

SPECIFICA DI PRODOTTO N. 1



Uva da tavola






SPECIFICA INTERNA

In conformità al REGOLAMENTO (CE) N. 1221/2008
del 5 dicembre 2008

inerente le norme di commercializzazione specifiche dei prodotti ortofrutticoli

	SPECIFICA DI PRODOTTO	Ed. 2 - Rev. 0.0 Data: 05/04/2010
	REG.SPP	Pagina 1 di 3

NUMERO SPECIFICA: 1	ORIGINE: INTERNA
PRODOTTI: UVA DA TAVOLA	

Immagini Rappresentative	    
	Italia Red Globe Seedless Crimson Victoria
Definizione del prodotto	Uva da tavola delle varietà (cultivar) derivanti dalla Vitis vinifera L., destinata ad essere fornita allo stato fresco al consumatore
Caratteristiche minime	<p>In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; ▪ puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; ▪ praticamente privi di parassiti; ▪ praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti; ▪ privi di umidità esterna anormale; ▪ privi di odore e/o sapore estranei. <p>Inoltre gli acini devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ interi; ▪ ben formati; ▪ sviluppati normalmente. <p>La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Il succo degli acini deve presentare un indice di rifrazione corrispondente almeno a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 12° Brix per le varietà Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria, ▪ 13° Brix per tutte le altre varietà con semi, ▪ 14° Brix per tutte le varietà senza semi. <p>Tutte le varietà devono inoltre presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente. Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ il trasporto e le operazioni connesse, ▪ l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.
Classificazione	<p>Categoria "Extra" Le uve da tavola di questa categoria devono essere di qualità superiore. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Essi devono essere esenti da qualsiasi difetto. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul grappolo e praticamente ricoperti della loro pruina.</p> <p>Categoria I Le uve da tavola di questa categoria devono essere di buona qualità. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul grappolo meno uniformemente che nella categoria "Extra". Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ leggeri difetti di forma, ▪ leggeri difetti di colorazione, ▪ leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

	<p>Categoria II Questa categoria comprende l'uva da tavola che non può essere classificata nelle categorie superiori, ma che corrisponde alle caratteristiche minime sopra definite. I grappoli possono presentare leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purché le caratteristiche essenziali della varietà, tenuto conto della zona di produzione, non ne siano alterate. Gli acini devono essere sufficientemente consistenti e attaccati, per quanto possibile coperti e privi di ruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul grappolo non uniformemente che nella categoria I. Sono ammessi i seguenti difetti, purché l'uva da tavola conservi le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ difetti di forma, ▪ difetti di colorazione, ▪ lievi bruciature da sole sull'epidermide, ▪ lievi ammaccature, ▪ leggeri difetti dell'epidermide. 																		
<p>Calibro</p>	<p>Il calibro è determinato dal peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo è stabilito come segue per l'uva da tavola coltivata in serra e per l'uva di pieno campo, ad acini grossi e piccoli rispettivamente.</p> <table border="1" data-bbox="413 891 1417 1093"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th rowspan="2">Uva in serra</th> <th colspan="2">Uva in pieno campo</th> </tr> <tr> <th>Tutte le varietà tranne quelle ad acino piccolo</th> <th>Varietà ad acino piccolo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Categoria Extra</td> <td>300 g</td> <td>200 g</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Categoria I</td> <td>250 g</td> <td>150 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Categoria II</td> <td>150 g</td> <td>100 g</td> <td>75 g</td> </tr> </tbody> </table>		Uva in serra	Uva in pieno campo		Tutte le varietà tranne quelle ad acino piccolo	Varietà ad acino piccolo	Categoria Extra	300 g	200 g	150 g	Categoria I	250 g	150 g	100 g	Categoria II	150 g	100 g	75 g
	Uva in serra			Uva in pieno campo															
		Tutte le varietà tranne quelle ad acino piccolo	Varietà ad acino piccolo																
Categoria Extra	300 g	200 g	150 g																
Categoria I	250 g	150 g	100 g																
Categoria II	150 g	100 g	75 g																
<p>Tolleranze di qualità</p>	<p>Categoria "Extra" Il 5 % in peso di grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria. Categoria I Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria. Categoria II Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti visibilmente affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p>																		
<p>Tolleranze di calibro</p>	<p>Categorie "Extra" e I Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria in oggetto, bensì a quello previsto per la categoria immediatamente inferiore. Categoria II Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria, ma di peso non inferiore a 75 g. Categorie "Extra", I e II In ciascun imballaggio destinato alla vendita diretta ai consumatori, di peso netto non superiore a 1 kg, è autorizzato un grappolo di peso inferiore a 75 g per consentire di raggiungere il peso indicato, a condizione che esso soddisfi tutti gli altri requisiti della categoria indicata.</p>																		
<p>Omogeneità</p>	<p>Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto grappoli della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso grado di maturazione. Per l'uva da tavola condizionata in piccoli imballaggi destinati alla vendita ai consumatori, di peso netto non superiore a 1 kg, l'omogeneità di varietà e d'origine non è richiesta. Per la categoria "Extra", i grappoli devono essere di colorazione e di grandezza</p>																		

	<p>sensibilmente uniformi. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.</p>
Condizionamento e imballaggio	<p>L'uva da tavola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. Nella categoria "Extra", i grappoli devono essere presentati disposti in un solo strato. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni e sterne o deterioramenti dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carte o marchi, recanti indicazioni commerciali è autorizzato a condizione che la stampa o l'etichettatura siano realizzate con inchiostro o colla non tossici. Gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei, salvo presentazione speciale comportante un frammento di tralcio aderente al raspo del grappolo e non eccedente 5 cm di lunghezza. Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali.</p>
Indicazioni esterne	<p>Identificazione Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore. Tale dicitura può essere sostituita:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ per tutti gli imballaggi, ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente; ▪ solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice. <p>Natura del prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ "Uva da tavola", se il contenuto non è visibile dall'esterno; ▪ denominazione della o, se del caso, delle varietà; ▪ "di serra", se del caso. <p>Origine del prodotto Paese o, se del caso, paesi di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale.</p> <p>Caratteristiche commerciali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Categoria.