




	<b>SCHEDA TECNICA: CIPOLLE L.I</b> (aggiornamento al 06/10/2022)	ST07.01	Rev 02 del 20/11/2017	Pag. 1 di 3
--	---	---------	--------------------------	-------------

<b>Immagini</b>	<div data-bbox="607 252 824 475"></div> <div data-bbox="918 247 1137 480"></div> <div data-bbox="1160 284 1386 456"></div> <div data-bbox="611 480 768 507">Cipolla Bianca</div> <div data-bbox="931 480 1084 507">Cipolla Dorata</div> <div data-bbox="1200 480 1344 507">Cipolla Rossa</div>
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>CIPOLLE</b> Varietà botanica: <b>ALLIUM CEPA</b> Zona d'origine: <b>Italia</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 8° C a + 16° C
<b>Caratteristiche generali</b>	Le cipolle devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere;</li> <li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• sufficientemente turgide;</li> <li>• esenti da danni provocati dal gelo, da insetti o parassiti;</li> <li>• pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• sufficientemente secche (quelle destinate alla conservazione);</li> <li>• prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 6 cm di lunghezza (salvo le trecce).
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Cipolle – Produzione da coltivazioni a “Produzione Integrata”/“Lotta Integrata”</u></b></p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	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.
<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. calibro espresso in diametro minimo e massimo,</li> <li>3. peso,</li> <li>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</li> </ol>

	<b>SCHEDA TECNICA: CIPOLLE L.I</b> (aggiornamento al 06/10/2022)	ST07.01	Rev 02 del 20/11/2017	Pag. 2 di 3
--	---	---------	--------------------------	-------------

	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.
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfuse:</b> in cassa di legno o plastica o CPR <b>In sacco:</b> peso legalizzato in sacco da 5/10 kg con rete colorata.
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cipolle della stessa origine, varietà colore e qualità. <b>Condizionamento.</b> Le cipolle devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. <b>Presentazione:</b> Le cipolle possono essere presentate a strati ordinati, alla rinfusa, in trecce da non meno di 12 bulbi con stelo completamente secco.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<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, lesioni tuniche esterne che non intacchino la porzione commestibile, macchie che non intacchino la tunica di protezione a contatto con la parte commestibile.
<b>Calibrazione</b>	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.
<b>Tolleranze</b>	<b>Calibrazione:</b> tra i frutti di uno stesso imballo la differenza è del 10 % in +/- in numero e in peso. <b>Qualitative:</b> <b>Categoria I: 10%</b> in peso di cipolle non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II <b>Categoria II:</b> 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.
<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>Prodotti alimentari tipici</b>	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: <b>la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</b> 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 plaghi 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.
<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.