REGLAMENTO (CEE) Nº 1730/87 DE LA COMISIÓN

de 22 de junio de 1987

por el que se establecen las normas de calidad para la uva de mesa

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 1035/72 del Consejo, de 18 de mayo de 1972, por el que se establece una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas (1), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1351/86 (2), y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento nº 58 de la Comisión (3) ha establecido en sus Anexos I/7 normas de calidad para la uva de mesa ; que dichas normas han sido modificadas por los Reglamentos (CEE) nºs 847/76 (4) y 2166/84 (5) ;

Considerando que se ha producido una evolución en la producción y comercio de dichos productos, en particular en lo que se refiere a las exigencias de los mercados de consumo y al por mayor ; que, por consiguiente, las normas comunes de calidad para la uva de mesa deben modificarse para tener en cuenta estas nuevas exigencias ;

Considerando que dichas modificaciones implican la modificación de la categoría de calidad suplementaria definida por el Reglamento 211/66/CEE del Consejo (6) ; que, para la definición de la misma, es conveniente que se tenga en cuenta el interés económico que presentan para los productores los productos de que se trate y la necesidad de satisfacer las necesidades de los consumidores ;

Considerando que las normas son aplicables en todas las fases de la comercialización ; que el transporte a larga distancia, el almacenamiento de determinada duración o las diferentes manipulaciones a que se someten los productos pueden implicar determinadas alteraciones debidas a la evolución biológica de dichos productos o a su carácter más o menos perecedero ; que procede, por consiguiente, tener en cuenta dichas alteraciones en la aplicación de las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición ; que, puesto que los productos de la categoría « Extra » deben someterse a un triado y un acondicionamiento especialmente cuidadosos, sólo debe tenerse en consideración en lo que a ellos se refiere, la disminución del estado de frescor y de la turgencia ;

Considerando que, por razones de claridad y de seguridad jurídica, así como para comodidad de los interesados, es conveniente presentar en un texto único las normas modificadas de este modo ;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de las frutas y hortalizas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO :

Artículo 1

Las normas de calidad relativas a la uva de mesa de la subpartida 08.04 A del arancel aduanero común figuran en el Anexo del presente Reglamento.

Dichas normas se aplicarán en todas la fases de comercialización en las condiciones previstas por el Reglamento (CEE) nº 1035/72.

No obstante, en las fases que sigan a la de expedición, los productos podrán presentar, en relación con las prescripciones de las normas :

— una ligera disminución del estado de frescor y de turgencia,

— para los productos clasificados en categorías que no sean la « Extra », ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero y también la separación de un cierto número de granos del racimo.

Artículo 2

Se modifica el Reglamento nº 58 del modo siguiente :

— se suprimen, en el artículo 1, los términos « uva de mesa » ;

— queda derogado el Anexo I/7 por el que se establecen las normas de calidad para la uva de mesa.

Artículo 3

Se modifica el Reglamento (CEE) 211/66/CEE del Consejo del modo siguiente :

— se suprimen, en el artículo 1, los términos « uva de mesa » ;

— queda derogado el Anexo VI relativo a la « uva de mesa ».

Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas.*

(1) DO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.
(2) DO nº L 119 de 8. 5. 1986, p. 46.
(3) DO nº 56 de 7. 7. 1962, p. 1607/62.
(4) DO nº L 96 de 10. 4. 1976, p. 32.
(5) DO nº L 197 de 27. 7. 1984, p. 33.
(6) DO nº 233 de 20. 12. 1966, p. 3939/66.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 22 de junio de 1987.

Por la Comisión

Frans ANDRIESSEN

Vicepresidente

ANEXO

NORMA DE CALIDAD PARA LA UVA DE MESA

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las uvas de mesa de las variedades obtenidas de *Vitis Vinífera L.*, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco y que pertenezcan a las variedades enumeradas en la lista adjunta, con exclusión de las uvas de mesa destinadas a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que debe presentar la uva de mesa después de su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas

Habida cuenta de las disposiciones particulares previstas para cada categoría y de las tolerancias admitidas, en todas las categorías los racimos y los granos de uva deben estar:

— sanos, se excluirán los productos atacados de podredumbre o de alteraciones que los hagan no aptos para el consumo,
— limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
— prácticamente exentos de ataques de parásitos o de enfermedades,
— desprovistos de signos visibles de podredumbre,
— desprovistos de humedad exterior anormal,
— desprovistos de olor o sabor extraños.

Además, los granos de uva deben estar:

— enteros,
— bien formados,
— normalmente desarrollados.

La pigmentación debida al sol no constituye un defecto.

Los racimos deben haber sido recogidos cuidadosamente.

Las uvas deberán estar suficientemente desarrolladas y tener una madurez suficiente. El desarrollo y el estado de la uva de mesa deberán ser tales que les permitan:

— soportar adecuadamente el transporte y la manipulación, y
— llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. Clasificación

La uva de mesa es objeto de una clasificación en cuatro categorías, definidas a continuación:

i) *Categoría « Extra »*

Las uvas de mesa clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior.

Los racimos deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración característicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción, y estar exentos de cualquier defecto.

Los granos deben ser firmes, estar bien unidos al escobajo, espaciados uniformemente sobre él y prácticamente cubiertos de su « pruina ».

ii) *Categoría I*

Las uvas de mesa clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Los racimos deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración característicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción.

Los granos deben ser firmes, estar bien unidos al escobajo y, en la medida de lo posible, cubiertos de su « pruina ». No obstante, podrán estar espaciados sobre el escobajo menos uniformemente que en la categoría « Extra ».

Pueden incluir los defectos siguientes, a condición de que éstos no perjudiquen ni el aspecto exterior del fruto ni su conservación:

— una ligera deformación,
— un ligero defecto de coloración,
— muy ligeras quemaduras de sol, que afecten solamente a la epidermis.

iii) *Categoría II*

Dicha categoría incluye la uva de mesa que no pueda clasificarse en las categorías superiores pero que responda a las características mínimas definidas anteriormente.

Los racimos pueden presentar ligeros defectos de forma, de desarrollo y de coloración, siempre que no se vean modificadas por ello las características esenciales de la variedad, habida cuenta de la zona de producción.

Los granos deben ser suficientemente firmes, estar bien unidos al escobajo y, en la medida de lo posible, cubiertos de su « pruina ». Podrán estar espaciados sobre el escobajo de forma más irregular que en la categoría « I ».

Se admiten :

— una malformación,
— un defecto de coloración,
— ligeras quemaduras de sol que afecten solamente a la epidermis,
— deformación aplanada debida a la presión.

iv) *Categoría III*(1)

Esta categoría incluye la uva de mesa que no pueda clasificarse en las categorías superiores pero que responda a las características previstas para la categoría « II ».

No obstante, los racimos pueden presentar algunos granos anormalmente desarrollados.

Además, los racimos « claros », es decir, que presentan granos anormalmente espaciados en el escobajo, se admitirán en esta categoría, así como los racimos con granos demasiado apretados o « morcillas ».

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado se determinará por el peso de los racimos.

Se prevé un peso mínimo por racimo, tal como se indica a continuación, para la uva cultivada en invernaderos y para la uva cultivada al aire libre, de granos gruesos o pequeños :

Categoría	Variedades de invernadero	Variedades al aire libre	
		de granos gruesos	de granos pequeños
« 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 distribución de las variedades en variedades cultivadas en invernadero y variedades cultivadas al aire libre de grano grueso y de grano pequeño se recoge en las listas varietales que figuran en el Anexo a la presente norma.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias, en cada envase, para los productos que no se ajusten a las características de la categoría indicada.

A. **Tolerancia de calidad**

i) *Categoría « Extra »*

Un 5 % en peso de los racimos que no respondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría « I » o se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en peso de los racimos que no respondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría « II » o se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

iii) *Categoría II*

Un 10 % en peso de los racimos que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, excepto la fruta podrida o con cualquier otra alteración que la haga impropia para el consumo.

iv) *Categoría III*

Un 15 % en peso de los racimos que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, excepto la fruta podrida o con cualquier otra alteración que la haga impropia para el consumo.

(1) Categoría suplementaria con arreglo al apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 1035/72. La aplicación de esta categoría de calidad o de algunas de sus especificaciones está supeditada a una decisión que se adoptará de acuerdo con el apartado 1 del artículo 4 del mismo Reglamento.

B. **Tolerancia de calibre**

i) *Categorías « Extra », I y II*

Un 10 % en peso de los racimos que no respondan al calibre de la categoría pero que se ajusten al calibre de la categoría inmediatamente inferior.

ii) *Categoría III*

Un 15 % en peso de los racimos con un peso inferior a 75 g.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y comprender racimos del mismo origen, la misma variedad, la misma categoría y el mismo estado de madurez.

En lo que se refiere a la categoría « Extra », los granos deben presentar un color y un grosor apreciablemente idénticos.

En lo que se refiere a la uva clasificada en la categoría « III », la homogeneidad puede limitarse al origen y a la variedad.

La parte visible del contenido de cada envase debe ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto. Los racimos de la categoría « Extra » deben disponerse en un solo lecho.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar nuevos, limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones externas o internas a los productos. Está autorizado el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren las indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tinta o cola que no sean tóxicas.

Los envases deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño, excepto en caso de presentación especial en que un trozo de sarmiento de vid, que no exceda de 5 cm de longitud, vaya unido al racimo.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados de un mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las menciones siguientes :

A. **Identificación**

Envasador y/o Expedidor: Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial

B. **Naturaleza del producto**

— « Uva de mesa » si el contenido no es visible desde el exterior
— Nombre de la variedad

C. **Origen del producto**

— País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

— Categoría

E. **Marca oficial de control** : Facultativa.

Anexo

LISTA DE VARIEDADES

Las listas que aparecen en este Anexo comprenden las variedades que pueden comercializarse en la Comunidad. Las variedades que vayan precedidas de un asterisco (*) son las producidas en la Comunidad.

Las denominaciones que se indican entre paréntesis corresponden a sinónimos que podrán utilizarse indiferentemente en el marcado de las cajas.

1. Uvas producidas en invernadero

* 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. Uvas producidas al aire libre

a) *Variedades de grano grueso*

* 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) *Variedades de grano pequeño*

* 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 y mutationes)
* Valenci blanc (Valensi — Valency — Panse blanche)
* Valenci noir (Planta Mula — Rucial de Mula — Valenci negro)
  Yapincak.