



Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: UVA DA TAVOLA Varietà botanica: VITIS VINIFERA Zona di Origine: Italia, PVE
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	I grappoli e gli acini delle uve da tavola devono essere: <ul style="list-style-type: none">• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• puliti (privi di sostanze estranee visibili);• privi di attacchi di parassiti o di malattie, di segni visibili di muffa; di umidità esterna anormale; di odore e/o sapore estranei (tranne che per l'uva conservata). Inoltre gli acini devono essere interi; ben formati; normalmente sviluppati.
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 e varietà,2. categoria,3. se calibrato (norme AGECONTROL) indicato il diametro minimo e massimo,4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),6. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto uva da tavola della stessa origine, varietà, qualità e, per la categoria extra, i grappoli devono essere di colorazione e di grandezza sensibilmente uniformi.</p> <p>Condizionamento. L'uva da tavola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo salvo presentazione speciale comportante un frammento di tralcio attaccato e aderente al raspo del grappolo. Nell'extra i grappoli devono essere presentati disposti su un solo strato.</p> <p>Presentazione. L'uva da tavola può essere presentata in uno dei seguenti modi:</p> <ul style="list-style-type: none">• in piccoli imballaggi,• disposta in uno strato.• alla rinfusa nell'imballaggio, salvo che per l'extra,• l'uva conservata si presenta con il fazzoletto.



Classificazione merceologica e difetti ammessi	<p>La colorazione particolare dovuta al sole non costituisce un difetto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore): con grappoli di forma, sviluppo e colorazione tipica della varietà, acini consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul grappolo e praticamente ricoperti dalla loro pruina. Non è ammesso nessun difetto. • I° categoria (di buona qualità): colorazione tipica della varietà, acini consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul grappolo e, nei limiti del possibile, ricoperti dalla loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime bruciature dal sole che interessino solo l'epidermide. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): acini sufficientemente consistenti e attaccati, per quanto possibile coperti di pruina. I grappoli possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione e di sviluppo. Gli acini possono essere distanziati sul grappolo in modo più irregolare che nella I° categoria. Negli acini sono ammessi un difetto di forma, un difetto di colorazione, lievi bruciature da sole sull'epidermide e lievi segni di pressione. 																					
Calibrazione	<p>La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli e il peso minimo per grappolo differisce tra l'uva di serra e quella a pieno campo e grossi e piccoli acini.</p> <table border="1" data-bbox="604 590 2121 746"> <thead> <tr> <th rowspan="2">categoria</th> <th rowspan="2">serra</th> <th colspan="2">pieno campo</th> </tr> <tr> <th>acino grosso</th> <th>acino piccolo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>extra</td> <td>300 g</td> <td>200 g</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>I[^]</td> <td>250 g</td> <td>150 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>II[^]</td> <td>150 g</td> <td>100 g</td> <td>75 g</td> </tr> </tbody> </table>				categoria	serra	pieno campo		acino grosso	acino piccolo	extra	300 g	200 g	150 g	I [^]	250 g	150 g	100 g	II [^]	150 g	100 g	75 g
categoria	serra	pieno campo																				
		acino grosso	acino piccolo																			
extra	300 g	200 g	150 g																			
I [^]	250 g	150 g	100 g																			
II [^]	150 g	100 g	75 g																			
Tolleranze	<p>Calibrazione: per tutte le categorie: il 10% in peso della cat. inferiore.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Extra</u>: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I[^]. • <u>I°</u>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II[^]. • <u>II°</u>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche di minima, esclusi i frutti inadatti al consumo. 																					
Metodo di Coltivazione	<p>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.</p> <p>Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata" 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>Produzione da coltivazione "Biologica" 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. 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.</p>																					



Con. Agro. Group

SCHEDA TECNICA: **UVA DA TAVOLA**

Rev. 0 del
12.04.2010