

REGULAMENTO (CEE) Nº 1730/87 DA COMISSÃO
de 22 de Junho de 1987
que fixa as normas de qualidade para as uvas de mesa

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 1035/72 do Conselho, de 18 de Maio de 1972, 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 (CEE) nº 1351/86⁽²⁾, e, nomeadamente, o nº 3 do seu artigo 2º,

Considerando que o Regulamento nº 58 da Comissão⁽³⁾ fixou no Anexo I/7 normas de qualidade para as uvas de mesa; que essas normas foram alteradas pelos Regulamentos (CEE) nº 847/76⁽⁴⁾ e (CEE) nº 2166/84⁽⁵⁾ da Comissão;

Considerando que se produziu uma evolução na produção e no comércio desses produtos, nomeadamente no que diz respeito às exigências dos mercados de consumo e de venda por grosso; que, portanto, as normas comuns de qualidade para as uvas de mesa devem ser alteradas para terem em conta essas novas exigências;

Considerando que essas alterações implicam a alteração da categoria de qualidade suplementar definida pelo Regulamento nº 211/66/CEE do Conselho⁽⁶⁾; que, para a definição desta, é conveniente ter em conta o interesse económico que apresentam para os produtores os produtos em causa e a necessidade de satisfazer as necessidades dos consumidores;

Considerando que as normas são aplicáveis em todos os estádios da comercialização; que o transporte a uma grande distância, o armazenamento de uma certa duração ou as diferentes manipulações às quais os produtos são submetidos podem causar certas alterações devidas à evolução biológica desses produtos ou ao seu carácter mais ou menos perecível; que é, pois, necessário ter em conta estas alterações na aplicação das normas nos estádios da comercialização que já sucedem ao estádio da expedição; que devendo os produtos da categoria Extra ser objecto de uma escolha e de um acondicionamento particularmente cuidados, só deve ser tomada em consideração, no que

lhes diz respeito, a diminuição do estado de frescura e de turgescência;

Considerando que, por razões de clareza e de segurança jurídica, bem como para comodidade dos interessados, é conveniente apresentar as normas assim alteradas num texto único;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão das Frutas e dos Produtos Hortícolas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

As normas de qualidade relativas às uvas de mesa da subposição 08.04 A da pauta aduaneira comum figuram em anexo ao presente regulamento.

Estas normas aplicam-se a todos os estádios da comercialização nas condições previstas pelo Regulamento (CEE) nº 1035/72.

Todavia, nos estádios que se sucedem ao da expedição, os produtos podem apresentar em relação às prescrições das normas:

- 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 e ainda a reparação de um certo número de bagos do engajo.

Artigo 2º

O Regulamento nº 58 é alterado do seguinte modo:

- são suprimidos no artigo 1º os termos «uvas de mesa»,
- é revogado o Anexo I/7 que estabelece normas de qualidade respectivamente para uvas de mesa.

Artigo 3º

O Regulamento (CEE) nº 211/66/CEE é alterado do seguinte modo:

- são suprimidos no artigo 1º os termos «uvas de mesa»,
- é revogado o Anexo VI relativo às uvas de mesa.

Artigo 4º

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

⁽¹⁾ JO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.

⁽²⁾ JO nº L 119 de 8. 5. 1986, p. 46.

⁽³⁾ JO nº 56 de 7. 7. 1962, p. 1606/62.

⁽⁴⁾ JO nº L 96 de 10. 4. 1976, p. 32.

⁽⁵⁾ JO nº L 197 de 27. 7. 1984, p. 33.

⁽⁶⁾ JO nº L 233 de 20. 12. 1966, p. 3939/66.

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

Feito em Bruxelas, em 22 de Junho de 1987.

Pela Comissão
Frans ANDRIESEN
Vice-Presidente

ANEXO

NORMA DE QUALIDADE PARA AS UVAS DE MESA

I. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

A presente norma diz respeito às uvas de mesa, das variedades (cultivares) de *Vitis vinifera L.*, destinadas a ser fornecidas ao consumidor no estado fresco, e que pertencem às variedades enumeradas nas listas anexas, com excepção das uvas de mesa destinadas à transformação industrial.

II. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À QUALIDADE

A norma tem por objectivo definir as qualidades que as uvas de mesa devem apresentar após acondicionamento e embalagem.

A. Características mínimas

Em todas as categorias, tendo em conta as disposições especiais previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, as uvas e os bagos devem ser :

- são ; excluem-se os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo,
- limpos, praticamente isentos de matéria estranha visível,
- praticamente isentos de ataques de parasitas ou de doenças,
- isentos de sinais visíveis de bolor,
- isentos de humidade exterior anormal,
- isentos de odor ou sabor estranhos.

Além disso, os bagos devem estar :

- inteiros,
- bem formados,
- normalmente desenvolvidos.

A pigmentação devida ao sol não constitui um defeito.

Os cachos devem ter sido cuidadosamente colhidos.

As uvas devem estar suficientemente desenvolvidos e possuir maturação suficiente.

O desenvolvimento e o estado das uvas devem ser tais que lhes permitam :

- suportar o transporte e a manutenção e
- chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

B. Classificação

As uvas de mesa são objecto de uma classificação em quatro 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 não ter nenhum defeito.

Os bagos devem ser firmes, bem agarrados, estar 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 típicas da casta, tendo em conta a zona de produção.

Os bagos devem ser firmes, bem agarrados e, tanto quanto possível, recobertos de pruína. Podem estar, no entanto, menos uniformemente espaçados no engaço do que na categoria Extra.

Podem ter os seguintes defeitos, desde que não prejudiquem nem o aspecto exterior do fruto nem a sua conservação :

- uma ligeira malformação,
- um ligeiro defeito de coloração,
- queimaduras muito ligeiras do sol, afectando apenas a epiderme.

iii) *Categoria II*

Esta categoria inclui as uvas de mesa que não podem ser classificadas nas categorias superiores mas correspondem às características mínimas acima definidas.

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

Os bagos devem estar suficientemente firmes e agarrados e, tanto quanto possível, recobertos de pruína. Podem estar menos uniformemente espaçados no engajo do que na categoria I.

São admitidos:

- uma malformação,
- um defeito de coloração,
- ligeiras queimaduras do sol na epiderme,
- ligeiras marcas de pressão.

iv) *Categoria III*⁽¹⁾

Esta categoria inclui as uvas de mesa que não podem ser classificadas nas categorias superiores mas correspondem às características previstas para a categoria II.

Todavia, os cachos podem apresentar alguns bagos anormalmente desenvolvidos.

Além disso, os cachos « abertos » isto é, que apresentam bagos anormalmente espaçados no engajo, são admitidos nesta categoria, bem como os cachos com bagos demasiado unidos.

III. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo peso dos cachos.

É previsto um peso mínimo por cacho, da seguinte forma, para as uvas cultivadas em estufa e para as uvas cultivadas ao ar livre, de bagos graúdos e miúdos.

(Em gramas)

Categoria	Variedades de estufa	Variedades de ar livre	
		graúdas	miúdas
Extra	300	200	150
I	250	150	100
II	150	100	75
III	75	75	75

A distribuição das variedades produzidas sob abrigo e produzidas ao ar livre, com bagos graúdos ou miúdos apresenta-se nas listas das variedades que figuram em anexo à presente norma.

IV. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS TOLERÂNCIAS

São admitidas tolerâncias de qualidade e de calibragem, em cada embalagem, em relação aos produtos que não estejam em conformidade com as exigências da categoria indicada.

A. Tolerâncias de qualidade

i) *Categoria Extra*

5 %, em peso, de cachos que não correspondam às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria I ou, excepcionalmente, admitidas nas tolerâncias desta categoria.

ii) *Categoria I*

10 %, em peso, de cachos que não correspondam às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria II ou excepcionalmente admitidos nas tolerâncias desta categoria.

iii) *Categoria II*

10 %, em peso, de cachos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, com exclusão dos frutos afectados por podridão ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

iv) *Categoria III*

15 %, em peso, de cachos que não correspondam às características da categoria nem às características mínimas, com exclusão dos frutos afectados por podridão ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

⁽¹⁾ Categoria suplementar, na acepção do nº 1 do artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 1035/72. A aplicação desta categoria de qualidade ou de algumas das suas especificações está dependente de uma decisão a tomar com base no nº 1 do artigo 4º do mesmo regulamento.

B. Tolerâncias de calibrei) *Categoria Extra, I e II*

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

ii) *Categoria III*

15 %, em peso, de cachos com um peso inferior a 75 g.

V. DISPOSIÇÕES RELATIVAS À APRESENTAÇÃO**A. Homogeneidade**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e deve incluir apenas cachos da mesma origem, variedade, categoria e com a mesma maturação.

No que diz respeito à categoria Extra, os cachos devem ser sensivelmente idênticos em coloração e tamanho.

No que diz respeito às uvas classificadas na categoria III a homogeneidade pode limitar-se à origem e à variedade.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto.

B. Acondicionamento

As uvas de mesa devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma protecção conveniente do produto. Para a categoria Extra, as uvas devem ser apresentadas numa única camada.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos, e de modo a não poderem causar alterações internas ou externas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais e, nomeadamente, de papéis ou de selos que contenham indicações comerciais, na condição da impressão ou da rotulagem serem efectuadas com tinta ou cola não tóxicas.

As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho, salvo 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 trazer, em caracteres agrupados no mesmo lado, legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, as seguintes indicações :

A. Identificação

Embalador
e/ou
Expedidor } Nome e endereço ou identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial.

B. Natureza do produto

- « uvas de mesa » se o conteúdo não for visível do exterior,
- nome da casta.

C. Origem do produto

País de origem e, eventualmente, zona de produção ou designação nacional, regional ou local.

D. Características comerciais

Categoria.

E. Marca oficial de controlo

Facultativa.

*Anexo***LISTAS DAS VARIEDADES**

As listas que constam deste anexo incluem as variedades que podem ser comercializadas na Comunidade. As variedades precedidas de um asterisco (*) são produzidas na Comunidade.

As designações indicadas entre parêntesis são sinónimos que podem ser indiferentemente utilizados na marcação das embalagens.

1. Uvas produzidas sob abrigo

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

2. Uvas produzidas ao ar livre**a) Variedades de bagos graúdos**

- * Aledo (New Cross-Real)
- * Alphonse Lavallée (cf. 1)
Amasya Siyahi
- * Angela (Angiola)
- * Baresana (Duraca — Golden Champion — Lattuario bianco — Latuario bianco — Littuario bianco — Turchesa — Turchesca — Uva di Bisceglie — Uva rosa — Uva Turca — Varesana)
Barlinka
Bicane (Napoléon — Perle Impériale — Weißer Damaszaner — Zanta)
Bien Donné
- * Blanc d'Edessa (Edessis — Amasya)
Calmeria
- * Cardinal
Coarna noir
- * Dabouki (Barbaroui — Khalili — Salti)
- * Danam
Dan Ben-Hannah (Black Emperor)
- * Danlas
- * Datal
- * Diagalves (Dependura — Formosa — Pendura — Villanueva)
Dimiat (Damiat — Zoumiatico)
Dominga (Gloria — Murciana blanca — Uva verde de Alhama)
- * Doña María
- * Emperor (Emperador — Genova — Red Emperador — Red Emperor)
Erenköy Beyazi
- * Ferral
- * Flame Tokay
Gemre (Pembe Gemre)
Golden Hill
Gros Colman (Colman Früher Wälscher — Gros Colmar — Triomphle)
Hönüsü
- * Ignea (I. Pirovano 185)
- * Imperial Napoleon (Doña Mariana — Mariana)
- * Italia (Dona Sofia — Idéal — Italian muscat — I. Pirovano 65 — Moscatel Italiano)
Kozak Beyazi
- * Lival

- * Matilde
- * Michele Palieri
- * Muscat d'Alexandrie (Moscatellone — Moscatel 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)
- * Ohanes (Almería — Blanca Legitima — Ohanez — Uva de Almeiria — Uva di Almeria — Uva de Embarque — Uva del Barco)
- * Olivette blanche (Bridal — Olivette de Montpellier — Olivette de Vendemian)
- * Olivette noire (Olivetta nera — 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)
- * Regina (Afouz Ali — Afis Ali — Afuz Ali — Aleppo — Bolgar — Dattier de Beyrouth — Dattero di Negroponte — Galleta — Hafis Ali — Inzolia imperiale — Karaboumou — Kararubun — Mennavacca bianca — Parchitana — Pergolona — Regina di Puglia — Reine — Rasaki — Rosaki blanc — Rossetti — Uva Real — Waltham cross)
- * Regina nera (Mennavacca nera — Lattuario nero — Olivettona — Regina negra — Rosaki noir)
- * Ribol
Salba
- * Schiava grossa (Black Hambourg — Frankenthal — Groß Vernatsch — Imperator — Lamper — Schiavone — Trollinger)
Tchaouch (Chaouch — Parc de Versailles — Tsaoussi)
Verico

b) *Variedades de bagos miúdos*

- * 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 — Krachtgutedel — 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)
- * 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)
- * Oeillade (Black Malvoisie — Cinsaut — Cinsault — Ottavianello — Sinso)
- * Panse precoce (Bianco di Foster — Foster's white — Panse blanche — 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 Szőlöskertek Kizalyneja — Szőlöskertek 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 — Thomson seedless e mutações)
 - * Valenci blanc (Valensi — Valency — Panse blanche)
 - * Valenci noir (Planta Mula — Rucial de Mula — Valenci negro)
Yapincak.
-