



Consiglio
dell'Unione europea

Bruxelles, 4 giugno 2019
(OR. en)

**Fascicolo interistituzionale:
2019/0121(NLE)**

**9919/19
ADD 1**

**AGRI 287
AGRIORG 31
OIV 1**

PROPOSTA

| | |
|----------------|---|
| Origine: | Jordi AYET PUIGARNAU, Direttore, per conto del Segretario Generale della Commissione europea |
| Data: | 4 giugno 2019 |
| Destinatario: | Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, Segretario Generale del Consiglio dell'Unione europea |
| n. doc. Comm.: | COM(2019) 246 final - ANNEX |
| Oggetto: | ALLEGATO della proposta di DECISIONE DEL CONSIGLIO relativa alla posizione da adottare a nome dell'Unione europea in sede di Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) |

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento COM(2019) 246 final - ANNEX.

All.: COM(2019) 246 final - ANNEX



Bruxelles, 4.6.2019
COM(2019) 246 final

ANNEX

ALLEGATO

della

**proposta di
DECISIONE DEL CONSIGLIO**

relativa alla posizione da adottare a nome dell'Unione europea in sede di Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV)

ALLEGATO

Elenco dei progetti di risoluzione - fase 7 che saranno votati durante l'assemblea generale dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino nel luglio 2019.

| Rif. della risoluzione | Fase | Titolo |
|-------------------------------|-------------|--|
| OENO-MICRO 16-594A | 7 | Eliminazione dei microrganismi selvaggi nelle uve e nei mosti mediante processi ad alta pressione discontinua (alta pressione idrostatica – HHP) |
| OENO-MICRO 17-611 | 7 | Deacidificazione mediante batteri acido-lattici |
| OENO-TECHNO 15-586 | 7 | Limite dell'OIV per la carbossimetilcellulosa - aggiornamento |
| OENO-TECHNO 17-612 | 7 | Aggiornamento della pratica enologica relativa all'aggiunta di tannini nei mosti |
| OENO-TECHNO 17-613 | 7 | Aggiornamento della pratica enologica relativa all'aggiunta di tannini nei vini |
| OENO-TECHNO 17-616 | 7 | Estrazione dei composti fenolici e/o aromatici nelle uve mediante ultrasuoni |
| OENO-TECHNO 18-633 | 7 | Aggiornamento del documento 2.3.2 Attivatori della fermentazione: cellulosa alimentare (dalla fase 3) |
| OENO-SPECIF 17-617 | 7 | Aggiornamento della monografia sul diossido di silicio colloidale e pertinenti schede del codice internazionale delle pratiche enologiche |
| OENO-SPECIF 18-646 | 7 | Aggiornamento del documento E-COEI-1-POTBIS sul bisolfito di potassio |
| OENO-SPECIF 18-650 | 7 | Revisione del documento F-COEI-1-OEUALB sull'ovoalbumina. Contenuto in secco e pH delle ovoalbumine |
| OENO-SCMA 16-596 | 7 | Convalida dell'analisi degli ftalati nei vini (OIV-OENO 477-2013) |
| OENO-SCMA 17-619 | 7 | Metodo per la determinazione del poliaspartato di potassio nel vino mediante cromatografia liquida ad alta prestazione abbinata a un rivelatore a fluorescenza |
| OENO-SCMA 17-621 | 7 | Determinazione dell'acido acetico nei vini mediante il metodo enzimatico automatizzato |

| | | |
|------------------|---|--|
| OENO-SCMA 17-622 | 7 | Determinazione dell'acido d-gluconico nei vini e nei mosti mediante il metodo enzimatico automatizzato |
| OENO-SCMA 18-638 | 7 | Aggiornamento del limite per il piombo nei vini (dalla fase 3) |