

**REGLAMENTO (CE) N° 2137/2002 DE LA COMISIÓN**  
**de 29 de noviembre de 2002**  
**que modifica el Reglamento (CE) n° 2789/1999 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) n° 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 <sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 545/2002 <sup>(2)</sup>, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 2789/1999 de la Comisión <sup>(3)</sup>, modificado por el Reglamento (CE) n° 716/2001 <sup>(4)</sup>, establece disposiciones sobre la calidad, el calibrado y las tolerancias en lo que respecta a las uvas de mesa.
- (2) Por motivos de transparencia en el mercado mundial, es necesario tener 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). Esta norma ha sido modificada en diversas ocasiones en los últimos dos años, por lo que resulta oportuno actualizar la norma comunitaria.
- (3) El grado de maduración y, por tanto, la calidad gustativa de las uvas de mesa depende directamente del contenido en azúcar, así como de la proporción existente entre la acidez y el contenido en azúcar de los productos considerados. A fin de evitar que se comercialicen uvas de calidad insuficiente, resulta oportuno fijar valores mínimos para el contenido en azúcar, así como un requisito general sobre la relación azúcar-acidez.

- (4) La existencia de tres listas de variedades que figuran en el apéndice de la norma hace que las disposiciones sobre el calibrado de las uvas de mesa sean complejas. Para simplificar el texto, deben suprimirse dos de las tres listas de variedades.
- (5) Por ello, es necesario modificar el Reglamento (CE) n° 2789/1999.
- (6) Para aplicar las disposiciones del presente Reglamento, los operadores deben realizar determinadas adaptaciones técnicas, sobre todo de sus instalaciones de envasado. Por tanto, el presente Reglamento debe aplicarse tras el transcurso de un plazo suficiente a partir de su entrada en vigor.
- (7) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de las frutas y hortalizas frescas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El anexo del Reglamento (CE) n° 2789/1999 quedará modificado de conformidad con el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del primer día del tercer mes siguiente al de su entrada en vigor.

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

Hecho en Bruselas, el 29 de noviembre de 2002.

*Por la Comisión*  
Franz FISCHLER  
*Miembro de la Comisión*

<sup>(1)</sup> DO L 297 de 21.11.1996, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 84 de 28.3.2002, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO L 336 de 29.12.1999, p. 13.

<sup>(4)</sup> DO L 100 de 11.4.2001, p. 9.

## ANEXO

El anexo del Reglamento (CE) n° 2789/1999 quedará modificado como sigue:

- 1) En la letra A (Requisitos mínimos) del título II (Disposiciones relativas a la calidad), el texto del párrafo quinto se sustituirá por el texto siguiente:

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

- 12° Brin para las variedades Alphonse Lavallée, Cardinal y Victoria,
- 13° Brin para las restantes variedades con semilla,
- 14° 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.»

- 2) El título III (Disposiciones relativas al calibrado) se modificará como sigue:

- a) El cuadro que figura en el párrafo segundo se sustituirá por el texto siguiente:

	«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) Se suprimirán los párrafos tercero, cuarto y quinto.

- 3) En la letra B (Tolerancias de calibre) del título IV (Disposiciones relativas a las tolerancias) se añade el texto siguiente:

«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.»

- 4) El apéndice se sustituirá por el texto siguiente:

## «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

Variedad	Otros nombres bajo los cuales se conoce la variedad
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	Muscat 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»	