

<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>SALVIA BIO</b> Varietà botanica: <b>Salvia Pratensis</b> Zona di Origine: <b>Italia, Emilia Romagna</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 5° C a + 12° C
<b>Caratteristiche generali</b>	La salvia deve essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• intera;</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• con foglie e steli non piegati;</li> <li>• sana (sono esclusi i prodotti affetti da disseccamento parziale o totale o che presentano alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo);</li> <li>• pulita (privo di sostanze estranee visibili);</li> <li>• non avvizzita o disseccata, neppure in parte;</li> <li>• le foglie devono essere sane, prive di danni causati da patologie fungine o disseccamenti fisiologici;</li> <li>• assenza di scapo florale evidente;</li> <li>• priva di marcescenza del fusto e con fusto non lignificato o solo parzialmente significato;</li> <li>• presenza di tutte le foglioline;</li> <li>• diametro del fusto non superiore ai 10-15 mm.</li> </ul>
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	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.
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità:</b> Il prodotto deve essere presentato in mazzi omogenei per grandezza della pianta e per numero di piante oppure sfuso con piante delle stesse dimensioni.
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	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.
<b>Calibrazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• non prevista</li> </ul>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfuso:</b> in cassa o CPR <b>Confezionato:</b> I formati delle confezioni standard sono i seguenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- in mazzetti legati in cassa o CPR</li> <li>- vassoi a peso richiesto dal cliente</li> </ul> Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.

<b>Metodo di Coltivazione</b>	<b><u>Salvia – 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 dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) “relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici”.
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. 2003/13/Ce e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.