

REGLAMENTO (CE) Nº 2789/1999 DE LA COMISIÓN
de 22 de diciembre de 1999
por el que se establecen las normas de comercialización aplicables a las uvas de mesa

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 2200/96 del Consejo, de 28 de octubre de 1996, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1257/1999 ⁽²⁾, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) Las uvas de mesa figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2200/96 entre los productos que deben estar regulados por normas. El 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 ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 888/97 ⁽⁴⁾, ha sido objeto de múltiples modificaciones que menoscaban su necesaria claridad jurídica.
- (2) Es preciso por ello proceder a una refundición de esa normativa y derogar el Reglamento (CEE) nº 1730/87. Por motivos de transparencia en el mercado mundial, es necesario que en esa refundición se tenga en cuenta la norma recomendada para las uvas de mesa por el Grupo de trabajo de normalización de los alimentos perecederos y de desarrollo de la calidad, de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEE-ONU).
- (3) La aplicación de esa norma deberá permitir eliminar del mercado los productos de calidad insatisfactoria, orientar la producción a las exigencias de los consumidores y facilitar las relaciones comerciales en un marco de competencia leal, contribuyendo así a aumentar la rentabilidad de la producción.
- (4) Las disposiciones de esa norma han de aplicarse en todas las fases de la comercialización. El transporte a larga distancia, el almacenamiento de cierta duración o las diversas manipulaciones a las que se someten los productos pueden provocar en ellos alteraciones debidas a su evolución biológica o a su carácter más o menos perecedero. Procede tener en cuenta esas alteraciones al aplicar las normas en las fases de la comercialización que siguen a la de expedición. En el caso de los

productos de la categoría «Extra», que deben seleccionarse y acondicionarse con especial cuidado, la única alteración que ha de poder admitirse es la disminución de la frescura y la turgencia.

- (5) Tiende a aumentar la demanda de envases pequeños con una mezcla de uvas de mesa de variedades o de orígenes diferentes. Procede, pues, autorizar esta forma de presentación de la uva de mesa y adaptar en consonancia con ello las disposiciones en materia de marcado.
- (6) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de las frutas y hortalizas frescas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Las normas de comercialización de las uvas de mesa del código NC 0806 10 10 se establecen en el anexo.

Dichas normas se aplicarán en todas las fases de la comercialización en las condiciones dispuestas por el Reglamento (CE) nº 2200/96.

No obstante, en las fases siguientes a la de expedición, los productos podrán presentar frente a las disposiciones de esas normas:

- una ligera disminución de su estado de frescura y de turgencia, y,
- salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y su carácter más o menos perecedero.

Artículo 2

Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 1730/87.

Artículo 3

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

Será aplicable a partir del primer día del mes siguiente al de su entrada en vigor.

⁽¹⁾ DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.

⁽²⁾ DO L 160 de 26.6.1999, p. 80.

⁽³⁾ DO L 163 de 23.6.1987, p. 25.

⁽⁴⁾ DO L 126 de 17.5.1997, p. 11.

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

Hecho en Bruselas, el 22 de diciembre de 1999.

Por la Comisión
Franz FISCHLER
Miembro de la Comisión

ANEXO

NORMAS PARA LAS UVAS DE MESA

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las presentes normas se aplicarán a las uvas de mesa de las variedades (cultivares) obtenidas de *Vitis vinifera* L. que se entreguen en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir las uvas de mesa tras su acondicionamiento y envasado.

A. Requisitos mínimos

En el caso de todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, los racimos y los granos deberán estar:

- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Además, los granos estarán:

- enteros,
- bien formados,
- desarrollados de forma normal.

La pigmentación debida al sol no se considerará como defecto.

Los racimos deberán haberse recolectado con cuidado.

Las uvas de mesa presentarán un estado de madurez y desarrollo suficiente que les permita:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación,
- y
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

B. Clasificación

Las uvas de mesa se clasificarán en una de las tres categorías siguientes:

i) *Categoría Extra*

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de calidad superior. Los racimos presentarán las características de desarrollo, forma y color propias de la variedad de su cepa en la zona de producción y estarán exentos de todo defecto. Los granos serán de carne firme y estarán bien unidos al escobajo, repartidos uniformemente en él y cubiertos casi totalmente de su pruina.

ii) *Categoría I*

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de buena calidad. Los racimos presentarán las características de desarrollo, forma y color que sean propias de la variedad de su cepa en la zona de producción. Los granos serán de carne firme y estarán bien unidos al escobajo así como, en la medida de lo posible, cubiertos de su pruina. No obstante, su distribución en el escobajo podrá ser menos uniforme que en la categoría Extra.

Además, podrán presentar los defectos leves que se indican a continuación, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- ligeras malformaciones,
- ligeros defectos de coloración,
- ligerísimas quemaduras de sol que sólo afecten a la epidermis.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprenderá las uvas de mesa que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Los racimos podrán presentar defectos leves de desarrollo, forma y color siempre que no se vean modificadas las características esenciales que tenga la variedad de su cepa en la zona de producción.

Los granos serán de carne suficientemente firme y estarán unidos al escobajo así como, en la medida de lo posible, cubiertos de su pruina. Su distribución en el escobajo podrá ser más irregular que en la categoría I.

Además, siempre que conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, podrán tener los defectos siguientes:

- malformaciones,
- defectos de coloración,
- ligeras quemaduras de sol en la epidermis,
- ligeras magulladuras,
- ligeras alteraciones de la epidermis.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre vendrá determinado por el peso de los racimos.

El peso mínimo por racimo será el siguiente:

	Uvas de mesa cultivadas en invernadero	Uvas de mesa cultivadas al aire libre	
		Variedades de grano grande	Variedades de grano pequeño
Categoría Extra	300 g	200 g	150 g
Categoría I	250 g	150 g	100 g
Categoría II	150 g	100 g	75 g

En el apéndice de las presentes normas se recoge la lista de las variedades cultivadas en invernadero y la de las cultivadas al aire libre, de grano grande y pequeño.

En todas las categorías se admitirá que los envases pequeños de un peso neto no superior a 1 kg incluyan para alcanzar el peso indicado en ellos un racimo de peso inferior al mínimo establecido para la categoría de que se trate, siempre que dicho racimo cumpla todos los demás requisitos de esa categoría.

En caso de que el nombre de la variedad indicada en el mercado no figure en las listas del apéndice de las presentes normas, se exigirá el peso mínimo establecido para las variedades de grano grande.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría en él indicada.

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría Extra

Un 5 % en peso de racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

ii) Categoría I

Un 10 % en peso de racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

iii) Categoría II

Un 10 % en peso de racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

i) Categorías Extra y I

Un 10 % en peso de racimos que no alcancen el calibre de la categoría pero sí el inmediatamente inferior.

ii) Categoría II

Un 10 % en peso de racimos que no alcancen el calibre de la categoría pero de peso no inferior a 75 g.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente racimos del mismo origen, variedad, calidad y estado de madurez.

En el caso de los productos presentados en envases pequeños de un peso neto que no supere 1 kg, no se exigirá la homogeneidad de origen y variedad.

Dentro de la categoría Extra, los racimos de cada envase deberán ser de una coloración y un calibre aproximadamente iguales.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

B. **Acondicionamiento**

El envase de las uvas de mesa deberá protegerlas convenientemente.

En la categoría Extra, los racimos tendrán que presentarse en una sola capa.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una materia que no pueda causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas, salvo en los casos de presentación especial en que se mantenga unido a la rama del racimo un trozo de sarmiento de no más de 5 cm de longitud.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones siguientes:

A. **Identificación**

— Envasador y/o expedidor: nombre y dirección o código expedido o reconocido oficialmente. En caso de utilizarse un código, se harán figurar junto a él las palabras «Envasador y/o expedidor (o abreviaturas correspondientes)».

B. **Naturaleza del producto**

- «Uvas de mesa», si no puede verse el contenido.
- Nombre de la variedad o, en su caso, de las variedades.

C. **Origen del producto**

— País o países de origen y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

D. **Características comerciales**

— Categoría.

E. **Marca de control oficial** (facultativa)

Apéndice

LISTAS NO LIMITATIVAS DE VARIEDADES ⁽¹⁾

Las denominaciones indicadas entre paréntesis son sinónimos que pueden utilizarse indistintamente en el mercado de los envases.

1. Uvas de mesa cultivadas en invernadero

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

2. Uvas de mesa cultivadas al aire libre

a) Variedades de grano grande

Aledo (New Cross — Real)
 Alphonse Lavallée (véase el punto 1)
 Amasya Siyahi
 Angela (Angiola)
 Baresana (Durac — Golden Champiom — Lattuario bianco — Latuario bianco — Littuario bianco — Turchesa — Turchesa — 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⁾ Algunos nombres incluidos en estas listas de variedades pueden indicar marcas registradas y patentadas en algunos países.

Erenköy Beyazi
Erlihane
Ferral
Flame Tokay
Gemre (Pembe Gemre)
Golden Hill
Gros Colman (Colman Früher Wälscher — Gros Colmar — Triomphe)
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 — Muscat 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 Almería — Uva di Almería — Uva de Embarque — Uva del Barco)
Olivette blanche (Bridal — Olivette de Montpellier — Olivette de Vendémian)
Olivette noire (Olivetta vera — 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 Negropote — Galleta Hafis Ali — Inzolia imperiale — Karaboumou — Kararubun — Mennavacca bianca — Parchitana — Pergolona — Regina di Puglia — Reinet — 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) *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 — 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)
Dehlo
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 — Republican)
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 — Sinsò)
Panse precoce (Blanco di Foster — Foster's white — Sicilien)
Perla di Csaba (Cábski 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 Szőlőskertek Kizalyneja — Szőlőskertek Kizalyneja — Rasaki ourgarias — Regina Villos — 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 — Cekirdeksiz — Sultanina bianca — Sultaniye — Thompson Seedless y mutaciones)
Valenci blanc (Valensi — Valency — Panse blanche)
Valenci noir (Planta Mula — Rucial de Mula — Valenci negro)
Yapincak
