



**Classificazione merceologica e difetti ammessi**

- l'uva conservata si presenta con il fazzoletto.
  - La colorazione particolare dovuta al sole non costituisce un difetto.
  - Extra (di qualità superiore): colorazione tipica della varietà, acini consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul grappolo e praticamente ricoperti dalla loro pruina. Non è ammesso nessun difetto.
  - I<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> categoria. Negli acini sono ammessi un difetto di forma, un difetto di colorazione, lievi bruciature da sole sull'epidermide e lievi segni di pressione.
- La calibratura 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.

**Calibratura**

categoria	serra	pieno campo	
		acino grosso	acino piccolo
extra	300 g	200 g	150 g
I <sup>o</sup>	250 g	150 g	100 g
II <sup>o</sup>	150 g	100 g	75 g

**Tolleranze**

- Calibratura:** per tutte le categorie: il 10% in peso della cat. inferiore.
- Qualitative:**
- Extra: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I<sup>o</sup>.
  - I<sup>o</sup>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II<sup>o</sup>.
  - II<sup>o</sup>: 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.

**Uva – Produzione convenzionale**

Prodotto derivante da coltivazione 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

**Uva – Produzione da coltivazioni a "Lotta Integrata" e/o "Produzione Integrata"**

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione a Lotta Integrata", previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni) 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 regolamenti.

**Metodo di Coltivazione**

CONOR

(aggiornamento al 15/02/2005)

SCHEDA TECNICA: **UVA DA TAVOLA**

ST07.01

Rev 00 del 20/11/2003

Pag. 3 di 3

Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale

Uva - 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 2092/91 (comprese successive modifiche ed integrazioni) inerente "il metodo di coltivazione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari".