




Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PISELLI da sgranare Varietà botanica: PISUM SATIVUM Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I baccelli devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; puliti (privi di sostanze estranee visibili); esenti da parassiti o insetti; privi di umidità esterna anormale;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); privi di odore e/o sapore estranei. I semi dentro i baccelli devono essere: <ul style="list-style-type: none">• freschi; sani; ben formati; esenti da danni provocati da insetti o malattie; sviluppati normalmente;• esenti da odore e/o sapore estranei; non germogliati.
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. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale,4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),5. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e contenere esclusivamente prodotto della stessa origine, varietà e qualità. Condizionamento. I piselli devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo quali foglie, steli e altro.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	I° categoria (di buona qualità), nessun difetto ammesso: <ol style="list-style-type: none">a) <u>baccelli</u> con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti del peduncolo, esenti da danni causati dalla grandine, freschi e turgidi e senza alterazione da riscaldamento, ben pieni e contenenti almeno 5 semi.b) <u>semi</u> ben formati, teneri, succosi e sufficientemente consistenti, non farinosi, con colorazione tipica della varietà.
Calibrazione	Il calibro dei piselli non è obbligatorio.
Tolleranze	Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• \perp: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
Modalità di confezionamento	Sfusi: in plateau o CPR
Metodo di Coltivazione	Produzione convenzionale 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 frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi. Non sono disponibili prodotti a produzione integrata o provenienti da agricoltura biologica.
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), e 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.