro <math>\geq 10</math> mm &lt; 20 mm; per cipolle di diametro <math>\geq 15</math> mm &lt; 20 mm la differenza può essere di 10 mm;</li> <li>• 15 mm se la cipolla piu' piccola ha diametro <math>\geq 20</math> mm &lt; 40 mm ;</li> <li>• 20 mm se la cipolla piu' piccola ha diametro <math>\geq 40</math> mm &lt; 70 mm ;</li> <li>• 30 mm se la cipolla piu' piccola ha diametro <math>\geq 70</math> mm</li> </ul>
Tolleranze: <b>10 %</b> in peso o in numero di cipolle non rispondenti al calibro identificato, con una tolleranza del 20% in piu' o in meno

**DA INDICARE IN ETICHETTA**

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se il contenuto non e' visibile dall'esterno: Cipolle</li> <li>• 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</li> </ul>	Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Categoria</li> <li>• Calibro con indicazione dei diametri minimi e massimi</li> <li>• Peso netto</li> <li>• Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)</li> </ul>

**PRESENTAZIONE**

<b>OMOGENEITA'</b>	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere cipolle di stessa origine, varietà, qualità e calibro.
<b>PRESENTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• in strati ordinati nell'imballaggio</li> <li>• alla rinfusa nell'imballaggio (anche in contenitori pallettizzati)</li> <li>• alla rinfusa nel mezzo di trasporto</li> <li>• in trecce caratterizzate o dal numero di bulbi ( con almeno 6 cipolle) o dal peso netto, con caratteri uniformi all'interno dell'imballo</li> </ul>