

Cipolla gialla, bianca e rossa

Allium cepa

Esigenze minime

- pulita
- esente da terra (ortaggi radice, bulbi e tuberi non lavati esclusi)
- conforme alla varietà
- sano
- 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

- 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 consumo: 35 – 70 mm

Cipolla grossa: > 70 mm

Cipolla rossa: 35-65 mm

Cipolla 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 (sommate) non devono essere superiori a 10% del peso o del numero di pezzi.



Prescrizioni svizzere
di qualità
per la verdura



Identificazione

- Designazione del prodotto (a partire dal primo livello commerciale)
- Nome e indirizzo del produttore o dell'intermediario che ha confezionato il prodotto o del dettagliante o dell'importatore
- Paese di produzione

Esigenze supplementari per le merci preimballate (non trasformate) :

- Peso dell'unità di vendita
- Prezzo base al kg
- Prezzo di vendita dell'unità

Per le verdure contrassegnate da un marchio o da un label è richiesto il rispetto delle esigenze dei relativi regolamenti e/o ordinanze.