



ORIENTA

Osservatorio sulla spesa di Roma

Il progetto Orienta nasce dalla necessità di rispondere in maniera organica e strutturata alle numerose esigenze di comprensione e di conoscenza del mondo della spesa agroalimentare sul mercato romano. Le esigenze di comprensione nascono dalla gran mole di informazioni con la quale viene quotidianamente bersagliato il consumatore e che, di conseguenza, determinano bisogni di tipo conoscitivo ed esemplificativo per quanto concerne qualità e genuinità dei prodotti, prezzi, correttezza nell'alimentazione, tecniche di produzione adottate, origine dei prodotti, etichettatura, luoghi, modalità e tempi di acquisto, ecc. L'obiettivo di questa iniziativa consiste, da un lato, nel rilanciare i servizi e la multifunzionalità del sistema agricolo del territorio romano e laziale promuovendone la produzione locale e, dall'altro, nel favorire, mediante un'informazione attenta e puntuale, il miglioramento della qualità della vita del consumatore evidenziando i vantaggi derivanti dalla filiera corta e l'importanza della tracciabilità dei prodotti in termini di sicurezza e genuinità. Di qui l'idea di realizzare dei **quaderni tecnici**: uno strumento immediatamente fruibile e di facile lettura per i consumatori, dei piccoli e maneggevoli quaderni volti a supplire alle carenti informazioni relativamente ad alcune tra le più significative produzioni locali, corredati di informazioni storiche, colturali, varietali, nutrizionali, economiche e di consigli utili su usi, consumi, quando e dove acquistare. La finalità ultima di questi quaderni tecnici è racchiusa nel fornire consigli pratici per gli acquisti in rapporto a freschezza e stagionalità dei prodotti, tipicità e genuinità. Per ogni informazione sui prodotti di Roma e la loro storia è possibile consultare il sito www.romaincampagna.it.



INTRODUZIONE

La pianta della vite, appartenente alla famiglia delle Vitaceae, genera un frutto millenario: l'uva. Esistono due specie di viti considerate le più importanti per la produzione di uva: la cosiddetta *Vitis vinifera* (nota anche come vite europea), di origine eurasiatica, da cui discende massima parte dei vitigni destinati alla produzione sia dell'uva da vino sia dell'uva da tavola, e la *Vitis labrusca*, originaria del Nuovo Continente, madre delle viti destinate alla produzione di uva da tavola e solo in piccolissima parte di quelle destinate alla produzione di vino, ma il cui gusto selvatico non è molto apprezzato in Europa.

L'uva viene per lo più trasformata in vino, ma essa può essere consumata anche fresca come frutta da tavola (o da mensa), sottoposta a processi di essiccazione diventando un ottimo ingrediente per vari usi culinari (uva passa), oppure se ne può estrarre il succo per la preparazione di bevande analcoliche.

Sono molteplici le varietà di uva da tavola in commercio: rossa, bianca, con bacche o acini ovali o sferici, più o meno dolce o più o meno aspra, con o senza semi. Tuttavia, a differenza degli acini dell'uva da vino, dalla polpa meno soda, ma più succosa, gli acini dell'uva da consumare al naturale hanno la caratteristica di avere buccia sottile e polpa compatta e soda.

STORIA

La vite della specie *Vitis vinifera* è originaria dell'area che si estende ad Oriente del bacino del Mediterraneo (Eurasia). Alcuni ritrovamenti archeologici testimoniano che essa cresceva in maniera spontanea già 300.000 anni fa, mentre le Sacre Scritture, ma anche immagini rinvenute nelle tombe egizie, provano che l'uva era un frutto molto amato dalle antiche civiltà mediorientali. Furono successivamente i Fenici ed i Greci ad importarne la coltivazione in Europa occidentale e, nonostante la gran parte delle piante fosse destinata alla produzione di vino, alcune testimonianze lasciano presagire il consumo fresco



dell'uva fin dall'epoca neolitica. Successivamente, con i Romani, che ne introdussero la coltivazione in Germania, iniziò a diffondersi maggiormente il consumo naturale dell'uva, che veniva chiamata uva cibaria, proprio per distinguerla da quella da vino.

Fin dall'antichità Greci e Romani erano coscienti delle qualità benefiche e salutari dell'uva fresca: essi, infatti, praticavano la cosiddetta ampeloterapia, il cui significato letterale è curarsi con la vite. Questa terapia permette di ritrovare le energie necessarie per affrontare i periodi autunno-invernali e consiste nel consumo quotidiano di uva fresca.

Oggi, l'uva da tavola viene prodotta in tutto il mondo, ma è l'Italia a detenerne il primato controllando circa il 20% del mercato: infatti, a fronte di una produzione complessiva pari ad oltre 70 milioni di quintali, l'Italia ne realizza da sola oltre 13 milioni di quintali (anno 2007); seguono la California ed il Cile.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

La vite è una pianta arbustiva rampicante il cui frutto, l'uva, si sviluppa a forma di grappolo con un grappolo, parte legnosa che fa da raccordo tra le bacche e la pianta, ed acini in quantità. Questi possono essere, a seconda della varietà del vitigno, di piccole, medie o grandi dimensioni; di colore giallo, giallo dorato o verde (uva bianca), rosso chiaro, rosso scuro, viola o nero (uva nera) e sono costituiti da buccia per circa il 10-15%, polpa per circa l'80-85% e semi o vinaccioli per circa il 5%.

Per ottenere una buona resa in termini qualitativi, la pianta della vite necessita delle seguenti condizioni pedoclimatiche: una buona esposizione solare, temperature rigide durante il periodo invernale ed elevate durante quello estivo, abbondanti precipitazioni durante le stagioni piovose, terreni rossi su roccia e/o tufi calcarei e su sabbie argillose. Inoltre, la vite mal sopporta le forti escursioni termiche e risente della ventosità eccessiva.

In considerazione di queste caratteristiche, la pianta della vite



destinata alla produzione di uva da tavola si coltiva un po' ovunque sul territorio nazionale, anche se la produzione più importante si concentra al sud, dove più lunga è l'esposizione ai raggi solari, che favoriscono lo sviluppo di acini sodi e dolci. Le rese medie per ettaro della coltivazione di viti da uva da tavola in Italia sono di circa 230-280 quintali.

VARIETÀ DELLE UVE DA TAVOLA

Le varietà delle uve da tavola sono numerosissime e vanno dalla Baresana alla Cardinal, dall'Italia alla Matilde, dalla Michele Palieri alla Regina, dalla Sultanina alla Victoria, dalla Black Pearl alla Centennial Seedless, dalla Dawn Seedless alla Early Gold, dalla Red Globe all'Afrodite, dalla Vitroblack alla Crimson Seedless. Fondamentalmente esse si distinguono in varietà con vinaccioli, come l'Italia o la Barese, e varietà senza semi, come la Red Flame o la King's Ruby.

Varierà	Colore	Semi	Maturaz.	Peso medio	Forma	Gusto
Big Perlon	Nera	No	Media	Grappolo 800 g	Grappolo conico allungato	Neutro
Black Magic	Nera	Sì	Precoce	Acino 6 g	Acino ellissoidale allungato	Neutro
Centennial	Bianca	No	Media	Grappolo 700 g	Grappolo cilindro conico	Zuccherino
Italia	Bianca	Sì	Tardiva	Grappolo 900 g	Grappolo conico piramidale	Moscato
Michele Palieri	Nera	Sì	Media	Grappolo 800 g	Grappolo cilindrico piramidale	Dolce a neutro
Pizzutello	Bianca /Nera	Sì	Tardiva	Grappolo 600 g	Acini ovali a mezzaluna	Dolce
Red Globe	Nera	Sì	Tardiva	Grappolo 1 kg	Grappolo conico piramidale	Neutro
Regina	Bianca	Sì	Media/ Tardiva	Grappolo 900 g	Acino ovoidale	Dolce



Sublima	Bianca	No	Precoce	Grappolo 700 g	Grappolo conico	Neutro
Sugraone	Bianca	No	Precoce	Grappolo 800 g	Grappolo conico; acino ovoidale	Moscato
Victoria	Bianca	Sì	Media	Acino 10 g	Acino cilindro-ellittico	Dolce

EPOCA DI RACCOLTA

La raccolta e la commercializzazione delle uve da tavola italiane si estende dal mese di giugno fino a dicembre e, talvolta, anche fino alla prima metà di gennaio. La raccolta più abbondante si concentra solitamente durante il mese di settembre e rimane consistente fino a dicembre.

Calendario	Varietà locali °	Italia °	Europa °	Resto del mondo °	*	☐
Gennaio						
Febbraio						
Marzo						
Aprile						
Maggio						
Giugno						
Luglio						
Agosto						
Settembre						
Ottobre						
Novembre						
Dicembre						

Legenda: ° Fresco; * Frigoconservato; ☐ Coltura protetta

È tuttavia doveroso segnalare che le uve, la cui raccolta sul territorio italiano avviene dopo il mese di ottobre, sono sottoposte a diversi trattamenti per garantirne la maturazione e la raccolta anche fino al



meze di gennaio, mentre nello stesso periodo si trovano in commercio anche le uve di origine californiana o cilena.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE

L'uva da tavola è un frutto tipico dell'estate: essa è dissetante, leggera, nutriente e possiede qualità disintossicanti e rivitalizzanti. Ricca di zuccheri solubili, di sali minerali e vitamine e povera di sodio, l'uva da tavola è particolarmente indicata per recuperare in fretta energia, poiché il glucosio ed il fruttosio in essa contenuti possono essere sintetizzati direttamente dall'organismo, senza una complessa elaborazione digestiva. L'uva gode, pertanto, di una vera e propria, oltre che fondata, fama di ricostituente ed è indicata per le diete di bambini ed anziani, convalescenti e donne in gravidanza e/o allattamento.

Nutrienti	Unità	Valori per 100 g
Parte edibile	%	94
Acqua	g	80,3
Calcio	mg	27
Calorie	kcal	61
Carboidrati totali	g	15,6
Ferro	mg	0,4
Fibre	g	1,5
Fosforo	mg	4
Lipidi	g	0,1
Niacina	mg	0,4
Potassio	mg	192
Proteine	g	0,5
Sodio	mg	1
Vitamina C	mg	6

Fonte: INRAN

Inoltre, oggi è ritornata in voga l'ampeloterapia, di cui furono precursori



gli antichi Greci e Romani, e per le cure disintossicanti dell'organismo e per stimolare il funzionamento della bile mediante diete, bagni di uva, impacchi e massaggi. Questo frutto aiuta a ridurre il livello di colesterolo nel sangue, protegge il derma ed i capelli.

PRODUZIONE DI UVE DA TAVOLA

In Italia l'uva da tavola viene coltivata in tutte le regioni, al settentrione come al meridione, anche se in Puglia si concentra circa il 65% dell'intera produzione nazionale. La vite per la produzione di uva da

UVA DA TAVOLA RACCOLTA (1) - ANNI 2006 E 2007 (QUINTALI)

Regioni	2006	2007	Variazione %
Piemonte	16.250	13.933	-14,3
Valle d'Aosta	0	0	0,0
Lombardia	130	130	0,0
Trentino Alto Adige	0	0	0,0
Bolzano	0	0	0,0
Trento	0	0	0,0
Veneto	4.457	4.389	-1,5
Friuli Venezia Giulia.	4.300	6.000	39,5
Liguria	451	462	2,4
Emilia Romagna	1.005	1.174	16,8
Toscana	7.277	6.740	-7,4
Umbria	1.200	900	-25,0
Marche	2.976	3.209	7,8
Lazio	246.785	218.380	-11,5
Abruzzo	227.350	91.600	-59,7
Molise	21.553	17.260	-19,9
Campania	14.227	6.240	-56,1
Puglia	10.457.670	9.407.700	-10,0
Basilicata	223.000	199.277	-10,6

Calabria	61.922	56.845	-8,2
Sicilia	3.665.320	3.402.280	-7,2
Sardegna	102.660	107.095	4,3
Italia	15.058.533	13.543.614	-10,1
Nord	26.593	26.088	-1,9
Centro	258.238	229.229	-11,2
Mezzogiorno	14.773.702	13.288.297	-10,1

(1) L'uva da tavola viene prevalentemente destinata al consumo diretto ad eccezione di piccole quantità destinate alla produzione di succhi d'uva e all'essiccazione nonché, per le province di Chieti e Latina, alla vinificazione (in base all'art. 28 del Regolamento (CE) N. 1493/1999 e all'art. 2 del Decreto Ministeriale 19/12/2000).

Fonte: ISTAT

tavola può essere, infatti, coltivata su terreni pianeggianti (sud) ed in collina (centro-nord): importante è che essi siano fertili, ben drenati, abbondantemente irrigati ed assolati.

Le regioni più produttive risultano essere, nell'ordine, la Puglia, la Sicilia, il Lazio, la Basilicata e la Sardegna.

I PREZZI

Di seguito vengono riportati i prezzi medi all'origine, all'ingrosso ed

PREZZI MEDI MENSILI DELL'UVA DA TAVOLA GIUGNO-DICEMBRE 2010 (€/KG)			
Mese	Origine	Ingresso	Dettaglio
Giugno '10	1,40	n.d.	3,01
Luglio '10	0,79	1,97	2,73
Agosto '10	0,56	1,16	1,67
Settembre '10	0,47	1,01	1,52
Ottobre '10	0,37	1,07	1,67
Novembre '10	0,30	1,43	2,03
Dicembre '10	0,40	2,51	2,94

Fonte: Osservatorio Ortofrutta ISMEA



al dettaglio come rilevati da ISMEA – Osservatorio Ortofrutta tra i mesi di giugno e dicembre 2010.

CONSIGLI PRATICI DI UTILIZZAZIONE

L'uva viene nella massima parte trasformata in vino, mentre la restante viene consumata fresca oppure, seppur minimamente, trasformata in succo d'uva, confettura o essiccata per uso culinario. Per conservare a lungo l'uva da tavola dopo la raccolta oppure dopo l'acquisto, è necessario riporla in frigorifero, nello scomparto riservato a frutta e verdura, a temperature comprese tra 0 ed 1° C, dove può essere tenuta per un'intera settimana. Prima di riporlo in frigorifero, però, sarebbe meglio ripulire un po' il grappolo degli acini appassiti, avvizziti o marci e distanziare le bacche con le dita, di modo che esse siano ben areate e che rimangano asciutte. Il miglior metodo di conservazione in frigorifero è di inserire l'uva in un sacchetto di plastica forato.

In ogni caso, per poter gustare l'uva al naturale con il massimo dei benefici salutistici e, quindi, per godere delle naturali proprietà del frutto, bisogna procedere ad un suo immediato consumo. Quindi, conviene acquistare il quantitativo necessario per un consumo immediato per avvantaggiarsi delle proprietà benefiche dell'uva, magari effettuandone acquisti giornalieri. Del resto, i grappoli di uva, una volta raccolti, non maturano più e, pertanto, è difficile acquistare uva acerba, poiché essa viene solitamente raccolta quando è già matura. Per essere certi, comunque, che il frutto abbia raggiunto un giusto grado di maturazione, al momento dell'acquisto è sufficiente accertarsi che, nel caso di uva bianca, il colore degli acini sia tendente al giallo, mentre nel caso dell'uva nera, essi debbono essere di un colore molto scuro.

Un altro consiglio utile al momento dell'acquisto è quello di verificare che gli acini siano ben attaccati al grappolo e che questo sia abbastanza flessibile, non secco: in caso contrario siamo in presenza di un grappolo di uva colto da troppo tempo.



CURIOSITÀ ED INFORMAZIONI UTILI

Numerose sono in Italia le sagre che festeggiano la raccolta dell'uva. Per restare nel territorio romano, basterebbe ricordare la Sagra dell'uva pizzutello di Tivoli oppure quella dell'uva e del vino dei Colli Ceriti a Cerveteri, che si tiene verso la fine del mese di agosto di ogni anno.

Per quanto concerne la sagra dell'uva pizzutello, che si svolge intorno alla metà del mese di settembre di ogni anno, quando il frutto giunge a completa maturazione, la leggenda narra che nel 1845 il papa si recò in visita a Tivoli per verificare lo stato di avanzamento dei lavori dei cunicoli. I paesani, per accogliere il papa, addobbarono tutto il paese con ghirlande, uva pizzutello e pergolese. Il pizzutello, detto anche uva corna, piacque così tanto al papa ed ai paesani che si iniziò a festeggiarne la raccolta ogni anno. Il pizzutello, del resto, è una varietà la cui coltivazione è tipica dell'area di Tivoli, risalendo essa addirittura ai tempi dell'imperatore Vespasiano, come sostengono alcuni studiosi, oppure che essa vi sia stata importata ad opera del cardinale Ippolito d'Este di ritorno da un suo viaggio in Francia. Le condizioni pedoclimatiche si rilevarono talmente buone che l'uva pizzutello, nelle sue versioni bianca e nera, ebbe un grandissimo sviluppo.



UVA DA TAVOLA REGOLAMENTO (CEE) N. 2789/1999 DELLA COMMISSIONE DEL 22 DICEMBRE 1999 CHE STABILISCE LA NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE APPLICABILE ALL'UVA DA TAVOLA

G.U. CEE N - L 336 DEL 29/12/1999 (PAG. 13)

Modificato dal Regolamento (CE) N. 716/01 del 10 aprile 2001 - G.U. 100 del 11/04/01

Modificato dal Regolamento (CE) N. 2137/2002 del 29 novembre 2002 - G.U. 325 del 30/11/02 (pag. 30)

Modificato dal Regolamento (CE) N. 46/2003 del 10 gennaio 2003 - G.U. 7 del 11/01/03 (pag. 61)

Norma 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 esenti da parassiti,



- praticamente esenti da danni provocati da 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 zuccheracidità 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"

L'uva da tavola di questa categoria deve 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.

ii) Categoria I

L'uva da tavola di questa categoria deve 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”.

Gli acini possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l’aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell’imballaggio del prodotto:

- un leggero difetto di forma,
- un leggero difetto 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 lievi 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 essere distanziati sul grappolo in modo più irregolare che nella categoria I.

Essi possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:

- difetti di forma,
- difetti di colorazione,
- lievi bruciature da sole sull’epidermide,
- lievi ammaccature,
- lievi alterazioni dell’epidermide.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli.

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:

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

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro in ogni imballaggio.

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 ammessi 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 affetti da marciume o da qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro

i) Categoria "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 in oggetto, ma di peso non inferiore a 75 g.

iii) Categoria "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 ai 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 calibro pressoché 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. In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente Regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita aventi peso netto inferiore a 3 kg, con prodotti ortofruitticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal Regolamento (CE) N. 48 della Commissione (GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65).

B. Condizionamento

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 sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L’impiego di materiali e in particolare di carte e marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l’etichettatura sono 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 i 5 cm di lunghezza.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

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

A. Identificazione

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, se viene utilizzato un codice (identificazione simbolica), la dicitura “imballatore” e/o “speditore” (o un’abbreviazione equivalente) deve essere indicata accanto al codice (identificazione simbolica).

B. Natura del prodotto

- “Uva da tavola”, se il contenuto non è visibile dall’esterno.
- Denominazione della varietà o, se del caso, delle varietà.
- di serra, se del caso.

C. Origine del prodotto

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

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).