



---

# Cipolla gialla, bianca e rossa

*Allium cepa*

---

## Esigenze minime

- pulita
- esente da terra (ortaggi radice, bulbi e tuberi non lavati esclusi)
- conforme alla varietà
- sana, di aspetto fresco
- sviluppo normale e stadio di maturazione conforme alla stagione
- di colorazione conforme alla varietà e al periodo di raccolta
- senza eccessiva umidità esterna, sgocciolato se si tratta di ortaggio lavato
- esente da odori e gusti estranei
- esente da tracce di danni da gelo o eventi climatici sfavorevoli
- esente da parassiti e malattie e relativi danneggiamenti
- esente da ammaccature, tumefazioni e lesioni in generale
- esente da marciumi

## Prescrizioni specifiche

- colore: marrone chiaro omogeneo, rosso-bianco
- bulbo interamente formato
- soda
- matura, ben asciutta, tunica ben fissa al bulbo in base alla stagione
- non montata o germogliata
- non ferita
- foglie completamente essiccate
- bulbo ben preparato e pulito
- nessun doppio bulbo

## Dimensioni

Cipolla per arrosti: 22 – 35 mm

Cipolla da tavola: 35 – 70 mm

Cipolla grossa: oltre 70 mm

Cipolla da tavola di produzione biologica: 30 – 70 mm

Differenza di calibro in un medesimo imballaggio: massimo 20 mm

## Omogeneità

La dimensione dei prodotti nel medesimo imballaggio deve essere omogenea, per non penalizzare l'impressione generale

## Tolleranze

Le tolleranze di qualità e calibratura (addizionate) non devono essere superiori a 10%

## Identificazione

- designazione del prodotto
- nome e indirizzo del produttore che ha confezionato il prodotto o del dettagliante o dell'importatore
- paese di produzione