

**Immagini**



**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **CIPOLLOTTI**  
Varietà botanica: **ALLIUM CEPA**  
Zona d'origine: **Italia, PVE**

**Temperatura prodotto**

Da + 2° C a + 12° C

**Caratteristiche generali**

I cipollotti freschi devono essere:

- interi;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- sufficientemente turgidi;
- esenti da danni provocati dal gelo, da insetti o parassiti;
- puliti (prive di sostanze estranee visibili);
- privi di stelo vuoto
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale
- privi di odore e/o sapore estranei.

**Caratteristiche minime di maturazione**

I cipollotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cipollotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

**Etichettatura sull'imballo**

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto,
2. calibro (se richiesto) espresso in diametro minimo e massimo,
3. peso,
4. 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.
5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),
6. lotto per la rintracciabilità.

**Modalità di confezionamento**

**Sfuse:** in cassa di legno o plastica o CPR

**Disposizioni relative alla presentazione**

**Omogeneità.** Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cipollotti della stessa origine, varietà colore e qualità.  
**Condizionamento.** I cipollotti devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.  
**Presentazione:** I cipollotti possono essere presentate a strati ordinati

<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<p><b>Categoria I:</b> di buona qualità, compatti e resistenti, prive di rigonfiamenti, 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, 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. Il calibro del bulbo può oscillare tra cm 1-5.</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> <b>Categoria I: 10%</b> in peso di cipollotti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II <b>Categoria II:</b> fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</p>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Cipollotti Freschi – Produzione convenzionale</u></b></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><b><u>Cipollotti Freschi – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta Integrata"</u></b></p> <p>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.</p> <p><b><u>Cipollotti Freschi – 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>Territorialità (km 0)</b>	<p>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>