

Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PISELLI Bio Varietà botanica: PISUM SATIVUM Zona di Origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	<p><i>I baccelli</i> devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • puliti (privi di sostanze estranee visibili); • esenti da parassiti o insetti; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei. <p><i>I semi dentro i baccelli</i> devono essere:</p> <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.
Caratteristiche minime di maturazione	<p>I piselli devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei piselli devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.</p>
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <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.
Disposizioni relative alla presentazione	<p>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.</p>

Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • I° categoria (di buona qualità), nessun difetto ammesso: <ul style="list-style-type: none"> a) <i>baccelli</i> 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) <i>semi</i> 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"> • I°: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di piselli non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Modalità di confezionamento	Sfusi: in plateau o CPR
Metodo di Coltivazione	<p><u>Piselli – 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	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.