REGOLAMENTO (CE) N. 2789/1999 DELLA COMMISSIONE
del 22 dicembre 1999
che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile all'uva da tavola

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli [1], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1257/1999 [2], in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) l'uva da tavola figura all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione. Il regolamento (CEE) n. 1730/87 della Commissione, del 22 giugno 1987, che stabilisce norme di qualità per l'uva da tavola [3], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 888/97 [4], è stato oggetto di numerose modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica;

(2) occorre pertanto procedere ad una rielaborazione del testo di tali disposizioni e abrogare il regolamento (CEE) n. 1730/87. A tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per l'uva da tavola dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU);

(3) l'applicazione di tali norme è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad orientare la produzione per renderla rispondente alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali in base ad una concorrenza leale, contribuendo al miglioramento della redditività della produzione;

(4) le norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione. Il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare talune alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità. Occorre tener conto di tali alterazioni nell'applicare le norme nelle fasi di commercializzazione successive a quelle della spedizione. Per i prodotti della categoria «Extra», che sono sottoposti ad operazioni di cernita e di condizionamento particolarmente accurate, deve essere presa in considerazione soltanto la diminuzione dello stato di freschezza e di turgore;

(5) la domanda di piccoli imballaggi contenenti uva da tavola di varietà o di origini differenti è in aumento. Occorre pertanto autorizzare questa forma di presentazione dell'uva da tavola e adattare di conseguenza le disposizioni in materia di indicazioni esterne;

(6) le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli freschi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La norma di commercializzazione applicabile all'uva da tavola di cui al codice NC 0806 10 10 è stabilita nell'allegato.

La norma si applica in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 2200/96.

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

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

— per i prodotti classificati in categorie diverse dalla categoria «Extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

Articolo 2

Il regolamento (CEE) n. 1730/87 è abrogato.

Articolo 3

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

Esso è applicabile a partire dal primo giorno del mese successivo a quello della sua entrata in vigore.

[1] GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.
[2] GU L 160 del 26.6.1999, pag. 80.
[3] GU L 163 del 23.6.1987, pag. 25.
[4] GU L 126 del 17.5.1997, pag. 11.

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

Fatto a Bruxelles, il 22 dicembre 1999.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

ALLEGATO

NORMA PER L'UVA DA TAVOLA

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica all'uva da tavola delle varietà (cultivar) derivanti dalla Vitis vinifera L., destinata ad essere fornita allo stato fresco al consumatore, ad esclusione dell'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 il condizionamento e l'imballaggio.

A. **Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari 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 esenti da parassiti;

— praticamente esenti da danni provocati da parassiti;

— privi di umidità esterna anormale;

— privi di odore e/o sapore estranei.

Inoltre, gli acini devono essere:

— interi;

— ben formati;

— sviluppati normalmente.

La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto.

I grappoli devono essere stati raccolti con cura.

L'uva da tavola deve presentare un grado sufficiente di sviluppo e maturazione. Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire:

— il trasporto e le operazioni connesse;

e

— l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

B. **Classificazione**

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

i) *Categoria «Extra»*

L'uva da tavola di questa categoria deve 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*

L'uva da tavola di questa categoria deve 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».

Gli acini possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

— un lieve difetto di forma,

— un lieve difetto di colorazione,

— lievissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende l'uva da tavola che non può essere classificata nelle categorie superiori, ma che corrisponde alle caratteristiche minime sopra definite.

I grappoli possono presentare lievi 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.

Essi possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:

— difetti di forma;

— difetti di colorazione;

— lievi bruciature da sole sull'epidermide;

— lievi ammaccature;

— lievi alterazioni dell'epidermide.

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 da tavola coltivata in serra e per l'uva di pieno campo ad acini grossi e piccoli:

	Uva da tavola coltivata in serra	Uva da tavola coltivata in pieno campo	
		Varietà ad acino grosso	Varietà ad acino piccolo
Categoria «Extra»	300 g	200 g	150 g
Categoria I	250 g	150 g	100 g
Categoria II	150 g	100 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.

Per tutte le categorie: in ciascun piccolo imballaggio di peso netto non superiore a 1 kg è autorizzato un grappolo di peso inferiore al peso minimo per consentire di raggiungere il peso indicato, a condizione che esso soddisfi tutti gli altri requisiti della categoria indicata.

Qualora il nome della varietà menzionata nelle indicazioni esterne non figuri nell'elenco di cui all'appendice della presente norma, si applica il peso minimo delle varietà ad acino grosso.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non conformi ai requisiti della categoria indicata sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro in ogni 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, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi 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 i prodotti affetti da marciume o da qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. **Tolleranze di calibro**

i) *Categorie «Extra» e I*

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 II*

Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti alla calibrazione stabilita per la categoria in oggetto, ma di peso non inferiore a 75 g.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. **Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto grappoli della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso grado di maturazione.

Per i prodotti presentati in piccoli imballaggi di peso netto non superiore a 1 kg, l'omogeneità di varietà ed origine non è richiesta.

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

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

Ciascun 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. Tuttavia, se viene utilizzato un codice (identificazione simbolica), la dicitura «imballatore» e/o «speditore» (o un'abbreviazione equivalente) deve essere indicata accanto al codice (identificazione simbolica).

B. **Natura del prodotto**

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

— Denominazione della o, se del caso, delle varietà.

C. **Origine del prodotto**

— Paese o, se del caso, Paesi d'origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. **Caratteristiche commerciali**

— Categoria.

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

Appendice

ELENCHI NON LIMITATIVI DELLE VARIETÀ [1]

Le denominazioni indicate tra parentesi sono sinonimi che possono essere usati indifferentemente nelle indicazioni esterne degli imballaggi.

1. **Uva da tavola coltivata in serra**

Alphonse Lavallée (Garnacha roya — Ribier)

Black Alicante (Granacke — Granaxa — Grandaxa)

Cardinal

Canon Hall (Canon Hall Muscat)

Colman (Gros Colman) [cfr. punto 2, lettera a) — Gros Colman]

Frankenthal [cfr. punto 2, lettera a) — Schiava Grossa]

Golden Champion [cfr. punto 2, lettera a) — Baresana]

Gradisca (Gradiska)

Gros Maroc

Léopold III

Muscat d'Alexandrie [cfr. punto 2, lettera a)]

Muscat d'Hambourg [cfr. punto 2, lettera b) — Moscato d'Amburgo]

Prof. Aberson

Royal

2. **Uva da tavola coltivata in pieno campo**

a) *Varietà ad acino grosso*

Aledo (New Cross — Real)

Alphonse Lavallée (cfr. punto 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)

Bonheur

Calmeria

Cardinal

Coarna noir

Dabouki (Barbaroui — Khalili — Salti)

Danam

Dan Ben-Hannah (Black Emperor)

Danlas

Datal

Dauphine

Diagalves (Dependura — Formosa — Pendura — Villanueva)

Dimiat (Damiat — Zoumiatico)

Dominga (Gloria — Murciana blanca — Uva verde de Alhama)

Doña María (D. Maria)

Emperor (Emperador — Genova — Red Emperador — Red Emperor)

[1] Alcune denominazioni incluse in questi elenchi di varietà possono indicare marchi depositati e brevettati in alcuni paesi.

Erenköy Beyazi

Erlihane

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

La Rochelle

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)

Muscat Supreme

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)

Razaki

Red Globe

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 — Rosetti — Uva Real — Waltham Cross)

Regina nera (Mennavacca nera — Lattuario nero — Olivettona — Regina negra — Rosaki noir)

Ribol

Ronelle (Black Gem)

Salba

Schiava grossa (Black Hambourg — Frankenthal — Gross Vernatsch — Imperator — Lamper — Schiavone — Trollinger)

Sonita

Sugrafive (Early Superior Seedless)

Sugraone (Superior Seedless)

Sunred Seedless

Tchaouch (Chaouch — Parc de Versailles — Tsaoussi)

Verico

Victoria

b) *Varietà ad acino piccolo*

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 — Krachgutedel — White van der Laan)

Chasselas 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)

Flame Seedless (Red Flame)

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)

Œillade (Black Malvoisie — Cinsaut — Cinsault — Ottavianello — Sinso)

Panse precoce (Bianco di Foster — Foster's white — 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 Viñias — 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 — Cekirdeksiz — Sultanina bianca — Sultaniye — Thompson Seedless et mutations)

Valenci blanc (Valensi — Valency — Panse blanche)

Valenci noir (Pianta Mula — Rucial de Mula — Valenci negro)

Yapincak