1- CIPOLLA/SCALOGNO

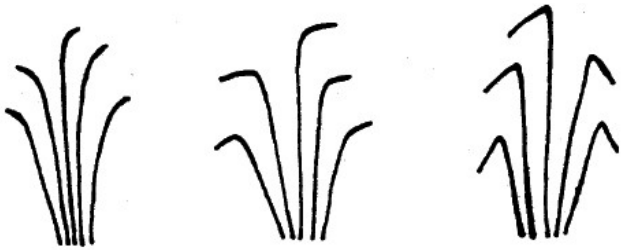
Allium cepa **(Gruppo Cepa),**
Allium cepa **(Gruppo Aggregatum),**
Allium oschaninii **O. Fedtsch**

Scheda descrittiva morfologica

CIPOLLA DI TERCERETOLI

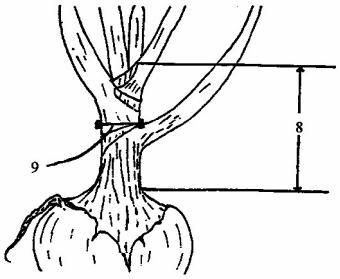
La descrizione dei caratteri indicati nella prima colonna con GIBA è raccomandata dal Gruppo di lavoro Biodiversità Agricola. La descrizione dei caratteri n. **1, 4, 10, 11, 12.1, 12.2, 18, 23, 25, 27, 28, 33, 34.1, 34.2, 36,** indicati nella seconda colonna con asterisco **(*)** è obbligatoria ai fini dell'iscrizione al Catalogo delle "varietà da conservazione".

N° GIBA	N° CPVO/ UPOV	CARATTERE	LIVELLO D'ESPRESSIONE DEL CARATTERE		VARIETA' DI RIFERIMENTO (C) Varietà di cipolla (S) Varietà di scalogno
1 GIBA	1 (*)	PIANTA: numero di foglie per falso stelo	3	basso	SY300 (C)
			✓ 5	medio 8-10 foglie	The Kelsae (C)
			7	alto	Yellow Sweet spanish (C)
2 GIBA	2	FOGLIAME: portamento	✓ 1	eretto	Pikant (S), Santé (S)
			2	da eretto a semieretto	Keep Well (C)
			3	semieretto	Bonilla (S), Mirage (S), Pikant (S), Prisma (S), Saffron (S), Southport Red Globe (C)
			4	da semieretto a orizzontale	Hygro (C)
			5	orizzontale	
3 GIBA	3	FOGLIAME: glaucescenza	1	assente o molto lieve	
			3	lieve	Yellow sweet spanish (C)
			✓ 5	media	Hikeeper (C), Golden Gourmet (S)
			7	forte	Calypso (C), Flevo (C), Santé (S)
			9	molto forte	
4 GIBA	4 (*)	FOGLIAME: intensità colore verde	1	molto chiaro	Bretor (S)
			3	chiaro	Guimar (C), Yellow sweet spanish (C), Tropix (S)
			✓ 5	medio	Caribo (C), Texas grano 502 (C), Golden Gourmet (S)
			7	scuro	Hikeeper (C), La Reine (C), Santé (S)
5	5	FOGLIAME: piegatura	1	assente o molto lieve	Golden Bear (C), Santé (S)
			2	intermedia	Hyduro (C)
			✓ 3	forte	



1 2 3

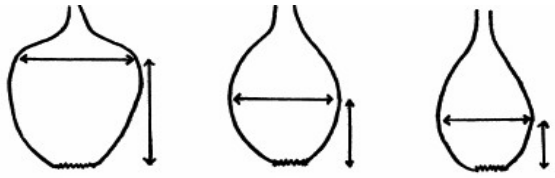
N° GIBA	N° CPVO/ UPOV	CARATTERE	LIVELLO D'ESPRESSIONE DEL CARATTERE		VARIETA' DI RIFERIMENTO (C) Varietà di cipolla (S) Varietà di scalogno
6.1	6.1	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA FOGLIA: lunghezza	1	molto corta	Barletta, Pompei
			3	corta	Nocera
			5	media	Jetset
			✓ 7	lunga 60,7 ± 7,1 cm	
			9	molto lunga	The Kelsae
6.2	6.2	SOLO VARIETA' DI SCALOGNO FOGLIA: lunghezza	3	corta	Pikant
			5	media	Spring Field
			7	lunga	Golden Gourmet, Topper
7.1 GIBA	7.1	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA FOGLIA: diametro	3	piccolo	Nocera, Paris
			✓ 5	medio 21,4± 3,7 mm	Hyfast
			7	grande	Dorata di Parma
7.2 GIBA	7.2	SOLO VARIETA' DI SCALOGNO FOGLIA: diametro	3	piccolo	Pikant
			5	medio	Spring Field
			7	grande	Golden Gourmet, Lyska
8	8	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA FALSO STELO: lunghezza	3	corto	Barletta
			5	medio	Hyduro, The Kelsae
			✓ 7	lungo 19,8 ± 2,2 cm	Goldito
Questo carattere deve essere misurato nella parte superiore del bulbo (definita dal punto di inflessione del collo) fino al punto in cui la foglia verde più alta fuoriesce dallo pseudostelo (vedi figura seguente).					
9	9	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA FALSO STELO: diametro (a metà lunghezza)	3	piccolo	
			✓ 5	medio 21,2 ± 5,1 mm	Calypso, La Reine
			7	grande	Blanca grande tardia de Lérida, The Kelsea



10 GIBA	10 (*) (a)	**SOLO VARIETA' PROPAGATE PER SEME** **BULBO: tendenza alla separazione in bulbilli (con scaglie secche che coprono ogni bulbillo)**	✓ 1	**assente o molto lieve**	**Cuisse de Poulet du Poitou (C), Lagos (C)**
			3	**lieve**	
			5	**media**	**Mirage (S)**
			7	**forte**	**Bonilla (S), Creation (S), Longor (S), Mikor (S)**
			9	**molto forte**	**Delvad (S), Rox (S), Tropix (S)**

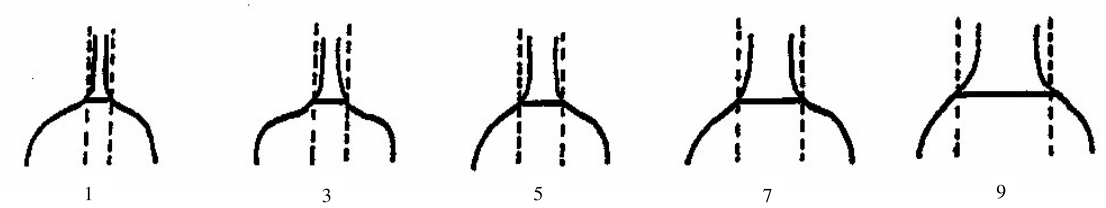
1 5 9

N° GIBA	N° CPVO/ UPOV	CARATTERE	LIVELLO D'ESPRESSIONE DEL CARATTERE		VARIETA' DI RIFERIMENTO (C) Varietà di cipolla (S) Varietà di scalogno
11 GIBA	11 (*) (b)	BULBO:grado di separazione in bulbilli (con scaglie secche che coprono ogni bulbillo)	1	assente o molto lieve	Cuisse de Poulet du Poitou (C)
			3	lieve	
			5	media	Santè (S)
			7	forte	
			9	molto forte	Griselle (S)
12.1 GIBA	12.1 (*)	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA BULBO: taglia	3	piccola	
			5	media	Lagos
			7	grande 324 ± 134 g	The Kelsae
12.2 GIBA	12.2 (*) (b)	SOLO VARIETA' DI SCALOGNO BULBILLI: taglia	3	piccola	Atlas
			5	media	Spring Field, Topper
			7	grande	Delicato, Santé
13.1 GIBA	13.1	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA; BULBO: altezza	1	molto basso	Prompto
			3	basso 60,1 ± 8,2 mm	Nocera, Stuttgarter Riesen
			5	medio	Golden Bear
			7	alto	Birnförmige, The Kelsae
			9	molto alto	Cuisse de Poulet du Poitou
13.2 GIBA	13.2 (b)	SOLO VARIETA' DI SCALOGNO BULBILLO: altezza	1	molto basso	
			3	basso	Atlas
			5	medio	Topper
			7	alto	Jermon
			9	molto alto	Longor, Pesandor
14.1 GIBA	14.1	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA BULBO: diametro	3	piccolo	Nocera, Owa
			5	medio 100,6 ± 15,4 mm	
			7	grande	Stuttgarter Riesen
14.2 GIBA	14.2 (b)	SOLO VARIETA' DI SCALOGNO BULBILLO: diametro	3	piccolo	Pikant, Primalys
			5	medio	Arvo
			7	grande	Santé
15.1 GIBA	15.1	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA BULBO: rapporto altezza/diametro	1	molto basso	Pompei
			3	basso 0,6 ± 0,1	La Reine
			5	medio	Valenciana Temprana
			7	alto	The Kelsae
			9	molto alto	Owa
15.2 GIBA	15.2 (b)	SOLO VARIETA' DI SCALOGNO PROVENIENTI DA BULBILLI BULBILLO: rapporto altezza/diametro	1	molto basso	Rondeline
			3	basso	Topper
			5	medio	Pikant
			7	alto	Longor
			9	molto alto	Pesandor, Ploumor
16 GIBA	16	BULBO/BULBILLO: posizione del diametro massimo	1	verso l'apice	Dorata di Parma (C), Texas grano 502 (C)
			2	al centro	Valenciana tardía de exportación (C), Red Sun (S)
			3	verso la base	The Kelsae (C), Jermon (S)

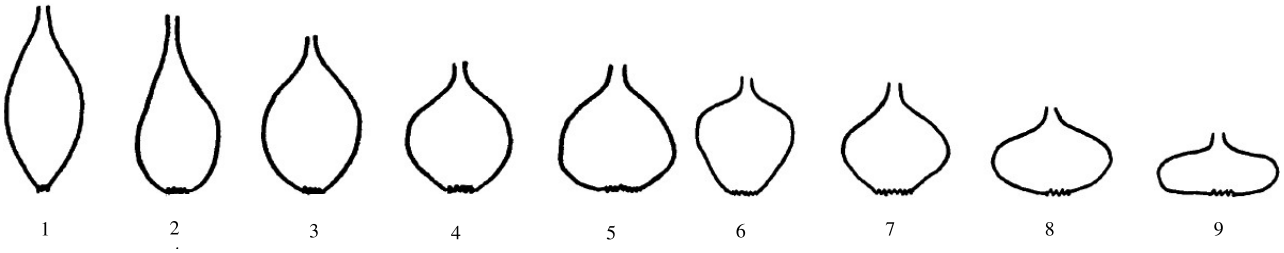


1 2 3

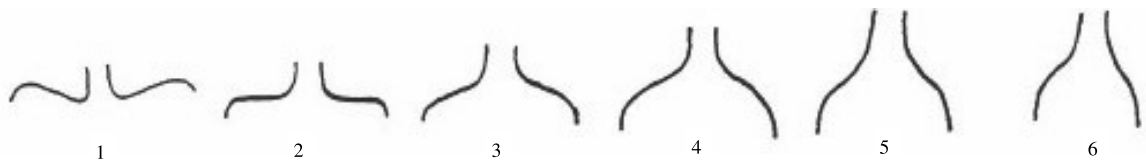
N° GIBA	N° CPVO/ UPOV	CARATTERE	LIVELLO D'ESPRESSIONE DEL CARATTERE		VARIETA' DI RIFERIMENTO (C) Varietà di cipolla (S) Varietà di scalogno
17	17	BULBO/BULBILLO: larghezza del colletto	1	molto stretto	Pikant (S)
			3	stretto	La Reine (C), Topper (S)
			✓ 5	medio 18,2 ± 6,0 mm	Hyduro (C), Santé (S)
			✓ 7	largo	Blanca grande tardia de Lérida (C)
			9	molto largo	

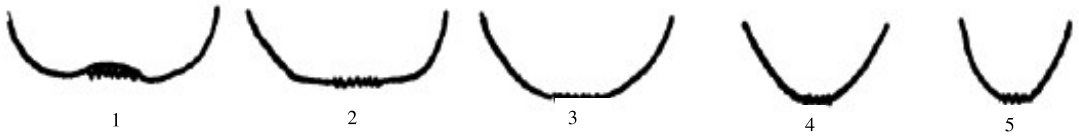


18 GIBA	18 (*)	BULBO/BULBILLO: forma generale (in sezione longitudinale)	1	ellittica	Owa (C), Longor (S)
			2	ovata	Birnförmige (C), Rossa lunga di Firenze (C), Breton (S)
			3	ellittica larga	Ailsa Craig (C), Beacon (C), Hiball (C), Vigarmor (S)
			4	arrotondata	Lagos (C), Pikant (S)
			5	ovata larga	Hysam (C), Arvro (S)
			6	obovata larga	Lilia (C), Texas grano 502 (C)
			7	a rombo	Zittauer gelbe (C)
			✓ 8	ellittica trasversale	Sturka (C), Stuttgarter Riesen (C), Atlantic (S), Golden Gourmet (S)
			9	ellittica trasversale stretta	Brunswijker (C), De Moissac (C), Paille des vertus (C), Pompei (C)



19 GIBA	19	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA; BULBO/BULBILLO: forma dell'apice (come per car.18)	1	depresso	Dorata di Parma
			✓ 2	appiattito	La Reine
			3	leggermente pronunciato	Valenciana Temprana
			4	arrotondato	Valenciana tardía de exportación
			5	leggermente appuntito	Ailsa Craig, Rouge pale de Niort
			6	fortemente appuntito	Owa



N° GIBA	N° CPVO/ UPOV	CARATTERE	LIVELLO D'ESPRESSIONE DEL CARATTERE		VARIETA' DI RIFERIMENTO (C) Varietà di cipolla (S) Varietà di scalogno
20 GIBA	20	BULBO/BULBILLO: forma della base (come per car.18)	1	depressa	Paille des vertus (C)
			✓ 2	appiattita	Nocera (C), Valenciana Temprana (C)
			3	arrotondata	Valenciana tardía de exportación (C), Atlas (S), Delicato (S)
			4	leggermente conica	Pompei (C), The Kelsae (C), Bonilla (S), Santé (S)
			5	fortemente conica	Owa (C), Bretor (S)
					
21	21	BULBO/BULBILLO: aderenza delle scaglie secche dopo la raccolta	✓ 3	debole	Ailsa Craig (C), Tropix (S)
			5	media	Rijnsburger 7 (C), Golden Gourmet (S)
			7	forte	Stuttgarter Riesen (C), Bonilla (S), Santé (S)
22	22	BULBO/BULBILLO: spessore delle scaglie secche	3	sottile	La Reine (C), Pikant (S)
			✓ 5	medio	Sturon (C), Santè (S)
			7	spesso	Birförmige (C), Espagnol (C)
23 GIBA	23 (*)	BULBO/BULBILLO: colore di fondo delle scaglie secche	1	bianco	La Reine (C), Pompei (C)
			2	grigio	Griselle (S)
			3	verde	
			4	giallo	Zittauer gelbe (C), Creation (S), Golden Gourmet (S), Topper (S)
			5	marrone	Valenciana Temprana (C), Delicato (S), Mirage (S), Mikor (S), Pikant (S)
			✓ 6	rosa	Colorada de Figueras (C), Rox (S), Santè (S)
			7	rosso	Brunswijker (C), Red Baron (C)
24 GIBA	24	ESCLUSO VARIETA' CON SCAGLIE SECCHE BIANCHE BULBO/BULBILLO: intensità del colore di fondo delle scaglie secche	✓ 3	chiaro	
			5	medio	
			7	scuro	
25 GIBA	25 (*)	BULBO/BULBILLO: sfumature del colore delle scaglie secche (in aggiunta al colore di fondo)	1	assenti	Pompei (C)
			2	grigiastre	
			3	verdastre	
			✓ 4	giallastre	Topper (S)
			5	brunastre	Santé (S)
			6	rosee	Delicato (S)
			7	rossastre	Mikor (S), Mirage (S), Pikant (S)
			✓ 8	purpuree	
26 GIBA	26	BULBO/BULBILLO: colore dell'epidermide delle scaglie interne	✓ 1	assente	
			2	verdastro	Sturon (C), Golden Gourmet (S)
			3	rossastro	Brunswijker (C), Pikant (S), Santé (S)

N° GIBA	N° CPVO/ UPOV	CARATTERE	LIVELLO D'ESPRESSIONE DEL CARATTERE		VARIETA' DI RIFERIMENTO (C) Varietà di cipolla (S) Varietà di scalogno
27 GIBA	27 (*) (a) (b)	BULBO/BULBILLO: numero di punti vegetativi per kg	1	molto basso	Barletta (C), Pompei (C)
			3	basso	Cuisse de Poulet du Poitou (C), Figaro (C), Owa (C)
			✓ 5	medio	Longor (S), Mirage (S), Prisma (S)
			7	alto	Bonilla (S), Creation (S), Mikor (S)
			9	molto alto	Griselle (S), Rox (S), Tropix (S)

1 5 9

Il numero di punti vegetativi deve essere valutato nel momento di completa essiccazione dei bulbi/bulbilli, alla fine del periodo di conservazione ed poco prima che inizi il germogliamento. Vengono esaminati bulbi di taglia media, i quali vanno tagliati in sezione trasversale a circa 1/3 della lunghezza dalla base. Ciascun punto vegetativo si presenta spesso di colore verdastro circondato da anelli di tessuto. Per ciascuna varietà il numero di punti vegetativi varia in funzione della taglia del bulbo ma resta costante in rapporto al peso del bulbo. La valutazione di questo carattere consiste nel rilevare il numero di punti vegetativi per kg di bulbi.

28 GIBA	28 (*)	BULBO/BULBILLO: contenuto in sostanza secca	1	molto basso	Exhibition (C)
			✓ 3	basso 8,9%	Golden Bear (C), The Kelsae (C)
			5	medio	Golden Gourmet (S), Topper (S),
			7	alto	Birnförmige (C), Zittauer gelbe (C), Creation (S), Longor (S)
			9	molto alto	Griselle (S)

Il contenuto di sostanza secca si determina su un campione di 20 bulbi. Si devono eliminare dai bulbi le scaglie secche e la parte sporgente del disco radicale. Si prepara il campione tagliando i bulbi in piccole porzioni di 1-5 mm; il campione viene pesato subito dopo il taglio (la biodegradazione degli zuccheri e dei carboidrati comincia nel momento in cui si rompono le cellule). I campioni devono essere essicati in stufa per 2 ore a 105°C, poi per 22 ore a 65°C. La riduzione della temperatura è necessaria per evitare la caramellizzazione. Il peso finale si determina al termine delle 24 ore. Il contenuto in sostanza secca può essere misurato anche con un rifrattometro.

29	29	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA; TENDENZA A MONTARE A SEME NELLE PROVE SEMINATE IN PRIMAVERA	1	assente o molto debole	Desihidrobat
			3	debole	Stuttgarter Riesen, Zittauer gelbe
			5	media	Legio
			7	forte	
			9	molto forte	Bronzé d'Amposta

30	30	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA; EPOCA DI INIZIO DELLA MONTATA A SEME NELLE PROVE SEMINATE IN PRIMAVERA	3	precoce	Bronzé d'Amposta
			5	media	Legio
			7	tardiva	

31	31	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA; TENDENZA A MONTARE A SEME NELLE PROVE SEMINATE IN AUTUNNO	✓ 1	assente o molto debole	
			3	debole	Valenciana Temprana
			5	media	
			7	forte	Guimar
			9	molto forte	Valenciana tardía de exportación

N° GIBA	N° CPVO/ UPOV	CARATTERE	LIVELLO D'ESPRESSIONE DEL CARATTERE		VARIETA' DI RIFERIMENTO (C) Varietà di cipolla (S) Varietà di scalogno
32	32	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA; EPOCA DI INIZIO DELLA MONTATA A SEME NELLE PROVE SEMINATE IN AUTUNNO	3	precoce	
			✓ 5	media	
			7	tardiva	
33 GIBA	33 (*)	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA; EPOCA DI MATURAZIONE COMMERCIALE NELLE PROVE SEMINATE IN AUTUNNO (80 % delle piante con fogliame reclinato)	1	molto precoce	
			3	precoce	La Reine, Sonic
			✓ 5	media luglio	Buffalo, Imai Early Yellow, Valenciana Temprana
			7	tardiva	Guimar, Senshyu Semi Globe Yellow, Shakespeare
			9	molto tardiva	Valencia tardía
34.1 GIBA	34.1 (*)	SOLO VARIETA' DI CIPOLLA EPOCA DI MATURAZIONE COMMERCIALE NELLE PROVE SEMINATE IN PRIMAVERA (come per car.33)	3	precoce	Buffalo, Golden bear
			5	media	Piroska
			7	tardiva	Beacon
34.2 GIBA	34.2 (*)	SOLO VARIETA' DI SCALOGNO EPOCA DI MATURAZIONE COMMERCIALE (come per car.33)	3	precoce	Ploumor, Rox
			5	media	Creation, Pikant
			7	tardiva	Golden Gourmet, Santé
35	35	EPOCA DI GERMOGLIAMENTO DURANTE LO STOCCAGGIO	✓ 3	precoce	Golden Bear (C), The Kelsae (C)
			5	media	Hygro (C), Hyper (C)
			7	tardiva	Marion (C)

E' necessario verificare con attenzione i bulbi per escludere quelli danneggiati. Le temperature di conservazione devono essere mantenute tra 2°C e 5°C assicurando una buona ventilazione, ottenibile grazie all'uso di vassoi fessurati sovrapponibili. Nelle zone in cui il clima estivo è più fresco si consiglia di sottoporre i bulbi per 2 settimane ad una temperatura di 30-35°C. Si devono evitare le temperature che eccedano i 40°C per impedire lo sviluppo dell'*Aspergillus niger* . Per la determinazione dell'epoca di germogliamento occorre considerare un campione costituito da almeno 50 bulbi, effettuando le valutazioni ogni 2-4 settimane.

36 GIBA	36 (*)	STERILITA' MASCHILE	✓ 1	assente o molto debolmente espressa (0-10%)	Rijnsburger 5 (C)
			2	debolmente espressa (11-80%)	Hyduro (C), Creation (S)
			3	fortemente espressa (81-100%)	Atlas (S)

I fiori compariranno nel secondo anno dopo aver ripiantato i bulbi raccolti. In clima asciutto e quando i fiori sono completamente aperti, si valuterà la sterilità maschile osservando l'emissione del polline dalle antere. Questo carattere deve essere rilevato pianta per pianta: l'espressione del carattere è rappresenta dalla percentuale di piante maschiosterili.

Note
(a) carattere da valutare su materiale propagato direttamente da seme.
(b) carattere da valutare su materiale propagato direttamente dai bulbi pervenuti o da bulbi ripiantati raccolti da varietà propagate per seme.

Il raggruppamento e la classificazione delle varietà di cipolla e scalogno viene effettuato in base ai caratteri 10, 11, 27 come illustrato nel seguente schema:

Car. 10
Le varietà propagate per seme che presentano, per questo carattere, livelli d'espressione 1 e 3 vengono classificate nel gruppo ascrivibile alla cipolla, mentre le varietà con livello d'espressione tra 7 e 9 vengono classificate nel gruppo dello scalogno. Le varietà con i livelli 4, 5, e 6 dovranno essere valutate in base al carattere 11 nel corso di un secondo ciclo di prova.

Car. 11
Le varietà con livelli d'espressione 1 e 3 si raggruppano come cipolla, quelle con livelli 7 e 9 si raggruppano come scalogno, e quelle con livelli 4, 5, o 6 devono valutarsi per il car. 27 in un secondo ciclo di prova (per moltiplicazione vegetativa).

Car. 27
Le varietà che presentano classi di espressione 1 e 3 sono attribuite al gruppo della cipolla; quelle che presentano livelli da 5 a 9 sono attribuite al gruppo dello scalogno. Le varietà che presentano livello 4 dovranno essere confrontate con varietà appartenenti ai gruppi di cipolla e scalogno. Per definire il gruppo di appartenenza è necessario valutarle in almeno due cicli vegetativi indipendenti per verificare se la descrizione si avvicina di più al livello di espressione 3 o 5.

N° GIBA	N° CPVO/ UPOV	CARATTERE	LIVELLO D'ESPRESSIONE DEL CARATTERE	VARIETA' DI RIFERIMENTO (C) Varietà di cipolla (S) Varietà di scalogno

Carattere 10

SOLO VARIETA' PROPAGATE PER SEME:
BULBO: tendenza a separarsi in bulbilli
(con scaglie secche intorno a ciascun bulbillo)

per le varietà di scalogno			per le varietà di cipolla	
	1	assente o molto debole	1	cipolla
	2		2	
	3	debole	3	
	4		4	
	5	media	5	
	6		6	
scalogno	7	forte	7	scalogno
	8		8	
	9	molto forte	9	

Carattere 11

Bulbo: grado di separazione in bulbilli
(con scaglie secche intorno a ciascun bulbillo)

assente o molto debole	1	cipolla
	2	
debole	3	
	4	
media	5	
	6	
forte	7	scalogno
	8	
molto forte	9	

Carattere 27

Bulbo/bulbillo: numero di punti vegetativi per Kg

molto basso	1	cipolla
	2	
basso	3	
	4	le varietà con livello 4 dovranno essere confrontate sia con il gruppo della cipolla che con quello dello scalogno
medio	5	scalogno
	6	
alto	7	
	8	
molto alto	9	