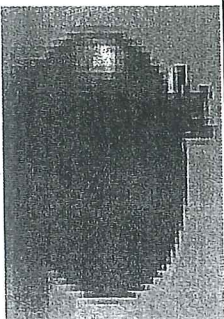
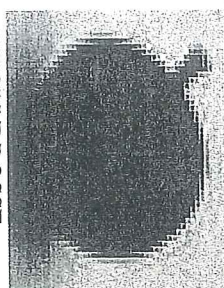


CIPOLLE BIANCHE



CIPOLLE DORATE



CIPOLLE ROSSE

Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: CIPOLLE Varietà botanica: ALLIUM CEPA Zona di origine: Sicilia, Veneto, Campania, Toscana, Puglia, Liguria, Marche, Emilia, Molise, Lombardia, Piemonte, Nord Africa, Cile, Argentina.
Temperatura automezzo	min 0° C; max + 6° C/+ 8° C (salvo carico promiscuo)
Temperatura prodotto in entrata	+ 3° C
Caratteristiche generali	Le cipolle devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Modalità di confezionamento	<u>Sfisse</u> : in cassa di legno o plastica 30x50 alla rinfusa. <u>In rete</u> : peso legalizzato da 1 kg in casse o cartone 30x50 (anche a marchio). <u>In sacco</u> : peso legalizzato in sacco da 10 kg con rete colorata. <u>In girasac</u> . <u>Per lo Scalogno</u> : 8 sacchetti da 500 gr in cartoni da 30x 50 (anche a marchio)
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).
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.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	Presentazione: Le cipolle possono essere presentate a strati ordinati, alla rinfusa, in treccie da non meno di 12 bulbi con stelo completamente secco. • I° categoria (di buona qualità), i bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di rigonfiamenti, privi di ciuffo radicale. Fino a 1/5 della superficie del bulbo con leggere macchie della buccia che non tocchino l'ultima tunica di protezione della 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	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza è del 10 % in +/- in numero e in peso.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• II°: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Metodo di Coltivazione	<p>Cipolle – Produzione convenzionale</p> <p>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</p> <p>Cipolle – Produzione da coltivazioni a "Lotta Integrata" e/o "Produzione Integrata"</p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione a Lotta Integrata", previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni) 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 regolamenti.</p> <p>Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale</p> <p>Cipolle – Produzione da coltivazione "Biologica"</p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo.</p> <p>Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 2092/91 (comprese successive modifiche ed integrazioni) inerente " il metodo di coltivazione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari".</p>