

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► B

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

(GU L 336 del 29.12.1999, pag. 13)

Modificato da:

	Gazzetta ufficiale		
	n.	pag.	data
► <u>M1</u> Regolamento (CE) n. 716/2001 della Commissione del 10 aprile 2001	L 100	9	11.4.2001
► <u>M2</u> Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003	L 7	61	11.1.2003
► <u>M3</u> Regolamento (CE) n. 2137/2002 della Commissione del 29 novembre 2002	L 325	30	30.11.2002



**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,

⁽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.

▼B

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.

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

▼B

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.

▼M3

Il succo degli acini deve presentare un indice di rifrazione corrispondente almeno a:

- 12° Brix per le varietà Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria,
- 13° Brix per tutte le altre varietà con semi,
- 14° Brix per tutte le varietà senza semi.

Tutte le varietà devono inoltre presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente.

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

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 grappolo 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 grappolo meno uniformemente che nella categoria «Extra».

▼B

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 grappolo 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:

▼M3

	Uva da tavola coltivata in serra (se menzionato nell'etichetta)	Uva da tavola coltivata in pieno campo	
		Tutte le varietà ad esclusione di quelle ad acino piccolo indicate nell'appendice	Varietà ad acino piccolo indicate nell'appendice
Categoria «Extra»	300 g	200 g	150 g
Categoria I	250 g	150 g	100 g
Categoria II	150 g	100 g	75 g

▼B

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.

▼Bii) *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.

▼M1**B. Tolleranze di calibro**i) *Categorie «Extra» e I*

Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria in oggetto, bensì a quello previsto per la categoria immediatamente inferiore.

ii) *Categoria II*

Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria, ma di peso non inferiore a 75 g.

▼M3iii) *Categorie «Extra» I e II*

In ciascun imballaggio destinato alla vendita diretta ai consumatori, di peso netto non superiore a 1 kg, è autorizzato un grappolo di peso inferiore a 75 g per consentire di raggiungere il peso indicato, a condizione che esso soddisfi tutti gli altri requisiti della categoria indicata.

▼B**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.

▼M1

Per l'uva da tavola condizionata in piccoli imballaggi destinati alla vendita ai consumatori, di peso netto non superiore a 1 kg, l'omogeneità di varietà e d'origine non è richiesta.

▼B

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

▼M1

Per la varietà Chasselas è ammesso l'inserimento in ciascun imballaggio di grappoli di colore diverso a fini decorativi.

▼B

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

▼M2

In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita aventi peso netto inferiore a 3 chilogrammi, con prodotti ortofrutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione ⁽¹⁾.

▼B**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.

⁽¹⁾ GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

▼B

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.

▼M1

— «Di serra», se del caso.

▼BC. **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)**

▼M3

Appendice

Elenchi non limitativi delle varietà ad acino piccolo

Varietà	Altre denominazioni con le quali la varietà è conosciuta
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	Roter Gutedel
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
Exalta	
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	Moscato 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	

▼ **M3**

Varietà	Altre denominazioni con le quali la varietà è conosciuta
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 Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Viloz, 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, Cekir-desksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless et mutations
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak	