

SCHEMA TECNICA: ROSMARINO BIO
(aggiornamento al 12/02/2026)**CONOR**
IL VIAGGIO DELLA QUALITÀ

Immagine dimostrativa

**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **ROSMARINO**
Varietà botanica: **Rosmarinus officinalis**
Zona d'origine: **Emilia-Romagna o < 150 km di raggio da Bologna**

Temperatura prodotto

Da + 6° C a + 12° C

Caratteristiche generali

Il rosmarino deve essere:

- 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

CONOR Srl è una società di Agribologna
www.conorsrl.it

Sede Legale:
Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:
Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEMA TECNICA: ROSMARINO BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



	maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
Metodo di Coltivazione	Produzione da coltivazione "Biologica" Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato. 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".
Modalità di confezionamento	Sfuso: in cassa o CPR Confezionato: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - in mazzetti legati in cassa o CPR - in vaschette a peso con formati di 20 g, 30 g - vassoi a peso richiesto dal cliente Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Etichettatura sulla confezione	Solitamente sono presenti: - 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 - categoria - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.
Disposizioni relative alla	Omogeneità: Il prodotto deve essere presentato in mazzi omogenei per grandezza della pianta e per numero di piante oppure sfuso

CONOR Srl è una società di Agriblogna
www.conorsrl.it

Sede Legale:
 Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:
 Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: ROSMARINO BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



presentazione	con piante delle stesse dimensioni.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	È ammesso un leggero piegamento o schiacciamento delle foglioline che non interessi un elevato numero di lamine fogliari. È ammessa una percentuale del 10% di foglie leggermente ingiallite o solo parzialmente disseccate.
Calibrazione	Non prevista
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.
Territorialità (km 0)	I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.

CONOR Srl è una società di Agribologna
www.conorsrl.it

Sede Legale:
Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:
Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)