

**ACCORDO IN FORMA DI SCAMBIO DI LETTERE**

**tra la Comunità europea e la Repubblica del Cile che modifica l'appendice V dell'accordo sul commercio dei vini allegato all'accordo di associazione tra la Comunità europea e i suoi Stati membri, da una parte, e la Repubblica del Cile, dall'altra**

LETTERA N. 1

*Lettera della Comunità europea*

Bruxelles, 4 gennaio 2009

Signore,

Mi prego riferirmi all'articolo 29, paragrafo 2, dell'accordo sul commercio dei vini dell'accordo di associazione tra la Comunità europea e i suoi Stati membri, da una parte, e la Repubblica del Cile, dall'altra, del 18 novembre 2002, in forza del quale le parti contraenti possono modificare di comune intesa le appendici dell'accordo.

In seguito all'aggiunta di pratiche enologiche autorizzate nella Comunità, nuove o modificate, notificate alle Sue autorità in data 11 ottobre 2006 e alla luce delle conclusioni della terza riunione del comitato congiunto dell'accordo sul commercio dei vini, svoltasi a Santiago del Cile il 10 gennaio 2008, è necessario modificare il paragrafo 2 dell'appendice V (Pratiche e trattamenti enologici e specifiche dei prodotti) dell'accordo sul commercio dei vini.

Mi prego pertanto proporre che, a decorrere dalla data della Sua risposta contenente la conferma dell'accordo sul contenuto della presente lettera, l'appendice V, paragrafo 2, dell'accordo sul commercio dei vini sia sostituita dal testo accluso alla presente.

Le sarei grata se volesse confermarmi l'accordo del Suo governo sul contenuto della presente.

Voglia accettare, Signore, l'espressione della mia profonda stima.

*A nome della Comunità europea*

Mariann FISCHER BOEL

LETTERA N. 2

*Lettera del Cile*

Bruxelles, 8 gennaio 2009

Gentile Signora,

Mi prego comunicarLe di aver ricevuto la Sua lettera il 4 gennaio scorso, così redatta:

«Mi prego riferirmi all'articolo 29, paragrafo 2, dell'accordo sul commercio dei vini dell'accordo di associazione tra la Comunità europea e i suoi Stati membri, da una parte, e la Repubblica del Cile, dall'altra, del 18 novembre 2002, in forza del quale le parti contraenti possono modificare di comune intesa le appendici dell'accordo.

In seguito all'aggiunta di pratiche enologiche autorizzate nella Comunità, nuove o modificate, notificate alle Sue autorità in data 11 ottobre 2006 e alla luce delle conclusioni della terza riunione del comitato congiunto dell'accordo sul commercio dei vini, svoltasi a Santiago del Cile il 10 gennaio 2008, è necessario modificare il paragrafo 2 dell'appendice V (Pratiche e trattamenti enologici e specifiche dei prodotti) dell'accordo sul commercio dei vini.

Mi prego pertanto proporre che, a decorrere dalla data della Sua risposta contenente la conferma dell'accordo sul contenuto della presente lettera, l'appendice V, paragrafo 2, dell'accordo sul commercio dei vini sia sostituita dal testo accluso alla presente.

Le sarei grata se volesse confermarmi l'accordo del Suo governo sul contenuto della presente.»

Mi prego confermarLe l'accordo della Repubblica del Cile sul contenuto della Sua lettera.

Voglia accettare, Signora, l'espressione della mia profonda stima.

*A nome della Repubblica del Cile*

Juan SALAZAR SPARKS

---

## ALLEGATO

Il paragrafo 2 dell'appendice V dell'accordo sul commercio dei vini è sostituito dal seguente:

«2. Elenco delle pratiche e dei trattamenti enologici autorizzati per i vini originari della Comunità con le seguenti restrizioni o, in mancanza di esse, secondo le condizioni previste dalla normativa comunitaria:

- 1) arieggiamento o immissione di argo, azoto od ossigeno;
- 2) trattamenti termici;
- 3) impiego nei vini secchi di fecce fresche, sane e non diluite contenenti lieviti provenienti dalla vinificazione recente di vini secchi;
- 4) centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, a condizione che non restino residui indesiderabili nei prodotti così trattati;
- 5) impiego di lieviti per vinificazione;
- 6) impiego di preparati di scorze di lieviti;
- 7) impiego di polivinilpolipirrolidone;
- 8) impiego di batteri lattici in sospensione vinica;
- 9) aggiunta di una o più delle seguenti sostanze per favorire lo sviluppo dei lieviti:
  - i) aggiunta di:
    - fosfato diammonico o solfato di ammonio,
    - solfito di ammonio o bisolfito di ammonio;
  - ii) aggiunta di cloridrato di tiamina;
- 10) impiego di anidride carbonica, di argo o di azoto, soli o miscelati tra loro, unicamente per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria;
- 11) aggiunta di anidride carbonica;
- 12) impiego di anidride solforosa, di bisolfito di potassio o di metabisolfito di potassio, detto altresì disolfito di potassio o piosolfito di potassio;
- 13) aggiunta di acido sorbico o di sorbato di potassio;
- 14) aggiunta di acido L-ascorbico;
- 15) aggiunta di acido citrico ai fini della stabilizzazione del vino, purché il tenore finale nei vini trattati non sia superiore a 1 g/l;
- 16) impiego di acido tartarico per l'acidificazione, purché l'acidità iniziale del vino, espressa in acido tartarico, non sia aumentata di oltre 2,5 g/l;
- 17) impiego di una o più delle seguenti sostanze per la disacidificazione:
  - tartrato neutro di potassio,
  - bicarbonato di potassio,
  - carbonato di calcio contenente eventualmente piccoli quantitativi di sale doppio di calcio degli acidi L (+) tartarico ed L (-) malico,

- un preparato omogeneo di acido tartarico e di carbonato di calcio in proporzioni equivalenti e finemente polverizzato,
  - tartrato di calcio o acido tartarico;
- 18) chiarificazione con una o più delle seguenti sostanze per uso enologico:
- gelatina alimentare,
  - proteine vegetali,
  - bentonite,
  - colla di pesce,
  - caseina e caseinato di potassio,
  - ovoalbumina, lattoalbumina,
  - caolino,
  - enzimi pectolitici,
  - diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale,
  - tannino,
  - preparati enzimatici di betaglucanasi;
- 19) aggiunta di tannino;
- 20) trattamento del mosto e del vino nuovo ancora in fermentazione con carbone per uso enologico entro certi limiti;
- 21) trattamento:
- dei vini bianchi e rosati con ferrocianuro di potassio,
  - dei vini rossi con ferrocianuro di potassio o con fitato di calcio, a condizione che i vini così trattati contengano residui di ferro;
- 22) aggiunta di acido metatartarico;
- 23) impiego di gomma arabica una volta completata la fermentazione;
- 24) impiego di acido DL-tartarico, detto anche acido racemico, o del suo sale neutro di potassio, per ottenere la precipitazione del calcio in eccedenza;
- 25) impiego, per l'elaborazione di vini spumanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura:
- di alginato di calcio, oppure
  - di alginato di potassio;
- 26) impiego di solfato di rame;
- 27) aggiunta di bitartrato di potassio o di tartrato di calcio per favorire la precipitazione del tartaro;
- 28) aggiunta di caramello per accentuare il colore dei vini liquorosi;
- 29) impiego di solfato di calcio per l'elaborazione di alcuni vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate;
- 30) impiego di resina di pino di Aleppo per produrre il vino da tavola "retsina", esclusivamente in Grecia e alle condizioni stabilite dalla normativa comunitaria;

- 31) aggiunta di lisozima;
  - 32) elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino;
  - 33) impiego di un'ureasi per diminuire il tenore di urea del vino;
  - 34) aggiunta di mosto di uve o di mosto di uve concentrato rettificato per la dolcificazione del vino, alle condizioni stabilite dalla normativa comunitaria;
  - 35) concentrazione parziale mediante procedimenti fisici, compresa l'osmosi inversa, per aumentare il titolo alcolometrico naturale del mosto di uve o del vino;
  - 36) aggiunta di saccarosio, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato per aumentare il titolo alcolometrico naturale dell'uva, del mosto di uve o del vino in conformità alla normativa comunitaria;
  - 37) aggiunta di distillato di vino o di distillato di uve secche o di un alcole neutro di origine vinica per l'elaborazione di vini liquorosi;
  - 38) aggiunta di acido L-ascorbico entro certi limiti;
  - 39) aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC) ai vini per garantirne la stabilizzazione microbiologica, entro certi limiti e a condizioni da determinare;
  - 40) aggiunta di mannoproteine di lieviti per garantire la stabilizzazione tartarica e proteica del vino;
  - 41) impiego di pezzi di legno di rovere nella vinificazione.»
-