Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►**B**

REGULAMENTO (CE) N.º 2789/1999 DA COMISSÃO
de 22 de Dezembro de 1999
que estabelece a norma de comercialização aplicável às uvas de mesa

(JO L 336 de 29.12.1999, p. 13)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►**M1**	Regulamento (CE) n.º 716/2001 da Comissão de 10 de Abril de 2001	L 100	9	11.4.2001
►**M2**	Regulamento (CE) n.º 46/2003 da Comissão de 10 de Janeiro de 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M3**	Regulamento (CE) n.º 2137/2002 da Comissão de 29 de Novembro de 2002	L 325	30	30.11.2002

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 2789/1999 DA COMISSÃO

de 22 de Dezembro de 1999

que estabelece a norma de comercialização aplicável às uvas de mesa

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 2200/96 do Conselho, de 28 de Outubro de 1996, que estabelece a organização comum de mercado no sector das frutas e produtos hortícolas ([1]), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1257/1999 ([2]) e, nomeadamente, o n.º 2 do seu artigo 2.º,

Considerando o seguinte:

(1) As uvas de mesa figuram, no anexo I do Regulamento (CE) n.º 2200/96, entre os produtos que devem ser objecto de normas; o Regulamento (CEE) n.º 1730/87 da Comissão que fixa as normas de qualidade para as uvas de mesa ([3]), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 888/97 ([4]), foi alterado diversas vezes, pelo que a sua clareza jurídica deixa de estar assegurada;

(2) É, pois, necessário efectuar uma reformulação dessa regulamentação e revogar o Regulamento (CEE) n.º 1730/87; para esse efeito, é conveniente, por razões de transparência no mercado mundial, atender à norma recomendada para as uvas de mesa pelo grupo de trabalho para a normalização dos géneros perecíveis e para o melhoramento da qualidade da Comissão Económica para a Europa das Nações Unidas (CEE-ONU);

(3) A aplicação dessas normas deve ter por efeito eliminar do mercado os produtos de qualidade não satisfatória, orientar a produção de forma a satisfazer as exigências dos consumidores e facilitar as relações comerciais na base de uma concorrência leal, contribuindo assim para melhorar a rentabilidade da produção;

(4) As normas são aplicáveis em todos os estádios da comercialização; o transporte a uma grande distância, o armazenamento de uma certa duração ou as diferentes manipulações a que os produtos são submetidos podem causar certas alterações devidas à evolução biológica desses produtos ou ao seu carácter mais ou menos perecível; é, pois, necessário ter em conta essas alterações ao aplicar as normas nos estádios da comercialização que se seguem ao estádio da expedição; dado que os produtos da categoria «Extra» devem ser objecto de uma selecção e de um acondicionamento especialmente cuidados, só deve ser tomada em consideração, no que lhes diz respeito, a diminuição do estado de frescura e de turgescência;

(5) A procura de pequenas embalagens com uvas de mesa de variedades ou origens diferentes está em crescimento; é, pois, conveniente autorizar essa forma de apresentação das uvas de mesa e adaptar consequentemente as disposições relativas à marcação;

(6) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão das Frutas e dos Produtos Hortícolas Frescos,

---

([1]) JO L 297 de 21.11.1996, p. 1.
([2]) JO L 160 de 26.6.1999, p. 80.
([3]) JO L 163 de 23.6.1987, p. 25.
([4]) JO L 126 de 17.5.1997, p. 11.

▼B

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A norma de comercialização relativa às uvas de mesa do código NC 0806 10 10 consta do anexo.

A norma aplica-se a todos os estádios da comercialização, nas condições previstas no Regulamento (CE) n.º 2200/96.

No entanto, nos estádios que se seguem ao da expedição, os produtos podem apresentar, em relação às prescrições da norma:

— uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência,

— para os produtos classificados nas categorias que não a categoria «Extra», ligeiras alterações devidas à sua evolução e ao seu carácter mais ou menos perecível.

Artigo 2.º

É revogado o Regulamento (CEE) n.º 1730/87.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no terceiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

O presente regulamento é aplicável a partir do primeiro dia do mês seguinte ao da sua entrada em vigor.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

▼B

ANEXO

NORMA RELATIVA ÀS UVAS DE MESA

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às uvas de mesa das variedades (cultivares) de *Vitis vinifera* L. que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco, com exclusão das uvas de mesa destinadas a transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

O objectivo da norma é definir as características de qualidade que as uvas de mesa devem apresentar depois de acondicionadas e embaladas.

A. **Características mínimas**

Em todas as categorias, tidas em conta as disposições específicas previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, os cachos e os bagos devem apresentar-se:

— sãos; são excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo,
— limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,
— praticamente isentos de parasitas,
— praticamente isentos de ataques de parasitas,
— isentos de humidades exteriores anormais,
— isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Além disso, os bagos devem apresentar-se:

— inteiros,
— bem formados,
— normalmente desenvolvidos.

A pigmentação devida ao sol não constitui um defeito.

Os cachos devem ter sido cuidadosamente colhidos.

▼M3

O sumo dos bagos deve ter um índice refractométrico correspondente, pelo menos, a:

— 12º Brix para as variedades Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria,
— 13º Brix para todas as outras variedades com grainhas,
— 14º Brix para todas as variedades sem grainhas.

Além disso, todas as variedades devem apresentar uma relação açúcar--acidez satisfatória.

O desenvolvimento e o estado das uvas de mesa devem permitir-lhes:

— suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitas, e
— chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

▼B

B. **Classificação**

As uvas de mesa são classificadas nas três categorias a seguir definidas:

i) *Categoria «Extra»*

As uvas de mesa classificadas nesta categoria devem ser de qualidade superior. Os cachos devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicos da casta, tendo em conta a zona de produção, e estar isentos de defeitos. Os bagos devem apresentar-se firmes, bem agarrados, uniformemente espaçados no engaço e praticamente recobertos de pruína.

ii) *Categoria I*

As uvas de mesa classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade. Os cachos devem apresentar a forma, o desenvolvimento e a coloração típicos da casta, tendo em conta a zona de produção. Os bagos devem apresentar-se firmes, bem agarrados e, tanto quanto possível, recobertos de pruína. Podem, no entanto, apresentar-se

▼B

menos uniformemente espaçados no engaço do que na categoria «Extra».

Podem, no entanto, apresentar os ligeiros defeitos a seguir indicados, desde que estes não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação e apresentação na embalagem:

— um ligeiro defeito de forma,

— um ligeiro defeito de coloração,

— queimaduras muito ligeiras do sol que apenas atinjam a epiderme.

iii) *Categoria II*

Esta categoria abrange as uvas de mesa que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas respeitam as características mínimas acima definidas.

Os cachos podem apresentar ligeiros defeitos de forma, de desenvolvimento e de coloração, desde que as características essenciais da variedade, tendo em conta a zona de produção, não sejam alteradas.

Os bagos devem apresentar-se suficientemente firmes e agarrados e, tanto quanto possível, recobertos de pruína. Podem apresentar-se mais irregularmemente espaçados no engaço do que na categoria I.

Podem apresentar os defeitos a seguir indicados, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, conservação e apresentação:

— defeitos de forma,

— defeitos de coloração,

— ligeiras queimaduras do sol na epiderme,

— ligeiras contusões,

— ligeiras alterações da epiderme.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

A calibragem é determinada em função do peso do cacho.

É previsto um peso mínimo por cacho, a seguir indicado, para as uvas de mesa cultivadas em estufa e para as uvas cultivadas ao ar livre, de bagos graúdos ou miúdos.

▼M3

	Uvas de mesa cultivadas em estufa (se essa menção constar do rótulo)	Uvas de mesa cultivadas ao ar livre	
		Todas as variedades, com exclusão das variedades de bagos miúdos mencionados no apêndice	Variedades de bagos miúdos mencionados no apêndice
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. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

Em cada embalagem são admitidas tolerâncias de qualidade e de calibre no que respeita a produtos que não satisfazem os requisitos da categoria indicada.

▼B

A. **Tolerâncias de qualidade**

i) *Categoria «Extra»*

5 %, em peso, de cachos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria I ou, excepcionalmente, sejam abrangidas pelas tolerâncias desta última.

ii) *Categoria I*

10 %, em peso, de cachos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidos pelas tolerâncias desta última.

iii) *Categoria II*

10 %, em peso, de cachos que não correspondam às características da categoria, nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos produtos com podridões ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

▼M1

B. **Tolerâncias de calibre**

i) *Categorias «Extra» e I*

10 %, em peso, de cachos que não correspondam ao peso mínimo da categoria, mas que correspondam ao peso mínimo da categoria imediatamente inferior.

ii) *Categoria II*

10 %, em peso, de cachos que não correspondam ao peso mínimo da categoria, mas com um peso não inferior a 75 g.

▼M3

iii) *Categorias «Extra» I e II*

cada embalagem destinada à venda directa ao consumidor e cujo peso líquido não exceda 1 kg pode conter um cacho de menos de 75 g para ajustar o peso, desde que o cacho satisfaça todas as outras exigências da categoria em questão.

▼B

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

A. **Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas cachos da mesa origem, variedade, qualidade e estado de maturação.

▼M1

Para as uvas de mesa acondicionadas em pequenas embalagens de peso não superior a 1 kg destinadas à venda ao consumidor, a homogeneidade de variedade e de origem não é exigida.

▼B

No que diz respeito à categoria «Extra», os cachos devem ter coloração e calibre sensivelmente idênticos.

▼M1

A introdução em cada embalagem de cachos de cor diferente a título decorativo é admitida no caso da variedade Chasselas.

▼B

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

▼M2

Em derrogação das disposições precedentes da presente parte, os produtos abrangidos pelo presente regulamento podem ser misturados, nas embalagens de venda de peso líquido inferior a três quilogramas, com frutas e produtos hortícolas de espécies diferentes, nas condições previstas no Regulamento (CE) n.º 48/2003 da Comissão ([1]).

([1]) JO L 7 de 11.1.2003, p. 65.

▼B

B. **Acondicionamento**

As uvas de mesa devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas.

Na categoria «Extra», os cachos devem ser apresentados numa única camada.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser susceptíveis de provocar alterações internas ou externas nos produtos. É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efectuadas com tintas ou colas não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos, salvo no caso de uma apresentação especial que contenha um fragmento de sarmento aderente ao ramo do cacho e que não exceda 5 cm de comprimento.

VI. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À MARCAÇÃO

Cada embalagem deve apresentar, em caracteres legíveis, indeléveis, visíveis do exterior e agrupados do mesmo lado, as seguintes indicações:

A. **Identificação**

— Embalador e/ou expedidor: nome e endereço ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial. Contudo, quando for utilizado um código (identificação simbólica), a indicação «embalador e/ou expedidor» (ou uma abreviatura equivalente) deve figurar na proximidade desse código (identificação simbólica).

B. **Natureza do produto**

— «Uvas de mesa», se o conteúdo não for visível do exterior,

— Nome da variedade, ou, se for caso disso, nomes das variedades,

▼M1

— «De estufa», se for caso disso.

▼B

C. **Origem do produto**

— País de origem ou, se for caso disso, países de origem e, eventualmente, zona de produção ou denominação nacional, regional ou local.

D. **Características comerciais**

— Categoria.

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

▼M3

Apêndice

Lista exaustiva das variedades de bagos miúdos

Variedade	Outros nomes sob os quais a variedade é conhecida
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

Variedade	Outros nomes sob os quais a variedade é conhecida
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	