

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: ROSMARINO BIO Varietà botanica: Rosmarinus officinalis Zona di Origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 6° C a + 12° C
Caratteristiche generali	Il rosmarino deve essere: <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.
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 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.
Calibrazione	Non prevista
Modalità di confezionamento	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.

Tolleranze	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.
Metodo di Coltivazione	<u>Rosmarino – Produzione da coltivazione “Biologica”</u> 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”.
OGM – Allergeni – Lattice	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.