

CEBULA

**Broszura interpretacyjna do normy handlowej na
cebulę zawartej w rozporządzeniu Komisji (WE)
nr 1508/2001 z dnia 24 lipca 2001 r.**

SPIS TREŚCI

1. Wstęp.....	3
2. Tekst normy z komentarzem	4
I. OKREŚLENIE PRODUKTU	4
II. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI	4
A. Wymagania minimalne	4
B. Podział na klasy jakości.....	9
III. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WIELKOŚCI	23
IV. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE TOLERANCJI	24
A. Tolerancje dotyczące jakości	25
B. Tolerancje dotyczące wielkości	25
V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE PREZENTACJI	26
A. Jednolitość	26
B. Pakowanie	27
C. Prezentacja	27
VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA.....	30
A. Cechy identyfikacyjne	32
B. Nazwa produktu	32
C. Pochodzenie produktu	32
D. Charakterystyka jakości handlowej.....	32
E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo).....	33
3. Postanowienia normy – wersja skrócona	34

1. Wstęp

W Unii Europejskiej wymagania jakościowe dla świeżych owoców i warzyw objętych wspólną organizacją rynku, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2200/96, zawarte są w normach handlowych. Normy te są wprowadzane rozporządzeniami Komisji (WE), a więc aktami prawnymi ogólnego zastosowania obowiązującymi w całości we wszystkich państwach członkowskich.

Niniejsza broszura zawiera tekst normy handlowej dla cebuli wprowadzony rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1508/2001 z dnia 24 lipca 2001 r. wraz z komentarzem oraz zdjęciami ilustrującymi poszczególne wymagania normy.

2. Tekst normy z komentarzem

I. OKREŚLENIE PRODUKTU

Przedmiotem normy jest cebula odmian uprawnych *Allium cepa* L., dostarczana konsumentom w stanie świeżym. Norma nie obejmuje cebuli ze świeżym, zielonym szczypiorem oraz cebuli przeznaczonej do przetwórstwa.

II. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla cebuli, po jej przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla każdej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, cebula powinna być:

- **cała**

Oznacza to, że cebula nie może mieć żadnych uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, suszenia, usuwania szczypioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem cebuli do przechowywania lub sprzedaży.



Zdjęcie nr 1 – cebula niedopuszczalna

- **zdrowa; nie dopuszcza się cebuli z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia**



Zdjęcie nr 2 – cebula z objawami gnicia – niedopuszczalna



Zdjęcia nr 3, 4 – cebula z objawami gnicia - niedopuszczalna

- **czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych**



Zdjęcie nr 5 – cebula zanieczyszczona ziemią - niedopuszczalna

- **bez uszkodzeń spowodowanych mrozem**

Przemrożona cebula w żadnym wypadku nie powinna być dopuszczona do obrotu, gdyż taka cebula po podniesieniu temperatury powyżej 0° C bardzo szybko ulega gniciu.

Cebulę uważa się za przemrożoną gdy więcej niż dwie zewnętrzne łuski mięsiste są przemarznięte i mają szklisty wygląd.



Zdjęcie nr 6 – cebula przemrożona - niedopuszczalna

- **wystarczająco sucha zgodnie z przeznaczeniem (w przypadku cebuli przeznaczonej do przechowywania, przynajmniej dwie pierwsze łuski zewnętrzne i szyjka powinny być całkowicie suche)**

Cebula powinna być wrywana w pełni dojrzałości tak aby spełniała wymagania norm handlowych tzn. powinna być dostatecznie jędrna, a nie miękka lub gąbczasta.

Jednak cebula wrywana na początku sezonu często nie osiągnęła jeszcze pełnej dojrzałości. Mimo, że nie może być ona jeszcze przeznaczona do przechowywania, musi być pokryta suchą łuską, która może być lekko zielona. Szyjka cebuli powinna być także wystarczająco sucha tak aby podczas ściskania palcami nie było żadnych oznak wilgoci. Ma to zapobiec ewentualnemu zaparzeniu.

Dla cebuli wrywanej w pełni dojrzałości określenie „wystarczająco sucha” oznacza, że w podczas wilgotnej pogody cebula może być lekko wilgotna z powodu higroskopijnych właściwości jej zewnętrznych łusek. Jednak szczypior w pobliżu szyjki musi być dostatecznie suchy.



Zdjęcie nr 7 - cebula dobrze wysuszona

- **bez pustej i twardej szyjki**

Cebula z twardą i łykowatą szyjką jest niedopuszczalna

- **praktycznie wolna od szkodników**
- **praktycznie wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki**

- **bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego**

W momencie wysyłki cebula nie powinna być nadmiernie wilgotna, np. z powodu zbyt długiego pozostawiania na deszczu, co powoduje znaczne obniżenie trwałości i przydatności do transportu. Natychmiast po wystawieniu z chłodni może wystąpić lekkie zawilgocenie, które nie jest uważane za nadmierne.

- **bez obcych zapachów i/lub smaków**

Cebula nie może być przechowywana w nieodpowiednich warunkach, w których mogłaby pochłonąć niepożądane zapachy np. od innych produktów.

Ponadto, szyjka powinna być ukrócona lub równo obcięta i nie powinna mieć więcej niż 6 cm długości (z wyjątkiem cebuli splatanej w warkocze).



Zdjęcie nr 8 – prawidłowa długość szyjki



Zdjęcie nr 9 – szczypior obcięty



Zdjęcie nr 10 – szczypior ukręcony

Jakość cebuli powinna być taka, aby mogła ona:

- wytrzymać transport i manipulacje, oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość.

B. Podział na klasy jakości

Cebulę dzieli się na dwie niżej określone klasy jakości:

(i) Klasa I

Cebula w tej klasie powinna być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany.



Zdjęcie nr 11 – cebula klasy I

Cebula powinna być:

- **jędrna i zwarta**
- **bez objawów wyrośnięcia (bez widocznego na zewnątrz wyrośniętego szczypioru)**



Zdjęcie nr 12 – cebula niedopuszczalna

- **bez zgrubień spowodowanych nieprawidłowym wzrostem**
- **praktycznie bez korzeni (dopuszcza się jednak korzenie w cebuli zbieranej przed osiągnięciem pełnej dojrzałości)**

Pozostałość korzeni nie jest problemem, ponieważ podczas przechowywania cebuli zasuszone korzenie odpadają. Jednak cebula zbierana przed osiągnięciem pełnej dojrzałości zwykle zachowuje korzenie, co w tym przypadku jest dopuszczalne.



Zdjęcie nr 13 – dopuszczalna pozostałość korzeni

Jednakże dopuszcza się następujące wady, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd cebuli, jej jakość, utrzymanie jakości oraz wygląd w opakowaniu:

- **niewielkie wady kształtu**

Cebula może być lekko zniekształcona, pod warunkiem, że ogólny wygląd cebuli w opakowaniu nie zostanie przez to pogorszony.

Dopuszczalna jest cebula „podwójna” tzn. połączone przy piętce dwie cebule. Jednak taka cebula jest dopuszczalna tylko wtedy gdy jest całkowicie pokryta pojedynczą, wspólną łuską zewnętrzną i jest kształtna.

Niedopuszczalne są cebule z nieprawidłowym zgrubieniem tzn. z małą niewykształconą bulwą i grubą szyjką.



Zdjęcie nr 14 – prawidłowy kształt cebuli



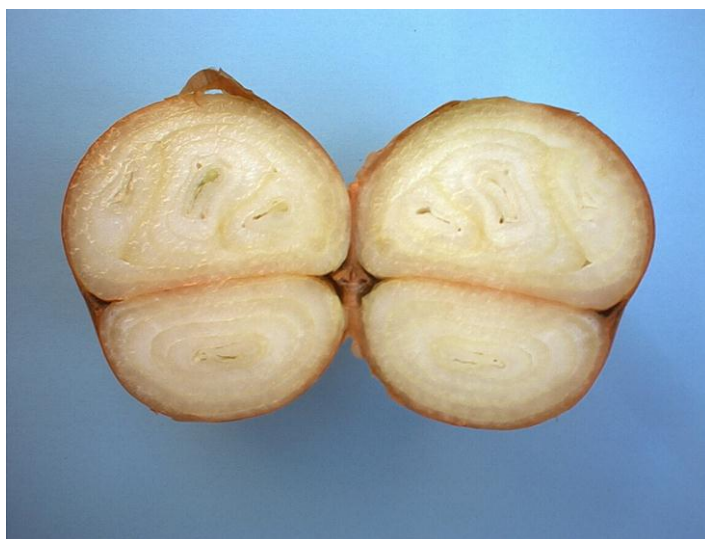
Zdjęcie nr 15 – cebula lekko zniekształcona



Zdjęcie nr 16 - cebula lekko zniekształcona



Zdjęcia nr 17, 18 – cebula podwójna całkowicie pokryta pojedynczą, wspólną łuską zewnętrzną - dopuszczalna



Zdjęcia nr 19, 20 – cebula podwójna nie pokryta pojedynczą, wspólną łuska zewnętrzną - niedopuszczalna



Zdjęcie nr 21 – cebula z nieprawidłowym zgrubieniem - niedopuszczalna

- **niewielkie wady barwy**

Brawa cebuli musi być charakterystyczna dla odmiany. Dopuszczalne są nieznaczne przebarwienia przy szyjce cebuli, pod warunkiem, że nie ma to wpływu na ogólny wygląd całości opakowania.



Zdjęcie nr 22 – lekkie zazielenienie

- **małe plamy nie dochodzące do ostatniej suchej łuski zewnętrznej chroniącej łuski mięsiste, pod warunkiem, że nie pokrywają więcej, niż 1/5 powierzchni cebuli**

Dopuszczalne są niewielkie plamy na zewnętrznej suchej łusce spowodowane warunkami atmosferycznymi w czasie wzrostu oraz podczas zbiorów. Jednak nie mogą one pokrywać więcej niż 1/5 powierzchni łuski. Przyczyną powstawania plam na zewnętrznej łusce może być w szczególności deszczowa pogoda podczas zbiorów.

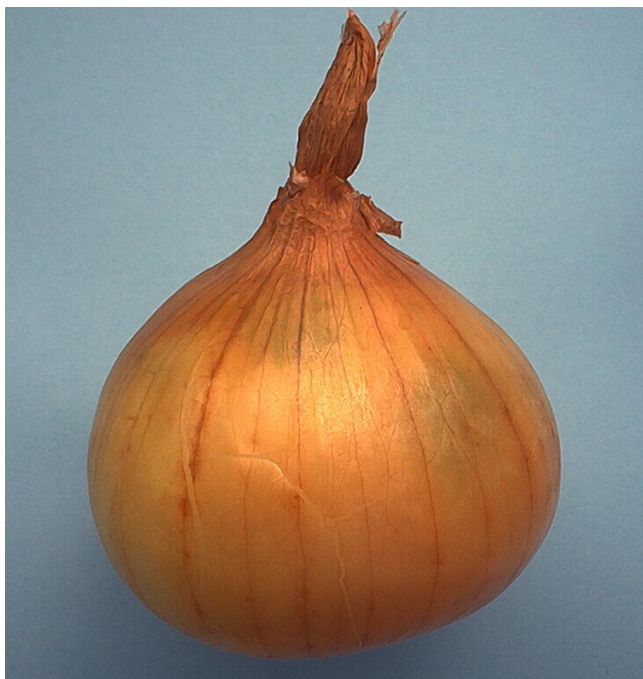
Plamy nie mogą dochodzić do ostatniej suchej łuski chroniącej miąższ i w żadnym wypadku miąższ nie może być uszkodzony.



Zdjęcie nr 23 – niewielkie plamy do 1/5 powierzchni - dopuszczalne

- **małe powierzchniowe pęknięcia zewnętrznych łusek i częściowy ich brak, pod warunkiem, że łuski mięsiste są należycie zabezpieczone.**

Dopuszcza się nieznaczne pęknięcia suchej zewnętrznej łuski, które mogą powstać podczas przechowywania cebuli w warunkach niskiej wilgotności. Te małe pęknięcia nie są uważane za wady pod warunkiem, że nie zostaną odsłonięte łuski mięsiste. Dopuszczalny jest też brak części zewnętrznej suchej łuski, pod warunkiem, że cebula posiada dalsze suche łuski, a miąższ nie jest odsłonięty.



Zdjęcie nr 24 – lekkie pęknięcia łuski - dopuszczalne



Zdjęcie nr 25 – częściowy brak łuski zewnętrznej - dopuszczalne

(ii) Klasa II

Do tej klasy zalicza się cebulę, która nie odpowiada wymaganiom klasy I, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne. Cebula powinna być dostatecznie jędrna.

Dopuszcza się następujące wady, pod warunkiem, że cebula zachowuje swoje cechy charakterystyczne co do jakości, utrzymania jakości i wyglądu w opakowaniu:

- wady kształtu

Dopuszczalne są wady kształtu nietypowe dla danej odmiany, pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie ogólnego wyglądu całego opakowania. Niedopuszczalna jest cebula wyraźnie zdeformowana, z małą bulwą i grubą szyjką, wielocebulowa. Podwójna cebula jest dopuszczalna w przypadku gdy każda z cebul jest całkowicie pokryta suchą zewnętrzną łuską.



Zdjęcie nr 26 – dopuszczalne zniekształcenie



Zdjęcie nr 27 – dopuszczalne zniekształcenie



Zdjęcie nr 28 – cebula podwójna - dopuszczalna



Zdjęcia nr 29, 30 – cebula wielocebulowa - niedopuszczalna

- **wady barwy**

Dopuszczalne są cebule które straciły naturalny kolor np. ściemniały w wyniku gorąca.

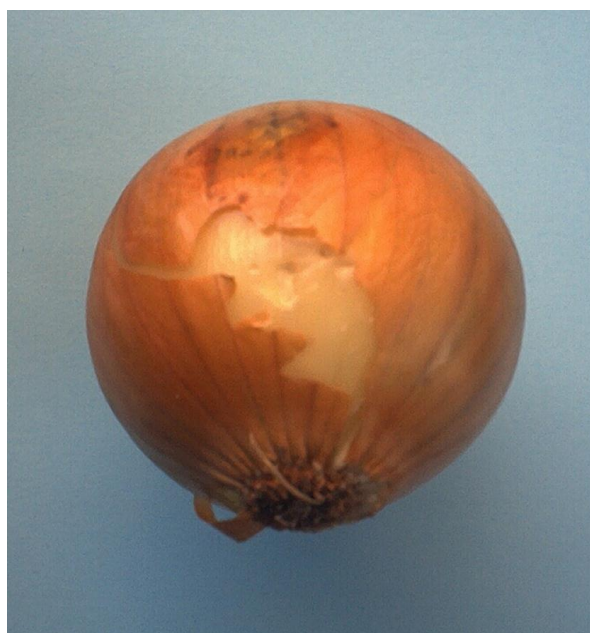
- **wczesne oznaki wyrośnięcia widocznego na zewnątrz (nie więcej niż 10 % liczbowo lub wagowo w jednostce opakowania),**

Niedopuszczalne jest usuwanie wyrastającego szczypioru.



Zdjęcie nr 31 – usuwanie wyrośniętego szczypioru - niedopuszczalne

- **ślady otarcia**
- **nieznaczne ślady obecności szkodników lub chorób**
- **małe, zablżnione pęknięcia**
- **niewielkie zablżnione obicia, nie wpływające na utrzymanie jakości**



Zdjęcie nr 32 – niewielkie zablżnione obicia - dopuszczalne

- **korzenie**
- **plamy nie dochodzące do ostatniej, suchej łuski zewnętrznej chroniącej łuski mięsiste, pod warunkiem, że nie pokrywają więcej niż połowę powierzchni cebuli**

Dopuszczalne są plamy na zewnętrznej suchej łusce spowodowane warunkami atmosferycznymi w czasie wzrostu oraz podczas zbiorów. Jednak nie mogą one pokrywać więcej niż 1/2 powierzchni łuski. Przyczyną powstawania plam na zewnętrznej łusce może być w szczególności deszczowa pogoda podczas zbiorów. Plamy nie mogą dochodzić do ostatniej suchej łuski chroniącej miąższ i w żadnym wypadku miąższ nie może być uszkodzony.



Zdjęcie nr 33 – plamy do 1/2 powierzchni - dopuszczalne

- **pęknięcia na zewnętrznych łuskach i częściowy brak łusek na powierzchni nie większej niż 1/3 cebuli, pod warunkiem, że łuski mięsiste nie zostały uszkodzone**

Dopuszcza się pęknięcia suchej zewnętrznej łuski, które mogą powstać podczas przechowywania cebuli w warunkach niskiej wilgotności. Dopuszczalny jest też brak części zewnętrznej suchej łuski, pod warunkiem, że łuski mięsiste nie zostały uszkodzone.



Zdjęcie nr 34 - dopuszczalne

III. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WIELKOŚCI

Wielkość określa się największą średnicą poprzeczną cebuli. Różnica między najmniejszą i największą cebulą w jednostce opakowania nie może przekraczać:

- 5 mm, jeśli średnica najmniejszej cebuli jest równa lub większa niż 10 mm, lecz mniejsza niż 20 mm; jeżeli jednak średnica cebuli jest równa lub większa niż 15 mm, lecz mniejsza niż 25 mm, różnica może wynosić 10 mm;
- 15 mm, jeśli średnica najmniejszej cebuli jest równa lub większa niż 20 mm, lecz mniejsza niż 40 mm;
- 20 mm, jeśli średnica najmniejszej cebuli jest równa lub większa niż 40 mm, ale mniejsza niż 70 mm;
- 30 mm, jeśli średnica najmniejszej cebuli jest równa 70 mm lub większa.

Minimalna średnica cebuli wynosi 10 mm.



Zdjęcie nr 35 – 15 mm różnicy w średnicach



Zdjęcie nr 36 – 20 mm różnicy w średnicach

IV. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dla cebuli, która nie spełnia wymagań ustalonych dla danej klasy dopuszcza się w każdej jednostce opakowania następujące tolerancje w zakresie jakości i wielkości:

Z uwagi na to, że podczas ręcznego lub mechanicznego sortowania mogą powstawać błędy, dopuszcza się tolerancje w zakresie jakości i wielkości. Są one wyrażane wagowo i dla obu klas wynoszą 10 %.

W żadnym wypadku podczas sortowania nie jest dopuszczalne celowe umieszczanie produktów niższej jakości tak aby mieściły się one jeszcze w dopuszczalnej tolerancji.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) Klasa I

10 % wagowo cebuli nie spełniającej wymagań tej klasy, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II, lub wyjątkowo mieszczącej się w tolerancjach dla klasy II.

(ii) Klasa II

10 % wagowo cebuli nie spełniającej wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. Nie dopuszcza się jednak cebuli z objawami gnicia lub innego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10 % liczbowo lub wagowo cebuli nie mieszczącej się w przedziale deklarowanej wielkości, lecz o średnicy nie większej i nie mniejszej o 20 % od deklarowanej wielkości.

Przykład:

W opakowaniu o masie 10 kg, które zawiera cebulę o deklarowanej wielkości z przedziału 50-70 mm, dopuszczalny jest 1 kg cebuli nie mieszczącej się w deklarowanym w przedziale. Jednak cebule te muszą mieścić się w przedziałach wielkości 40-50 mm lub 70 – 84 mm.

Opakowanie nie będzie odpowiadało wymaganiom normy jeśli będzie zawierało więcej niż 10 % cebul z tych dwóch przedziałów lub znaczący procent np. więcej niż 1 % cebul będzie miało średnicę poniżej 40 mm lub powyżej 84 mm.

V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednolitość

W każdej jednostce opakowania (lub partii dla produktów luzem) cebula powinna być jednolita, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości i wielkości.

Widoczna część cebuli w jednostce opakowania (lub partii dla produktów luzem) powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.

Szczególną uwagę należy zwrócić na ukrywanie wewnątrz opakowania cebuli o niższej jakości i nieodpowiedniej wielkości niż ta, która została zadeklarowana.



Zdjęcie nr 37 – cebula jednolita

B. Pakowanie

Sposób pakowania powinien być taki, aby należycie chronił produkt przed uszkodzeniami.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną zamieszczone przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych.

Powyższe wymagania dotyczą ogólnej staranności opakowań. Opakowania powinny zapobiegać obecności zanieczyszczeń obcych takich jak liście, pędy, ziemia, piasek. Łuszcząca się, sucha i czysta łuska jest dopuszczalna pod warunkiem, że nie pogarsza to ogólnego wyglądu całego opakowania.

C. Prezentacja

Cebula może być zaprezentowana w następujący sposób:

- ułożona warstwami,
- luzem w opakowaniu (włączając big – bagi lub inne duże opakowania)
- przewożona luzem w środkach transportu,
- w warkoczach:
 - albo o określonej liczbie cebul, ale nie mniej niż 16 (z całkowicie zaschniętą szyjką)
 - albo o określonej masie

Dla cebuli w warkoczach, charakterystyka warkoczy w jednym opakowaniu (liczba cebul lub masa netto) powinna być jednolita.



Zdjęcie nr 38



Zdjęcie nr 39



Zdjęcie nr 40



Zdjęcie nr 41 – opakowanie detaliczne

VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz.

Dla cebuli wysyłanej luzem (bezpośrednio ładowanej do środka transportu), informacje te powinny być podane w dokumentach towarzyszących towarowi lub umieszczone w widocznym miejscu wewnątrz środka transportu.

Każde opakowanie powinno zawierać wymagane oznakowanie, zgrupowane na tej samej stronie, wykonane czytelnymi i trwałymi literami, widocznymi z zewnątrz.

Znakowanie może być bezpośrednio wydrukowane na opakowaniu lub może być wydrukowane na trwale przytwierdzonej etykiecie.

W przypadku użycia przezroczystych lub siatkowych worków, w ich wnętrzu może być umieszczona dostatecznie sztywna etykieta, pod warunkiem, że oznakowanie pozostanie wyraźnie widoczne i czytelne z zewnątrz.

POLSKIE WARZYWA Sp. z o.o. ul. Warzywnicza 199-999 Góra, Polska, tel. +48 (11) 712 34 56	
KLASA I	WIELKOŚĆ 50/70 mm
	Masa: 5 kg
PRODUKT POLSKI	

Przykład oznakowania cebuli – produkt widoczny z zewnątrz



Zdjęcie nr 42



Zdjęcie nr 43

A. Cechy identyfikacyjne

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo ustanowiony lub zaakceptowany kod firmowy. Jednakże w przypadku kiedy kod firmowy jest użyty, odnośnik „pakujący i/lub wysyłający” (lub odpowiedni skrót) muszą być zaznaczone w ścisłym powiązaniu z kodem firmowym.

Pakujący jest to osoba lub firma odpowiedzialna za pakowanie cebuli. Nie oznacza to jednak personelu, który aktualnie realizuje prace i który jest odpowiedzialny tylko przed kierownictwem.

Kod firmowy nie jest znakiem handlowym, ale urzędowo kontrolowanym sposobem identyfikacji w celu uniknięcia pomyłek przy rozpoznawaniu odpowiedzialnej osoby lub firmy. Opakowanie powinno być tak oznakowane, aby umożliwić identyfikację firmy lub osoby odpowiedzialnej za pakowanie. Jednakże wysyłający dobrowolnie może wziąć na siebie odpowiedzialność wobec służb kontrolnych i w takim wypadku identyfikacja pakującego na zasadach określonych powyżej nie jest konieczna.

B. Nazwa produktu

Cebula, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.

Nazwa produktu jest obowiązkowa tylko w wypadku takiego opakowania, w którym cebula nie jest widoczna z zewnątrz.

C. Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna lub lokalna.

Znakowanie powinno uwzględniać kraj pochodzenia tzn. kraj, w którym cebula została wyprodukowana np. Polska, Niemcy.

D. Charakterystyka jakości handlowej

- Klasa
- Wielkość, określona minimalną i maksymalną średnicą
- Masa netto

Podanie klasy, wielkości oraz masy netto jest obowiązkowe.

E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo)

3. Postanowienia normy – wersja skrócona

Wymagania	Klasa I	Klasa II
Wymagania minimalne	- cała - zdrowa - czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych - bez uszkodzeń spowodowanych mrozem - wystarczająco sucha zgodnie z przeznaczeniem - bez pustej i twardej szyjki - praktycznie wolna od szkodników - praktycznie wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki - bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego - bez obcych zapachów i/lub smaków - szczypior ukręcony lub równo obcięty o długości nie większej niż 6 cm (z wyjątkiem cebuli splatanej w warkocze)	
Wymagania jakościowe Cebula powinna być:	- dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany - jędrna i zwarta - bez objawów wyrośnięcia (bez widocznego na zewnątrz wyrośniętego szczypioru) - bez zgrubień spowodowanych nieprawidłowym wzrostem - praktycznie bez korzeni (dopuszcza się jednak korzenie w cebuli zbieranej przed osiągnięciem pełnej dojrzałości)	- być dostatecznie jędrna
Dopuszczalne wady:	- niewielkie wady kształtu - niewielkie wady barwy - małe plamy nie dochodzące do ostatniej suchej łuski zewnętrznej chroniącej łuski mięsiste, pod warunkiem, że nie pokrywają więcej niż 1/5 powierzchni cebuli - małe powierzchniowe pęknięcia zewnętrznych łusek i częściowy ich brak, pod warunkiem, że łuski mięsiste są należycie zabezpieczone	pod warunkiem zachowania cech charakterystycznych: - wady kształtu - wady barwy - wczesne oznaki wyrośnięcia widocznego na zewnątrz (nie więcej niż 10 % liczbowo lub wagowo w jednostce opakowania) - ślady otarcia - nieznaczne ślady obecności szkodników lub chorób - małe, zabliźnione pęknięcia - niewielkie zabliźnione obicia, nie wpływające na utrzymanie jakości - korzenie - plamy nie dochodzące do ostatniej, suchej łuski zewnętrznej chroniącej łuski mięsiste, pod warunkiem, że nie pokrywają więcej niż połowę powierzchni cebuli - pęknięcia na zewnętrznych łuskach i częściowy brak łusek na powierzchni nie większej niż 1/3 cebuli, pod warunkiem, że łuski mięsiste nie zostały uszkodzone.
Wielkość	Minimalna średnica: 10 mm Maksymalna różnica w średnicach cebul w jednym opakowaniu: - 5 mm gdy sortowano w przedziale $10 \text{ mm} \leq \text{średnica} < 20 \text{ mm}$ - 10 mm gdy sortowano w przedziale $15 \text{ mm} \leq \text{średnica} < 25 \text{ mm}$ - 15 mm gdy sortowano w przedziale $20 \text{ mm} \leq \text{średnica} < 40 \text{ mm}$ - 20 mm gdy sortowano w przedziale $40 \text{ mm} \leq \text{średnica} < 70 \text{ mm}$ - 30 mm gdy średnica najmniejszej cebuli $\geq 70 \text{ mm}$	

Wymagania	Klasa I	Klasa II
Tolerancje		
jakościowe	10 %	10 %
wielkościowe	10 %	10 %
Pakowanie i prezentacja	jednolitość w jednym opakowaniu wymagane takie same: - pochodzenie - odmiana - jakość - wielkość pakowanie opakowania: - muszą chronić produkt przed uszkodzeniami - nie mogą zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych - materiały do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe i czyste oraz zapobiegać uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu prezentacja - ułożenie warstwami - luzem w opakowaniu (włączając big – bagi lub inne duże opakowania) - luzem bezpośrednio w środkach transportu - w warkoczach: - albo o określonej liczbie cebul, ale nie mniej niż 16 (z całkowicie zaschniętą szyjką) - albo o określonej masie	
Znakowanie	Obowiązkowe informacje na każdym opakowaniu zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz: - nazwa i adres pakującego i/lub wysyłającego - cebula, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz - kraj pochodzenia - klasa jakości - wielkość, określona minimalną i maksymalną średnicą - masa netto	