

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **ROSMARINO**
Varietà botanica: **Rosmarinus officinalis**
Zona di Origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da + 6° C a + 12° C

Caratteristiche generali

Il rosmarino deve essere:

- 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.

Metodo di Coltivazione

Rosmarino – 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 dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

Caratteristiche minime di maturazione

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.

Disposizioni relative alla presentazione

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.

Classificazione merceologica e

E' ammesso un leggero piegamento o schiacciamento delle foglioline che non interessi un elevato numero di lamine fogliari.

difetti ammessi	E' ammessa una percentuale del 10% di foglie leggermente ingiallite o solo parzialmente disseccate.
Calibrazione	Non prevista
Modalità di confezionamento	<p>Sfuso: in cassa o CPR</p> <p>Confezionato:</p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in mazzetti legati in cassa o CPR - vassoi a peso richiesto dal cliente <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
Etichettatura sul confezionato	<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) <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Tolleranza	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.
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 aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.