

OVEREENKOMST IN DE VORM VAN EEN BRIEFWISSELING

tussen de Europese Gemeenschap en de Republiek Chili inzake wijzigingen in aanhangsel V van de Overeenkomst inzake de handel in wijn gehecht aan de Associatieovereenkomst tussen de Europese Gemeenschap en haar lidstaten enerzijds en de Republiek Chili anderzijds

BRIEF Nr. 1

Brief van de Europese Gemeenschap

Brussel, 4 januari 2009

Geachte heer,

Ik heb de eer te verwijzen naar artikel 29, lid 2, van de Overeenkomst inzake de handel in wijn gehecht aan de Associatieovereenkomst tussen de Europese Gemeenschap en haar lidstaten enerzijds en de Republiek Chili anderzijds van 18 november 2002, waarin is bepaald dat de verdragsluitende partijen de aanhangsels van deze overeenkomst in gemeenschappelijk overleg kunnen wijzigen.

Met het oog op de toevoeging van de in de Gemeenschap toegestane nieuwe oenologische procedés of wijzigingen in die procedés, waarvan uw autoriteiten op 11 oktober 2006 in kennis zijn gesteld, moet, in het licht van de conclusies van de derde vergadering van het bij de Overeenkomst inzake de handel in wijn ingestelde Gemengd Comité EU-Chili, die op 10 januari 2008 in Santiago de Chile plaatsvond, punt 2 van aanhangsel V (Oenologische procedés en behandelingen en productspecificaties) van de Overeenkomst inzake de handel in wijn worden gewijzigd.

Ik heb dan ook de eer voor te stellen punt 2 van aanhangsel V van de Overeenkomst inzake de handel in wijn te vervangen door de hierbij gevoegde tekst, en deze wijziging in werking te laten treden op de datum waarop u in uw antwoord laat weten dat u met de inhoud van deze brief instemt.

Ik zou het op prijs stellen indien u mij zou willen bevestigen dat uw regering met de inhoud van deze brief instemt.

Hoogachtend,

Namens de Europese Gemeenschap

Mariann FISCHER BOEL

BRIEF Nr. 2

Brief van Chili

Brussel, 8 januari 2009

Geachte mevrouw,

Ik heb de eer u de ontvangst te bevestigen van uw brief van 4 januari laatstleden, die luidt als volgt:

„Ik heb de eer te verwijzen naar artikel 29, lid 2, van de Overeenkomst inzake de handel in wijn gehecht aan de Associatieovereenkomst tussen de Europese Gemeenschap en haar lidstaten enerzijds en de Republiek Chili anderzijds van 18 november 2002, waarin is bepaald dat de verdragsluitende partijen de aanhangsels van deze overeenkomst in gemeenschappelijk overleg kunnen wijzigen.

Met het oog op de toevoeging van de in de Gemeenschap toegestane nieuwe oenologische procedés of wijzigingen in die procedés, waarvan uw autoriteiten op 11 oktober 2006 in kennis zijn gesteld, moet, in het licht van de conclusies van de derde vergadering van het bij de Overeenkomst inzake de handel in wijn ingestelde Gemengd Comité EU-Chili, die op 10 januari 2008 in Santiago de Chile plaatsvond, punt 2 van aanhangsel V (Oenologische procedés en behandelingen en productspecificaties) van de Overeenkomst inzake de handel in wijn worden gewijzigd.

Ik heb dan ook de eer voor te stellen punt 2 van aanhangsel V van de Overeenkomst inzake de handel in wijn te vervangen door de hierbij gevoegde tekst, en deze wijziging in werking te laten treden op de datum waarop u in uw antwoord laat weten dat u met de inhoud van deze brief instemt.

Ik zou het op prijs stellen indien u mij zou willen bevestigen dat uw regering met de inhoud van deze brief instemt.”.

Ik heb de eer u mee te delen dat de regering van de Republiek Chili met de inhoud van deze brief instemt.

Hoogachtend,

Namens de Republiek Chili

Juan SALAZAR SPARKS

BIJLAGE

Punt 2 van aanhangsel V van de Overeenkomst inzake de handel in wijn wordt vervangen door:

„2. Lijst van oenologische procedés en behandelingen die mogen worden toegepast voor wijn van oorsprong uit de Gemeenschap, met inachtneming van de volgende beperkingen of, indien deze ontbreken, van de voorwaarden die in de communautaire voorschriften zijn bepaald:

- (1) beluchting of toevoeging van argon, stikstof of zuurstof
- (2) warmtebehandeling
- (3) gebruik in droge wijnen van onverdunde, gezonde en verse wijnmoer die gisten bevat die afkomstig zijn van de recente vinificatie van droge wijnen
- (4) centrifugatie en filtratie, met of zonder inerte filtratietoeslagstof, op voorwaarde dat hierdoor geen ongewenste residuen in het aldus behandelde product achterblijven
- (5) gebruik van wijnbereidingsfermenten
- (6) gebruik van bereidingen van gistschillen
- (7) gebruik van polyvinylpyrrolidon
- (8) gebruik van melkzuurbacteriën in wijnsuspensie
- (9) toevoeging van een of meer van de volgende stoffen, ter bevordering van de ontwikkeling van fermenten:
 - i) toevoeging van:
 - diammoniumfosfaat of ammoniumsulfaat
 - ammoniumsulfiet of ammoniumbisulfiet
 - ii) toevoeging van thiaminehydrochloride
- (10) gebruik van kooldioxide, argon of stikstof, afzonderlijk dan wel onderling vermengd, uitsluitend om een inerte atmosfeer te scheppen en het product onder afsluiting van lucht te behandelen
- (11) toevoeging van kooldioxide
- (12) gebruik van zwaveldioxide, kaliumbisulfiet of kaliummetabisulfiet, ook kaliumdisulfiet of kaliumpyrosulfaat genoemd
- (13) toevoeging van sorbinezuur of van kaliumsorbaat
- (14) toevoeging van L-ascorbinezuur
- (15) toevoeging van citroenzuur ter stabilisatie van de wijn, mits het definitieve gehalte van de behandelde wijn niet meer bedraagt dan 1 g per liter
- (16) gebruik van wijnsteen zuur voor aanzuring, op voorwaarde dat het oorspronkelijke zuurgehalte van de wijn met niet meer dan 2,5 g per liter, uitgedrukt in wijnsteen zuur, wordt verhoogd
- (17) gebruik van een of meer van de volgende stoffen voor ontzuring:
 - neutraal kaliumtartraat
 - kaliumbicarbonaat
 - calciumcarbonaat, dat kleine hoeveelheden dubbel calciumzout van L(+)-wijnsteen zuur en L(-)-appelzuur mag bevatten

- homogene bereiding van wijnsteenzuur en calciumcarbonaat in gelijke delen, fijn verpulverd
 - calciumtartraat of wijnsteenzuur
- (18) klaring door middel van een of meer van de volgende stoffen voor oenologisch gebruik:
- voedselgelatine
 - plantaardige proteïnen
 - bentoniet
 - vislijm
 - caseïne en kaliumcaseïnaten
 - ovalbumine, lactalbumine
 - kaolien
 - pectolytische enzymen
 - siliciumdioxide in de vorm van een gel of van een colloïdale oplossing
 - tannine
 - enzymatische bereidingen van betaglukanase
- (19) toevoeging van tannine
- (20) behandeling van most en van jonge nog gistende wijn met kool voor oenologisch gebruik, tot een bepaald maximum
- (21) behandeling van:
- witte wijn en roséwijn met kaliumferrocyanide
 - rode wijn met kaliumferrocyanide of met calciumfitaat, op voorwaarde dat in de aldus behandelde wijnen residueel ijzer aanwezig blijft
- (22) toevoeging van metawijnsteenzuur
- (23) gebruik van Arabische gom nadat de gisting is beëindigd
- (24) gebruik van DL-wijnsteenzuur, ook wel racemisch zuur genoemd, of een neutraal kaliumzout om het teveel aan calcium te doen neerslaan
- (25) gebruik voor de bereiding van mousserende wijn die wordt verkregen door gisting op fles en waarvan de moer door degorgering wordt afgescheiden:
- van calciumalgiinaat, of
 - van kaliumalgiinaat
- (26) gebruik van kopersulfaat
- (27) toevoeging van kaliumbitartraat of calciumtartraat om het neerslaan van wijnsteen te bevorderen
- (28) toevoeging van karamel om de kleur van likeurwijnen te intensiveren
- (29) gebruik van calciumsulfaat voor de bereiding van bepaalde likeurwijnen v.l.q.p.r.d.
- (30) gebruik van hars van Aleppo-pijnbomen ter verkrijging van „retsina“-tafelwijn, uitsluitend in Griekenland en volgens de voorwaarden die in de communautaire voorschriften zijn vastgesteld

-
- (31) toevoeging van lysozym
 - (32) behandeling door elektrolyse om de wijnsteen in wijn te stabiliseren
 - (33) gebruik van urease om het ureumgehalte van wijn te verlagen
 - (34) toevoeging van druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost voor het verzoeten van wijn volgens de voorwaarden die in de communautaire voorschriften zijn opgenomen
 - (35) gedeeltelijke concentratie door fysische procedés, met inbegrip van omgekeerde osmose, om het natuurlijk alcoholgehalte van druivenmost of wijn te verhogen
 - (36) toevoeging van sucrose, geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost om het natuurlijk alcoholgehalte van druiven, druivenmost of wijn te verhogen in overeenstemming met de communautaire voorschriften
 - (37) toevoeging van distillaat van wijn of van gedroogde druiven of van neutrale alcohol uit wijnbouwproducten voor de bereiding van likeurwijn
 - (38) toevoeging van L-ascorbinezuur, tot een bepaald maximum
 - (39) toevoeging, tot een bepaald maximum en onder nader te bepalen voorwaarden, van dimethyldicarbonaat (DMDC) met het oog op de microbiologische stabiliteit van de wijn
 - (40) toevoeging van mannoproteïnen uit gist om de wijnsteen en het proteïnegehalte in wijn te stabiliseren
 - (41) gebruik van stukjes eikenhout bij de wijnbereiding.
-