

## 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
Safra 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
<b>Total de Graves</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>Total de Leves</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

*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



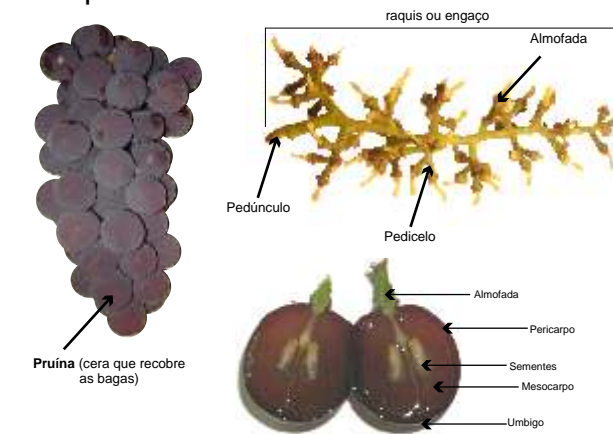
Presença de Substâncias (Resíduos) Estranhas ao Produto

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 define a medida do pacote, máximo 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, aSe descartáveis devem ser higienizáveis e não devem ser reutilizados. Se reutilizáveis. 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 da 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

