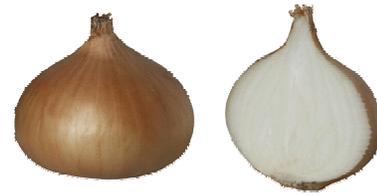


NORME DI QUALITA' DELLE CIPOLLE (*allium cepa*)

Reg. (CE) n. 1508/01 del 24/07/01

onion(ing), oignon(franc.), cebolla(esp.), Zwibel(ger.)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "CIPOLLE" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (es. nazione, regione...)
4. Categorie: prima; o seconda;
5. Calibro espresso dei diametri minimi e massimi dei bulbi
6. Peso netto
7. Numero registro Operatori (BNDOO)

CARATTERISTICHE MINIME

Intere, sane, pulite, sufficientemente secche (se da conservazione). Esenti da: danni da gelo, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Lo stelo deve essere ritorto, non superare i 6 cm di lunghezza e presentare un taglio netto, tranne per quelle in trecce. La norma non riguarda il prodotto fresco a foglia intera.

CALIBRAZIONE E OMOGENEITA' DEI CALIBRI

E' determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo.

Il diametro minimo e' fissato a 10 mm

Lo scarto di diametro tra cipolla piu' piccola e piu' grossa in uno stesso imballaggio non può superare:

- 5 mm se la cipolla piu' piccola ha diametro > 10 mm < 20 mm; per cipolle di diametro > 15 mm < 20 mm la differenza può essere di 10 mm;
- 15 mm se la cipolla piu' piccola ha diametro > 20 mm < 40 mm ;
- 20 mm se la cipolla piu' piccola ha diametro > 40 mm < 70 mm ;
- 30 mm se la cipolla piu' piccola ha diametro > 70 mm

Tolleranze 10 % in peso o in numero di cipolle non rispondenti al calibro identificato, con una tolleranza del 20% in piu' o in meno

PRESENTAZIONE

- In strati ordinati nell'imballaggio
- Alla rinfusa nell'imballaggio (anche in contenitori pallettizzati)
- Alla rinfusa nel mezzo di trasporto
- In trecce caratterizzate o dal numero di bulbi (con almeno 6 cipolle) o dal peso netto, con caratteri uniformi all'interno dell'imballo

TOLLERANZE

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, lesione tuniche esterne che non intacchino la porzione commestibile, macchie che non intacchino la tunica di protezione a contatto con la parte commestibile

TOLLERANZE QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria I: 10% in peso di cipolle non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II

Categoria II: 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