

**POROZUMIENIE W FORMIE WYMIANY LISTÓW**

**między Wspólnotą Europejską i Republiką Chile dotyczące zmian w dodatku V do Umowy w sprawie handlu winem załączonej do Układu o stowarzyszeniu między Wspólnotą Europejską i jej państwami członkowskimi, z jednej strony, a Republiką Chile, z drugiej strony**

LIST NR 1

*List Wspólnoty Europejskiej*

Bruksela, dnia 4 stycznia 2009 r.

Szanowny Panie!

Mam zaszczyt odnieść się do art. 29 ust. 2 Umowy w sprawie handlu winem w ramach Układu o stowarzyszeniu między Wspólnotą Europejską i jej państwami członkowskimi, z jednej strony, a Republiką Chile, z drugiej strony, z dnia 18 listopada 2002 r., który stanowi, iż Umawiające się Strony mogą za obopólną zgodą wnieść zmiany do dodatków do tej umowy.

W związku z zatwierdzeniem nowych praktyk enologicznych we Wspólnocie lub wprowadzeniem zmian w tym zakresie, o czym władze Chile zostały poinformowane w dniu 11 października 2006 r., oraz uwzględniając wnioski z trzeciego posiedzenia Wspólnego Komitetu ds. Umowy w sprawie Handlu Winem, które odbyło się w Santiago de Chile w dniu 10 stycznia 2008 r., należy zmienić pkt 2 dodatku V (Praktyki i procesy enologiczne oraz specyfikacje produktów) do Umowy w sprawie handlu winem.

Mam zatem zaszczyt zaproponować, aby pkt 2 dodatku V do Umowy w sprawie handlu winem zastąpić tekstem stanowiącym załącznik do niniejszego listu ze skutkiem od dnia otrzymania Pańskiej odpowiedzi potwierdzającej zgodę na przyjęcie treści niniejszego listu.

Byłabym zobowiązana za potwierdzenie przez Pana, że Rząd Pana kraju zgadza się z treścią niniejszego listu.

Z wyrazami szacunku

*W imieniu Wspólnoty Europejskiej*

Mariann FISCHER BOEL

LIST NR 2

*List Chile*

Bruksela, dnia 8 stycznia 2009 r.

Szanowna Pani!

Mam zaszczyt potwierdzić odbiór Pani listu z datą 4 stycznia o następującej treści:

„Mam zaszczyt odnieść się do art. 29 ust. 2 Umowy w sprawie handlu winem w ramach Układu o stowarzyszeniu między Wspólnotą Europejską i jej państwami członkowskimi, z jednej strony, a Republiką Chile, z drugiej strony, z dnia 18 listopada 2002 r., który stanowi, iż Umawiające się Strony mogą za obopólną zgodą wnieść zmiany do dodatków do tej umowy.

W związku z zatwierdzeniem nowych praktyk enologicznych we Wspólnocie lub wprowadzeniem zmian w tym zakresie, o czym władze Chile zostały poinformowane w dniu 11 października 2006 r., oraz uwzględniając wnioski z trzeciego posiedzenia Wspólnego Komitetu ds. Umowy w sprawie Handlu Winem, które odbyło się w Santiago de Chile w dniu 10 stycznia 2008 r., należy zmienić pkt 2 dodatku V (Praktyki i procesy enologiczne oraz specyfikacje produktów) do Umowy w sprawie handlu winem.

Mam zatem zaszczyt zaproponować, aby pkt 2 dodatku V do Umowy w sprawie handlu winem zastąpić tekstem stanowiącym załącznik do niniejszego listu ze skutkiem od dnia otrzymania Pańskiej odpowiedzi potwierdzającej zgodę na przyjęcie treści niniejszego listu.

Byłabym zobowiązana za potwierdzenie przez Pana, że Rząd Pana kraju zgadza się z treścią niniejszego listu.”.

Mam zaszczyt poinformować Panią, że władze Republiki Chile zgadzają się z treścią tego listu.

Z wyrazami szacunku

*W imieniu Republiki Chile*

Juan SALAZAR SPARKS

---

## ZAŁĄCZNIK

Punkt 2 dodatku V do Umowy w sprawie handlu winem otrzymuje brzmienie:

„2. Wykaz praktyk i procesów enologicznych zatwierdzonych w odniesieniu do win pochodzących ze Wspólnoty, wraz z warunkami ich stosowania lub, w razie ich braku, stosowanych na warunkach określonych w regulach wspólnotowych:

- 1) Napowietrzanie lub musowanie przy użyciu argonu, azotu lub tlenu
- 2) Obróbka cieplna
- 3) Stosowanie w winach wytrawnych świeżych osadów, które są dobrej jakości, nierozcieńczone i zawierają drożdże powstałe podczas ostatniej winifikacji win wytrawnych
- 4) Odwirowywanie i filtracja, przy zastosowaniu lub nie środka filtrującego, pod warunkiem że produkt tak przetwarzany nie zawiera żadnych niepożądanych pozostałości
- 5) Stosowanie drożdży do produkcji wina
- 6) Stosowanie preparatów ze ścianek komórkowych drożdży
- 7) Stosowanie poliwinylpolipirolidonu
- 8) Stosowanie bakterii kwasu mlekowego w zawieszynie winnej
- 9) Stosowanie dodatku jednej lub kilku następujących substancji wspomagających wzrost drożdży:
  - (i) dodanie:
    - fosfatu dwuamonowego lub siarczanu amonu
    - siarczynu amonu lub dwusiarczynu amonu
  - (ii) dodanie chlorowodoru tiaminy
- 10) Stosowanie ditlenku węgla, argonu lub azotu, osobno lub w połączeniu, wyłącznie w celu wytworzenia atmosfery obojętnej i obróbki produktu w warunkach braku kontaktu z powietrzem
- 11) Stosowanie dodatku ditlenku węgla
- 12) Stosowanie ditlenku siarki, wodorosiarczynu potasu lub disiarczynu potasu, który może również nosić nazwę pirosiarczynu potasu
- 13) Stosowanie dodatku kwasu sorbinowego lub sorbatu potasu
- 14) Stosowanie dodatku kwasu L-askorbinowego
- 15) Stosowanie dodatku kwasu cytrynowego w celu stabilizacji wina, pod warunkiem że ostateczna jego zawartość w tak przetwarzanym winie nie przekracza 1 grama na liter
- 16) Stosowanie kwasu winowego w celu zakwaszenia, pod warunkiem że wstępny poziom kwasowości wina, wyrażony w kwasie winowym, nie wzrósł powyżej 2,5 g/l
- 17) Stosowanie jednej lub kilku następujących substancji w celu odkwaszania:
  - obojętne winian potasu
  - wodorowęglan potasu
  - węglan wapnia, który może zawierać niewielkie ilości podwójnej soli wapnia kwasów L (+) winowego i L (-) jabłkowego

- jednolity preparat kwasu winowego i węgla wapnia w równych proporcjach i drobno sproszkowany
  - winian wapnia lub kwas winowy
- 18) Oczyszczanie za pomocą jednej lub kilku następujących substancji stosowanych w celach enologicznych:
- żelatyna spożywcza
  - białka roślinne
  - bentonit
  - karuk
  - kazeina i kazeinian potasu
  - albumina jaja kurzego lub albumina mleka
  - kaolin
  - enzymy pektolityczne
  - ditlenek krzemu w postaci żelu lub roztworu koloidalnego
  - tanina
  - enzymatyczne preparaty betaglukanazy
- 19) Stosowanie dodatku taniny
- 20) Obróbka moszczu oraz nowego wina w czasie fermentacji węglem drzewnym dla celów enologicznych, w ramach pewnych ograniczeń
- 21) Poddawanie działaniu:
- win białych i różowych – żelazocyjanku potasu
  - win czerwonych – przy użyciu żelazocyjanku potasu lub fitynianu wapnia, pod warunkiem że wino po takiej obróbce zawiera pozostałość żelaza
- 22) Stosowanie dodatku kwasu metawinowego
- 23) Stosowanie gumy senegalskiej po zakończeniu fermentacji
- 24) Stosowanie kwasu DL-winowego, nazywanego również kwasem gronowym, lub jego obojętnych soli potasowych w celu wytrącenia nadmiaru wapnia
- 25) Stosowanie do produkcji win musujących otrzymywanych przez fermentację w butelkach i przy oddzielaniu osadów przez degorzowanie:
- alginianu wapnia lub
  - alginianu potasu
- 26) Stosowanie siarczanu miedzi
- 27) Dodanie wodorowinianu potasu lub winianu wapnia, w celu wspomoczenia wytrącania się winianu
- 28) Stosowanie dodatku karmelu w celu wzmocnienia barwy win likierowych
- 29) Stosowanie siarczanu wapnia do produkcji niektórych gatunkowych win likierowych produkowanych w określonych regionach (psr)
- 30) Stosowanie żywicy sosnowej w celu wyprodukowania wina stołowego »retsina«, które może być produkowane tylko na terytorium Grecji na warunkach określonych w przepisach Wspólnoty

- 31) Stosowanie dodatku lizozymu
  - 32) Elektrodializa w celu zagwarantowania winowej stabilizacji wina
  - 33) Stosowanie ureazy w celu zredukowania zawartości mocznika w winie
  - 34) Stosowanie dodatku moszczu winogronowego lub rektyfikowanego koncentratu moszczu winogronowego do dosładzania wina na warunkach określonych w przepisach Wspólnoty
  - 35) Częściowa koncentracja w drodze procesu fizycznego, włącznie z odwróconą osmozą, w celu zwiększenia naturalnej zawartości alkoholu w moszczu winogronowym lub winie
  - 36) Stosowanie dodatku sacharozy, koncentratu moszczu winogronowego lub rektyfikowanego koncentratu moszczu winogronowego w celu zwiększenia naturalnej zawartości alkoholu w winogronach, moszczu winogronowym lub winie, na warunkach określonych w przepisach Wspólnoty
  - 37) Stosowanie dodatku wina lub destylatu z suszonych winogron albo obojętnego alkoholu pochodzenia winnego do produkcji win likierowych
  - 38) Dodanie kwasu L-askorbinowego, w ramach pewnych ograniczeń
  - 39) Dodanie do win, w ramach pewnych ograniczeń i na warunkach, które zostaną określone, dwuwęglanu dimetylu (DMDC), aby zagwarantować stabilizację mikrobiologiczną
  - 40) Dodanie mannoprotein drożdży w celu zapewnienia stabilizacji winnej i białkowej wina
  - 41) Zastosowanie kawałków drewna dębowego przy produkcji wina.”
-