


| | |
|--|--|
| <p>Immagini</p> |  |
| <p>Denominazione commerciale</p> | <p>Nome commerciale d'uso: ROSMARINO Varietà botanica: Rosmarinus officinalis Zona di Origine: Italia</p> |
| <p>Temperatura prodotto</p> | <p>Da + 6° C a + 12° C</p> |
| <p>Caratteristiche generali</p> | <p>Il rosmarino deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intero; • di aspetto fresco; • con foglie e steli non piegati; • sano (sono esclusi i prodotti affetti da disseccamento parziale o totale o che presentano alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo); • pulito (privo di sostanze estranee visibili); • non avvizzito o disseccato, neppure in parte; • assenza di scapo florale evidente; • privo di marcescenza del fusto e con fusto non lignificato o solo parzialmente significato; • presenza di tutte le foglioline; • diametro del fusto non superiore ai 10 mm. |
| <p>Caratteristiche minime di maturazione</p> | <p>Il rosmarino deve essere sufficientemente sviluppato e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione del rosmarino deve essere tale da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.</p> |
| <p>Disposizioni relative alla presentazione</p> | <p>Omogeneità: Il prodotto deve essere presentato in mazzi omogenei per grandezza della pianta e per numero di piante oppure sfuso con piante delle stesse dimensioni.</p> |
| <p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p> | <p>E' ammesso un leggero piegamento o schiacciamento delle foglioline che non interessi un elevato numero di lamine fogliari. E' ammessa una percentuale del 10% di foglie leggermente ingiallite o solo parzialmente disseccate.</p> |
| <p>Calibrazione</p> | <p>Non prevista</p> |
| <p>Modalità di confezionamento</p> | <p>Sfuso: in cassa o CPR Confezionato: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - in mazzetti legati in cassa o CPR - vassoi a peso richiesto dal cliente Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Etichettatura sul confezionato</p> | <p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione del prodotto 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. - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - data di confezionamento/lotto - categoria - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario - data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p> |
| <p>Metodo di Coltivazione</p> | <p><u>Rosmarino – Produzione Convenzionale</u></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Rosmarino – Produzione da coltivazioni a “Produzione Integrata”</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della “Produzione Integrata”, previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><u>Rosmarino – Produzione da coltivazione “Biologica”</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell’Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) “relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici”.</p> |
| <p>Tolleranza</p> | <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di rosmarino non rispondente ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p> |
| <p>Territorialità (km 0)</p> | <p>I prodotti “a Km zero” sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p> |

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.