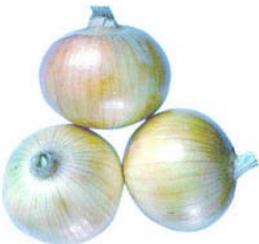
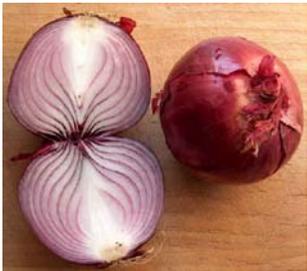




Immagini	 Cipolla Bianca	 Cipolla Dorata	 Cipolla Rossa
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CIPOLLE Varietà botanica: ALLIUM CEPA Zona d'origine: Italia, PVE		
Temperatura prodotto	Da + 8° C a + 16° C		
Caratteristiche generali	Le cipolle devono essere: <ul style="list-style-type: none">• intere; sufficientemente turgide; pulite (prive di sostanze estranee visibili); sufficientemente secche (quelle destinate alla conservazione);• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• esenti da danni provocati dal gelo, da insetti o parassiti; 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).		
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: diametro minimo e massimo,3. peso,4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),6. lotto di produzione TMC (ove necessario).		
Modalità di confezionamento	<u>Sfuse</u> : in cassa di legno o plastica o CPR <u>In sacco</u> : 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 =/+ 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.
Metodo di Coltivazione	<u>Produzione convenzionale</u> 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. <u>Produzione da coltivazioni "Produzione Integrata"</u> 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. <u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. 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".
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.