

COMISIÓN

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 21 de noviembre de 2008

relativa a la celebración de un Acuerdo en forma de Canje de Notas entre la Comunidad Europea y la República de Chile acerca de la modificación del apéndice V del Acuerdo sobre el comercio de vinos adjunto al Acuerdo de asociación entre la Comunidad Europea y sus Estados miembros, por una parte, y la República de Chile, por otra

(2009/104/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Vista la Decisión 2002/979/CE del Consejo, de 18 de noviembre de 2002, relativa a la firma y a la aplicación provisional de determinadas disposiciones del Acuerdo por el que se establece una asociación entre la Comunidad Europea y sus Estados miembros, por una parte, y la República de Chile, por otra ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 5, apartado 1,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 11 de octubre de 2006 se notificaron a la República de Chile nuevas prácticas enológicas autorizadas en la Comunidad de conformidad con el artículo 18 del Acuerdo sobre el comercio de vinos del Acuerdo de asociación entre la Comunidad Europea y sus Estados miembros, por una parte, y la República de Chile, por otra (denominado en lo sucesivo «el Acuerdo sobre el comercio de vinos»).
- (2) Teniendo en cuenta las conclusiones de la tercera reunión del Comité Conjunto UE-Chile del Acuerdo sobre el comercio de vinos, celebrada en Santiago de Chile el 10 de enero de 2008, resulta necesario modificar el apéndice V del Acuerdo sobre el comercio de vinos al efecto de añadir las nuevas prácticas enológicas autorizadas en la Comunidad.
- (3) Por consiguiente, la Comunidad y la República de Chile han negociado, de conformidad con el artículo 29, apartado 2, del Acuerdo sobre el comercio de vinos, un acuerdo en forma de Canje de Notas para modificar su apéndice V.

(4) Por consiguiente, debe aprobarse dicho Canje de Notas.

(5) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la organización común de mercados agrícolas.

DECIDE:

Artículo 1

Queda aprobado, en nombre de la Comunidad, el Acuerdo en forma de Canje de Notas entre la Comunidad Europea y la República de Chile acerca de la modificación del apéndice V del Acuerdo sobre el comercio de vinos adjunto al Acuerdo de Asociación entre la Comunidad Europea y sus Estados miembros, por una parte, y la República de Chile, por otra.

El texto del Acuerdo se adjunta a la presente Decisión.

Artículo 2

Se autoriza a la Comisaria de Agricultura y Desarrollo Rural para que firme el Canje de Notas a fin de obligar a la Comunidad.

Hecho en Bruselas, el 21 de noviembre de 2008.

Por la Comisión

Mariann FISCHER BOEL

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 352 de 30.12.2002, p. 1.

ACUERDO EN FORMA DE CANJE DE NOTAS

entre la Comunidad Europea y la República de Chile acerca de la modificación del apéndice V del Acuerdo sobre el comercio de vinos adjunto al Acuerdo de asociación entre la Comunidad Europea y sus Estados miembros, por una parte, y la República de Chile, por otra

NOTA Nº 1

Nota de la Comunidad Europea

Bruselas, 4 de enero de 2009

Excelentísimo señor Ministro:

Tengo el honor de referirme al artículo 29, apartado 2, del Acuerdo sobre comercio de vinos del Acuerdo de asociación entre la Comunidad Europea y sus Estados miembros, por una parte, y la República de Chile, por otra, de 18 de noviembre de 2002, que prevé que las Partes contratantes pueden modificar de mutuo acuerdo los apéndices de dicho Acuerdo.

Debido a la adición de nuevas prácticas enológicas o sus modificaciones autorizadas en la Comunidad, que se notificaron a las autoridades de su país el 11 de octubre de 2006, y a la luz de las conclusiones de la tercera reunión del Comité Conjunto del Acuerdo sobre el comercio de vinos, celebrada en Santiago de Chile el 10 de enero de 2008, resulta necesario modificar el punto 2 del apéndice V (Prácticas y procesos enológicos y especificación de los productos) del Acuerdo sobre el comercio de vinos.

Así pues, me complace proponer que se sustituya el punto 2 del apéndice V del Acuerdo sobre el comercio de vinos por el texto adjunto a la presente Nota, con efecto a partir de la fecha de su Nota de respuesta por la que confirme el acuerdo con el contenido de la presente Nota.

Le agradecería confirmarse el acuerdo de su Gobierno con el contenido de la presente Nota.

Le ruego acepte el testimonio de mi mayor consideración.

En nombre de la Comunidad Europea

Mariann FISCHER BOEL

NOTA N° 2

Nota de Chile

Bruselas, 8 de enero de 2009

Muy señora mía:

Tengo el honor de acusar recibo de su Nota de 4 de enero de 2009 redactada en los términos siguientes:

«Tengo el honor de referirme al artículo 29, apartado 2, del Acuerdo sobre comercio de vinos del Acuerdo de asociación entre la Comunidad Europea y sus Estados miembros, por una parte, y la República de Chile, por otra, de 18 de noviembre de 2002, que prevé que las Partes contratantes pueden modificar de mutuo acuerdo los apéndices de dicho Acuerdo.

Debido a la adición de nuevas prácticas enológicas o sus modificaciones autorizadas en la Comunidad, que se notificaron a las autoridades de su país el 11 de octubre de 2006, y a la luz de las conclusiones de la tercera reunión del Comité Conjunto del Acuerdo sobre el comercio de vinos, celebrada en Santiago de Chile el 10 de enero de 2008, resulta necesario modificar el punto 2 del apéndice V (Prácticas y procesos enológicos y especificación de los productos) del Acuerdo sobre el comercio de vinos.

Así pues, me complace proponer que se sustituya el punto 2 del apéndice V del Acuerdo sobre el comercio de vinos por el texto adjunto a la presente Nota, con efecto a partir de la fecha de su Nota de respuesta por la que confirme el acuerdo con el contenido de la presente Nota.

Le agradecería confirmarse el acuerdo de su Gobierno con el contenido de la presente Nota.».

Tengo el placer de informarle del acuerdo de la República de Chile con el contenido de la presente Nota.

Le ruego acepte el testimonio de mi mayor consideración.

En nombre de la República de Chile

Juan SALAZAR SPARKS

ANEXO

El punto 2 del apéndice V del Acuerdo sobre comercio de vinos se sustituye por el texto siguiente:

«2. Lista de las prácticas y procesos enológicos autorizados para los vinos originarios de la Comunidad dentro de los siguientes límites o, en su defecto, bajo las condiciones establecidas en la normativa comunitaria:

- 1) Aireación o gasificación mediante el empleo de argón, nitrógeno u oxígeno.
- 2) Tratamiento térmico.
- 3) Para los vinos secos, utilización de lías frescas, sanas y no diluidas, que contengan levaduras procedentes de la vinificación reciente de vinos secos.
- 4) Centrifugación y filtración, con o sin coadyuvante de filtración inerte, siempre que su empleo no deje residuos indeseables en el producto así tratado.
- 5) Empleo de levaduras de vinificación.
- 6) Utilización de preparados de paredes de células de levadura.
- 7) Utilización de polivinilpirrolidona.
- 8) Utilización de bacterias de ácido láctico en una suspensión vínica.
- 9) Adición de una o más de las siguientes sustancias para favorecer el desarrollo de levaduras:
 - i) adición de:
 - fosfato diamónico o sulfato amónico,
 - sulfito amónico o bisulfito amónico,
 - ii) adición de clorhidrato de tiamina.
- 10) Utilización de dióxido de carbono, argón o nitrógeno, bien solos o mezclados entre sí, solo para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire.
- 11) Adición de dióxido de carbono.
- 12) Utilización de dióxido de azufre, de bisulfito potásico o de metabisulfito potásico, también llamado bisulfito de potasio o pirosulfito de potasio.
- 13) Adición de ácido sórbico o de sorbato potásico.
- 14) Adición de ácido L-ascórbico.
- 15) Adición de ácido cítrico para la estabilización del vino, siempre que el contenido final del vino tratado no supere 1 g/l.
- 16) Utilización de ácido tartárico para acidificación, siempre que la acidez inicial del vino no aumente en más de 2,5 g/l expresado en ácido tartárico.
- 17) Utilización de una o más de las sustancias siguientes para la desacidificación:
 - tartrato neutro potásico,
 - bicarbonato potásico,
 - carbonato cálcico, que puede contener pequeñas cantidades de sal doble de calcio de los ácidos L (+) tartárico y L (-) málico,

- una preparación homogénea de ácido tartárico y carbonato cálcico en proporciones equivalentes y pulverizada en partículas muy finas,
 - tartrato cálcico o ácido tartárico.
- 18) Clarificación mediante una o más de las siguientes sustancias de uso enológico:
- gelatina alimentaria,
 - proteínas vegetales,
 - bentonita,
 - cola de pescado,
 - caseína y caseinatos potásicos,
 - albúmina de huevo y albúmina de leche,
 - caolín,
 - enzimas pectolíticas,
 - dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal,
 - tanino,
 - preparados enzimáticos de betaglucanasa.
- 19) Adición de tanino.
- 20) El tratamiento de los mostos y de los vinos nuevos en proceso de fermentación mediante carbones de uso enológico dentro de determinados límites.
- 21) Tratamiento de:
- los vinos blancos y rosados con ferrocianuro potásico,
 - los vinos tintos con ferrocianuro potásico o con fitato cálcico, siempre que el vino tratado contenga hierro residual.
- 22) Adición de ácido metatartárico.
- 23) Utilización de goma arábiga solo después de finalizada la fermentación.
- 24) Utilización de ácido DL-tartárico, también llamado ácido racémico, o de su sal neutra de potasio, para precipitar el exceso de calcio.
- 25) Para la elaboración de vinos espumosos obtenidos por fermentación en botella y para los cuales la separación de las lías se realiza por degüello, utilización de:
- alginato cálcico, o
 - alginato potásico.
- 26) Utilización de sulfato de cobre.
- 27) Adición de bitartrato potásico para favorecer la precipitación de los tartratos.
- 28) Adición de caramelo para reforzar la coloración de los vinos de licor.
- 29) Utilización de sulfato cálcico para la producción de determinados vinos de licor de calidad "vlcprd".
- 30) Utilización de resina de pino de Alepo para producir vino de mesa "retsina", exclusivamente en Grecia, con arreglo a las condiciones establecidas en la normativa comunitaria.

- 31) Adición de lisozima.
 - 32) Electrodialisis para garantizar la estabilización tartárica del vino.
 - 33) Utilización de ureasa para reducir el contenido de urea en los vinos.
 - 34) Adición de mosto de uva o mosto de uva concentrado rectificado para edulcorar el vino con arreglo a las condiciones establecidas en la normativa comunitaria.
 - 35) Concentración parcial mediante tratamientos físicos, incluida la ósmosis inversa, para aumentar el grado alcohólico natural del mosto de uva o el vino.
 - 36) Adición de sacarosa, mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado para aumentar el grado alcohólico natural de la uva, el mosto de uva o el vino, de conformidad con la normativa comunitaria.
 - 37) Adición de destilado de vino o de pasas o de alcohol neutro de origen vínico para la fabricación de vinos de licor.
 - 38) Adición de ácido L-ascórbico dentro de determinados límites.
 - 39) Adición de dimetildicarbonato (DMDC) a los vinos para garantizar su estabilización microbiológica, dentro de determinados límites y en condiciones que deberán determinarse.
 - 40) Adición de manoproteínas de levadura para garantizar la estabilización proteica y tartárica de los vinos.
 - 41) Utilización de trozos de madera de roble en la vinificación.»
-