

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 são caracterizados por seu grupo (coloração), subgrupo (uniformidade) classe (tamanho) e categoria (qualidade).

Rótulo

Garantia do Responsável

O rótulo identifica o responsável pelo produto e a sua origem. A rotulagem é obrigatória e regulamentada pelo Governo Federal. O rótulo deve conter a descrição do produto de acordo com as regras estabelecidas pelas normas de classificação.

Uva Niagara					
Produtor:	João Vitis				
Endereço:	Sítio Labrusca				
Município:	Rosário do Rival	Estado:	PR	CEP:	00000-000
CNPJ: 04.250/0001-20					
Grupo: <input type="radio"/> Branca <input type="radio"/> Preta <input checked="" type="radio"/> Rosada					
Subgrupo: <input checked="" type="radio"/> Uniforme <input type="radio"/> Misto					
Classe: <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5					
Categoria: <input type="radio"/> Extra <input checked="" type="radio"/> I <input type="radio"/> II <input type="radio"/> III					
Safrinha de Produção:		Peso Líquido:			
01/02/2002		6,0 kg			
Órgão responsável pela fiscalização: MAPA Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento					
Número Global de Item Comercial:		Número do lote:			
97898357410018		L01			
Modelo do código EAN.UCC – GS1 Brasil (opcional)					
					
(01) 97898357410018(13) 020201(3100) 000006(10) L01					

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

Grupo

Organização dos Cultivares

As variedades de uva são agrupadas de acordo com a sua coloração de casca.



Branca



Rosada

Preta

Subgrupo

Mistura de grupos

Caracterização da mistura de grupos contidos na embalagem:

Uniforme: constituído de cachos de uvas do mesmo grupo.

Misto: constituído de cachos de uva de diferentes grupos.

Classe

Garantia de homogeneidade de tamanho

A classe é estabelecida pelo peso do cacho em gramas.

Classe	Peso do cacho em gramas
1 ou 50	maior ou igual a 50 e menor que 150
2 ou 150	maior ou igual a 150 e menor que 250
3 ou 250	maior ou igual a 250 e menor que 350
4 ou 350	maior ou igual a 350 e menor que 450
5 ou 450	maior ou igual a 450

Admite-se uma mistura de até 20% (vinte por cento) de cachos pertencentes a outras classes.

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	0	2	5	10
Podridão	0	2	4	10
Dano Profundo	0	2	4	10
Degrana	0	2	5	10
Falta de limpeza	0	2	5	10
Total de Graves	0	5	5	10
Total de Leves	0	5	15	100

A degrana será considerada defeito quando ocorrer em mais de 10% dos cachos.

Defeitos Graves

Muito prejudiciais ao produto

Defeitos graves inviabilizam o consumo e depreciam muito a aparência e o valor do produto.



Podridão



Dano Profundo



Degrana



Falta de Limpeza

Uva Imatura: teor de sólidos solúveis < 14º brix

Defeitos Leves

Pouco prejudiciais ao produto

Defeitos leves não impedem o consumo do produto, mas depreciam o seu valor.



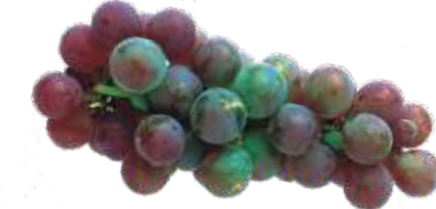
Dano Superficial



Ausência de Pruína



Cachos Mal Formados



Ausência de Coloração Típica da Variedade



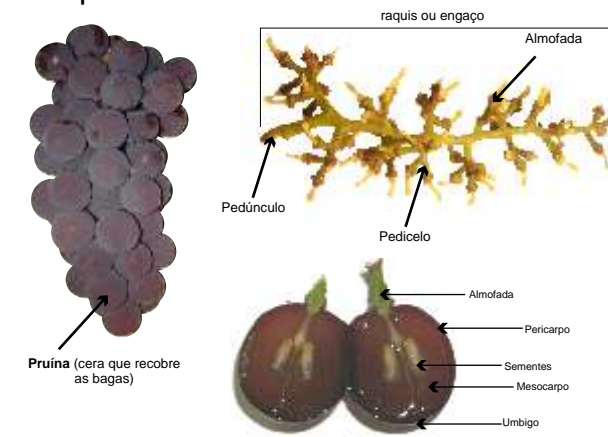
Presença de Substâncias (Resíduos) Estranhas ao Produto

Queimado pelo sol

Morfologia

O nome certo para cada parte da uva

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 de Embalagem estabelece a medida do pacote, máximo de 200 mm por 100 mm seu comprimento e a sua largura devem ser múltiplos de 5, isto é, Devem ser de medidas parâmetros. Deve ser recidiveis ou de incinerabilidade limpa, a Se descarteáveis, devem ser higienizáveis e não devem ser reutilizados. Se reutilizáveis, devem ser lavados e desinfetados. As embalagens devem atender as exigências para as embalagens de frutas e hortaliças frescas, 2002 de novembro de 2002, 007/INMETRO Nº 14/2002 Normativa Conjunta

padrão brasileiro (PBR). obedecendo à regulamentação do Governo Federal, Devem ser rotuladas. Devem apresentar identificação e a garantia de fabricação. O peso líquido do produto na embalagem não poderá exceder dez quilos.

Glossário

Vocabulário

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

Cacho mal formado: ralo, com baixa compactação, em que as bagas estão mal aderidas, permitindo o seu flexionamento.

Cacho: conjunto de bagas presas ao engajo.

Coloração: cor da casca da baga.

Dano profundo: 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 graves: são aqueles cuja incidência sobre a baga compromete a sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o uso da uva, quais sejam: bagas imaturas, podridão, dano profundo, degrana e falta de limpeza.

Defeitos leves: bagas com dano superficial, ausência de pruína, cachos mal formados e queimados pelo sol.

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 Rústica.

Degrana: baga solta do engajo.

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

Falta de limpeza: presença de matérias estranhas ou impurezas, tais como: bagas secas, gavinhas, ramos e folhas, dentre outras.

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

Peso do cacho: valor em gramas determinado pela pesagem do mesmo.

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 Americana

Um Exemplo de Globalização no Século XVIII

A uva rústica também chamada de uva comum, uva de chupar, entre outras denominações pelas quais é conhecida a espécie *Vitis labrusca* L., é bastante apreciada pelos brasileiros. As duas variedades mais conhecidas são as niagaras branca, rosada e a Isabel.

O sabor foxado e a polpa que se desprende da casca, ao ser pressionada, são características da *Vitis labrusca*. A espécie é originária da América do Norte, foi domesticada pelos colonizadores americanos quando perceberam a dificuldade de produzir a uva fina (*Vitis vinifera* L.) no Novo Mundo.

Por volta de 1830, o inglês John Rudge trouxe a uva americana ao Brasil. Quatro décadas depois chegou o material genético dos Estados Unidos para ser testado aqui. A cultura da uva rústica só deslançou por aqui com a chegada dos primeiros imigrantes italianos em São Paulo, no bairro do Traviú em Jundiaí e na serra do Rio Grande do Sul. As primeiras variedades cultivadas foram a híbrida Isabel e logo depois a Catwaba. Logo depois foram introduzidas as primeiras Niagaras de bagas brancas. Em 1933, através de mutação, surge em Jundiaí a Niagara rosada que passa a ser a variedade dominante. Hoje existem variedades híbridas de *Vitis labrusca* e *Vitis vinifera*. Algumas delas apresentam grande semelhança com a *Vitis labrusca* e podem utilizar a norma de classificação da uva rústica.

A uva que começou a ser cultivada pelos imigrantes italianos no começo do século XIX, tornou-se uma pioneira na regulamentação. Das regiões pioneiras, a cultura se expandiu para outras regiões do estado de São Paulo como Indaiatuba, Porto Feliz e mais recentemente para o quente Noroeste paulista. Hoje além de São Paulo e Rio Grande do Sul mais sete estados cultivam a *Vitis labrusca*: Bahia, Espírito Santo, Mato Grosso, Minas Gerais, Paraná, Pernambuco e Santa Catarina.

A Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é o resultado do trabalho desenvolvido dentro do âmbito do “Programa Brasileiro para Modernização da Horticultura” e da Câmara Setorial de Frutas”. Foram dois anos de trabalho, 1999 e 2000, da equipe do Centro de Qualidade em Horticultura da CEAGESP e dos produtores das regiões de Porto Feliz, Indaiatuba e Jundiaí. A Lei nº 9.972 de 25 de maio de 2000, tornou obrigatória a classificação de todo produto vegetal para o consumo humano. O MAPA aproveitou este trabalho com a uva rústica, colocou-o em consulta pública e no dia 1º de fevereiro de 2002 foi publicado no Diário Oficial da União, a Instrução Normativa nº 1, que oficializa as classificações da uva rústica, da uva fina e do abacaxi. A uva, que começou a ser cultivada pelos imigrantes italianos no século XIX, é uma pioneira na regulamentação. Grande orgulho para a equipe do CQH, para os produtores e todos os participantes do “Programa Brasileiro”.

A norma de classificação é uma ferramenta poderosa. A comercialização se torna transparente e novas formas revolucionárias de negociação se tornam possíveis. A uva que chegou aqui no século XIX entra na modernidade exigida pelo mundo do século XXI.

Carlos Alberto de Campos

Presidente da AVIPORTO – Associação dos Viticultores de Porto Feliz

Flávio Ceolin

Presidente da Associação Agrícola de Jundiaí

Wilson Tomaseto

Presidente do Sindicato Rural de Indaiatuba

Patrocínio

Apoio



Uva Americana

Vitis labrusca L.

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

