

REGOLAMENTO (CE) N. 2137/2002 DELLA COMMISSIONE
del 29 novembre 2002

recante modifica del regolamento (CE) n. 2789/1999 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. 545/2002 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 2789/1999 della Commissione ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 716/2001 ⁽⁴⁾, ha stabilito disposizioni concernenti la qualità, la calibrazione e le tolleranze dell'uva da tavola.
- (2) 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. Poiché tale norma è stata modificata più volte nel corso degli ultimi due anni, occorre aggiornare la norma comunitaria.
- (3) Il grado di maturazione e, di conseguenza, la qualità gustativa dell'uva da tavola sono direttamente correlati al tenore di zucchero rilevato nel prodotto di cui trattasi nonché al rapporto tra l'acidità e il tenore di zucchero. Per evitare che sia commercializzata uva di qualità insufficiente, è opportuno fissare valori minimi di tenore di zucchero nonché un requisito generale relativo al rapporto zucchero-acidità.

- (4) Le disposizioni concernenti la calibrazione dell'uva da tavola sono rese complesse dall'esistenza di tre elenchi di varietà che figurano in appendice alla norma. Ai fini della semplificazione del testo, due dei tre elenchi di varietà devono essere soppressi.
- (5) Occorre pertanto modificare il regolamento (CE) n. 2789/1999.
- (6) Per applicare le disposizioni del presente regolamento gli operatori devono effettuare alcuni adeguamenti tecnici, in particolare dei loro impianti di condizionamento. L'attuazione del presente regolamento deve quindi avvenire al termine di un periodo di durata sufficiente dalla data della sua entrata in vigore.
- (7) 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

L'allegato del regolamento (CE) n. 2789/1999 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

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

Esso si applica a decorrere dal primo giorno del terzo mese successivo a quello dell'entrata in vigore.

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

Fatto a Bruxelles, il 29 novembre 2002.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 84 del 28.3.2002, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 336 del 29.12.1999, pag. 13.

⁽⁴⁾ GU L 100 dell'11.4.2001, pag. 9.

ALLEGATO

L'allegato del regolamento (CE) n. 2789/1999 è modificato come segue:

- 1) Al titolo II (Disposizioni relative alla qualità), punto A (Caratteristiche minime), il testo del quinto comma è sostituito dal seguente:

«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.»

- 2) Il titolo III (Disposizioni relative alla calibrazione) è modificato come segue:

- a) al secondo comma la tabella è sostituita dalla tabella seguente:

	«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) il terzo, il quarto e il quinto comma sono soppressi.

- 3) Al titolo IV (Disposizioni relative alle tolleranze), parte B (Tolleranze di calibro) , è aggiunto il seguente punto:

«iii) 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.»

- 4) L'appendice è sostituita dal testo seguente:

«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

Varietà	Altre denominazioni con le quali la varietà è conosciuta
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
Ceillade	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 Szőlőskertek Kizalyneja, Szőlőskertek Kizalyneh, 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, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless et mutations
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak»	