



<b>Immagini</b>	 
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>UVA DA TAVOLA BIO</b> Varietà botanica: <b>VITIS VINIFERA</b> Zona di Origine: <b>Italia</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 2° C a + 8° C
<b>Caratteristiche generali</b>	I grappoli e gli acini delle uve da tavola devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili);</li> <li>• privi di attacchi di parassiti o di malattie;</li> <li>• privi di segni visibili di muffa;</li> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> Inoltre gli acini devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi;</li> <li>• ben formati;</li> <li>• normalmente sviluppati.</li> </ul> Il succo degli acini deve presentare un indice di rifrazione corrispondente almeno a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 12° Brix per le varietà Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria;</li> <li>• 13° Brix per le altre varietà con semi;</li> <li>• 14° Brix per tutte le altre varietà apirene.</li> </ul> <b>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</b>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto e della/e varietà,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro (norme AGECONTROL) indicato il diametro minimo e massimo,</li> <li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,</li> <li>5. Nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione). Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore</li> <li>6. lotto per la rintracciabilità</li> </ol>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto uva da tavola della stessa origine, varietà, qualità e grado di maturazione, per la categoria extra, i grappoli devono essere di colorazione e di grandezza sensibilmente uniformi. Sono

	<p>tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di diverse varietà distinte di uva da tavola, a condizione che le stesse siano omogenee quanto alla qualità e, per ogni varietà, all'origine.</p> <p>Per imballi destinati alla vendita ai consumatori di peso &lt; 1kg non è richiesta omogeneità di varietà e origine.</p> <p><b>Condizionamento.</b> Deve essere garantita una protezione adeguata dell'uva. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne. Gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei, salvo presentazione speciale che comporti un frammento di tralcio aderente al raspo non eccedente 5 cm di lunghezza.</p> <p><b>Presentazione.</b> L'uva da tavola può essere presentata in uno dei seguenti modi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in piccoli imballaggi,</li> <li>• disposta in uno strato.</li> <li>• alla rinfusa nell'imballaggio, salvo che per l'extra,</li> </ul>		
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<p>La colorazione particolare dovuta al sole non costituisce un difetto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): acini sufficientemente consistenti e attaccati, per quanto possibile coperti di pruina. I <b>graspi</b> possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione e di sviluppo. Gli <b>acini</b> possono essere distanziati sul grappolo in modo più irregolare che nella I° categoria. Negli <b>acini</b> sono ammessi un difetto di forma, un difetto di colorazione, lievi bruciature da sole sull'epidermide e lievi segni di pressione.</li> </ul>		
<b>Calibrazione</b>	La calibrazione è determinata dal 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.		
	<b>categoria</b>	<b>Serra</b>	<b>pieno campo</b>
	<b>I<sup>^</sup></b> <b>II<sup>^</sup></b>	250 g 150 g	<b>acino grosso</b> 150 g 100 g <b>acino piccolo</b> 100 g 75 g
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b> per tutte le categorie: il 10% in peso della cat. inferiore.</p> <p><b>10%</b> in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria ma a quello previsto per la categoria inferiore (per la <b>Categoria I</b>);</p> <p><b>10%</b> in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria ma di peso non inferiore a 75 g ( per la <b>Categoria II</b>). In ogni imballaggio di peso inferiore a 1 kg e' autorizzato un grappolo di peso inferiore a 75 g per consentire il raggiungimento del peso indicato</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>I°:</b> il 10% in peso di grappoli non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II°.</li> <li>• <b>II°:</b> il 10% in peso di grappoli non rispondente alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche di minima, esclusi prodotti affetti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo.</li> </ul>		
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Uva – Produzione da coltivazione “Biologica”</u></b></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.