


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

	Viene confezionato in vassoio filmato o retinato 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.
Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - data di confezionamento/lotto - categoria - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario - data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitoli richiesti dai clienti.</p>
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità.</p> <p>Condizionamento: 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>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	E' ammesso un leggero piegamento o schiacciamento delle foglioline che non interessi un elevato numero di lamine fogliari.
Calibrazione	Non prevista
Tolleranze	Qualitative: 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
Metodo di Coltivazione	<p><u>Basilico – Produzione convenzionale</u></p> <p>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.</p> <p><u>Basilico – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u></p> <p>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.</p> <p><u>Basilico – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>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>

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.