



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DI ALTA QUALITÀ CERTIFICATA
PER L'UVA DA TAVOLA**

ANNO 2016



Premessa

Il presente documento è indirizzato alle aziende agricole produttrici di uva da tavola ed ai tecnici operanti nel settore.

In esso sono indicati i criteri da rispettare richiesti per ottenere la certificazione di alta qualità dell'uva da tavola.

Il contenuto del presente documento non ha carattere definitivo, ma potrà essere oggetto di aggiornamenti, adattamenti ed integrazioni in funzione delle diverse esigenze che possono verificarsi di anno in anno.

Denominazione

Il marchio di “Alta Qualità Certificata - **UVITALY**” è riservato alle produzioni delle aziende agricole associate all’**APOC Salerno** che rispondono alle condizioni ed ai requisiti indicati nel presente disciplinare di produzione.

Tipologia di prodotto

Il marchio di “Alta Qualità Certificata - **UVITALY**” è riservato all’uva prodotta negli areali definiti nel capitolo seguente e si riferisce alle seguenti tipologie di frutto, con o senza semi:

- Uva a bacca bianca
- Uva a bacca rossa
- Uva a bacca nera coltivate sui territori di Puglia, Basilicata e Sicilia.

Zona di produzione

Le zone di produzione dell’uva ad “Alta Qualità Certificata - **UVITALY**”, attualmente sono dislocate in tutte le province delle regioni Puglia e Basilicata e la provincia di Agrigento nella regione Sicilia.

Vocazionalità

Le condizioni ottimali per la coltivazione dell’uva da tavola negli areali indicati sono le seguenti:

Esigenze pedoclimatiche:

Parametri Pedologici

- Profondità utile: almeno 60 cm
- Drenaggio: buono, con veloce sgrondo delle acque superficiali;
- Tessitura: medio-impasto, franco-limoso e franco-sabbioso;
- pH: 6,5 - 8,2
- Conducibilità elettrica: < 2,5 mS/cm

I terreni destinati alla coltivazione di uva da tavola “Alta Qualità Certificata - **UVITALY**” devono essere ubicati ad una distanza non inferiore a 500 m dalle discariche.

Parametri Climatici

Le condizioni climatiche ottimali per la coltivazione dell’uva da tavola sono quelle caratteristiche del clima mediterraneo, cioè caldo e asciutto, di conseguenza eventuali fenomeni climatici eccezionali che provochino eccesso di umidità o temperature basse nel corso della maturazione, possono influire negativamente sulla qualità del prodotto.

Mantenimento dell’agroecosistema naturale

Poiché gli obiettivi del presente disciplinare includono anche la salvaguardia dell’ambiente in cui si produce, in linea ed a complemento dei criteri della Produzione Integrata, è necessario l’impiego di trappole per il monitoraggio degli insetti (a feromoni, cromotropiche, etc.) e l’adozione della tecnica della confusione sessuale dei lepidotteri;

si consiglia, inoltre, l’adozione di alcune tra le seguenti pratiche rispettose dell’ambiente:

- impiego di organismi utili (lotta biologica diretta);
- mantenimento di aree incolte come zone - rifugio per gli ausiliari, pari ad almeno il 3% della superficie aziendale;
- impianto di siepi e/o di macchia mediterranea;
- installazione di nidi o altri rifugi per organismi utili;
- adozione di pratiche colturali utili al mantenimento e miglioramento del suolo (sovescio, apporto di concimi ed ammendanti organici).

Scelta del materiale vivaistico

Per l’impianto dei nuovi vigneti di uva da tavola è obbligatorio l’utilizzo di materiali di propagazione (portainnesti, marze o gemme) certificati e comunque privi di qualsiasi sintomo di malattie di qualsiasi natura (virosi, crittogame ecc.), in caso di prelievo di materiale di propagazione da altri vigneti si consiglia che questi abbiano una età inferiore ai 3 anni.

E’ vietato usare materiale ottenuto con tecniche di ingegneria genetica (O. G. M.).

Portainnesti Consigliati

I portainnesti per l’uva da tavola devono adattarsi alle caratteristiche pedologiche in modo da indurre idonea vigoria ed equilibrio vegeto - produttivo alla pianta, essere compatibili con le caratteristiche delle varietà da coltivare ed esaltarne le caratteristiche organolettiche.

Non è ammessa la coltivazione di piante di varietà di uva da tavola autoradicate.

Si riporta un elenco dei portainnesti consigliati con le rispettive caratteristiche:

(*) possono indurre sensibilità al disseccamento del rachide

Portainnesto	Ibrido	Vigoria	Resistenza al calcare attivo (% Ipc)
140 Ruggieri	Berlandieri x rupestris	XXX	40 - 90
1103 Paulsen	Berlandieri x rupestris	XXX	20 - 40
775 Paulsen	Berlandieri x rupestris	XXX	20 - 40
779 Paulsen	Berlandieri x rupestris	XXX	20 - 40
S. O. 4 (*)	Berlandieri x riparia	XX	17 - 30
225 Ruggeri	Berlandieri x riparia	XX	40 - 60
Kober 5 bb (*)	Berlandieri x riparia	XX	20 - 40
34 E. M.	Berlandieri x riparia	X	20 - 30
161.49 C	Berlandieri x riparia	X	40 - 60
420 A	Berlandieri x riparia	X	40 - 60

Scelta varietale

Premesso che tendenzialmente tutte le varietà coltivate possono raggiungere i parametri di alta qualità richiesti per ottenere il riconoscimento “Alta Qualità Certificata - UVITALY”, che le zone di produzione indicate sono tra le più vocate per la coltivazione d’eccellenza di uve da tavola con semi o senza semi; dalle più precoci (Vittoria, Black Magic, Superior) alle tardive (Italia, Red Globe, Crimson); sarebbe opportuno, oltre che consigliato, indirizzare le produzioni in base alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio di coltivazione oltre che affidarsi a ricerche di mercato qualificate per aggiornarsi sulle tendenze del mercato al fine di rimanere concorrenziali e soprattutto redditivi.

Tecniche colturali






In merito alle tecniche colturali da adottare si rimanda alle “Norme di buona pratica agricola”, ai “Disciplinari Regionali di Produzione Integrata” ed alle “Linee Guida Nazionali”, ponendo però l’attenzione sui seguenti accorgimenti:

- la coltivazione del vigneto è di tipo “a tendone” con un sesto di impianto che varia da 2,20 a 3,00 metri sia sulla fila che tra le file (per le uve apirene anche 3,5 metri), con una densità di 1.100 - 2.100 piante / ettaro, lasciando con la potatura, una carica di gemme pari a 50.000 - 80.000 per ettaro;
- è obbligatorio effettuare analisi del terreno ogni anno, nei mesi invernali, per individuare la dotazione di elementi del suolo e programmare il più corretto piano di concimazione;
- è obbligatorio effettuare analisi chimico - fisiche e microbiologiche dell’acqua di irrigazione almeno ogni due anni;
- è obbligatorio effettuare operazioni di potatura verde per eliminare germogli avventizi dal tronco e dalle branche, per asportare il doppio germoglio e per rimuovere i germogli non fertili o poco sviluppati;
- è necessario effettuare una accurata sfogliatura per la rimozione di foglie vecchie che costituiscono ostacolo nel corso dei trattamenti antiparassitari e possono danneggiare il grappolo e gli acini;
- è obbligatorio effettuare le operazioni di selezione dei grappoli e degli acini per raggiungere gli standard di pezzatura e peso indicati nel presente disciplinare ed per evitare che la resa media per ettaro superi quella consigliata di 30 ton. / ettaro;
- in merito agli elementi fertilizzanti, non è opportuno superare i seguenti apporti di Azoto (120 kg/ha), Fosforo (100 kg/ha) e Potassio (200 kg/ha) ad eccezione di casi di evidenti carenze degli stessi elementi;

Linee guida di difesa

Come principi generali si rimanda alle linee guida di **Difesa Integrata delle Regioni** di appartenenza con i seguenti accorgimenti.

- effettuare ogni anno la taratura delle macchine per l’applicazione dei fitofarmaci;
- programmare gli interventi fitosanitari e registrare su apposito quaderno di campagna tutte le operazioni svolte, con l’ausilio di un tecnico specializzato;
- prediligere l’uso di sostanze attive autorizzate in agricoltura biologica (es. rame dall’invasatura in avanti, Bacillus Thuringiensis contro i lepidotteri ecc.) oltre al già citato obbligo di installare trappole per il monitoraggio (all’esterno del vigneto) e diffusori per la confusione sessuale (all’interno del vigneto);
- effettuare analisi multiresiduali del prodotto pochi giorni prima della raccolta;
- scegliere le sostanze attive da impiegare in modo da rientrare in un numero massimo di residui pari a 8 - 10 ed, in ogni caso, con una percentuale di residui massima totale inferiore al 100 % (questo parametro si ottiene sommando, per ogni residuo trovato, le percentuali di presenza di ciascun residuo rispetto al suo R.M.A. , precisando che queste ultime devono essere inferiori al 30 %);
- bisogna evitare l’utilizzo di formulati commerciali molto tossici, tossici e limitare al massimo quelli nocivi;
- bisogna escludere i formulati commerciali che riportano in etichetta le frasi di rischio con specifico riferimento ad azioni cancerogene, teratogene, mutagene, etc. (R40, R48, R60, R61, R62, R63, R68);

Classificazione CE per gli effetti tossicologici	Simbolo	Indicazione di pericolo
Molto tossici		T+
Tossici		T
Nocivi		Xn
Irritanti		Xi
Non classificati		(Nc)
Classificazione CE per gli effetti ecotossicologici		
Pericolosi per l’ambiente		N

Caratteristiche del prodotto alla raccolta

La raccolta va effettuata quando il prodotto ha raggiunto la sua maturazione commerciale, cioè quando le bacche hanno acquisito il la pezzatura, le caratteristiche organolettiche ed il colore tipico della varietà.

Si elencano di seguito i requisiti che caratterizzano l'Alta Qualità Certificata "Uvitaly", per le più diffuse varietà con semi ed apirene, precoci e tardive:

Varietà	Caratteristica	Norme di commercializzazione Reg. (CE) 1221/08	UVITALY
Italia	Peso grappolo	300 gr.	900 gr.
	Grado Brix	°	16 °
	Calibro acino	n. i.	23 mm
	Colorazione	n. i.	da paglierino a giallo carico
Vittoria	Peso grappolo	300 gr.	700 gr.
	Grado Brix	12 °	15 °
	Calibro acino	n. i.	23 mm
	Colorazione	n. i.	da paglierino a giallo carico
Red Globe (Rossa)	Peso grappolo	300 gr.	900 gr.
	Grado Brix	13 °	14 °
	Calibro acino	n. i.	23 mm
	Colorazione	n. i.	rosso uniforme e deciso
Crimson seedless	Peso grappolo *	300 gr.	600 gr.
	Grado Brix	14 °	16 °
	Calibro acino	n. i.	18 mm
	Colorazione	n. i.	rosso rubino
Sugraone seedless	Peso grappolo *	300 gr.	600 gr.
	Grado Brix	14 °	15 °
	Calibro acino	n. i.	18 mm
	Colorazione	n. i.	giallo paglierino

*per i cestini da 3 grappolini il peso minimo è 200 gr.



Direzione e Uffici

Via Wagner, k1 (P.co Arbostella)
84131 Salerno
Tel. +39 089 331756 / 331758
Fax +39 089 333456

info@apocsalerno.it
www.apocsalerno.it