REGOLAMENTO (CEE) N. 1730/87 DELLA COMMISSIONE

del 22 giugno 1987

che stabilisce norme di qualità per l'uva da tavola

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il reglamento (CEE) n. 1035/72 del Consiglio, del 18 maggio 1972, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli (1), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1351/86 (2), in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando che il regolamento (CEE) n. 58 della Commissione (3) ha fissato nell'allegato I/7 delle norme di qualità per l'uva da tavola ; che tali norme sono state modificate dai regolamenti (CEE) n. 847/76 (4) e (CEE) n. 2166/84 (5) ;

considerando che si è constatata un'evoluzione della produzione e del commercio di questi prodotti, in particolare per quanto riguarda le esigenze dei mercati di consumo e all'ingrosso ; che, di conseguenza, le norme comuni di qualità per l'uva da tavola devono essere modificate per tener conto di queste nuove esigenze ;

considerando che tali modifiche implicano la modifica della categoria supplementare di qualità definita dal regolamento 211/66/CEE del Consiglio (6) ; che, per definire detta categoria occorre tener conto dell'interesse economico che i prodotti in causa rappresentano per i produttori e della necessità di soddisfare il fabbisogno dei consumatori ;

considerando che le norme di qualità sono applicabili in tutte le fasi della commercializzazione ; che il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti, possono provocare alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità ; che occorre tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi della commercializzazione successiva a quella della spedizione ; che, essendo i prodotti della categoria « Extra » sottoposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, si deve prendere in considerazione nei loro riguardi soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore ;

considerando che, per motivi di chiarezza e di certezza del diritto, nonché per maggiore comodità degli interessati, è opportuno presentare in un testo unico le norme così modificate ;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

Le norme di qualità relative all'uva da tavola della sottovoce 08.04 A della tariffa doganale comune figurano nell'allegato al presente regolamento.

Tali norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CEE) n. 1035/72.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare rispetto alle prescrizioni delle norme :

— una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore,

— per i prodotti classificati nelle categorie diverse dalla categoria « Extra », lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro deperibilità come pure la separazione di alcuni acini dal raspo.

Articolo 2

Il regolamento n. 58 è modificato come segue :

— all'articolo 1, i termini « uva da tavola » sono soppressi ;

— l'allegato I/7 che reca le norme di qualità relative all'uva da tavola, è abrogato.

Articolo 3

Il regolamento 211/66/CEE è modificato come segue :

— all'articolo 1, i termini « uva da tavola » sono soppressi ;

— l'allegato VI, relativo all'uva da tavola, è abrogato.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.*

(1) GU n. L 118 del 20. 5. 1972, pag. 1.
(2) GU n. L 119 dell'8. 5. 1986, pag. 46.
(3) GU n. L 56 del 7. 7. 1962, pag. 1607/62.
(4) GU n. L 96 del 10. 4. 1976, pag. 32.
(5) GU n. L 197 del 27. 7. 1984, pag. 33.
(6) GU n. L 233 del 20. 12. 1966, pag. 3939/66.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 22 giugno 1987.

Per la Commissione

Frans ANDRIESSEN

Vicepresidente

ALLEGATO

NORMA DI QUALITÀ PER L'UVA DA TAVOLA

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica all'uva da tavola, cioè ai frutti delle varietà (cultivar) derivate dalla Vitis vinifera L., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore e appartenenti alle varietà elencate nell'elenco allegato, esclusa l'uva da tavola destinata alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che l'uva da tavola deve presentare dopo condizionamento e imballaggio.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere :

— sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
— puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili,
— praticamente privi di attacchi di parassiti o di malattie,
— privi di segni visibili di muffa,
— privi di umidità esterna anormale,
— privi di odore e/o sapore estranei.

Inoltre gli acini devono essere :

— interi,
— ben formati,
— normalmente sviluppati.

La colorazione particolare dovuta al sole non costituisce un difetto.

I grappoli devono essere stati raccolti con cura.

Il loro grado di maturazione deve consentire :

— il trasporto e le operazioni connesse,
— l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

B. Classificazione

L'uva da tavola è classificata nelle tre categorie seguenti :

i) *Categoria « Extra » :*

Le uve da tavola di questa categoria devono essere di qualità superiore. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Essi devono essere esenti da qualsiasi difetto.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul graspo e praticamente ricoperti della loro pruina.

ii) *Categoria I :*

Le uve da tavola di questa categoria devono essere di buona qualità. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul graspo meno uniformemente che nella categoria« Extra ».

Possono presentare i difetti seguenti, purché questi non nuoccino né all'aspetto esterno del frutto, né alla sua conservazione :

— un leggero difetto di forma,
— un leggero difetto di colorazione,
— leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

iii) *Categoria II:*

Questa categoria comprende le uve da tavola che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

I grappoli possono presentare leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purché le caratteristiche essenziali della varietà, tenuto conto della zona di produzione, non ne siano alterate.

Gli acini devono essere sufficientemente consistenti e attaccati, per quanto possibile coperti di pruina. Essi possono essere distanziati sul graspo in modo più irregolare che nella categoria I.

Sono ammessi:

— un difetto di forma,
— un difetto di colorazione,
— lievi bruciature da sole sull'epidermide,
— lievi segni di pressione.

iv) *Categoria III* (1)

Questa categoria comprende le uve da tavola che non possono essere classificate nelle categorie superiori, ma che rispondono alle caratteristiche previste per la categoria II.

Tuttavia, i grappoli possono presentare alcuni acini anormalmente sviluppati.

Sono inoltre ammessi in questa categoria i grappoli radi, vale a dire che presentino acini anormalmente distanziati sul graspo, nonché i grappoli con acini troppo serrati.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli.

Il peso minimo per grappolo è stabilito come segue per l'uva coltivata in serra e per l'uva di pieno campo a grossi e piccoli acini:

Categoria	Serra	Pieno campo	
		acino grosso	acino piccolo
« Extra »	300 g	200 g	150 g
I:	250 g	150 g	100 g
II:	150 g	100 g	75 g
III:	75 g	75 g	75 g

La suddivisione delle varietà in varietà coltivate in serra, varietà coltivate in pieno campo, ad acino grosso e ad acino piccolo, è riportata nell'elenco delle varietà allegato alla presente norma.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro, riferite al contenuto di ciascun imballaggio.

A. **Tolleranze di qualità:**

i) *Categoria « Extra »:*

Il 5 % in peso di grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

ii) *Categoria I:*

Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, bensì a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

iii) *Categoria II:*

Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

iv) *Categoria III:*

Il 15 % in peso di grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti visibilmente affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

(1) Categoria di qualità supplementare ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 1035/72. L'applicazione di questa categoria di qualità o di alcune sue specificazioni è subordinata ad una decisione che viene adottata sulla base dell'articolo 4, paragrafo 1 dello stesso regolamento.

B. **Tolleranze di calibro**

i) *Categoria « Extra » I e II:*

Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti alla calibrazione stabilita per la categoria in oggetto, bensì a quella prevista per la categoria immediatamente inferiore.

ii) *Categoria III:*

Il 15 % in peso di grappoli di peso inferiore a 75 g.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità :**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto grappoli della stessa origine, varietà, categoria e grado di maturazione.

Per la categoria « Extra », i grappoli devono essere di colorazione e di grandezza sensibilmente uniformi.

Per l'uva classificata nella categoria III, l'omogeneità può essere limitata all'origine e alla varietà.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

B. **Condizionamento**

L'uva da tavola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. Nella categoria « Extra », i grappoli devono essere presentati disposti in un solo strato.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei, salvo presentazione speciale comportante un frammento di tralcio aderente al raspo del grappolo e non eccedente 5 cm di lunghezza.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti :

A. **Identificazione**

Imballatore e/o Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale

B. **Natura del prodotto :**

— « Uva da tavola », se il contenuto non è visibile dall'esterno,
— Denominazione della varietà.

C. **Origine del prodotto :**

Paese d'origine e eventualmente zona di produzione e denominazione nazionale, regionale o locale.

D. **Caratteristiche commerciali :**

Categoria.

E. **Marchio ufficiale di controllo** (facoltativo).

Allegato

ELENCHI DELLE VARIETÀ

Gli elenchi riportati nel presente allegato comprendono le varietà che possono essere commercializzate nella Comunità. Le varietà precedute da un asterisco (*) sono prodotte nella Comunità.

Le denominazioni indicate tra parantesi sono sinonimi che possono essere usati indifferentemente nella marcatura degli imballaggi.

1. Uve prodotte in serra

* Alphonse Lavallée (Garnacha roya — Ribier)
* Black Alicante (Granacke — Granaxa — Grandaxa)
* Cardinal
* Canon Hall (Canon Hall Muscat)
* Colman (Gros Colman) (cf. 2 — Gros Colman)
* Frankenthal (cf. 2a — Schiava Grossa)
* Golden Champion (cf. 2a — Baresana)
* Gradisca (Gradiska)
* Gros Maroc
* Léopold III
* Muscat d'Alexandrie (cf. 2a)
* Muscat d'Hambourg (cf. 2b Moscato d'Amburgo)
* Prof. Aberson
* Royal.

2. Uve prodotte in pieno campo

a) *Varietà ad acini grossi*

* Aledo (New Cross-Real)
* Alphonse Lavallée (cf. 1)

Amasya Siyahi

* Angela (Angiola)
* Baresana (Duraca — Golden Champion — Lattuario bianco — Latuario bianco — Littuario bianco — Turchesa — Turchesca — Uva di Bisceglie — Uva rosa — Uva Turca — Varesana)

Barlinka
Bicane (Napoléon — Perle Impériale — Weißer Damaszaner — Zanta)
Bien Donné

* Blanc d'Edessa (Edessis — Amasya)

Calmeria

* Cardinal

Coarna noir

* Dabouki (Barbaroui — Khalili — Salti)
* Danam

Dan Ben-Hannah (Black Emperor)

* Danlas
* Datal
* Diagalves (Dependura — Formosa — Pendura — Villanueva)

Dimiat (Damiat — Zoumiatico)
Dominga (Gloria — Murciana blanca — Uva verde de Alhama)

* Doña María
* Emperor (Emperador — Genova — Red Emperador — Red Emperor)

Erenköy Beyazi

* Ferral
* Flame Tokay

Gemre (Pembe Gemre)
Golden Hill
Gros Colman (Colman Früher Wälscher — Gros Colmar — Triomphle)
Hönüsü

* Ignea (I. Pirovano 185)
* Imperial Napoleon (Doña Mariana — Mariana)
* Italia (Dona Sofia — Idéal — Italian muscat — I. Pirovano 65 — Moscatel Italiano)

Kozak Beyazi

* Lival

* Matilde
* Michele Palieri
* Muscat d'Alexandrie (Moscatellone — Moscatel Romano — Muscat Gordo bianco — Muscat de Grano Gordo — Muscat d'Espagne — Muscat Romano — Muscat blanc d'Alexandrie — Muskaat van Alexandrië — Salamanna — Seramanna — White Hanepoot — Witte Muskaat — Zibibbo)
  Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)
* Ohanes (Almería — Blanca Legitima — Ohanez — Uva de Almeiria — Uva di Almeria — Uva de Embarque — Uva del Barco)
* Olivette blanche (Bridal — Olivette de Montpellier — Olivette de Vendemian)
* Olivette noire (Olivetta nera — Olivetta Vibonese — Cornichon — Preta — Purple Cornichon)
  Pannonia (Pannonia Gold)
  Peck
* Perlona (I. Pirovano 54)
* Phraoula (Fraoula — Praoula Kokkini — Phraoula radini)
* Planta Nova (Coma — Tardana — Tortazon)
  Prune de Cazouls
* Ragol (Ahmeur bou Ahmeur — Angelina — Argelina — Imperial roja — Uva de Ragol)
* Regina (Afouz Ali — Afis Ali — Afuz Ali — Aleppo — Bolgar — Dattier de Beyrouth — Dattero di Negroponte — Galleta — Hafis Ali — Inzolia imperiale — Karaboumou — Kararubun — Mennavacca bianca — Parchitana — Pergolona — Regina di Puglia — Reine — Rasaki — Rosaki blanc — Rossetti — Uva Real — Waltham cross)
* Regina nera (Mennavacca nera — Lattuario nero — Olivettona — Regina negra — Rosaki noir)
* Ribol
  Salba
* Schiava grossa (Black Hambourg — Frankenthal — Groß Vernatsch — Imperator — Lamper — Schiavone — Trollinger)
  Tchaouch (Chaouch — Parc de Versailles — Tsaoussi)
  Verico

b) *Varietà ad acini piccoli*

* Admirable de Courtiller (Admirable — Csiri Csuri)
* Albillo (Acerba — Albuela — Blanco Ribera — Cagalon)
* Angelo Pirovano (I. Pirovano 2)
* Annamaria (I. Ubizzoni 4)
  Baltali
* Beba (Beba de los Santos — Eva)
* Catalanesca (Catalanesa — Catalana — Uva Catalana)
* Chasselas blanc (Chasselas doré — Fendant — Franceset — Franceseta — Gutedel — Krachtgutedel — White van der Laan)
  Chassalas rouge
  Chelva (Chelva de Cebreros — Guareña — Mantuo — Villanueva)
* Ciminnita (Cipro bianco)
* Clairette (Blanquette — Malvoisie — Uva de Jijona)
* Colombana bianca (Verdea — Colombana de Peccioli)
* Dehlro
* Delizia di Vaprio (I. Pirovano 46 A)
* Gros Vert (Abbondanza — St Jeannet — Trionfo dell'Esposizione — Verdal — Trionfo di Gerusalemme)
* Jaoumet (Madeleine de St Jacques — Saint Jacques)
* Madeleine (Angevine — Angevine Oberlin — Madeleine Angevine Oberlin — Republicain)
* Mireille
* Molinera (Besgano — Castiza — Molinera gorda)
* Moscato d'Adda (Muscat d'Adda)
* Moscato d'Amburgo (Black Muscat — Hambro — Hamburg — Hamburski Misket — Muscat d'Hambourg — Moscato Preto)
* Moscato di Terracina (Moscato di Maccarese)
* Oeillade (Black Malvoisie — Cinsaut — Cinsault — Ottavianello — Sinso)
* Panse precoce (Bianco di Foster — Foster's white — Panse blanche — Sicilien)
* Perla di Csaba (Càbski Biser — Julski muskat — Muscat Julius — Perle de Csaba)

* Perlaut
* Perlette
* Pizzutello bianco (Aetonychi aspro — Coretto — Cornichon blanc — Rish Baba — Sperone di gallo — Teta di vacca)
  Precoce de Malingre
* Primus (I. Pirovano 7)
* Prunesta (Bermestia nera — Pergola rossa — Pergolese di Tivoli)
* Regina dei Vigneti (Königin der Weingärten — Muskat Szölöskertek Kizalyneja — Szölöskertek Kizalyneh — Rasaki ourgarias — Regina Villoz — Reina de las Viñas — Reine des Vignes — I. Mathiasz 140 — Queen of the Vineyards)
* Servant (Servan — Servant di Spagna)
* Sideritis (Sidiritis)
* Sultanines (Bidaneh — Kishmich — Kis Mis — Sultan — Sultana — Sultani — Cekirdesksiz — Sultanina bianca — Sultaniye — Thomson seedless e mutazioni)
* Valenci blanc (Valensi — Valency — Panse blanche)
* Valenci noir (Planta Mula — Rucial de Mula — Valenci negro)
  Yapincak.