**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,

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.

⁽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.

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

Feito em Bruxelas, em 22 de Dezembro de 1999.

Pela Comissão
Franz FISCHLER
Membro da Comissão

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:

- são; 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.

As uvas de mesa devem apresentar um desenvolvimento e um estado de maturação suficientes. 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. 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 engajo 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 menos uniformemente espaçados no engajo 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 irregularmente 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.

	Uvas de mesa cultivadas em estufa	Uvas de mesa cultivadas ao ar livre	
		Variedades de bagos graúdos	Variedades de bagos miúdos
Categoria «Extra»	300 g	200 g	150 g
Categoria I	250 g	150 g	100 g
Categoria II	150 g	100 g	75 g

A classificação das variedades em variedades cultivadas em estufa, variedades cultivadas ao ar livre, de bagos graúdos ou bagos miúdos, é apresentada nas listas de variedades constantes do apêndice da presente norma.

Para todas as categorias: em cada pequena embalagem de peso líquido não superior a 1 kg, é autorizado um cacho de peso inferior ao peso mínimo para permitir atingir o peso indicado, desde que corresponda a todas as outras exigências da categoria indicada.

No caso de o nome da variedade, indicada na marcação não figurar na lista constante do apêndice da presente norma, é exigido o peso mínimo para as variedades de bagos graúdos.

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.

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.

B. Tolerâncias de calibre

i) Categorias «Extra» e I

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

ii) Categoria II

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

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.

Para os produtos apresentados em pequenas embalagens de peso não superior a 1 kg, homogeneidade de variedade e de origem não é exigida.

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

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

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.

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)**

Apêndice

LISTAS NÃO LIMITATIVAS DAS VARIEDADES ⁽¹⁾

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

1. Uvas de mesa cultivadas em estufa

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

2. Uvas de mesa cultivadas ao ar livrea) *Variedades de bagos graúdos*

Aledo (New Cross — Real)
Alphonse Lavallée (ver ponto 1)
Amasya Siyahi
Angela (Angiola)
Baresana (Duraca — Golden Champion — Lattuario bianco — Latuario bianco — Littuario bianco — Turchesa — Turchesa — Uva di Bisceglie — Uva rosa — Uva Turca — Varesana)
Barlinka
Bicane (Napoléon — Perle Impériale — Weisser Damaszaner — Zanta)
Bien Donné
Blanc d'Edessa (Edessis — Amasya)
Bonheur
Calmeria
Cardinal
Coarna noir
Dabouki (Barbaroui — Khalili — Salti)
Danam
Dan Ben-Hannah (Black Emperor)
Danlas
Datal
Dauphine
Diagalves (Dependura — Formosa — Pendura — Villanueva)
Dimiat (Damiat — Zoumiatico)
Dominga (Gloria — Murciana blanca — Uva verde de Alhama)
Doña María (D. Maria)
Emperor (Emperador — Genova — Red Emperador — Red Emperor)

⁽¹⁾ Certos nomes incluídos nestas listas de variedades podem indicar marcas registadas e patenteadas em alguns países.

Erenköy Beyazi
Erlihane
Ferral
Flame Tokay
Gemre (Pembe Gemre)
Golden Hill
Gros Colman (Colman Früher Wälscher — Gros Colmar — Triomphe)
Hönüsü
Ignea (I. Pirovano 185)
Imperial Napoleon (Doña Mariana — Mariana)
Italia (Dona Sofia — Idéal — Italian muscat — I. Pirovano 65 — Moscatel Italiano)
Kozak Beyazi
La Rochelle
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)
Muscat Supreme
Ohanes (Almería — Blanca Legitima — Ohanez — Uva de Almería — Uva di Almería — Uva de Embarque — Uva del Barco)
Olivette blanche (Bridai — Olivette de Montpellier — Olivette de Vendémian)
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)
Razaki
Red Globe
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
Ronelle (Black Gem)
Salba
Schiava grossa (Black Hambourg — Frankenthal — Gross Vernatsch — Imperator — Lamper — Schiavone — Trollinger)
Sonita
Sunred Seedless
Sugrafive (Early Superior Seedless)
Sugraone (Superior Seedless)
Tchaouch (Chaouch — Parc de Versailles — Tsaoussi)
Verico
Victoria

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 — Krachgutedel — 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)
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 — Republicanin)
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 — Sinsò)
Panse precoce (Bianco di Foster — Foster's white — Sicilien)
Perla dí Csaba (Cábski 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 Szölöskertek Kizalyneja — Szölöskertek 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 — Cekirdeksiz — Sultanina bianca — Sultaniye — Thompson Seedless et mutations)
Valenci blanc (Valensi — Valency — Panse blanche)
Valenci noir (Planta Mula — Rucial de Mula — Valenci negro)
Yapincak