


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: <ul style="list-style-type: none"> • 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.
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	<ul style="list-style-type: none"> • 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:

	<ul style="list-style-type: none"> - 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) <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Metodo di Coltivazione	<p><u>Salvia – 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>Salvia – 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>Salvia – 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 dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>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.</p>