

Classificação


Garantia de transparência na comercialização

Classificação é a separação do produto em lotes homogêneos, obedecendo a padrões mínimos de qualidade e homogeneidade. Os lotes de uva fina são caracterizados por seu grupo (presença ou ausência de sementes), subgrupo (coloração), classe (tamanho) e categoria (qualidade).

Rótulo

Garantia do responsável

O texto integral do regulamento técnico de Identidade e Qualidade da Uva Rústica, Instrução Normativa / SARC nº 001, de 1º de fevereiro de 2002, detalha as exigências legais para a rotulagem no varejo e no atacado, para a emissão do Certificado de Classificação, para a armazenagem e transporte do produto e estabelece as situações de fraude e o modelo do roteiro de classificação.

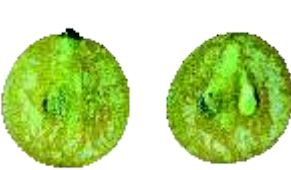
Uva Fina de Mesa	
Produtor: Giovani Nakamura	
Endereço: Sítio da Parreira - Bairro da Vinífera	
Município: Rosário do Rival Estado: PR CEP: 00000-000	
CNPJ: 04.250/0001-20	
<p>Grupo: <input checked="" type="radio"/> I com semente <input type="radio"/> II sem semente</p>	
<p>Subgrupo: <input checked="" type="radio"/> Branco <input type="radio"/> Colorido</p>	
<p>Classe: <input checked="" type="radio"/> 50 <input type="radio"/> 200 <input type="radio"/> 500 <input type="radio"/> 900</p>	
<p>Subclasse: <input type="radio"/> 10 <input type="radio"/> 12 <input type="radio"/> 14 <input type="radio"/> 16 <input type="radio"/> 18 <input type="radio"/> 20 <input checked="" type="radio"/> 22 <input type="radio"/> 24 <input type="radio"/> 26 <input type="radio"/> 28 <input type="radio"/> 30 <input type="radio"/> 32</p>	
<p>Categoria: <input type="radio"/> Extra <input checked="" type="radio"/> I <input type="radio"/> II <input type="radio"/> III</p>	
<p>Safra de Produção: <input type="text" value="01/02/2002"/> Peso Líquido: <input type="text" value="6,0 kg"/></p>	
<p>Órgão responsável pela fiscalização: MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</p>	
Número Global de Item Comercial: <input type="text" value="97898357410018"/>	Número do lote: <input type="text" value="L 01"/>
<p>Modelo do código EAN.UCC – GS1 Brasil (opcional)</p>	
	
<p>(01) 97898357410018(13) 020201(3100) 000006(10) L01</p>	

O código de barras é opcional mas é fundamental para a captura dos dados nos processos automatizados.

Grupo

Organização dos cultivares

A presença ou ausência de sementes determina a divisão das variedades de uva fina em dois grupos:



I Com sementes



II sem sementes

Subgrupo

Coloração da casca

A coloração da casca, característica da variedade determina a divisão em dois subgrupos

Branco: coloração verde, verde clara ou verde amarelada.

Colorido: coloração rósea, avermelhada ou preta.

Classe

Garantia de homogeneidade de tamanho

A classe é determinada pelo peso do cacho em gramas.

Classe	Peso do cacho em gramas
50	maior ou igual a 50 e menor que 200
200	maior ou igual a 200 e menor que 500
500	maior ou igual a 500 e menor que 900
900	maior ou igual a 900

Subclasse

Garantia de homogeneidade de tamanho

A Subclasse é estabelecida pelo diâmetro das bagas no cacho.

Sub Classe	Calibre das bagas (mm)
10	menor que 12
12	de 12 até menos de 14
14	de 14 até menos de 16
16	de 16 até menos de 18
18	de 18 até menos de 20
20	de 20 até menos de 22
22	de 22 até menos de 24
24	de 24 até menos de 26
26	de 26 até menos de 28
28	de 28 até menos de 30
30	de 30 até menos de 32
32	igual ou maior que 32

Categoria

Garantia de padrão mínimo de qualidade

A categoria define a qualidade. Cada categoria deve obedecer ao seu limite de tolerância a defeitos graves e leves. A presença de uma baga com defeito caracteriza o cacho como defeituoso.

Limite de cachos com defeitos graves e leves por categoria, em porcentagem de cachos por lote

Defeitos	Categoria			
Defeitos Graves	Extra	I	II	III
Imatura	1	5	10	15
Podridão	1	1	1	2
Dano Profundo	1	1	4	5
Total de Graves	2	5	10	15
Total de Leves	5	10	15	100

Exigência dos atributos: Formato do cacho, Coloração da casca, Turgidez do engaço.

Características	Categorias			
	Extra	I	II	III
Coloração (% mínima)*	90	70	50	0
Engaço*	verde	verde	verde	verde
Formato de cacho (% máxima)**	0	até 10	até 30	até 50

* **Coloração:** % mínima de bagas com coloração típica da variedade
**** Engaço:** Turgidez do engaço
***** Formato** do cacho: % máxima dos cachos com má formação

Defeitos Graves

Muito prejudiciais ao produto



Dano profundo



Podridão

Imatura: Conteúdo de sólidos solúveis menor que 14º Brix

Defeitos Leves

Pouco prejudiciais ao produto



Dano superficial



Degrana



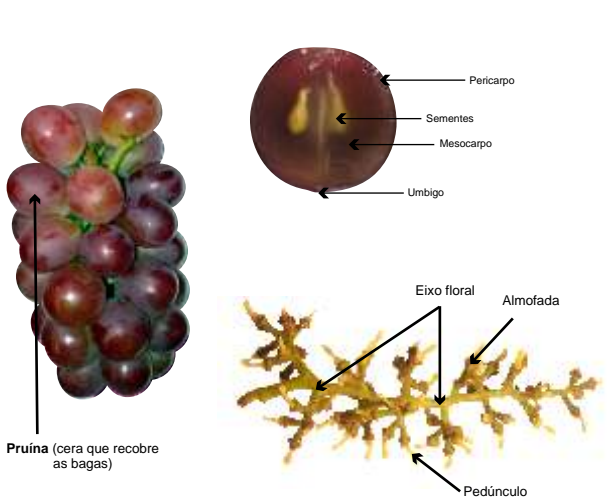
Ausência de pruína

Queimado pelo sol

Morfologia

Nomenclatura

O cacho de uva é composto por bagas simples e carnosas



Embalagem

Proteção, movimentação e exposição

A embalagem é instrumento de proteção, movimentação e exposição do produto. A Instrução Normativa nº 10, de 12 de maio de 2002, estabelece as exigências para a embalagem de frutas e hortaliças frescas, 2002de novembro de 2002, de 00?INM?ETR?O N?/A?NVISA?/Normativa Conjunta SARC padr?o brasileiro (P&BR). nobe?decendo à r?egulamentaç?o do? Gover?o Feder?l, Devem ser? rotula?das. D?vem apresentar a id?ntificaç?o e a g?ara?ntia do fabricante. O peso líquido do produto na embalagem não poderá exceder dez quilos.

Glossário

Vocabulário

Ausência de pruína: quando a falta de cera atingir mais que 15% (quinze por cento) das bagas de um cacho.

Cacho: conjunto de bagas presas ao engaço.

Dano profundo: qualquer lesão de origem diversa que cause rompimento da epiderme da baga.

Dano superficial: alteração entomológica, microbiológica (oídio, míldio), mecânica, fisiológica ou química, que não afeta a polpa da baga.

Defeitos: toda e qualquer alteração causada por fatores de natureza fisiológica, mecânica ou por agentes diversos, que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da Uva Fina de Mesa.

Defeitos leves: alterações que desvalorizam o produto dano superficial, degrana, ausência de pruína.

Defeitos graves: alterações que comprometem sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o consumo da uva, imatura, podridão e dano profundo.

Degrana: baga solta do engaço.

Engaço: ramificação central que serve de suporte para as bagas.

Grau Brix: quantidade de sólidos solúveis contidos na uva, considerando-se o mínimo de 14º (quatorze graus) Brix para o consumo, aferido pelo refratômetro.

Imatura: uva colhida antes de atingir o teor mínimo de sólidos solúveis de 14º (quatorze graus) Brix.

Podridão: dano patológico ou fisiológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

Pruína: cera natural que recobre as bagas da uva.

Queimado pelo sol: dano causado pela exposição ao sol, caracterizado por manchas pardas contínuas ou dispersas.

Uva

A FRUTA MILENAR CHEGA À MODERNIDADE

Originária do árido Cáucaso, na Ásia Menor, a uva é uma das frutas mais antigas utilizadas na alimentação humana e a sua produção se espalha por todo o mundo. Hoje disputa com os citros, maçãs e bananas o título de fruteira mais cultivada.

Há registros anteriores a 6.000 a.C. que falam do cultivo e consumo de uvas. Isso sem falar no vinho, repleto de citações na Bíblia e outros livros de antes da era cristã. Quem não se lembra da imagem de imperadores romanos comendo uva dada na boca por escravos. Os gregos consideravam "Baco" o deus do vinho, o suco fermentado da uva.

Para o Brasil a videira foi trazida em 1532 e cultivada na Capitania de São Vicente. Mas a cultura começou a se desenvolver mesmo por aqui em meados e fins do século XIX com a imigração italiana para São Paulo e Rio Grande do Sul. Hoje as diversas regiões produtoras nos fornecem uva durante todo o ano.

São Paulo, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Pernambuco e Bahia são hoje os grandes produtores. A oferta de uvas finas no Entrepasto Terminal de São Paulo da CEAGESP no primeiro semestre é proveniente dos municípios do Sudoeste do Estado de São Paulo, como São Miguel Arcanjo, Pilar do Sul e Botucatu. No meio do ano predomina a oferta de uvas paranaense, uma janela de mercado onde entram poucos fornecedores. No segundo semestre as uvas são provenientes do noroeste paulista, regiões de Jales e Dracena, complementadas pela produção do Vale do São Francisco. O cultivo da videira em regiões de clima temperado, subtropical e tropical do Brasil possibilita a oferta de uvas finas o ano todo nos grandes centros de comercialização do país. A oferta de uvas finas predominantemente representada pela uva Itália, recentemente foi ampliada pelas suas mutações Rubi, Benitaka, Brasil, Redmeire e pelas cultivares introduzidas Redglobe e Centennial. Enquanto isso a pesquisa se empenha em desenvolver novos cultivares sem sementes com adaptação a diferentes regiões do Brasil, com qualidade pós colheita e com resistência às principais doenças objetivando se tornar a viticultura Brasileira mais competitiva no mercado interno e externo.

Paradoxalmente a uva é uma das frutas mais exportadas e também uma das mais importadas pelo Brasil. Uvas provenientes do Chile, Estados Unidos e da Argentina têm no Brasil um mercado cada vez maior.

Trabalhando com a Uva Fina desde 1998 o "Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura", que teve início como "Programa Paulista para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros", que antes de seu último e recente rebatismo se transformou em Brasileiro em janeiro de 2000, lançou as Normas de Classificação da Uva Fina (*Vitis vinífera* L.) em 1999. Agora em 2002 o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA após todo um mecanismo legal de Consulta Pública, oficializa a Norma de Classificação nascida do "Programa Brasileiro". A Uva Fina então passa a contar com uma linguagem única e legal de qualidade para ser usada por toda a cadeia produtiva. É a primeira e grande etapa para a modernização da comercialização. Agora podemos pensar em parâmetros para a pesquisa, vendas à distância, contratos e todas as modernidades. É a uva entrando no Século XXI.

João DIMAS Garcia Maia
Pesquisador Embrapa Uva e Vinho

Patrocínio

Apoio



Uva Fina de Mesa

Vitis vinífera L.

Instrução Normativa nº 1 de 1º de fevereiro de 2002 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

