

DOHODA VE FORMĚ VÝMĚNY DOPISŮ

mezi Evropským společenstvím a Chilskou republikou o změnách dodatku V Dohody o obchodu s vínem v rámci dohody o přidružení mezi Evropským společenstvím a jeho členskými státy na jedné straně a Chilskou republikou na straně druhé

DOPIS č. 1

Dopis Evropského společenství

V Bruselu dne 4. ledna 2009

Vážený pane,

mám tu čest odvolat se na čl. 29 odst. 2 Dohody o obchodu s vínem v rámci dohody o přidružení mezi Evropským společenstvím a jeho členskými státy na jedné straně a Chilskou republikou na straně druhé ze dne 18. listopadu 2002, která stanoví, že smluvní strany mohou po oboustranném souhlasu změnit dodatky k této dohodě.

Z důvodu přidání nových enologických postupů nebo jejich změn povolených ve Společenství, které byly oznámeny Vaším orgánům dne 11. října 2006, a s ohledem na závěry třetího zasedání smíšeného výboru v rámci Dohody o obchodu s vínem, které se konalo dne 10. ledna 2008 v Santiagu de Chile, je nutno změnit bod 2 dodatku V (enologické postupy a ošetření a specifikace výrobků) Dohody o obchodu s vínem.

Mám proto tu čest navrhnout, aby bod 2 dodatku V Dohody o obchodu s vínem byl nahrazen zněním připojeným k tomuto dopisu s účinkem ode dne Vaší odpovědi potvrzující souhlas s obsahem tohoto dopisu.

Byla bych Vám zavázána, kdybyste potvrdil souhlas Vaší vlády s obsahem tohoto dopisu.

Přijměte prosím, vážený pane, ujištění o mé nejhlubší úctě.

Za Evropské společenství

Mariann FISCHER BOEL

DOPIS č. 2

Dopis Chile

V Bruselu dne 8. ledna 2009

Vážená paní,

mám tu čest potvrdit, že jsem obdržel Váš dopis ze dne 4. ledna 2009 tohoto znění:

„Mám tu čest odvolat se na čl. 29 odst. 2 Dohody o obchodu s vínem v rámci dohody o přidružení mezi Evropským společenstvím a jeho členskými státy na jedné straně a Chilskou republikou na straně druhé ze dne 18. listopadu 2002, která stanoví, že smluvní strany mohou po oboustranném souhlasu změnit dodatky k této dohodě.

Z důvodu přidání nových enologických postupů nebo jejich změn povolených ve Společenství, které byly oznámeny Vaším orgánům dne 11. října 2006, a s ohledem na závěry třetího zasedání smíšeného výboru v rámci Dohody o obchodu s vínem, které se konalo dne 10. ledna 2008 v Santiagu de Chile, je nutno změnit bod 2 dodatku V (enologické postupy a ošetření a specifikace výrobků) Dohody o obchodu s vínem.

Mám proto tu čest navrhnout, aby bod 2 dodatku V Dohody o obchodu s vínem byl nahrazen zněním připojeným k tomuto dopisu s účinkem ode dne Vaší odpovědi potvrzující souhlas s obsahem tohoto dopisu.

Byla bych Vám zavázána, kdybyste potvrdil souhlas Vaší vlády s obsahem tohoto dopisu.“

Mám tu čest Vám sdělit, že Chilská republika s obsahem uvedeného dopisu souhlasí.

Přijměte prosím, vážená paní, ujištění o mé nehlubší úctě.

Za Chilskou republiku
Juan SALAZAR SPARKS

PŘÍLOHA

Bod 2 dodatku V Dohody o obchodu s vínem se nahrazuje tímto:

„2. Seznam enologických postupů a ošetření povolených pro víno pocházející ze Společenství s níže uvedenými omezeními nebo – pokud taková omezení neexistují – za podmínek stanovených v předpisech Společenství:

- 1) Aerace nebo probublávání argonem, dusíkem nebo kyslíkem.
- 2) Tepelné ošetření.
- 3) Užití čerstvých, zdravých a nezředěných vinných kalů, které obsahují kvasinky pocházející z nedávné vinifikace suchých vín, v suchých vínech.
- 4) Odstředění a filtrace pomocí inertních filtračních látek nebo bez nich, jestliže tento postup nezanechává v takto ošetřeném výrobku žádné nežádoucí zbytky.
- 5) Užití kvasinek pro výrobu vína.
- 6) Užití přípravků obsahujících buněčné stěny kvasinek.
- 7) Užití polyvinylpyrrolidonu.
- 8) Užití bakterií mléčného kvašení ve vinné suspenzi.
- 9) Přídavek jedné nebo několika z níže uvedených látek na podporu tvorby kvasinek:
 - i) přídavek:
 - hydrogenfosforečnanu amonného nebo síranu amonného,
 - siřičitanu amonného nebo disiřičitanu amonného,
 - ii) přídavek thiamin hydrochloridu.
- 10) Užití oxidu uhličitého, argonu nebo dusíku samostatně nebo ve směsi výhradně proto, aby vznikla inertní atmosféra a výrobek byl tak chráněn před vzduchem.
- 11) Přídavek oxidu uhličitého.
- 12) Užití oxidu siřičitého, disiřičitanu draselného nebo metadiřičitanu draselného, nazývaného také hydrogensiřičitan draselný či pyrosíran draselný.
- 13) Přídavek kyseliny sorbové nebo sorbanu draselného.
- 14) Přídavek kyseliny L-askorbové.
- 15) Přídavek kyseliny citronové pro stabilizaci vína, pokud konečný obsah v ošetřeném víně nepřekročí 1 gram na litr.
- 16) Užití kyseliny vinné k prikyselení vína, pokud se počáteční obsah kyselin nezvýší o více než 2,5 gramu na litr, vyjádřených jako kyselina vinná.
- 17) Užití jedné nebo několika z těchto látek k odkyselení vína:
 - neutrální vinan draselný,
 - hydrogenuhličitan draselný,
 - uhličitan vápenatý, případně s malým množstvím podvojně vápenaté soli kyseliny L(+) vinné a L(-) jablečné,

- homogenní přípravek kyseliny vinné a uhličitanu vápenatého o stejném poměru, jemně rozemletý,
 - vinan vápenatý nebo kyselina vinná.
- 18) Čiření jednou nebo několika z těchto enologických látek:
- potravinářská želatina,
 - rostlinné bílkoviny,
 - bentonit,
 - vyzina,
 - kasein a kaseinát draselný,
 - vaječný albumin, mléčný albumin,
 - kaolín,
 - pektolytické enzymy,
 - oxid křemičitý ve formě gelu nebo koloidního roztoku,
 - tanin,
 - enzymatické přípravky z betaglukanasy.
- 19) Přídavek taninu.
- 20) Ošetření mostů a mladých vín v procesu kvašení enologickým dřevěným uhlím v rámci určitých mezních hodnot.
- 21) Ošetření:
- bílých vín a růžových vín hexakynoželeznatanem draselným,
 - červených vín hexakynoželeznatanem draselným nebo fytátem vápenatým, pokud takto ošetřená vína obsahují zbytkové železo.
- 22) Přídavek kyseliny metavinné.
- 23) Přídavek arabské gumy po skončení kvašení.
- 24) Užití kyseliny DL-vinné, zvané také kyselina hroznová, nebo její neutrální draselné soli pro vysrážení přebytečného vápníku.
- 25) Užití k výrobě šumivého vína získaného kvašením v lahvích, u kterého je vinný kal oddělován degoržází:
- alginátu vápenatého nebo
 - alginátu draselného.
- 26) Užití síranu měďnatého.
- 27) Přídavek hydrogenvinanu draselného nebo vinanu vápenatého na podporu vysrážení vinného kamene.
- 28) Přídavek karamelu za účelem zesílení barvy likérového vína.
- 29) Užití síranu vápenatého pro výrobu některých jakostních likérových vín s. o.
- 30) Užití pryskyřice z borovice Aleppo k výrobě stolního vína „retsina“ – pouze v Řecku a za podmínek stanovených v předpisech Společenství.

- 31) Přídavek lysozymu.
 - 32) Ošetření elektrodialýzou pro zaručení stálosti vína z hlediska přítomnosti vinného kamene.
 - 33) Užití ureasy ke snížení obsahu močoviny ve víně.
 - 34) Přídavek hroznového moštu nebo rektifikovaného koncentrovaného hroznového moštu pro přislazení vína za podmínek uvedených v předpisech Společenství.
 - 35) Částečné zahuštění na základě fyzikálních pochodů včetně reverzní osmózy za účelem zvýšení přirozeného obsahu alkoholu u hroznového moštu nebo vína.
 - 36) Přídavek sacharózy, zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného koncentrovaného hroznového moštu pro zvýšení přirozeného obsahu alkoholu u vinných hroznů, hroznového moštu nebo vína v souladu s předpisy Společenství.
 - 37) Přídavek destilátu z vína nebo sušených vinných hroznů nebo neutrálního alkoholu vinného původu při výrobě likérových vín.
 - 38) Přídavek kyseliny L-askorbové do určitých mezních hodnot.
 - 39) Přídavek dimethyldikarbonátu (DMDC) do vína pro zajištění mikrobiologické stálosti v rámci určitých mezních hodnot a za podmínek, jež budou stanoveny.
 - 40) Přídavek kvasinkových mannoproteinů pro zaručení stálosti vína z hlediska přítomnosti vinného kamene a bílkovin.
 - 41) Použití kousků dubového dřeva při výrobě vína.“
-