Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

►**B**

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

(DO L 336 de 29.12.1999, p. 13)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**M1**	Reglamento (CE) nº 716/2001 de la Comisión de 10 de abril de 2001	L 100	9	11.4.2001
►**M2**	Reglamento (CE) nº 46/2003 de la Comisión de 10 de enero de 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M3**	Reglamento (CE) nº 2137/2002 de la Comisión de 29 de noviembre de 2002	L 325	30	30.11.2002

▼B

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,

([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.

▼B

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.

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

▼B

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.

▼M3

El zumo de los granos de la fruta debe tener un índice de refracción correspondiente a un mínimo de:

— 12º Brin para las variedades Alphonse Lavallée, Cardinal y Victoria,
— 13º Brin para las restantes variedades con semilla,
— 14º Brin para todas las variedades sin semilla.

Además, en todas las variedades la relación azúcar-acidez deberá ser satisfactoria.

El grado de desarrollo y el estado de las uvas deberá permitir que puedan:

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

▼B

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

▼B

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:

▼M3

	Uvas de mesa cultivadas en invernadero (si así se menciona en el etiquetado)	Uvas de mesa cultivadas al aire libre	
		Todas las variedades salvo las variedades de grano pequeño mencionadas en el apéndice	Variedades de grano pequeño mencionadas en el apéndice
Categoría Extra	300 g	200 g	150 g
Categoría I	250 g	150 g	100 g
Categoría II	150 g	100 g	75 g

▼B

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.

▼B

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.

▼M1

B. **Tolerancias de calibre**

i) *Categorías Extra y I*

Un 10 %, en peso, de los racimos cuyo peso no alcance el mínimo correspondiente a su categoría pero se ajuste al peso mínimo de la categoría inmediatamente inferior.

ii) *Categoría II*

Un 10 %, en peso, de los racimos cuyo peso no alcance el mínimo correspondiente a su categoría pero no sea inferior a 75 gramos.

▼M3

iii) *Categorías Extra I y II*

Todo envase destinado a la venta directa al consumidor cuyo peso neto no exceda de 1 kg podrá incluir un racimo de menos de 75 g para ajustar el peso, siempre y cuando dicho racimo reúna todos los requisitos exigidos para la categoría de que se trate.

▼B

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.

▼M1

En el caso de las uvas de mesa presentadas en envases pequeños destinados a la venta al consumidor de peso no superior a 1 kg, no se exigirá la homogeneidad de variedad y origen.

▼B

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

▼M1

Para la variedad Chasselas, y con fines decorativos, se admite la inclusión de racimos de diferente color en cada envase.

▼B

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

▼M2

Sin perjuicio de las disposiciones anteriores del presente punto, los productos regulados por el presente Reglamento podrán aparecer mezclados, en envases de venta de un peso neto inferior a tres kilogramos, con frutas y hortalizas frescas de especies diferentes, en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) nº 48/2003 [1].

▼B

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.

[1] DO L 7 de 11.1.2003, p. 65.

▼B

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.

▼M1

— «De invernadero», en su caso.

▼B

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)***

▼M3

Apéndice

Lista exhaustiva de las variedades de grano pequeño

Variedad	Otros nombres bajo los cuales se conoce la variedad
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
Dehlro	
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	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	

▼M3

Variedad	Otros nombres bajo los cuales se conoce la variedad
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, Thompson Seedless et mutations
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak	