

Immagini



Cipolla Bianca



Cipolla Dorata



Cipolla Rossa

Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **CIPOLLE**

Varietà botanica: **ALLIUM CEPA**

Zona d'origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da + 8° C a + 16° C

Caratteristiche generali

Le cipolle devono essere:

- intere;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- sufficientemente turgide;
- esenti da danni provocati dal gelo, da insetti o parassiti;
- pulite (prive di sostanze estranee visibili);
- sufficientemente secche (quelle destinate alla conservazione);
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 6 cm di lunghezza (salvo le trecce).

Metodo di Coltivazione

Cipolle – Produzione convenzionale

Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Cipolle – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta Integrata"

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.

I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.

Cipolle – 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".

Caratteristiche minime di maturazione	Le cipolle devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle cipolle devono essere tali da consentire il proseguimento del loro 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: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, 2. calibro espresso in diametro minimo e massimo, 3. peso, 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. lotto per la rintracciabilità.
Modalità di confezionamento	Sfuse: in cassa di legno o plastica o CPR In sacco: peso legalizzato in sacco da 5/10 kg con rete colorata.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cipolle della stessa origine, varietà colore e qualità. Condizionamento. Le cipolle devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione: Le cipolle possono essere presentate a strati ordinati, alla rinfusa, in trecce da non meno di 12 bulbi con stelo completamente secco.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	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, lesioni tuniche esterne che non intacchino la porzione commestibile, macchie che non intacchino la tunica di protezione a contatto con la parte commestibile.
Calibrazione	La calibrazione, in mm, è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo. Diametro minimo 10 mm. La differenza di diametro tra la cipolla più piccola e la più grossa nello stesso imballo, non deve superare: 5 mm se la cipolla più piccola ha un diametro tra 10 e 20 mm, 15 mm se la cipolla più piccola ha un diametro tra 20 e 40 mm, 20 mm se la cipolla più piccola ha un diametro tra 40 e 70 mm, 30 mm se la cipolla più piccola ha un diametro \geq 70 mm.
Tolleranze	Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza è del 10 % in +/- in numero e in peso. Qualitative: Categoria I: 10% in peso di cipolle non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II Categoria II: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di cipolle non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Territorialità (km 0)	I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.
Prodotti alimentari tipici	L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale

garantita (SGT).

Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagì e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.

Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.

OGM – Allergeni – Lattice

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.