

<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>CIPOLLE BIO</b> Varietà botanica: <b>ALLIUM CEPA</b> Zona d'origine: <b>Italia, Emilia Romagna</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>Caratteristiche minime di maturazione</b>	Le cipolle devono essere sufficientemente sviluppati 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 (se richiesto espresso in diametro minimo e massimo)</li> <li>3. 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.</li> <li>4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>5. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<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.
<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>	<p><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.</p> <p><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.</p>
<b>Calibrazione</b>	<p>La calibrazione, in mm, è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo. Diametro minimo 10 mm.</p> <p>La differenza di diametro tra la cipolla più piccola e la più grossa nello stesso imballo, non deve superare:</p> <p>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 <math>\approx</math> 70 mm.</p>
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b> tra i frutti di uno stesso imballo la differenza è del 10 % in +/- in numero e in peso.</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <p><b>Categoria I: 10%</b> in peso di cipolle non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II</p> <p><b>Categoria II:</b> fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p> <p>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.</p>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Cipolle – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></b></p> <p>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".</p>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<p>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.</p>