

PISELLI (<i>Pisum sativum</i>) Reg. (CE) n. 2561/99 del 3/12/99	Caratteristiche minime : <u>baccelli</u> : interi, sani, puliti, esenti da parassiti o insetti, privi di umidità anormale, odore e/o sapore estranei, filamenti duri o membrane per i piselli mangiatutto o taccole. <u>semi</u> freschi, sani, sviluppati normalmente, esenti da parassiti, odore e/o sapore estranei.		
Sono classificati in piselli da sgranare, destinati ad essere consumati senza baccello e piselli mangiatutto o taccole.			
CATEGORIE DI QUALITA'			
Categoria I: di buona qualità, con baccelli freschi e turgidi, privi di alterazioni dovute al riscaldamento. Piselli da sgranare <ul style="list-style-type: none"> • i baccelli devono essere muniti di peduncolo, ben pieni e contenere almeno cinque semi. Ammessi lievi difetti superficiali, di forma e di colorazione • i semi devono essere ben formati, teneri, succosi e consistenti, non farinosi, privi di alterazioni e senza screpolature sulla buccia Piselli mangiatutto o taccole <ul style="list-style-type: none"> • i semi, se presenti, devono essere piccoli e poco sviluppati. I piselli mangiatutto possono presentare lievissime anomalie del baccello quali difetti superficiali, di forma e di colorazione.			
Categoria II: debbono rispettare le caratteristiche minime. Piselli da sgranare <ul style="list-style-type: none"> • i baccelli devono contenere almeno tre semi e avere grado di maturazione superiore a quanto previsto per la Cat. I, sono tuttavia esclusi i piselli troppo maturi. Ammessi difetti superficiali, lesioni e ammaccature, difetti di forma, di colorazione e minor grado di freschezza. I piselli da sgranare possono presentare difetti dei semi quali difetti di forma, di colorazione, maggior durezza e lievi danneggiamenti. Piselli mangiatutto o taccole <ul style="list-style-type: none"> • i semi possono essere più sviluppati rispetto alla Cat. I. I piselli mangiatutto possono presentare lievissime anomalie del baccello quali difetti superficiali, lesioni e ammaccature, difetti di forma e di colorazione e minor grado di freschezza.			
TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO			
Categoria I: 10% in peso di piselli non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II.			
Categoria II: 10% in peso di piselli non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, esclusi se affetti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.			
CALIBRO			
Per i piselli non è obbligatoria la pezzatura.			
DA INDICARE IN ETICHETTA			
IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.	<ul style="list-style-type: none"> • Se il contenuto non è visibile dall'esterno: piselli da sgranare, piselli mangiatutto, taccole, piselli dolci. • mondati, spuntati o denominazione equivalente se sono presentati privi di peduncolo 	Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale	<ul style="list-style-type: none"> • Categoria • Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)
PRESENTAZIONE			
OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere piselli di stessa origine, qualità, varietà o tipo commerciale.		
PRESENTAZIONE	Condizionamento adeguato.		