

## 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.

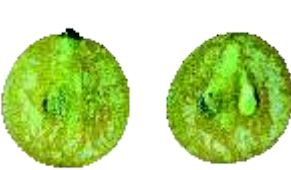
|   |   |
|---|---|
| Uva Fina de Mesa  |   |
| Produtor: <input type="text" value="Giovani Nakamura"/>   |   |
| Endereço: <input type="text" value="Sítio da Parreira - Bairro da Vinífera"/>   |   |
| Município: <input type="text" value="Rosário do Rival"/> Estado: <input type="text" value="PR"/> CEP: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

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          |
| <b>Total de Graves</b> | <b>2</b>  | <b>5</b>  | <b>10</b> | <b>15</b>  |
| <b>Total de Leves</b>  | <b>5</b>  | <b>10</b> | <b>15</b> | <b>100</b> |

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*

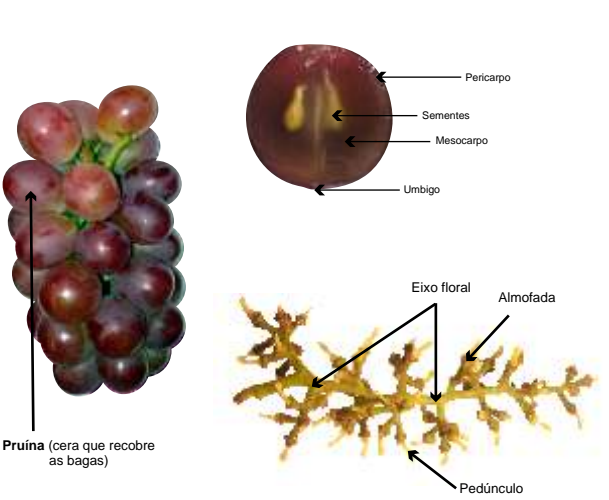


*Queimado pelo sol*

## 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 001 de 2002, estabelece que a largura do palete deve ser de 1,20 m por 0,80 m. Os produtos devem ser submetidos a testes de resistência que devem ser de acordo com as normas vigentes. Os produtos devem ser acondicionados em embalagens adequadas para o transporte e armazenamento. As embalagens devem ser descartadas ou retornadas de acordo com as exigências para as embalagens de frutas e hortaliças frescas, 2002 de novembro de 2002, INMETRO Nº 14/NVISA/Normalizativa Conjunta SARC padrão brasileiro (PBR), obedecendo à regulamentação do Governo Federal. Devem ser rotuladas. Devem apresentar a identificação e a garantia 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 Entrepósito 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 vinifera* 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 vinifera* L.

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

