

## PARTE 9: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER L'UVA DA TAVOLA

## I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica all'uva da tavola delle varietà (cultivar) derivanti dalla *Vitis vinifera* L., destinata ad essere fornita allo stato fresco al consumatore, ad esclusione dell'uva da tavola destinata alla trasformazione industriale.

## II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che l'uva da tavola deve presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

## A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere:

- 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.

Inoltre gli acini devono essere:

- interi;
- ben formati;
- sviluppati normalmente.

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:

- 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.

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:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

## B. Classificazione

L'uva da tavola è classificata nelle tre categorie seguenti:

i) *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 graso e praticamente ricoperti della loro pruina.

ii) *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 graso 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:

- leggeri difetti di forma,
- leggeri difetti di colorazione,
- leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

iii) *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 di pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul graso meno uniformemente che nella categoria I.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché l'uva da tavola conservi le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- lievi bruciature da sole sull'epidermide,
- lievi ammaccature,
- leggeri difetti dell'epidermide.

### III. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CALIBRAZIONE

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.

	Uva da tavola coltivata in serra (se menzionato sull'etichetta)	Uva da tavola coltivata in pieno campo	
		Tutte le varietà ad eccezione di quelle ad acino piccolo elencate nell'appendice	Varietà ad acino piccolo elencate nell'appendice
Categoria "Extra"	300 g	200 g	150 g
Categoria I	250 g	150 g	100 g
Categoria II	150 g	100 g	75 g

#### IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non corrispondenti ai requisiti della categoria indicata.

##### A. Tolleranze di qualità

###### i) 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.

###### ii) 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.

###### iii) 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.

##### B. Tolleranze di calibro

###### i) 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.

###### ii) Categoria II

Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria, ma di peso non inferiore a 75 g.

###### iii) 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.

#### V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

##### A. Omogeneità

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 sensibilmente uniformi.

Per la varietà Chasselas è ammesso l'inserimento in ciascun imballaggio di grappoli di colore diverso a fini decorativi.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

##### B. Condizionamento e imballaggio

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 esterne od interne 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.

## VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

### A. Identificazione

Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore.

Tale dicitura può essere sostituita:

- 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.

### B. Natura del prodotto

- "Uva da tavola", se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- denominazione della o, se del caso, delle varietà;
- "di serra", se del caso.

### C. Origine del prodotto

Paese o, se del caso, paesi di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale.

### D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.

### E. Marchio ufficiale di controllo (*facoltativo*)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi quando questi ultimi contengono confezioni per la vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano palettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.

## Appendice

## Elenco limitativo delle varietà ad acino piccolo

Varietà	Altri nomi sotto cui è nota la varietà
Admirable de Courtiller	Admirable, Csiri Csuri
Albillo	Acerba, Albuela, Blanco Ribera, Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos, Eva
Catalanesca	Catalanesa, Catalana, Uva Catalana
Chasselas blanc	Chasselas doré, Fendant, Franceset, Franceseta, Gutedel, Krachgutedel, White van der Laan
Chasselas rouge	Roter Gutedel
Chelva	Chelva de Cebreros, Guareña, Mantuo, Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette, Malvoisie, Uva de Jijona
Colombana bianca	Verdea, Colombana de Peccioli
Dehlo	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondanza, St Jeannet, Trionfo dell'Esposizione, Verdal, Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St Jacques, Saint Jacques
Madeleine	Angevine, Angevine Oberlin, Madeleine Angevine Oberlin, Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano, Castiza, Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat, Hambro, Hamburg, Hamburski Misket, Muscat d'Hambourg, Moscato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
Œillade	Black Malvoisie, Cinsaut, Cinsault, Ottavianello, Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster, Foster's white, Sicilien
Perla di Csaba	Càbski Biser, Julski muskat, Muscat Julius, Perle de Csaba
Perlaut	
Perlette	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro, Coretto, Cornichon blanc, Rish Baba, Sperone di gallo, Teta di vacca

Varietà	Altri nomi sotto cui è nota la varietà
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli
Regina dei Vigneti	Königin der Weingärten, Muskat Szőlőskertek Kizalyneja, Szőlőskertek Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Villos, Reina de las Viñas, Reine des Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards
Servant	Servan, Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sultanines	Bidaneh, Kishmich, Kis Mis, Sultan, Sultana, Sultani, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless and mutations
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak	