

SCHEDA TECNICA: CIPOLLE BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)

CONOR
 IL VIAGGIO DELLA QUALITÀ
Immagine dimostrativa

CIPOLLA DORATA



CIPOLLA ROSSA



CIPOLLA BIANCA

Denominazione commercialeNome commerciale d'uso: **CIPOLLE**Varietà botanica: **ALLIUM CEPA**Zona d'origine: **Emilia-Romagna o < 150 km di raggio da Bologna****Temperatura prodotto**

Da + 8° C a + 16° C

Caratteristiche generali

Le cipolle devono essere:

- 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.

CONOR Srl è una società di Agribologna
www.conorsrl.it

 Sede Legale:
 Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

 Sede Operativa:
 Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: CIPOLLE BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



	Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 6 cm di lunghezza (salvo le trecce).
Caratteristiche minime di maturazione	Le cipolle devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle cipolle devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
Metodo di Coltivazione	Produzione da coltivazione "Biologica" Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: - denominazione del prodotto, - calibro espresso in diametro minimo e massimo, - peso, - 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. - indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), - lotto per la rintracciabilità.
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. Presentazione. Le cipolle possono essere presentate a strati ordinati, alla rinfusa, in trecce da non meno di 12 bulbi con stelo

CONOR Srl è una società di Agriblognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: CIPOLLE BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



	completamente secco.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	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, lesioni tuniche esterne che non intacchino la porzione commestibile, macchie che non intacchino la tunica di protezione a contatto con la 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 =/+ 70 mm.
Tolleranze	Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza è del 10 % in +/- in numero e in peso. Qualitative: Categoria I: 10% in peso di cipolle non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II Categoria II: fino ad un massimo del 10% in numero di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di cipolle non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Modalità di confezionamento	Sfuse: in cassa di legno o plastica o CPR In sacco: peso legalizzato in sacco da 5/10 kg con rete colorata.
Territorialità (km 0)	I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi

CONOR Srl è una società di Agriblogna
www.conorsrl.it

Sede Legale:
Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:
Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: CIPOLLE BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.

CONOR Srl è una società di Agribologna
www.conorsrl.it

Sede Legale:
Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:
Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)