



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

CIPOLLA BORETTANA RER V0121

CIPOLLA BORETTANA	
Famiglia: <i>Liliaceae</i>	Genere: <i>Allium</i> Specie: <i>Allium cepa</i> , Gruppo Cepa (Cipolla)
Nome comune: Cipolla Borettana	
Sinonimi accertati: <i>Sigulein o Sigola</i>	
Sinonimie errate: Cipolline, Cipollini, Italian button onion.	
Denominazioni dialettali locali (indicare la località): <i>Sigulein</i> - Boretto (RE)	
Rischio di erosione: da medio a elevato	
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	
1) Azienda	
2) Azienda	
3) Azienda	
Luoghi di conservazione ex situ:	
<ul style="list-style-type: none"> - Accessione attualmente in conservazione presso l'Istituto Superiore di Istruzione Agraria "A. Zanelli" via F.lli Rosselli 41/1 -loc. Coviolo - 42123 Reggio Emilia, individuata in provincia di Parma con caratteristiche affini a quanto descritto da testimonianze in loco e da bibliografia. - Diverse accessioni in conservazione presso l'Azienda Agraria Sperimentale Stuard strada Madonna dell' Aiuto, 7/A 43126 San Pancrazio (Parma) 	
	
<i>Sezione trasversale e longitudinale (Foto Stuard)</i>	<i>Pianta in campo (Foto Stuard)</i>



Infiorescenza (Foto Zanelli)



Bulbi interi (Foto Stuard)

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La Cipolla Borettana prende il nome dalla località di Boretto (RE), dove la coltivazione della cipolla trovò nei secoli scorsi condizioni favorevoli, testimoniate da documenti storici che risalgono al 1426, dove si citano estese coltivazioni di cipolla a Boretto. Le condizioni ideali del terreno ne hanno fatto per secoli un luogo privilegiato di produzione. Una prima contrazione della produzione sul territorio si ebbe nel 1920 a causa di problemi fitopatologici dovuti ad una stagione avversa ed alla frequente ricoltivazione dell'ortaggio sul medesimo terreno; ciò causò la perdita di centinaia di quintali di cipolle. Fu così che i fratelli Andemo e Giulio Ferrari, maggiori produttori del tempo, si trasferirono a Vigatto, nella vicina provincia di Parma, diffondendo la produzione di questa varietà su quel territorio.

La ditta sementiera Franchi, che ne cura la riproduzione nel 1928 l'aveva denominata "Pomasca bionda", mentre dal 1964 al 1988 è denominata "piatta di Como o Borettana" e nel 1989 venne registrata col nome di "Borettana".

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

A Parma, all'inizio degli anni '80 la coltivazione della Borettana interessava circa 500 ha, il 30% della superficie a cipolla provinciale. Le aree di coltivazione si collocavano a sud della Pedemontana fra Enza e Taro e a nord dell'Autostrada A1. Successivamente, soprattutto in seguito al diffondersi di malattie fungine persistenti nel terreno (*Fusarium* spp.) le superfici di coltivazione si sono contratte e in parte spostate in aree limitrofe. Nel 2006 a Parma la superficie a Borettana oscillava fra gli 80 e i 100 ha. Attualmente si stima una superficie di coltivazione di circa 50 ha in provincia di Parma e di 20 ha in provincia di Reggio Emilia ai confini con la Provincia di Parma e con il comune di Boretto.

Attualmente nel territorio del Comune di Boretto la Borettana non è più coltivata, nonostante i tentativi effettuati dalla famiglia Alberici nei primi anni 2000 e la promozione operata dal comune d'origine per promuoverne la diffusione.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- 1) Atti del Convegno sulla cipolla - Quaderni della Provincia di Parma – anno 1981.
- 2) Terra nostra – Cipolla Borettana (da cibo dei poveri a prodotto di qualità) edito da Comune di Boretto agosto/settembre 1997.
- 3) Pier Luigi Alberici The Borettana Is on Its Way Back Growing Onions in Northern Italy – ed. Onion World - September/October 2006
- 4) Franchi Sementi Cataloghi 1928 -1938 -1964 -1965 -1989.
- 5) Angiolo Bottazzi – La cipolla Consorzio Agrario Provinciale di Parma 1981.
- 6) A.A.V.V. Frutta e buoi...quaderno della biodiversità agricola parmense. Cabiria 2006

NOTE




La cipolla Borettana è in grado di arricchire col suo inconfondibile aroma moltissimi piatti in tutte le cucine del mondo, tanto da farne un ingrediente irrinunciabile. L'odore caratteristico è dovuto a composti solforati della famiglia dei tioli o mercaptani, il più importante dei quali è il disolfuro di diallile; i disolfuri sono anche i responsabili della pungenza e dell'effetto lacrimogeno delle piante del genere *Allium* ed essendo termolabili, vengono eliminati con la cottura. La borettana è comunque un tipo di cipolla dall'odore delicato rispetto alla maggior parte delle altre varietà. Prerogativa dei bulbi dal diametro più piccolo è la conservazione in vasetti, sottolio o sottaceto, mentre le cipolle più grosse sono un eccellente contorno: lessate, all'agrodolce o cucinate con un'altra eccellenza reggiana, l'aceto balsamico tradizionale.

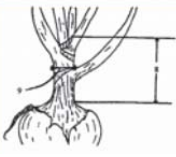
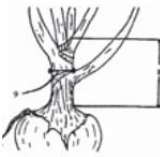
La borettana ha un'ottima conservabilità anche allo stato fresco: i bulbi in idonee condizioni possono conservarsi anche sino a febbraio dell'anno successivo senza dover ricorrere alla frigo-conservazione.

La "Borettana" è meno produttiva di altre cipolle tradizionali, come ad esempio la "dorata" di Parma, ma è più fine, di gusto delicato e molto richiesta dal mercato.






DESCRIZIONE MORFOLOGICA. Le varietà di riferimento sono indicate con (C) per la cipolla e con (S) per lo scalogno. Osservazioni su almeno 40 piante o parti di esse, se provenienti da moltiplicazione vegetativa, o 60 piante o parti di esse, se provenienti da seme. I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV sono segnalati con un asterisco (*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità e al Catalogo delle varietà da conservazione.

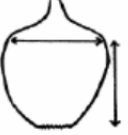

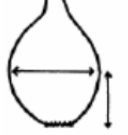

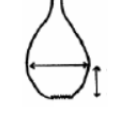


















PIANTA






UPOV 1	PIANTA: NUMERO DI FOGLIE PER FALSO STELO *	UPOV 2	FOGLIAME: PORTAMENTO *
3 ✓	Basso [SY300 (C)]	1 ✓	Eretto [Pikant (S), Santé (S)]
		2 ✓	Da eretto a semieretto [Keep Well (C)]
5	Medio [The Kelsae (C)]	3	Semieretto [Bonilla (S), Mirage (S), Pikant (S), Prisma (S), Saffron (S), Southport Red Globe (C)]
7	Alto [Yellow Sweet spanish (C)]	4	Da semieretto a orizzontale [Hygro (C)]
		5	Orizzontale
UPOV 3	FOGLIAME: GLAUDESCENZA *	UPOV 4	FOGLIAME: INTENSITÀ COLORE VERDE *
1	Assente o molto lieve	1	Molto chiaro [Bretor (S)]
3	Lieve [Yellow sweet spanish (C)]	3 ✓	Chiaro [Guimar (C), Yellow sweet spanish (C), Tropix (S)]
5	Media [Hikeeper (C), Golden Gourmet (S)]		
7 ✓	Forte [Calypso (C), Flevo (C), Santé (S)]	5	Medio [Caribo (C), Texas grano 502 (C), Golden Gourmet (S)]
9	Molto forte	7	Scuro [Hikeeper (C), La Reine (C), Santé (S)]
UPOV 5	FOGLIAME: PIEGATURA	UPOV 6.1	FOGLIA: LUNGHEZZA (Solo varietà di cipolla)
	1 ✓ – Assente o molto lieve [Golden Bear (C), Santé (S)]	1	Molto corta (Barletta, Pompei)
		3	Corta (Nocera)
	2 – Intermedia [Hyduro (C)]	5 ✓	Media (Jetset)
		7	Lunga
	3 – Forte	9	Molto lunga (The Kelsae)
		UPOV 6.2	FOGLIA: LUNGHEZZA (Solo varietà di scalogno)
		3	Corta (Pikant)
		5	Media (Spring Field)
		7	Lunga (Golden Gourmet, Topper)
UPOV 7.1	FOGLIA: DIAMETRO (Solo varietà di cipolla) *	UPOV 7.2	FOGLIA: DIAMETRO (Solo varietà di scalogno) *
3 ✓	Piccolo (Nocera, Paris)	3	Piccolo (Pikant)
5	Medio (Hyfast)	5	Medio (Spring Field)
7	Grande (Dorata di Parma)	7	Grande (Golden Gourmet, Lyska)



UPOV 8	FALSO STELO: LUNGHEZZA (Solo varietà di cipolla) *	UPOV 9	FALSO STELO: DIAMETRO (A metà lunghezza. Solo varietà di cipolla) *
	3 ✓ – Corto (Barletta)		Piccolo ✓
	5 – Medio (Hyduro, The Kelsae)		Medio ✓ (Calipso, La Reine)
	7 – Lungo (Goldito)		Grande (Blanca grande tardia de Lérida, The Kelsae)

BULBO. I caratteri da valutare su materiale propagato direttamente da seme sono indicati con la lettera (a), mentre quelli da valutare su materiale propagato direttamente dai bulbi pervenuti o da bulbi ripiantati raccolti da varietà propagate per seme sono indicati con la lettera (b).

UPOV 10	BULBO: TENDENZA ALLA SEPARAZIONE IN BULBILLI con scaglie secche che ricoprono ogni bulbillo * (a) Solo varietà propagate per	UPOV 11	BULBO: GRADO DI SEPARAZIONE IN BULBILLI con scaglie secche che ricoprono ogni bulbillo * (b) Da bulbi o da bulbi derivati da seme
	1 – Assente o molto lieve [Cuisse de Poulet du Poitou (C), Lagos (C)]	1	Assente o molto lieve [Cuisse de Poulet du Poitou (C)]
		3	Lieve
		5	Media [Santè (S)]
	3 – Lieve	7	Forte
		9	Molto forte [Griselle (S)]
		UPOV 12.1	BULBO: TAGLIA * Solo varietà di cipolla
	5 – Media [Mirage (S)]	3	Piccola
		5 ✓	Media (Lagos)
		7	Grande (The Kelsae)
	7 – Forte [Bonilla (S), Creation (S), Longor (S), Mikor (S)]	UPOV 12.2	BULBO: TAGLIA * (b) Solo varietà di scalogno
		3	Piccola (Atlas)
		5	Media (Spring Field, Topper)
	9 – Molto forte [Delvad (S), Rox (S), Tropix (S)]	7	Grande (Delicato, Santè)
		UPOV 13.1	BULBO: ALTEZZA * Solo varietà di
		1 ✓	Molto basso (Prompto)
3	Basso (Nocera, Stuttgarter Riesen)		
5	Medio (Golden Bear)		
7	Alto (Birnförmige, The Kelsae)		
9	Molto alto (Cuisse de Poulet du Poitou)		
UPOV 13.2	BULBILLO: ALTEZZA * (b) Solo varietà di	1	Molto basso
3	Basso (Atlas)	3	Basso (Topper)
5	Medio (Jermon)	5	Molto alto (Longor, Pesandor)
7	Alto (Jermon)	7	Molto alto (Longor, Pesandor)
9	Molto alto (Longor, Pesandor)	9	Molto alto (Longor, Pesandor)
UPOV 14.1	BULBO: DIAMETRO * Solo varietà di	UPOV 14.2	BULBILLO: DIAMETRO* (b) Solo varietà di
3	Piccolo (Nocera, Owa)	3	Piccolo (Pikant, Primalys)
5 ✓	Medio	5	Medio (Arvo)
7	Grande (Stuttgarter Riesen)	7	Grande (Santè)
UPOV 15.1	BULBO: RAPPORTO ALTEZZA/ DIAMETRO * Solo varietà di	UPOV 15.2	BULBILLO: RAPPORTO ALTEZZA/ DIAMETRO * (b) Solo varietà di scalogno
1 ✓	Molto basso (Pompei)	1	Molto basso (Rondeline)
3	Basso (La Reine)	3	Basso (Topper)
5	Medio (Valenciana Temprana)	5	Medio (Pikant)
7	Alto (The Kelsae)	7	Alto (Longor)
9	Molto alto (Owa)	9	Molto alto (Pesandor, Ploumor)

UPOV 16	BULBO/BULBILLO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO *	UPOV 17	BULBO/BULBILLO: LARGHEZZA DEL COLLETTO
	1 – Verso l’apice [Dorata di Parma (C), Texas grano 502 (C)]		1 – Molto stretto [Pikant (S)]
	2 ✓ – Al centro [Valenciana tardía de exportación (C), Red Sun (S)]		3 – Stretto [La Reine (C), Topper (S)]
	3 – Verso la base [The Kelsae (C), Jermon (S)]		5 – Medio [Hyduro (C), Santé (S)]
			7 – Largo [Blanca grande tardía de Lérida (C)]
			9 ✓ – Molto largo
UPOV 18 BULBO/BULBILLO: FORMA GENERALE In sezione longitudinale *			
	1 – Ellittica [Owa (C), Longor (S)]		6 – Obovata larga [Lilia (C), Texas grano 502 (C)]
	2 – Ovata [Birnförmige (C), Rossa lunga di Firenze (C), Breton (S)]		7 – A rombo [Zittauer gelbe (C)]
	3 – Ellittica larga [Ailsa Craig (C), Beacon (C), Hiball (C), Vigarmor (S)]		8 – Ellittica trasversale [Sturka (C), Stuttgarter Riesen (C), Atlantic (S), Golden Gourmet (S)]
	4 – Arrotondata [Lagos (C), Pikant (S)]		9 ✓ – Ellittica trasversale stretta [Brunswijker (C), De Moissac (C), Paille des vertus (C), Pompei (C)]
	5 – Ovata larga [Hysam (C), Arvro (S)]		
UPOV 19 BULBO/BULBILLO: FORMA DELL’APICE In sezione longitudinale * Solo varietà di cipolla			
	1 ✓ – Depresso (Dorata di Parma)		4 – Arrotondato (Valenciana tardía de exportación)
	2 – Appiattito (Reine)		5 – Leggermente appuntito (Ailsa Craig, Rouge pale de Niort)
	3 – Leggermente pronunciato (Valenciana Temprana)		6 – Fortemente appuntito (Owa)

UPOV 20		BULBO/BULBILLO: FORMA DELLA BASE In sezione longitudinale *	
	1 – Depressa [Paille des vertus (C)]		4 – Leggermente conica [Pompei (C), The Kelsae (C), Bonilla (S), Santé (S)]
	2 ✓ – Appiattita [Nocera (C), Valenciana Temprana (C)]		5 – Fortemente conica [Owa (C), Bretor (S)]
	3 – Arrotondata [Valenciana tardía de exportación (C), Atlas (S), Delicato (S)]		
UPOV 21		UPOV 22	
BULBO/BULBILLO: ADERENZA DELLE SCAGLIE SECCHIE DOPO LA RACCOLTA		BULBO/BULBILLO: SPESSORE DELLE SCAGLIE SECCHIE	
3	Debole [Ailsa Craig (C), Tropix (S)]	3 ✓	Sottile [La Reine (C), Pikant (S)]
5 ✓	Media [Rijnsburger 7 (C), Golden Gourmet (S)]	5	Medio [Sturon (C), Santé (S)]
7 ✓	Forte [Stuttgarter Riesen (C), Bonilla (S), Santé (S)]	7	Spesso [Birförmige (C), Espagnol (C)]
UPOV 23		UPOV 24	
BULBO/BULBILLO: COLORE DI FONDO DELLE SCAGLIE SECCHIE *		BULBO/BULBILLO: INTENSITÀ COLORE DI FONDO DELLE SCAGLIE SECCHIE * (No varietà a scaglie bianche)	
1	Bianco [La Reine (C), Pompei (C)]	3 ✓	Chiaro
2	Grigio [Griselle (S)]		
3	Verde		
4	Giallo [Zittauer gelbe (C), Creation (S), Golden Gourmet (S), Topper (S)]	5	Medio
5	Marrone [Valenciana Temprana (C), Delicato (S), Mirage (S), Mikor (S), Pikant (S)]	7	Scuro
6 ✓	Rosa [Colorada de Figueras (C), Rox (S), Santé (S)]		
7	Rosso [Brunswijker (C), Red Baron (C)]		
UPOV 25		UPOV 26	
BULBO/BULBILLO: SFUMATURE DEL COLORE DELLE SCAGLIE SECCHIE * (In aggiunta al colore di fondo)		BULBO/BULBILLO: COLORE DELL'EPIDERMIDE DELLE SCAGLIE INTERNE *	
1 ✓	Assenti [Pompei (C)]	1 ✓	Assente
2	Grigiastre		
3	Verdastre		
4	Giallastre [Topper (S)]	2	Verdastro [Sturon (C), Golden Gourmet (S)]
5	Brunastre [Santé (S)]		
6	Rosee [Delicato (S)]	3	Rossastro [Brunswijker (C), Pikant (S), Santé (S)]
7	Rossastre [Mikor (S), Mirage (S), Pikant (S)]		
8	Purplee		

UPOV 27		BULBO/BULBILLO: NUMERO DI PUNTI VEGETATIVI PER KG *	
	1 ✓ – Molto basso [Barletta (C), Pompei (C)]	<p>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.</p> <p>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 kilogrammo di bulbi.</p>	
	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)]		
UPOV 28		BULBO/BULBILLO: CONTENUTO IN SOSTANZA SECCA *	
1	Molto basso [Exhibition (C)]	<p>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 essiccati 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.</p>	
3	Basso [Golden Bear (C), The Kelsea (C)]		
5	Medio [Golden Gourmet (S), Topper (S)]		
7	Alto [Birnförmige (C), Zittauer gelbe (C), Creation (S), Longor (S)]		
9	Molto alto [Griselle (S)]		
UPOV 29		UPOV 30	ÈPOCA DI INIZIO DELLA MONTATA A SEME IN PROVE SEMINATE A PRIMAVERA Solo varietà di cipolla
1 ✓	Assente o molto debole (Desihdrobat)	3	Precoce (Bronzé d'Amposta)
3	Debole (Stuttgarter Riesen, Zittauer gelbe)		
5	Media (Legio)		
7	Forte		
9	Molto forte (Bronzé d'Amposta)		
UPOV 31		UPOV 30	ÈPOCA DI INIZIO DELLA MONTATA A SEME IN PROVE SEMINATE IN AUTUNNO Solo varietà di cipolla
1	Assente o molto debole	3	Precoce
3	Debole (Valenciana, Temprana)		
5	Media		
7	Forte (Guimar)		
9	Molto forte (Valenciana tardia de exportaciòn)		

ÈPOCA DI MATURAZIONE COMMERCIALE (80% di piante con fogliame reclinato)			
UPOV 33	ÈPOCA DI MATURAZIONE COMMERCIALE IN PROVE DI SEMINA AUTUNNALE * Solo varietà di cipolla	UPOV 34.1	ÈPOCA DI MATURAZIONE COMMERCIALE IN PROVE DI SEMINA PRIMAVERILE * Solo varietà di cipolla
1	Molto precoce	3	Precoce (Buffalo, Golden bear)
3	Precoce (La Reine, Sonic)	5 ✓	Media (Piroska)
5	Media (Buffalo, Imai Early Yellow, Valenciana Temprana)	7	Tardiva (Beacon)
		UPOV 34.2	ÈPOCA DI MATURAZIONE COMMERCIALE* Solo varietà di scalogno
7	Tardiva (Guimar, Senshyu Semi Globe Yellow, Shakespeare)	3	Precoce (Ploumor, Rox)
9	Molto tardiva (Valencia tardía)	5	Media (Creation, Pikant)
		7	Tardiva (Golden Gourmet, Santè)

UPOV 35	EPOCA DI GERMOGLIAMENTO DURANTE	È necessario verificare con attenzione i bulbi per escludere quelli danneggiati. Le temperature di conservazione devono essere mantenute tra 2 e 5°C, assicurando una buona ventilazione, ottenibile con vassoi fessurati sovrapponibili. Nelle zone a clima estivo più fresco, si consiglia di sottoporre i bulbi a temperature di 30-35°C per 2 settimane. Evitare temperature > di 40°C per impedire lo sviluppo di <i>Aspergillus niger</i> . Per determinare l'epoca di germogliamento occorre un campione di almeno 50 bulbi, effettuando le valutazioni ogni 2-4 settimane.
3	Precoce [Golden bear (C), The Kelsae (C)]	
5 ✓	Media [Hygro (C), Hyper (C)]	
7	Tardiva [Marion (C)]	
FIORI		
UPOV 36	STERILITÀ MASCHILE *	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 rappresentata dalla percentuale di piante maschiosterili.
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)]	
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)		

NB. Il raggruppamento e la classificazione delle varietà di cipolla e scalogno viene effettuato in base ai caratteri 10, 11, 27:

UPOV 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.

UPOV 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 carattere 27 in un secondo ciclo di prova (per moltiplicazione vegetativa).

UPOV 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.