

Immagini

Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: UVA DA TAVOLA BIO Varietà botanica: VITIS VINIFERA Zona di Origine: Italia
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	<p>I grappoli e gli acini delle uve da tavola devono essere:</p> <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; • privi di segni visibili di muffa; • 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; • normalmente sviluppati. <p>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 le altre varietà con semi; • 14° Brix per tutte le altre varietà apirene. <p>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</p>
Etichettatura sull'imbalo	<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 e della/e varietà, 2. categoria, 3. calibro (norme AGECONTROL) indicato il diametro minimo e massimo, 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale, 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 6. lotto per la rintracciabilità
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. 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 < 1kg non è richiesta omogeneità di varietà e origine.</p> <p>Condizionamento. 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>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, 															
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<p>La colorazione particolare dovuta al sole non costituisce un difetto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • I^o 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^o categoria (con caratteristiche qualitative di minima): acini sufficientemente consistenti e attaccati, per quanto possibile coperti di pruina. I graspi possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione e di sviluppo. Gli acini possono essere distanziati sul grapo in modo più irregolare che nella I^o 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 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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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>I^o</td> <td>250 g</td> <td>150 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>II^o</td> <td>150 g</td> <td>100 g</td> <td>75 g</td> </tr> </tbody> </table>	categoria	Serra	pieno campo		acino grosso	acino piccolo	I ^o	250 g	150 g	100 g	II ^o	150 g	100 g	75 g	
categoria	Serra			pieno campo												
		acino grosso	acino piccolo													
I ^o	250 g	150 g	100 g													
II ^o	150 g	100 g	75 g													
Tolleranze	<p>Calibrazione: per tutte le categorie: il 10% in peso della cat. inferiore. 10% in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria ma a quello previsto per la categoria inferiore (per la Categoria I); 10% in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria ma di peso non inferiore a 75 g (per la Categoria II). 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>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I^o: il 10% in peso di grappoli non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II^o. • II^o: 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. 															
Metodo di Coltivazione	<p>Uva – Produzione da coltivazione "Biologica"</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.