



RISOLUZIONE OIV-VITI 493-2013

RACCOMANDAZIONI DELL'OIV RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DELL'UVA PASSA

L'ASSEMBLEA GENERALE,

Avendo considerato i lavori della Commissione I "Viticultura", della Sottocommissione "Uva da tavola, uva passa e prodotti non fermentati della vite" e del gruppo ad hoc RSEC,

CONSIDERATA la Norma del CODEX per l'UVA PASSA, CODEX STAN 67-1981,

CONSIDERATO che le norme del CODEX possono essere aggiornate su proposta dell'OIV, sotto forma di documento di progetto, allo scopo di proporre un nuovo argomento di lavoro relativo al CODEX,

CONSIDERATI i numerosi apporti scientifici, come discusso durante le riunioni della Sottocommissione SCRAISIN e del gruppo ad hoc RSEC,

CONSIDERATO che, nel mercato internazionale, vi è un aumento d'interesse nei confronti dei prodotti ad alto valore nutritivo e che possono percorrere lunghe distanze pur conservando i requisiti qualitativi del prodotto,

CONSIDERATO la nomenclatura combinata dell'Unione europea [Regolamento (CEE) n 2658/87, come modificata da regolamento (UE) N. 927/2012, L 304/31-10-2012], e secondo le Note Esplicative della nomenclatura combinata,

DECIDE di adottare le seguenti raccomandazioni dell'OIV relative alla preparazione dell'**UVA PASSA** e

ADOPTA il termine "dried grapes" invece di "raisins" per la versione inglese dei relativi documenti OIV.

*Esemplare certificato conforme
Bucarest, il 7 giugno 2013
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI

RACCOMANDAZIONI DELL'OIV RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DELL'UVA PASSA

1. AMBITO DI APPLICAZIONE

Il presente documento si applica all'uva passa delle varietà di vite, che sia stata debitamente trattata o trasformata e destinata al consumo diretto come uva passa. Lo stesso si applica anche all'uva passa confezionata in grandi contenitori, destinati alla lavorazione (ad esempio panifici) e/o al ricondizionamento in contenitori di dimensioni più ridotte destinati al consumatore. Il presente documento include anche un'uva passa molto simile, conosciuta come uva passa di Corinto (con acini di piccola dimensione e senza senza pedicelli, e quasi senza semi, di colore purpureo scuro tendente al nero e molto dolce). Nel presente documento sono altresì incluse le confezioni di uva passa "pronte all'uso" (uva passa con umidità elevata, superiore al 25%).

La preparazione di quest'ultima può avvenire mediante l'esposizione al sole o all'ombra e utilizzando una ventilazione "naturale" passiva, vale a dire, in genere senza una ventilazione artificiale, riscaldamento attivo o gestione dell'umidità atmosferica per la disidratazione.

2. DESCRIZIONE

2.1 Definizione del prodotto

Per "uva passa" si intende il prodotto preparato a partire dall'uva sana di varietà di vite e trasformata, in modo appropriato, in una forma commerciabile di uva passa con o senza trattamento e con l'aggiunta di opportuni ingredienti facoltativi.

L'uva passa:

- (1) deve essere adeguatamente pulita, che sia stata lavata o meno;
- (2) deve essere diraspata, ad eccezione per l'uva passa a grappolo (fare riferimento alla varietà "a grappoli" presente all'interno del paragrafo 2.3 parte b);
- (3) deve essere separata dal pedicello, ad eccezione per il tipo "Moscato di Malaga", in cui i pedicelli possono rimanere attaccati se l'uva viene rimossa dal grappolo manualmente;
- (4) può essere immersa in una soluzione di detergente alcalino e olio, che favorisca l'appassimento;
- (5) può essere sbiancata venendo sottoposta ad un trattamento mediante mezzi chimici e successivamente trattata mediante appassimento;
- (6) deve essere sottoposta a riduzione dell'umidità ad un livello tale da garantire la conservazione del prodotto;
- (7) può essere trattata con olio, di cui al paragrafo 4.2 delle presenti raccomandazioni.

2.2 Tipologia di prodotti

- (a) ***Uva passa senza semi*** - Ottenuta da uva naturalmente priva di semi o quasi;
- (b) ***Uva passa con semi*** - Ottenuta da uva con semi.

2.3 Forme

- (a) ***Ad acini singoli*** - Uva non attaccata al raspo.
- (b) ***A grappoli*** - Uva attaccata al raspo.

*Esemplare certificato conforme
Bucarest, il 7 giugno 2013
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI

3. COMPOSIZIONE ESSENZIALE E FATTORI DI QUALITÀ

3.1 Criteri di qualità

3.1.1 Caratteristiche di maturazione

L'uva passa deve mostrare le caratteristiche carpometriche dell'uva appassita ottenuta da uva adeguatamente maturata, come indicato dal colore e dalla struttura del tipo specifico. Tale uva passa deve comprendere una parte consistente di acini carnosì e ad alto tenore di zucchero.

3.1.2 Requisiti minimi di qualità

L'uva passa deve essere preparata con i materiali e secondo le pratiche sopra elencate, affinché il prodotto finito raggiunga le specifiche caratteristiche di colore, sapore e maturazione conformi al tipo senza semi o con semi; deve inoltre rispettare i seguenti requisiti:

- | | | |
|-----|--------------------------------|----------------|
| (a) | Tenore di umidità | massimo |
| | Tipo "Moscato di Malaga" | 35% |
| | Uva passa "pronta all'uso" | 25% |
| | Tutti gli altri tipi e/o forme | 18% |
- (b) **Impurità minerali** – Esse non possono essere presenti nella misura in cui la qualità alimentare o l'usabilità siano significativamente condizionate (cfr. paragrafo 5.2 per ulteriori raccomandazioni).
- (c) **Altri difetti** – L'uva deve sostanzialmente essere priva di pedicelli, di corpi vegetali estranei e di danneggiamenti.

3.1.3 Definizioni dei difetti

(a) **Pezzo di legno** - Porzione del tralcio di vite o del raspo principale.

(b) **Pedicello** - Piccolo pezzo legnoso con lunghezza superiore a 3 mm, tramite il quale l'uva resta attaccata al raspo, che può o meno rimanere attaccato all'acino.

(I pedicelli non sono considerati un difetto nell'uva passa nel tipo "Moscato di Malaga non spedicellata". Considerate le tolleranze inerenti ai pedicelli su una "percentuale in base al numero", i pedicelli distaccati vengono conteggiati come se fossero attaccati all'uva passa).

(c) **Uva passa non matura o non sviluppata** si riferisce all'uva passa che:

- (i) sia costituita da acini estremamente piccoli, privi di contenuto zuccherino, indicativi di uno sviluppo incompleto;
- (ii) sia completamente avvizzita (secca), praticamente senza polpa;
- (iii) sia dura.

(d) **Uva passa danneggiata** - Uva passa colpita da scottature del sole, tagli, lesioni meccaniche o simili, che ne abbiano gravemente pregiudicato l'aspetto, la commestibilità, la qualità di conservazione o la qualità di spedizione.

*Esemplare certificato conforme
Bucarest, il 7 giugno 2013
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI

Nel tipo “uva passa senza semi”, le normali lesioni meccaniche risultanti dalle consuete operazioni di rimozione del pedicello non rientrano nei “danni”.

(e) **Uva passa zuccherata** - Uva passa con evidenti cristalli di zucchero, all'esterno o all'interno degli acini, che ne alterano sensibilmente l'aspetto.

(f) **Acini ammuffiti** - Filamenti di funghi visibili a occhio nudo.

3.1.4 Tolleranze inerenti ai difetti

L'uva passa non deve contenere difetti eccessivi (che siano o meno espressamente definiti o indicati come tollerati nelle presenti raccomandazioni). Alcuni difetti comuni di cui al paragrafo 3.1.3, non possono superare i limiti di seguito indicati.

Difetti	Valori massimi ammessi	
	Tipi senza semi	Tipi con semi
Pezzi di legno (nelle forme “spedicellata”)	2 per kg	2 per kg
Pedicelli (tranne nel tipo “Moscatto di Malaga non spedicellata”) ¹	15 per 500 g	7 per 500 g
Acini non maturi o non sviluppati	3% in peso	2 % in peso
Acini danneggiati	3% in peso	3 % in peso
Acini zuccherati	15% in peso	15% in peso
Presenza di semi (solo nel tipo senza semi) ²	4 per 500 g	
Acini ammuffiti	1% in peso	1% in peso

¹ In caso di uva passa di Corinto , può essere fino a 150 per 500 g.

² In caso di uva passa di Corinto, può essere fino a 150 per 500 g.

*Esemplare certificato conforme
Bucarest, il 7 giugno 2013
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI

4. ADDITIVI ALIMENTARI

	Livello massimo
4.1 Anidride solforosa (si applica solo all'uva passa sbiancata) ³	2.000 mg/kg
4.2 Olio vegetale (di tipo alimentare) che consenta all'uva passa di essere facilmente scorrevole	5 g/kg
4.3 Acido sorbico e suoi sali (si applica solo all'uva passa "pronta all'uso")	Laddove l'additivo sia consentito dalla normativa nazionale, fare riferimento ai LMR fissati dall'autorità competente del paese che importa il prodotto.

L'OIV esprime l'auspicio di promuovere studi che suggeriscano tecniche e processi mirati alla diminuzione significativa dell'uso di SO₂, per un rispetto sempre maggiore della salute dei consumatori.

5. IGIENE

- 5.1 Si raccomanda di preparare e manipolare l'uva passa in conformità alle sezioni pertinenti del Codice Internazionale Raccomandato di Pratiche e Principi Generali di Igiene Alimentare (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 del Codex Alimentarius, Volume 1) e ad altri Codici di Condotta raccomandati dalla Commissione del Codex Alimentarius, rilevanti per questo prodotto.
- 5.2 Nell'ambito delle Buone Pratiche di Lavorazione, il prodotto deve essere privo di sostanze estranee, oltre a quelle citate nel paragrafo 3.1.2b.
- 5.3 Il prodotto, quando analizzato con metodi appropriati di campionamento e di analisi:
- deve essere privo di microrganismi in quantità tali da rappresentare un pericolo per la salute,
 - deve essere privo di parassiti che possano rappresentare un pericolo per la salute,
 - non deve contenere alcuna sostanza proveniente da microrganismi in quantità che possano rappresentare un pericolo per la salute e che rientri nei limiti attuali o futuri suggeriti dall'OIV, dal Codex Alimentarius, ecc.

6. ETICHETTATURA

In aggiunta ai requisiti generali della Norma Generale del Codex per l'Etichettatura di Alimenti Preconfezionati (Rif. N. CODEX STAN 1-1985, Rev. 7-2010, del Codex Alimentarius, Volume 1), devono applicarsi le disposizioni specifiche che seguono.

³Limite massimo applicabile immediatamente dopo il trattamento

*Esemplare certificato conforme
Bucarest, il 7 giugno 2013
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

6.1 Il nome dell'alimento

- 6.1.1 Se l'uva passa è sbiancata, parte del nome deve contenere un termine significativo che sia normalmente compreso e utilizzato nel paese di vendita, come "Sbiancata", "Dorata" o "Sbiancata dorata".
- 6.1.2 Se l'uva passa è del tipo con semi, il nome del prodotto deve includere, a seconda dei casi:

la descrizione "Non privata di semi", "Non snocciolata" o "Con semi" o descrizioni simili indicanti che l'uva passa non sia naturalmente priva di semi, tranne per la forma a grappolo e il tipo "Moscato di Malaga".

- 6.1.3 Se l'uva passa è nella forma a grappolo, il nome del prodotto deve includere la descrizione "A grappoli" o un'appropriata descrizione simile.
- 6.1.4 Se l'uva passa non è stata intenzionalmente privata dei pedicelli, il nome del prodotto deve includere la descrizione "Non spedicellata" o una descrizione simile appropriata, tranne che per la forma a grappolo o il tipo "Moscato di Malaga".

6.2 Dichiarazioni opzionali

- 6.2.1 L'uva passa può essere descritta come "Naturale" qualora non sia stata sottoposta a un trattamento sbiancante.
- 6.2.2 L'uva passa può essere descritta come "Senza semi" qualora sia di questo tipo.
- 6.2.3 Il nome del prodotto può includere la varietà o la tipologia e la forma di uva passa.

7. METODI DI ANALISI E CAMPIONAMENTO

Gli elementi misurabili (impurità minerali, oli, umidità e anidride solforosa) previsti dalle presenti raccomandazioni OIV per l'uva passa devono essere determinati con l'ausilio dei relativi metodi di analisi, che l'OIV andrà a fissare mediante specifici allegati tecnici.

*Esemplare certificato conforme
Bucarest, il 7 giugno 2013
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI