

<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>BASILICO BIO</b> Varietà botanica: <b>Ocinum Basilicum</b> Zona d'origine: <b>Italia, Emilia Romagna</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 6° C a + 12° C
<b>Caratteristiche generali</b>	Tenuto conto delle tolleranze ammesse, il basilico deve essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• intero</li> <li>• di aspetto fresco</li> <li>• con foglie e steli non piegati o schiacciati</li> <li>• sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo)</li> <li>• pulito (praticamente privo di sostanze estranee visibili)</li> <li>• non avvizzito</li> <li>• assenza di scapo fiorale evidente</li> <li>• privo di marcescenza del fusto</li> <li>• praticamente privo di parassiti e da danni da essi provocati,</li> <li>• privi di umidità esterna anormale,</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire: <ul style="list-style-type: none"> <li>• il trasporto e le operazioni connesse;</li> <li>• l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti</li> </ul>
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	Il basilico deve essere sufficientemente sviluppato e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione del basilico deve essere tale da consentire il proseguimento del suo processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto,</li> <li>2. categoria</li> <li>3. 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.</li> <li>4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>5. lotto per la rintracciabilità,</li> </ol>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfusi:</b> mazzi in plateau o CPR, posizionate a uno o due strati.

	<p><b>Confezionati:</b>          I formati delle confezioni standard sono i seguenti:          - vassoio filmato o retinato          - busta          Viene confezionato in vassoio filmato a peso egalizzato o a peso prezzo, in base alle esigenze del cliente          Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
<b>Etichettatura sul confezionato</b>	<p>Solitamente sono presenti:          - denominazione del prodotto          - provenienza d'origine          - 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.</p>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità.  <b>Condizionamento:</b> il basilico deve essere condizionato in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p>
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<p>E' ammesso un leggero piegamento o schiacciamento delle foglioline che non interessi un elevato numero di lamine fogliari.</p>
<b>Calibrazione</b>	<p>Non prevista</p>
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Qualitative:</b> In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Basilico – Produzione da coltivazione “Biologica”</u></b>          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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente          (comprese successive modifiche ed integrazioni) “relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici”.</p>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>