

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **SALVIA**
Varietà botanica: **Salvia Pratensis**
Zona di Origine: **Italia**

Temperatura prodotto

Da + 5° C a + 12° C

Caratteristiche generali

La salvia deve essere:

- intera;
- di aspetto fresco;
- con foglie e steli non piegati;
- sana (sono esclusi i prodotti affetti da disseccamento parziale o totale o che presentano alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo);
- pulita (privo di sostanze estranee visibili);
- non avvizzita o disseccata, neppure in parte;
- le foglie devono essere sane, prive di danni causati da patologie fungine o disseccamenti fisiologici;
- assenza di scapo florale evidente;
- priva di marcescenza del fusto e con fusto non lignificato o solo parzialmente significato;
- presenza di tutte le foglioline;
- diametro del fusto non superiore ai 10-15 mm.

Metodo di Coltivazione

Salvia – Produzione convenzionale

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.

Salvia – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"

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.

	<u>Salvia – Produzione da coltivazione “Biologica”</u>	
	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	La salvia deve essere sufficientemente sviluppata e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione della salvia deve essere tali 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 difetti ammessi	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 o presentanti macchie causate da patologie.	
Calibrazione	• non prevista	
Modalità di confezionamento	<u>Sfuso:</u> in cassa o CPR <u>Confezionato:</u> 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.	
Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: - 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 - peso (fisso garantito o variabile) A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.	
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.	