



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

63. årgang

20. juli 2020

Indhold

I *Beslutninger og resolutioner, henstillinger og udtalelser*

HENSTILLINGER

**Det Europæiske Udvalg for Systemiske Risici**

2020/C 238/01	Det Europæiske Udvalg for Systemiske Risici henstilling af 25. maj 2020 om likviditetsrisici som følge af marginbetalinger (ESRB/2020/6) .....	1
---------------	--	---

II *Meddelelser*

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

**Europa-Kommissionen**

2020/C 238/02	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9872 — Atlas/Permasteelisa) <sup>(1)</sup> .....	10
---------------	---	----

IV *Oplysninger*

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

**Europa-Kommissionen**

2020/C 238/03	Euroens vekselkurs — 17. juli 2020 .....	11
---------------	--	----

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

**Europa-Kommissionen**

2020/C 238/04	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.9619 — CDC/EDF/ENGIE/La Poste) <sup>(1)</sup> .....	12
2020/C 238/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.9787 — Česká spořitelna/Československá obchodní banka/Komerční banka/JV) Behandles eventuelt efter den forenkede procedure <sup>(1)</sup> .....	14

ANDET

**Europa-Kommissionen**

2020/C 238/06	Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer .....	16
---------------	--	----

---

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst.

## I

(Beslutninger og resolutioner, henstillinger og udtalelser)

## HENSTILLINGER

## DET EUROPÆISKE UDVALG FOR SYSTEMISKE RISICI

## DET EUROPÆISKE UDVALG FOR SYSTEMISKE RISICIS HENSTILLING

af 25. maj 2020

om likviditetsrisici som følge af marginbetalinger

(ESRB/2020/6)

(2020/C 238/01)

DET ALMINDELIGE RÅD FOR DET EUROPÆISKE UDVALG FOR SYSTEMISKE RISICI HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1092/2010 af 24. november 2010 om makrotilsyn på EU-plan med det finansielle system og om oprettelse af et europæisk udvalg for systemiske risici <sup>(1)</sup>, særlig artikel 3, stk. 2, litra b), d) og f) og artikel 16-18,

under henvisning til Det Europæiske Udvalg for Systemiske Risici's afgørelse ESRB/2011/1 af 20. januar 2011 om vedtagelse af forretningsordenen for Det Europæiske Udvalg for Systemiske Risici <sup>(2)</sup>, særlig artikel 15, stk. 3, litra e), og artikel 18-20, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Central clearing og udveksling af marginer for transaktioner, der ikke cleares centralt, bidrager væsentligt til den finansielle stabilitet, særligt hvad angår risikostyring for centrale modparter. Større central clearing af derivater og sikkerhedsstillelse for ikkecentralt cleared derivatpositioner har i væsentlig grad styrket derivatmarkedernes modstandsdygtighed siden den finansielle krise i 2008. Disse reformer, der blev ledet af Rådet for Finansiell Stabilitet på grundlag af aftaler indgået på G20-niveau, har bidraget til at sikre, at den seneste markedsstress ikke har givet anledning til udbredt bekymring vedrørende modpartsrisikoen. Central clearing maksimerer også mulighederne for netting og dermed likviditetsbesparelser, herunder hvad angår løbende marginindbetalinger, der mekanisk afspejler bevægelser i markedspriserne.
- (2) Markedsstød som f.eks. bratte fald i aktivpriser og store markedsudsving medfører stigninger i variationsmarginer og kan også medføre væsentlige krav om marginindbetalinger vedrørende positioner i kontanter, værdipapirer, råvarer eller derivater. Marginer er afgørende for, hvordan en central modpart (central counterparty, CCP) forvalter modpartsrisici, og er en integreret del af risikostyring og understøtter systemisk modstandsdygtighed.
- (3) Sådanne markedsvilkår kan få store konsekvenser for markedsdeltagernes likviditetsstyring, for deres finansieringsbehov og muligvis også for deres solvens, hvis likviditetsstress fører til systematisk brandudsalg af aktiver.
- (4) I sidste ende kan de eksterne virkninger af betydelige markedsbevægelser og den tilsvarende marginbetalinger true det finansielle systems stabilitet.

<sup>(1)</sup> EUT L 331 af 15.12.2010, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT C 58 af 24.2.2011, s. 4.

- (5) Udbruddet af covid-19 og den seneste kraftige stigning i prisvolatiliteten for olie har bl.a. ført til væsentlige marginbetalinger på tværs af centralt clearede og ikkecentralt clearede markeder. Siden midten af februar 2020 er initialmarginerne steget — mere markant for noterede derivater end for over-the-counter (OTC) derivater — i kølvandet på de større transaktionsmængder og som reaktion på en margenmodels reaktion på potentielt større fremtidige tab som følge af den øgede markedsvolatilitet. CCP'erne har desuden anmodet om og opkrævet store beløb i intradagvariationsmarginer, der omfatter markedsbevægelser, hvor den tilsvarende udbetaling ofte først finder sted den næste morgen, hvilket medfører, at der midlertidigt tilføres likviditet på CCP'ernes konti. Der er efterfølgende registreret en betydelig stigning i betalingen og modtagelsen af den daglige variationsmargin for bilaterale porteføljer i marts måned.
- (6) Mange clearingmedlemmer har oplevet en særlig markant stigning i initialmarginer, og nogle clearingmedlemmer kan have oplevet øgede likviditetsproblemer. Der er imidlertid ikke sket nogen misligholdelse i en CCP, der er etableret i Unionen. Marginbetalinger kan have haft en væsentlig indvirkning på andre enheder end banker, via kundeclearing eller i ikkecentralt clearede transaktioner på grund af likviditetsproblemer. Hvis man ser fremad, vil markedsdeltagernes muligheder for at dække marginbetalinger afhænge af de fremtidige niveauer for volatilitet og deres likviditetsstyrings fortsatte modstandsdygtighed.
- (7) Overordnet set kan koncentration på niveauet for CCP'er og clearingmedlemmer og den indbyrdes forbindelse mellem CCP'er gennem fælles clearingmedlemmer, likviditetsudbydere, depotinstitutioner eller modparter i investeringsselskaber også smitterisikoen for likviditetsrisici.
- (8) De tekniske standarder og retningslinjer vedrørende procyklikalitet (APC marginforanstaltninger), der blev indført i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 648/2012 <sup>(3)</sup>, har til formål at begrænse risikoen for procyklikalitet af CCP'ens margin. Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 153/2013 <sup>(4)</sup> indeholder specifikationer for marginernes procyklikalitet og sikkerhedsstillelse, som de kompetente nationale myndigheder skal overholde. Ændringerne af EMIR, der blev indført ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2019/834 (EMIR Refit) <sup>(5)</sup>, øger gennemsigtigheden af marginfastsættelsen mellem CCP'er og clearingmedlemmer, omend den samme grad af gennemsigtighed ikke udvides til at omfatte forholdet mellem clearingmedlemmer og deres kunder.
- (9) Det Europæiske Udvalg for Systemiske Risici (ESRB) har ansvaret for makrotilsynet med det finansielle system i Unionen. ESRB bør ved opfyldelsen af sit mandat bidrage til forebyggelse og reducere af systemiske risici for den finansielle stabilitet, herunder risici i forbindelse med likviditet. I forbindelse med udførelsen af sin opgave evaluerer ESRB risiciene for det finansielle system, der kan opstå som følge af store marginbetalinger fremlægger forslag til, hvordan disse risici kan reduceres.
- (10) ESRB anerkender også den systemiske fordel ved central clearing for hele det finansielle system relateret til den multilaterale nettingfordel, som central clearing giver, som et afgørende middel til at styrke den finansielle stabilitet ved at sikre og udvikle en forsvarlig risikostyringspraksis med hensyn til kredit- og likviditetsrisici.
- (11) ESRB anerkender også, at politisk handling vedrørende marginer ikke må bringe beskyttelsen mod modpartsrisiko i fare. Modparter, herunder CCP-clearingmedlemmer og deres kunder, bør sikre, at de har tilstrækkelig likviditet til rådighed til rettidig dækning af marginbetalinger. Det er imidlertid også gavnligt ud fra et perspektiv om finansiell stabilitet at sikre, at CCP'ernes beslutninger med hensyn til risikostyring ikke pålægger clearingmedlemmer, clearingmedlemmers kunder og andre modparter unødvendige byrder på grund af procykliske træk, hvorved der utilsigtet skabes likviditetsstramninger, som kan udvikle sig til solvensproblemer. Som svar på disse henstillinger forventer ESRB, at CCP'erne sikrer, at deres risikostyring og modstandsdygtighed forbliver forsvarlig og fortsætter med at beskytte markedsdeltagerne mod tab som følge af misligholdelser.

<sup>(3)</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 648/2012 af 4. juli 2012 om OTC-derivater, centrale modparter og transaktionsregistre (EUT L 201 af 27.7.2012, s. 1).

<sup>(4)</sup> Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 153/2013 af 19. december 2012 om udbygning af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 648/2012 af 4. juli 2012 for så vidt angår reguleringsmæssige tekniske standarder for krav for centrale modparter (EUT L 52 af 23.2.2013, s. 41).

<sup>(5)</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2019/834 af 20. maj 2019 om ændring af forordning (EU) nr. 648/2012 for så vidt angår clearingforpligtelsen, suspension af clearingforpligtelsen, indberetningskrav, risikoreduktionsteknikker for OTC-derivataftaler, der ikke cleares af en central modpart, registrering af og tilsyn med transaktionsregistre samt krav til transaktionsregistre (EUT L 141, 28.5.2019, s. 42).

- (12) Henstilling A og D har til formål at sikre, at pludselige og væsentlige (dermed procykliske) ændringer og »cliff effekter« vedrørende initialmargin (herunder tillægsmargin) og sikkerhedsstillelse er begrænsede: i) af CCP'er i forhold til deres clearingmedlemmer, ii) af clearingmedlemmer i forhold til deres kunder, og iii) på det bilaterale område, hvor de er et resultat af den mekaniske afhængighed af kreditvurderinger og eventuelt af procykliske interne kreditvurderingsmetoder. Likviditetsplanlægning bør være forudsigelig og overkommelig i videst muligt omfang ved at begrænse uventede og betydelige marginbetalinger. Rimelige opsigelsesvarslere for eventuelle ændringer i margin- og haircut-protokollerne, der kan håndhæves, kan sikre, at markedsdeltagerne tilpasser sig på en velordnet måde.
- (13) Henstilling B har til formål at sikre, at CCP'erne i deres likviditetsstresstest i vidt omfang tester alle begivenheder, der kan medføre, at de oplever likviditetsmangler, med henblik på at tilskynde dem til at forbedre deres forvaltning af deres afhængighed af likviditetsudbydere. Dette forbedrer den overordnede modstandsdygtighed på markedet, da der er en høj grad af koncentration og sammenhæng mellem CCP'erne og deres likviditetsudbydere, og at den forsigtige likviditetsstyring i den enkelte CCP i denne henseende vil styrke risikostyringen fra et systemisk og makroprudentielt perspektiv.
- (14) Henstilling C har til formål at sikre, at CCP'erne, samtidig med at de bevarer deres finansielle modstandsdygtighed, begrænser asymmetrien i forbindelse med betalingen af variationsmargin, der er indsamlet intradag, og at de udformer deres marginregler og tidsplaner således, at de er forudsigelige og forhindrer uforholdsmæssigt store likviditetsbegrænsninger for clearingmedlemmer, der kan føre til misligholdelse.
- (15) Denne henstilling berører ikke de pengepolitiske mandater for centralbankerne i EU.
- (16) Henstillinger fra ESRB offentliggøres efter, at adressaterne er blevet underrettet, og efter at Det Almindelige Råd har underrettet Rådet for Den Europæiske Union om sin hensigt herom, og efter at Rådet har haft lejlighed til at svare —

VEDTAGET DENNE HENSTILLING:

#### AFSNIT 1

#### HENSTILLINGER

##### **Henstilling A — Begrænsning af »cliff effekter« i relation til efterspørgslen efter sikkerhedsstillelse**

1. Det anbefales, at de kompetente myndigheder søger at sikre, at CCP'erne analyserer resultaterne af deres politikker i henhold til artikel 28 i delegeret forordning (EU) nr. 153/2013 i perioder med akut stress og indberetter resultaterne til deres kompetente myndighed.
2. Det anbefales, at de kompetente myndigheder under hensyn til resultaterne af de analyser, der er foretaget i overensstemmelse med henstilling A (1), i det omfang lovgivningen tillader det, og det er i overensstemmelse med CCP'ernes finansielle modstandsdygtighed, sikrer følgende:
  - i) CCP'ers modeller og parametre for fastsættelse af marginkrav og CCP'ernes politikker og procedurer for accept og værdiansættelse af sikkerhedsstillelse og for fastsættelse af forsigtige haircuts ikke medfører unødvendige og i uforholdsmæssige ændringer, der kan føre til »cliff effekter« i initialmargin, herunder tillægsmargin, og sikkerhedsstillelse. CCP'erne bør sikre, at deres modeller, parametre, politikker og procedurer:
    - a. anvender en granulær skala for interne kreditvurderingsmodeller og indfører en progressiv fremgangsmåde, der gennemfører ændringer af marginkrav, herunder tillægsmargin, og aftaler om sikkerhedsstillelse, uden at det i urimelig grad forsinker overvejelserne vedrørende disse nedjusteringer i deres samlede risikostyringspraksis
    - b. vedtager en omfattende fremgangsmåde til begrænsning af de procykliske træk i henhold til de lovgivningsmæssige krav vedrørende procyklikalitet i artikel 41 i forordning (EU) nr. 648/2012, navnlig i tilfælde af nedjusteringer af kreditvurderinger.
  - ii) CCP'erne oplyser med forbehold af artikel 49 i forordning (EU) nr. 648/2012 deres kompetente myndigheder, og de kompetente myndigheder informerer de kollegiemedlemmer, der er oprettet i henhold til artikel 18 i forordning (EU) nr. 648/2012, når de:
    - a. reducerer omfanget af den belånbare sikkerhed

- b. foretager en materiel ændring af haircuts i forbindelse med sikkerhedsstillelse
- c. materielt sænker de koncentrationsgrænser, der anvendes i henhold til artikel 42 i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 153/2013.

I det omfang, det ikke griber forstyrrende ind i den rettidige gennemførelse af beslutninger om risikostyring, bør disse oplysninger gives i tilstrækkelig god tid inden gennemførelsen.

3. Det henstilles, at de relevante kompetente myndigheder i det omfang, lovgivningen tillader det, inddrager clearingmedlemmerne i forbindelse med løbende tilsyn for at sikre, at clearingmedlemmernes anvendelse af deres risikostyringsprocedurer, når de leverer clearingydelser til deres kunder, ikke resulterer i pludselige og betydelige ændringer og »cliff effekter« i marginbetalinger og opkrævning af marginbetalinger, med mindre disse pludselige og væsentlige ændringer og »cliff effekter« er et uundgåeligt resultat af hændelser på markedet og i ikke resulterer i praksis med sikkerhedsstillelse i tilfælde af nedjusteringer af kreditvurderingerne, og ikke materielt begrænser forsvarligheden af den risikostyringspraksis, der er vedtaget af clearingmedlemmerne, eller påvirker deres modstandsdygtighed.
4. Det henstilles, at de relevante kompetente myndigheder for finansielle modparter og ikkefinansielle modparter, der indgår ikkefinansielle OTC-derivataftaler, der ikke cleares centralt, og værdipapirfinansieringstransaktioner, i det omfang, lovgivningen tillader det, i tilfælde af nedjusteringer af kreditvurderingerne søger at sikre, at deres risikostyringsprocedurer ikke fører til pludselige og væsentlige ændringer og »cliff effekter« i forbindelse med marginbetalinger og opkrævning og i praksis med sikkerhedsstillelse. Dette kan eksempelvis opnås ved at tilskynde modparterne til følgende:
  - i) at anvende en progressiv og granuleret sekvens, når de gennemfører nedjusteringer af kreditvurderingerne i deres overordnede risikostyringspraksis
  - ii) at opretholde en omfattende tilgang til begrænsning af de procykliske træk i overensstemmelse med de lovgivningsmæssige krav i artikel 11 i forordning (EU) nr. 648/2012, navnlig med hensyn til nedjusteringer af kreditvurderinger.

### **Henstilling B — Stressscenarie med henblik på vurderingen af fremtidige likviditetsbehov**

1. Det anbefales, at Den Europæiske Værdipapir- og Markedstilsynsmyndighed (ESMA) reviderer udkastet til tekniske standarder <sup>(6)</sup>, der er udarbejdet i henhold til artikel 44, stk. 2, i forordning (EU) nr. 648/2012, og navnlig artikel 32, stk. 4, i disse udkast til tekniske standarder, med henblik på at medtage bestemmelser, hvorefter det kræves, at CCP'erne i deres stressscenarier, jf. artikel 44 i forordning (EU) nr. 648/2012, medtager misligholdelse fra to enheder, der leverer tjenesteydelser til CCP'en, og hvis misligholdelse i væsentlig grad kan påvirke CCP'ens likviditetsposition.
2. Indtil ESMA træffer foranstaltninger med henblik på at overholde henstilling B, stk. 1, og den eventuelle gennemførelse af tilsvarende EU-lovgivning, henstilles det, at de kompetente myndigheder i det omfang, lovgivningen tillader det, søger at sikre, at stressscenarierne i henhold til artikel 44 i forordning (EU) nr. 648/2012 omfatter misligholdelse fra en af de enheder, der leverer tjenesteydelser til CCP'en, og hvis misligholdelse muligvis kan påvirke CCP'ens likviditetsposition, kan sådanne enheder omfatte likviditetsudbydere, udbydere af afviklingstjenester eller andre tjenesteudbydere, hvis misligholdelse muligvis kan påvirke CCP'ens likviditetsposition.
3. Det henstilles, at de kompetente myndigheder i det omfang, lovgivningen tillader det, søger at sikre, at CCP'ernes korrigerende foranstaltninger til at afhjælpe eventuelle mangler i de ressourcer, der er til rådighed til dækning af likviditetsbehov, som identificeres ved anvendelse af de yderligere stressscenarier, der er omhandlet i henstilling B, stk. 2, eller henstilling B, stk. 1, når tilsvarende EU-lovgivning er i kraft, ikke pålægger clearingmedlemmerne en yderligere byrde, når de anvendes i perioder, hvor der er stress på markedet. Med henblik herpå bør de kompetente myndigheder sikre, at CCP'erne søger yderligere likviditet fra alternative kilder på markedet.
4. Det henstilles, at ESMA i samarbejde med de kompetente myndigheder i det omfang, lovgivningen tillader det, samarbejder med CCP'erne — og så vidt muligt med de relevante myndigheder i tredjelande — om at gennemføre koordinerede likviditetsstresstests, som også tager højde for de to enheders misligholdelse som omhandlet i henstilling B, stk. 1, og B, stk. 2.

<sup>(6)</sup> Forslag til tekniske standarder i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 648/2012 af 4. juli 2012 om OTC-derivater, CCP'er og transaktionsregistre (ESMA/2012/600).

**Henstilling C — Reducering af likviditetsbegrænsningerne i forbindelse med marginopkrævning**

1. Det henstilles, at de kompetente myndigheder, i det omfang, lovgivningen tillader det, og i overensstemmelse med CCP'ernes risikostyringspraksis og finansielle modstandsdygtighed, søger at sikre, at CCP'erne, når de anmoder om marginbetalinger og opkræver marginer med henblik på at begrænse deres krediteksponeringer, sigter efter at undgå at skabe unødvendige likviditetsbegrænsninger for clearingmedlemmerne, herunder ved at sikre, at:
  - i) CCP'erne identificerer sig enkeltvis med hensyn til marginer betalt og opkrævet på intradagsbasis, og så vidt det er operationelt og retligt muligt
    - a. marginen for potentielle eksponeringer, herunder eksponeringer som følge af positioner, der er indgået og nyordnet den pågældende dag
    - b. marginen for realiserede eksponeringer som følge af bevægelser på markedet den pågældende dag, som CCP'erne bør overveje at indsamle og udbetale samme dag
  - ii) når et clearingmedlem har stillet sikkerhed initialmarginer ud over den sikkerhed, der kræves for at dække den risiko, der følger af de positioner, der er registreret på en konto, herunder positioner nyordnet intradag og eventuelle forhøjede eksponeringer intradag, prioriterer CCP'erne, hvor det er operationelt muligt, at der anvendes overskydende sikkerhed frem for opkrævning af yderligere sikkerhedsstillelse, med mindre clearingmedlemmet frivilligt medtager tillægsmarginen. Denne proces bør foretages på en forudsigelig, gennemsigtig og planlagt måde.
  - iii) CCP'er sikrer, at proceduren for opkrævning af initial- og variationsmarginer ikke resulterer i uforholdsmæssigt store driftsmæssige begrænsninger for clearingmedlemmet, hvilket kan udgøre en yderligere likviditetsrisiko.
2. Det henstilles, at clearingmedlemmernes relevante kompetente myndigheder overvåger og, hvor det er nødvendigt og lovgivningen tillader det, og det er i overensstemmelse med tilstrækkelige risikostyringspraksis og finansiell modstandsdygtighed, samarbejder med clearingmedlemmerne i forbindelse med det løbende tilsyn, således at de, når de opkræver marginbetalinger og opkræver initial- og variationsmarginer fra deres kunder, herunder finansielle og ikkefinansielle modparter, med henblik på at begrænse deres krediteksponeringer, sigter efter at undgå unødvendige likviditetsbegrænsninger for deres kunder. Dette kan eksempelvis opnås ved at sikre følgende:
  - i) når en kunde har stillet en tilstrækkelig initialmargin til rådighed til dækning af den risiko, der hidrører fra de positioner, der er registreret hos clearingmedlemmet, herunder positioner nyordner intradag og eventuelle forhøjede eksponeringer intradag, prioriterer clearingmedlemmerne, at der anvendes overskydende sikkerhed for initialmarginer frem for opkrævning af yderligere sikkerhedsstillelse, med mindre kunden frivilligt medtager tillægsmarginen.
  - ii) clearingmedlemmerne sikrer, at proceduren for opkrævning af initial- og variationsmarginer ikke resulterer i uforholdsmæssigt store driftsmæssige begrænsninger for kunderne, hvilket kan udgøre en yderligere likviditetsrisiko.

**Henstilling D — Reducering af procyklikalitet i forbindelse med kundeclearingtjenester og værdipapirfinansieringstransaktioner**

1. Det henstilles, at de relevante kompetente myndigheder gennem deres deltagelse i internationale fora og standardsættende organer, hvor det er relevant, bidrager til at styre drøftelserne på internationalt niveau med henblik på at afbøde procyklikaliteten i margin- og haircutpraksis i forbindelse med kundeydelser hvad angår børshandlede og OTC-derivater samt værdipapirfinansieringstransaktioner, uanset om de cleares centralt eller ej. Disse drøftelser bør sigte mod at udvikle globale standarder for minimumskrav til reducere procyklikalitet i forbindelse med leveringen af disse tjenesteydelser.
2. Såfremt der fastsættes sådanne globale standarder, anbefales det, at Kommissionen overvejer at fremsætte den pågældende EU-lovgivning med henblik på, at de kan træde i kraft.

## AFSNIT 2

## GENNEMFØRELSE

**1. Definitioner**

1. I denne henstilling gælder følgende definitioner:

- a) »kompetent myndighed«: en myndighed, der udpeges af en medlemsstat i overensstemmelse med artikel 22 i forordning (EU) nr. 648/2012
- b) »CPP«: har samme betydning som defineret i artikel 2, stk. 1, i forordning (EU) nr. 648/2012
- c) »clearing«: har samme betydning som defineret i artikel 2, stk. 3, i forordning (EU) nr. 648/2012
- d) »clearingmedlem«: har samme betydning som defineret i artikel 2, stk. 14, i forordning (EU) nr. 648/2012
- e) »derivat« eller »derivatkontrakt«: har samme betydning som defineret i artikel 2, stk. 5, i forordning (EU) nr. 648/2012
- f) »relevant kompetent myndighed«: den kompetente myndighed, der fremgår af den lovgivning, der er omhandlet i artikel 2, stk. 8, i forordning (EU) nr. 648/2012, og den kompetente myndighed, som en medlemsstat har udpeget i henhold til og med henblik på artikel 10, stk. 5, i forordning (EU) nr. 648/2012.
- g) »finansiell modpart«: har samme betydning som defineret i artikel 2, stk. 8, i forordning (EU) nr. 648/2012
- h) »ikkefinansiell modpart«: har samme betydning som defineret i artikel 2, stk. 9, i forordning (EU) nr. 648/2012
- i) »kunde«: har samme betydning som defineret i artikel 2, stk. 15, i forordning (EU) nr. 648/2012

**2. Gennemførelseskriterier**

Ved gennemførelsen af denne henstilling bør der tages behørigt hensyn til proportionalitetsprincippet henset til målet og indholdet af hver enkelt henstilling.

**3. Tidsfrister for opfølgning**

I henhold til artikel 17, stk. 1, i forordning (EU) nr. 1092/2010 skal adressaterne meddele Europa-Parlamentet, Rådet, Kommissionen og ESRB hvilke handlinger, de har foretaget som svar på denne henstilling, eller begrunde eventuel manglende handling. Meddelelser sendes i overensstemmelse med følgende tidsfrister:

**1. Henstilling A**

- a) De kompetente myndigheder anmodes om senest den 30. november 2020 at indsende Europa-Parlamentet, Rådet, Kommissionen og ESRB formularen i bilag I om gennemførelse af henstilling A, stk. 1, og A, stk. 2.
- b) De relevante kompetente myndigheder anmodes om senest den 30. november 2020 at indsende Europa-Parlamentet, Rådet, Kommissionen og ESRB formularen i bilag I om gennemførelse af henstilling A, stk. 3, og A, stk. 4.

**2. Henstilling B**

- a) ESMA anmodes om senest den 31. december 2021 at indsende Europa-Parlamentet, Rådet, Kommissionen og ESRB formularen i bilag I om gennemførelse af henstilling B, stk. 1.
- b) De kompetente myndigheder anmodes om senest den 30. november 2020 at indsende Europa-Parlamentet, Rådet, Kommissionen og ESRB formularen i bilag I om gennemførelse af henstilling B, stk. 2, B, stk. 3, og B, stk. 4.

**3. Henstilling C**

- a) De kompetente myndigheder anmodes om senest den 30. november 2020 at indsende Europa-Parlamentet, Rådet, Kommissionen og ESRB formularen i bilag I om gennemførelse af henstilling C, stk. 1.
- b) De relevante kompetente myndigheder for clearingmedlemmerne anmodes om senest den 30. november 2020 at indsende Europa-Parlamentet, Rådet, Kommissionen og ESRB formularen i bilag I om gennemførelse af henstilling C, stk. 2.



#### 4. Henstilling D

- a) De kompetente myndigheder og de relevante kompetente myndigheder anmodes om senest den 31. december 2021 at indsende Europa-Parlamentet, Rådet, Kommissionen og ESRB formularen i bilag I om gennemførelse af henstilling D, stk. 1.
- b) Kommissionen anmodes om senest den 31. december 2022 at indsende Europa-Parlamentet, Rådet og ESRB formularen i bilag I om gennemførelse af henstilling D, stk. 2.

#### 4. Overvågning og vurdering

1. Det Almindelige Råd vurderer de foranstaltninger og begrundelser, som adressaterne har meddelt, og træffer, i givet fald, afgørelse med hensyn til, om denne henstilling ikke er blevet fulgt, og om en adressat ikke har givet en tilfredsstillende begrundelse for at have undladt at gennemføre foranstaltninger.
2. Den metode, der fremgår af håndbogen om vurderingen af overholdelsen af ESRB's henstillinger (<sup>(7)</sup>), der beskriver proceduren for vurdering af overholdelsen af ESRB's henstillinger, finder ikke anvendelse.

Udfærdiget i Frankfurt am Main, den 25. maj 2020.

*Leder af ESRB's sekretariat,  
på vegne af ESRB's Almindelige Råd*  
Francesco MAZZAFERRO

---

(<sup>7</sup>) Håndbog om vurdering af overholdelsen af ESRB's henstillinger, april 2016, tilgængelig på [https://www.esrb.europa.eu/pub/pdf/recommendations/160502\\_handbook.en.pdf](https://www.esrb.europa.eu/pub/pdf/recommendations/160502_handbook.en.pdf)

## BILAG I

**Meddelelse om de foranstaltninger, der er truffet som svar på denne henstilling****1. Oplysninger om adressaten**

Henstilling	
Adressatens land	
Institution	
Navn og kontaktoplysninger på respondenteren	
Meddelelsens dato	

**2. Meddelelse om foranstaltninger**

<b>Henstilling</b>	Overholdes henstillingen? (ja/nej/ikke relevant)	Beskrivelse af de foranstaltninger, der er truffet for at sikre overholdelse	Begrundelse for delvis overholdelse eller manglende overholdelse
Henstilling A, stk. 1			
Henstilling A, stk. 2			
Henstilling A, stk. 3			
Henstilling A, stk. 4			
Henstilling B, stk. 1			
Henstilling B, stk. 2			
Henstilling B, stk. 3			
Henstilling B, stk. 4			
Henstilling C, stk. 1			
Henstilling C, stk. 2			
Henstilling D, stk. 1			
Henstilling D, stk. 2			

**3. Noter**

- Denne formular anvendes til den i artikel 17, stk. 1, i forordning (EU) nr. 1092/2010 krævede meddelelse.
- Hver modtager indgiver den udfyldte formular elektronisk til ESRB via ESRB' sekretariat via DARWIN i den relevante mappe eller pr. e-mail til [notifications@esrb.europa.eu](mailto:notifications@esrb.europa.eu). ESRB's sekretariat sørger for, at meddelelserne fremsendes til Europa-Parlamentet, Rådet og Kommissionen på et aggregeret grundlag.
- Hvis en henstilling ikke finder anvendelse, vælg venligst »Ikke relevant« i feltet »Overholdes henstillingen?«

4. Adressaterne forventes at indsende alle relevante oplysninger og dokumentation vedrørende gennemførelsen af henstillingerne, herunder oplysninger om indholdet af og tidsplanen for de foranstaltninger, der træffes.
  5. Hvis en adressat kun delvist overholder henstillingen, bør den give en fuldstændig redegørelse for omfanget af den manglende overholdelse samt andre oplysninger om den delvise overholdelse. Redegørelsen skal klart angive, hvilke relevante dele af henstillingen adressaterne ikke overholder.
-

## II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,  
KONTORER OG AGENTURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag M.9872 — Atlas/Permasteelisa)****(EØS-relevant tekst)**

(2020/C 238/02)

Den 15. juli 2020 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32020M9872. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,  
KONTORER OG AGENTURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs <sup>(1)</sup>

17. juli 2020

(2020/C 238/03)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1428	CAD	canadiske dollar	1,5510
JPY	japanske yen	122,53	HKD	hongkongske dollar	8,8617
DKK	danske kroner	7,4453	NZD	newzealandske dollar	1,7463
GBP	pund sterling	0,91078	SGD	singaporeanske dollar	1,5887
SEK	svenske kroner	10,3330	KRW	sydkoreanske won	1 376,55
CHF	schweiziske franc	1,0753	ZAR	sydafrikanske rand	19,0496
ISK	islandske kroner	160,20	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,9975
NOK	norske kroner	10,5995	HRK	kroatiske kuna	7,5380
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 793,45
CZK	tjekkiske koruna	26,682	MYR	malaysiske ringgit	4,8723
HUF	ungarske forint	353,72	PHP	filippinske pesos	56,511
PLN	polske zloty	4,4827	RUB	russiske rubler	81,8409
RON	rumænske leu	4,8422	THB	thailandske bath	36,238
TRY	tyrkiske lira	7,8413	BRL	brasilianske real	6,0839
AUD	australske dollar	1,6360	MXN	mexicanske pesos	25,6132
			INR	indiske rupee	85,6700

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

## V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF  
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

**Anmeldelse af en planlagt fusion**

**(Sag M.9619 — CDC/EDF/ENGIE/La Poste)**

**(EØS-relevant tekst)**

(2020/C 238/04)

1. Den 10. juli 2020 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- La Caisse des dépôts et consignations («CDC», Frankrig)
- EDF Pulse Croissance Holding (Frankrig), der tilhører koncernen Électricité de France («EDF»)
- ENGIE (Frankrig)
- La Poste SA (Frankrig), der tilhører koncernen La Poste, der kontrolleres af CDC.

CDC (herunder La Poste), EDF og ENGIE erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over det nystiftede selskab Archipels.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier i et nystiftet joint venture.

Den samme fusion blev allerede anmeldt til Kommissionen den 19. maj 2020, men anmeldelsen blev trukket tilbage den 22. juni 2020.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- CDC er en offentlig koncern, der varetager opgaver af almen interesse til støtte for de politikker, der føres af staten og de lokale myndigheder.
- EDF er først og fremmest aktiv i Frankrig og i udlandet på markederne for elektricitet. I sektoren for digital tillid består EDF's eneste aktivitet i gratis tilrådighedsstillelse af en EDF-funktion, der fungerer ved hjælp af en blockchain og gør det muligt at verificere, at pressemeddelelser fra EDF er autentiske.
- ENGIE er en international industri- og servicekoncern, der beskæftiger sig med handel med gas og elektricitet samt energitjenester. Koncernen er ikke aktiv i den digitale tillidssektor.
- La Poste er den etablerede postoperatør i Frankrig og består af fem primære afdelinger, herunder La Banque Postale, der driver bank- og forsikringsvirksomhed og den digitale afdeling Numérique, der udvikler digitale løsninger og tjenester, især gennem Docaposte, der udbyder løsninger til kundeidentifikation, elektroniske signatur og certificering.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («fusionsforordningen»).

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.9619 — CDC/EDF/ENGIE/La Poste

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postadresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

**Anmeldelse af en planlagt fusion****(Sag M.9787 — Česká spořitelna/Československá obchodní banka/Komerční banka/JV)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2020/C 238/05)

1. Den 10. juli 2020 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Česká spořitelna, a.s. (»CS«, Tjekkiet), der tilhører Erste Group Bank AG (Østrig)
- Československá obchodní banka a.s. (»ČSOB«, Tjekkiet), der tilhører KBC Group (Belgien)
- Komerční banka, a.s. (»KB«, Tjekkiet), der tilhører Société Générale Group (Frankrig).

CS, ČSOB og KB erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over et nystiftet joint venture (»JV«, Tjekkiet).

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier i et nystiftet joint venture.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- CS: et bankselskab, der driver virksomhed i Tjekkiet, og som leverer banktjenester og finansielle tjenester til enkeltpersoner, små og mellemstore virksomheder (SMV'er), kommuner og andre offentlige enheder samt til multinationale virksomheder og finansielle institutioner
- ČSOB: et bankselskab, der driver virksomhed i Tjekkiet. ČSOB tilbyder bankprodukter og -tjenester til alle kundegrupper, dvs. enkeltpersoner, SMV'er samt erhvervskunder og institutionelle kunder
- KB: et bankselskab, der driver virksomhed i Tjekkiet og EØS, og som tilbyder en bred vifte af banktjenester til enkeltpersoner og virksomheder samt investeringstjenester.
- Joint venture-selskabet vil levere e-identifikationstjenester i Tjekkiet.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(2)</sup>.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.9787 — Česká spořitelna/Československá obchodní banka/Komerční banka/JV

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

<sup>(2)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.



Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postadresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2020/C 238/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændringen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

**Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

**»VINAGRE DE JEREZ«**

**EU-nr.: PDO-ES-0723-AM01 — 18.12.2018**

**BOB (X) BGB ( )**

**1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas [kontrolorganet for de beskyttede oprindelsesbetegnelser] »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« og »Vinagre de Jerez«. Avenida Alcalde Álvaro Domecq n° 2, 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz), Spanien. Tlf. (+ 34) 956 332 050. vinjerez@sherry.org

I bekendtgørelse af 12. februar 2018 (fra regionalministeriet for landbrug, fiskeri og udvikling af landdistrikter i den selvstyrende region Andalusien) om godkendelse af funktionsforskriften for kontrolorganet for de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« og »Vinagre de Jerez« er det fastsat, at kontrolorganet udgøres af ledelsesorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Jerez« i overensstemmelse med betingelserne i afsnit III, kapitel IV, i lov 2/2011 af 25. marts 2011 om fiskeri og fødevarer i Andalusien. Den har derfor en klar legitim interesse i at ansøge om at få godkendt ændringer af varespecifikationen.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

**3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet [angives nærmere]

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Type ændring

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

#### 5. Ændring(er)

Der foreslås fire grundlæggende ændringer med en indvirkning på forskellige afsnit af varespecifikationen og enhedsdokumentet. De foreslåede ændringer gengives og forklares i det følgende:

##### 5.1. Fjernelse af kravene vedrørende tørstofindholdet og askeindholdet i de beskyttede eddiker

Berørte afsnit:

Afsnit B.2 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Tidligere tekst:

»(...)

Tørstofindholdet skal være mindst 1,30 g pr. liter og syregrad og for »Vinagre de Jerez Gran Reservas« vedkommende mindst 2,3 g pr. liter og syregrad udtrykt i eddikesyre.

Askeindholdet skal være 2-7 g pr. liter med undtagelse af »Vinagre de Jerez Gran Reserva«, som skal have et indhold på 4-8 g pr. liter.«

Ændret tekst:

(Disse to krav udgår af afsnit B.2)

Afsnit F.4 i varespecifikationen og punkt 5.3 i enhedsdokumentet.

Tidligere tekst:

»(...)

Modningen i egetræsfade og de særlige mikroklimatiske forhold i kældrene gør, at vineddikerne under modningsfasen får nogle helt særlige egenskaber. Fadene — gamle sherryfade af amerikansk eg — forårsager en mikroiltning, som er ideel for den langsomme udvikling af vineddike, idet der gradvis frigives bestanddele under lagringen, som hjælper med at stabilisere farvestofferne, danner grupper af polymerer og giver den karakteristiske farve mellem rav og mahogni, et strejf af vanilje og duften af brændt kaffe med mælk. Endvidere bidrager træets hemicellulose til, at fugt gradvis fordamper, hvilket øger indholdet af tørstof, mineralsk salt og aske i eddiken. Tørstofindholdet i »Vinagre de Jerez« skal derfor være mindst 1,30 g pr. liter og syregrad og for »Vinagre de Jerez Gran Reservas« vedkommende mindst 2,3 g pr. liter og syregrad, og askeindholdet skal være 2-7 g pr. liter med undtagelse af »Vinagre de Jerez Gran Reserva«, som skal have et indhold på 4-8 g pr. liter.

(...)

Ændret tekst:

»(...)

Modningen i egetræsfade og de særlige mikroklimatiske forhold i kældrene gør, at vineddikerne under modningsfasen får nogle helt særlige egenskaber. Fadene — gamle sherryfade af amerikansk eg — forårsager en mikroiltning, som er ideel for den langsomme udvikling af vineddike, idet der gradvis frigives bestanddele under lagringen, som hjælper med at stabilisere farvestofferne, danner grupper af polymerer og giver den karakteristiske farve mellem rav og mahogni, et strejf af vanilje og duften af brændt kaffe med mælk.

(...)

Begrundelse for ændring

Fastlæggelsen i varespecifikationen af et minimumsindhold af aske og et tørstofindhold, som er mere vidtgående end kravene i den generelle lovgivning om vineddike, afspejlede de almindelige værdier, der traditionelt fandtes i de beskyttede vineddiker. Disse var sædvanligvis højere på grund af de karakteristiske egenskaber ved de råvarer, der anvendes til fremstilling af den vin, der egner sig til fremstilling af vineddike, som følge af anvendelsen af most, der fremkommer ved et vist tryk (anden presning), og af, at druerne udelukkende høstes i hånden og således omfatter stilken. Begge faktorer havde en direkte indvirkning på askeindholdet og tørstofindholdet i den vin, der var egnet til eddikefremstilling, og dermed i sidste ende på de færdige vineddiker.

I dag høstes næsten halvdelen af de druer, der dyrkes i produktionsområdet, mekanisk takket være de teknologiske forbedringer, som vinavlerne har indført: beplantningsmønsteret er bedre egnet til mekanisering, højere beskæring, høstmaskiner, som er mildere mod vinplanten og druerne osv. Alt dette betyder, at en stor del af de druer, der anvendes til fremstilling af de vine, der er egnet til fremstilling af »Vinagre de Jerez«, knuses uden stilk, hvilket i betydelig grad reducerer indholdet af tanniner og dermed aske og tørstof.

På samme måde har tendensen hos producenter, der producerer finere og mere elegante vineddiker, ført til en stigende anvendelse af most fra den første presning, der har været udsat for et meget lavt tryk, og som generelt er blevet forbedret gennem temperaturkontrol. Det betyder igen, at man opnår vin, der er mere vellugtende og delikat, men også har mindre struktur og et lavere askeindhold og tørstofindhold. Man bør også være opmærksom på, at disse to parametre ikke nødvendigvis påvirker vineddikens kvalitet. Det, der altid er meget vigtigere, er at have en sund kvalitetsråvare, som er korrekt forarbejdet og har et passende udtryk for sorten og sit terroir.

Af alle disse grunde foreslår kontrolorganet, som rådgives af det tekniske udvalg, der er nedsat til dette formål, at disse parametre fjernes fra varespecifikationen. Bestemmelserne i den generelle lovgivning om vineddike er fortsat gældende.

## 5.2. Brug af druemost

Berørte afsnit:

Afsnit B.4 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Tidligere tekst:

»(...)

Derudover findes der afhængigt af, hvilken vin der bruges, følgende typer af halvsød »Vinagre de Jerez«, der kan tilhøre hvilken som helst af typerne beskrevet i det foregående punkt:

- 1) »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez«: en oprindelsesbeskyttet vineddike, hvor der under lagringen tilsættes Pedro Ximénez-vin.
- 2) »Vinagre de Jerez al Moscatel«: en oprindelsesbeskyttet vineddike, hvor der under lagringen tilsættes Pedro Moscatel-vin.«

Ændret tekst:

»(...)

B.4.2. Følgende typer af halvsød »Vinagre de Jerez« findes i hver af ovennævnte kategorier:

- 1) »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez«: eddike, der er omfattet af denne betegnelse, som tilsættes Pedro Ximénez-vin eller most af meget modne eller solbagte druer af sorten Pedro Ximénez fra produktionsområdet, og som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen.
- 2) »Vinagre de Jerez al Moscatel«: eddike, der er omfattet af denne betegnelse, som tilsættes Moscatel-vin eller most af meget modne eller solbagte druer af sorten Moscatel fra produktionsområdet, som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen.«

Afsnit C.5 i varespecifikationen — ingen ændring af enhedsdokumentet

Tidligere tekst:

»Følgende fremgangsmåder er tilladt i fremstillingen af »Vinagre de Jerez«:

(...)

Ligeledes er det tilladt at tilsætte »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez« og »Vinagre de Jerez al Moscatel« vin tilsat alkohol fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xères-Sherry«.

Ændret tekst:

»Følgende fremgangsmåder er tilladt i fremstillingen af »Vinagre de Jerez«:

(...)

Ligeledes er det tilladt at tilsætte »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez« og »Vinagre de Jerez al Moscatel« vin tilsat alkohol fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, ligesom det er tilladt at tilsætte most af meget modne eller solbagte druer af disse sorter fra produktionsområdet, som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen. Sidstnævnte skal også komme fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«.

Begrundelse for ændring

Da varespecifikationen for oprindelsesbetegnelsen blev udarbejdet, blev den eventuelle sødning af beskyttede vineddiker for at fremstille halvsøde typer begrænset til vine tilsat alkohol, der var fremstillet af sorten Pedro Ximénez eller Moscatel i vinbedrifter, som var opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«.

Kravet om, at disse vine — i overensstemmelse med produktspecifikationen for oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry« — skal have et alkoholindhold på 15 % vol., lægger imidlertid en betydelig begrænsning på deres anvendelsesmuligheder, da det udvander surhedsgraden og øger alkoholindholdet, hvilket kan betyde, at den færdige vineddike ikke overholder grænserne for disse parametre i varespecifikationen.

Det kvalitative mål er vel at mærke, at disse vineddiker har en vis grad af sødme og de organoleptiske egenskaber, der er typiske for de nævnte sorter, som i området opnår en meget fremtrædende personlighed på grund af de karakteristiske træk ved sorten og den traditionelle praksis med overmodning eller »asoléo« (solbagning).

Anvendelsen af druemost af disse meget modne eller solbagte sorter fra produktionsområdet, som med henblik på at standse gæringen er tilsat neutral vinalkohol (der også skal komme fra vinproducenter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«), gør det muligt at opnå beskyttede vineddiker, der er subtilt beriget med noter af disse sorter og har den nødvendige sødme, men uden i for høj grad at udvande surhedsgraden eller øge alkoholprocenten betydeligt.

### 5.3. Beskyttelse af typer af halvsød og sød »Vinagre de Jerez«

Berørte afsnit:

Afsnit B.2 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Tidligere tekst:

»For den beskyttede eddikes særlige analytiske egenskaber gælder følgende:

Indholdet af restalkohol må ikke overstige 3 % med undtagelse af typerne »Pedro Ximénes« eller »Moscatel«, som ikke må overstige 4 %.

Det samlede syreindhold skal være mindst 70 g pr. liter med undtagelse af typerne »Pedro Ximénes« og »Moscatel«, som kan have et indhold på 60 g pr. liter. »Gran Reserva« skal have et syreindhold på mindst 80 g pr. liter.

(...)

»Vinagre de Jerez« af typerne »Pedro Ximénes« eller »Moscatel« bør have et indhold af reducerende stoffer på mindst 60 g pr. liter.»

Ændret tekst:

»For den beskyttede eddikes særlige analytiske egenskaber gælder følgende:

Indholdet af restalkohol må ikke overstige 3 % med undtagelse af søde eller halvsøde typer af vineddike, hvor det ikke må overstige 4 %.

Det samlede eddikesyreindhold skal være mindst 70 g pr. liter med undtagelse af søde eller halvsøde typer af vineddike, som kan have et indhold på 60 g pr. liter. »Gran Reserva« skal have et syreindhold på mindst 80 g pr. liter.

(...)

Halvsød »Vinagre de Jerez« skal have et indhold af reducerende stoffer på mindst 60 g pr. liter.

Sød »Vinagre de Jerez« skal have et indhold af reducerende stoffer på mindst 150 g pr. liter.«

Afsnit B.4 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Tidligere tekst:

»Den beskyttede vineddike inddeles i tre kategorier, som afhænger af lagringstiden:

(...)

Derudover findes der afhængigt af, hvilken vin der bruges, følgende typer af halvsød »Vinagre de Jerez«, der kan tilhøre hvilken som helst af typerne beskrevet i det foregående punkt:

- 1) »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez«: en oprindelsesbeskyttet vineddike, hvor der under lagringen tilsættes Pedro Ximénes-vin.
- 2) »Vinagre de Jerez al Moscatel«: en oprindelsesbeskyttet vineddike, hvor der under lagringen tilsættes Pedro Moscatel-vin.«

Ændret tekst:

»B.4.1. Den beskyttede vineddike inddeles i tre kategorier, som afhænger af lagringstiden:

(...)

B.4.2. Følgende typer af halvsød »Vinagre de Jerez« findes i hver af ovennævnte kategorier:

- 1) »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez«: eddike, der er omfattet af denne betegnelse, som tilsættes Pedro Ximénes-vin eller most af meget modne eller solbakte druer af sorten Pedro Ximénez fra produktionsområdet, og som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen.
- 2) »Vinagre de Jerez al Moscatel«: eddike, der er omfattet af denne betegnelse, som tilsættes Moscatel-vin eller most af meget modne eller solbakte druer af sorten Moscatel fra produktionsområdet, som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen.

B.4.3. De i forrige punkt beskrevne vineddiker kan markedsføres som »Vinagre de Jerez Dulce«, såfremt de har et indhold af reducerende stoffer på mindst 150 g pr. liter.«

Afsnit C.5 i varespecifikationen — ingen ændring af enhedsdokumentet

Tidligere tekst:

»Følgende fremgangsmåder er tilladt i fremstillingen af »Vinagre de Jerez«:

(...)

Ligeledes er det tilladt at tilsætte »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez« og »Vinagre de Jerez al Moscatel« vin tilsat alkohol fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«.

(...)

Ændret tekst:

»Følgende fremgangsmåder er tilladt i fremstillingen af »Vinagre de Jerez«:

(...)

Ligeledes er det tilladt at tilsætte »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez« og »Vinagre de Jerez al Moscatel« vin tilsat alkohol fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, ligesom det er tilladt at tilsætte most af meget modne eller solbakte druer af disse sorter fra produktionsområdet, som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen. Sidstnævnte skal også komme fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«.

For så vidt angår »Vinagre de Jerez Dulce« er det tilladt at tilsætte koncentreret most og rektificeret koncentreret most ud over det minimale indhold af reducerende stoffer fra vin eller most af sorterne Pedro Ximénez eller Moscatel som specificeret i punkt B.4.

(...)

Begrundelse:

Som det fremgår af det foregående punkt, bestemmer den nuværende varespecifikation, at produkter fra de forskellige kategorier baseret på lagringstiden (»Vinagre de Jerez«, »Vinagre de Jerez Reserva« og »Vinagre de Jerez Gran Reserva«) kan klassificeres som halvsøde vineddiker, hvis de har et indhold af reducerende stoffer på mindst 60 g pr. liter som resultat af anvendelsen af egnede vine, der er fremstillet af sorterne Pedro Ximénez eller Moscatel.

Disse halvsøde vineddiker er uomtvisteligt direkte forbundet med de traditionelle vine tilsat alkohol med oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, hvorfra »Vinagre de Jerez« historisk er opstået, og med de sorter, der traditionelt anvendes i området til fremstilling af disse vine. Det foreslås derfor nu at udvide listen over mulige beskyttede vineddiker til ikke blot at omfatte dem, der er sødet med Pedro Ximénez eller Moscatel, men også dem, der er tilsat koncentreret most eller rektificeret koncentreret most, da disse bestanddele også er almindeligt anvendt til at søde Jerez-vine med.

Dette ville også gøre det muligt at supplere den sødme, der findes i disse sorter, og derved bringe den fremstillede vineddike op på mindst 150 g pr. liter, på hvilket niveau opfattelsen af sødme allerede er ret betydelig, som det er tilfældet for vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jerez-Xérès-Sherry«.

#### 5.4. Ændring af definitionen af egnet vin og forbedring af listen over råvarer

Berørte afsnit:

Afsnit D i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Tidligere tekst:

»Vineddiker med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Jerez« fremstilles udelukkende ved eddikesyregæring af såkaldt »egnede vine«.

(...)

Vinene fremstilles i henhold til reglerne i produktspecifikationerne for vinbetegnelser og skal leve op til kravet om, at druerne skal komme fra området, der omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og at de skal fremstilles i henhold til de ønologiske metoder, som er fastsat i gennemførelsesbestemmelserne.«

Ændret tekst:

»Vineddiker med oprindelsesbetegnelsen »Vinagre de Jerez« fremstilles ved eddikesyregæring af »egnede vine«.

(...)

Vinene fremstilles i henhold til reglerne i produktspecifikationerne for vinbetegnelser og skal leve op til kravet om, at druerne skal komme fra området, der omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og at de skal fremstilles i henhold til de ønologiske metoder, som er fastsat i gennemførelsesbestemmelserne, uden at dette dog berører det forhold, at den spontane indledning af eddikedannelsesprocessen kan have medført en formindskelse af alkoholindholdet til et niveau, der ligger under de grænser, der er fastsat i den pågældende lovgivning.

Desuden er det tilladt at tilsætte »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez« og »Vinagre de Jerez al Moscatel« vin tilsat alkohol fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, ligesom det er tilladt at tilsætte most af meget modne eller solbagte druer af disse sorter fra produktionsområdet, som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen. Sidstnævnte skal også komme fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«.

For så vidt angår »Vinagre de Jerez Dulce« er det også tilladt at tilsætte koncentreret most og rektificeret koncentreret most.«

Begrundelse:

Den nuværende affattelse af afsnit D giver mulighed for at fremstille »Vinagre de Jerez« af vine, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry« og »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, som opfylder betingelserne i de respektive produktspecifikationer. Det skal erindres, at »Vinagre de Jerez« historisk stammer fra vine, der er under ældning, og som naturligt er »vendt« (eddikedannelse) ved hjælp af eddikesyrebakterier.

En af betingelserne i ovennævnte specifikationer er imidlertid, at vinen skal have et virkeligt alkoholindhold på mindst 15 % vol. Den naturlige eddikedannelse betyder ofte, at en del af alkoholen omdannes til eddikesyre, hvilket bringer det samlede alkoholindhold under denne tærskel.

Det foreslås derfor, at varespecifikationen for »Vinagre de Jerez« giver mulighed for at tillade en egnet vin med et alkoholindhold, der ligger under de grænser, der er fastsat i de respektive produktspecifikationer, som følge af den spontane initiering af eddikedannelsen.

Endelig og i overensstemmelse med de ændringer, der er foretaget i de foregående afsnit, suppleres listen over råvarer.

## ENHEDSDOKUMENT

## »VINAGRE DE JEREZ«

EU-nr.: PDO-ES-0723-AM01 — 18.12.2018

BOB (X) BGB ()

1. **Navn**

»Vinagre de Jerez«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Vinagre de Jerez« udvindes ved eddikesyregæring af egnede vine fra produktionsområdet, fremstilles og lagres efter de traditionelle metoder, der beskrives i punkt 3.5, og forener de nedenfor beskrevne organoleptiske og analytiske egenskaber.

For den beskyttede eddikes særlige analytiske egenskaber gælder følgende:

- Indholdet af restalkohol må ikke overstige 3 % med undtagelse af søde eller halvsøde typer af vineddike, hvor det ikke må overstige 4 %.
- Det samlede eddikesyreindhold skal være mindst 70 g pr. liter med undtagelse af søde eller halvsøde typer af vineddike, som kan have et indhold på 60 g pr. liter. »Gran Reserva« skal have et syreindhold på mindst 80 g pr. liter.
- Sulfatindholdet må højst være 3,5 g pr. liter.
- Halvsød »Vinagre de Jerez« skal have et indhold af reducerende stoffer på mindst 60 g pr. liter.
- Sød »Vinagre de Jerez« skal have et indhold af reducerende stoffer på mindst 150 g pr. liter.

Vineddikerne med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Jerez« er gyldne eller mahogni og har en tyk og olieagtig konsistens, en intens aroma med et strejf af alkohol og fremtrædende noter af vin og træ. Smagen er på trods af syrligheden behagelig med en lang eftersmag.

Den beskyttede vineddike inddeles i tre kategorier, som afhænger af lagringstiden:

- a) »Vinagre de Jerez«: vineddike med denne betegnelse er lagret i mindst seks måneder.
- b) »Vinagre de Jerez Reserva«: vineddike med denne betegnelse er lagret i mindst to år.
- c) »Vinagre de Jerez Gran Reserva«: vineddike med denne betegnelse er lagret i mindst ti år.

Følgende typer af halvsød »Vinagre de Jerez« findes i hver af ovennævnte kategorier:

- »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez«: eddike, der er omfattet af denne betegnelse, som tilsættes Pedro Ximénez-vin eller most af meget modne eller solbakte druer af sorten Pedro Ximénez fra produktionsområdet, og som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen.
- »Vinagre de Jerez al Moscatel«: eddike, der er omfattet af denne betegnelse, som tilsættes Moscatel-vin eller most af meget modne eller solbakte druer af sorten Moscatel fra produktionsområdet, som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen.

De i forrige punkt beskrevne vineddiker kan markedsføres som »Vinagre de Jerez Dulce«, såfremt de har et indhold af reducerende stoffer på mindst 150 g pr. liter.



### 3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Vineddiker med oprindelsesbetegnelsen »Vinagre de Jerez« fremstilles ved eddikesyregøring af »egnede vine«.

Råvarerne, der bruges til fremstilling af »Vinagre de Jerez«, er altså disse vine. De fremstilles i vinkældre inden for vineddikens produktionsområde, som også omfatter fremstillingsområdet for oprindelsesbetegnelserne »Jerez-Xérès-Sherry« og »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, og det kan være følgende vine:

- a) årgangsvine, som udvælges på grundlag af deres naturlige alkoholindhold
- b) lagrede vine, som har gennemgået den gennemsnitlige lagringstid, der er fastsat i produktspecifikationerne.

Vinene fremstilles i henhold til reglerne i produktspecifikationerne for vinbetegnelser og skal leve op til kravet om, at druerne skal komme fra området, der omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og at de skal fremstilles i henhold til de ønologiske metoder, som er fastsat i gennemførelsesbestemmelserne, uden at dette dog berører det forhold, at den spontane indledning af eddikedannelsesprocessen kan have medført en formindskelse af alkoholindholdet til et niveau, der ligger under de grænser, der er fastsat i den pågældende lovgivning.

Desuden er det tilladt at tilsætte »Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez« og »Vinagre de Jerez al Moscatel« vin tilsat alkohol fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, ligesom det er tilladt at tilsætte most af meget modne eller solbagte druer af disse sorter fra produktionsområdet, som er tilsat neutral vinalkohol for at standse gæringen. Sidstnævnte skal også komme fra vinbedrifter, der er opført i registret over oprindelsesbetegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«.

For så vidt angår »Vinagre de Jerez Dulce« er det også tilladt at tilsætte koncentreret most og rektificeret koncentreret most.

### 3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

#### a) Denaturering

Alle vine skal denatureres i det øjeblik, de ankommer til de registrerede kældre. Det foregår ved, at de undergår en delvis eddikedannelse, hvor der tilsættes en vineddike af egen produktion i så store mængder, at der kan laves en blanding med et eddikesyreindhold på mindst 1 grad.

#### b) Eddikedannelse

Eddikedannelse sker ved at omdanne vinens alkoholindhold til eddikesyre ved hjælp af eddikesyrebakterier. Der findes to forskellige metoder til fremstilling af »Vinagre de Jerez«:

- 1) Den metode, der anvendes i industrilagrene, de såkaldte »Bodegas de Elaboración de Vinagre« (vineddikefabrikker), som har eddikesyreanlæg, hvor råvaren, altså vinen, omdannes til vineddike ved hjælp af en kontrolleret eddikesyregøring.
- 2) Den metode, der anvendes i »Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres« (vineddikelagrings- og forsyningsvirksomheder), hvor eddikesyre dannelse sker i de samme træfade, hvor lagringen finder sted.

#### c) Lagring eller modning

Det særlige modnings- eller lagringssystem, der bruges til fremstilling af den oprindelsesbeskyttede eddike, kan enten være det klassiske »criaderas y solera«-system (hvor der er anbragt fade i forskellige lag kendt som *criaderas* svarende til forskellige ældningsgrader med de ældste på gulvniveau (*solera*), og hvor de nedre lag regelmæssigt suppleres med eddike fra de højere lag) eller »añadas«-(årgangs)systemet, hvor vineddikerne lagres den tid, det tager at opnå de særlige organoleptiske og analytiske egenskaber, som er påkrævet for hver enkelt type.

##### 1) Lagringsbeholdere

Alle lagrede eddiker opbevares i træfade, der har været brugt til vinlagring, med en kapacitet på højst 1 000 liter. Kontrolorganet kan undtagelsesvis give tilladelse til at bruge træfade med en kapacitet på over 1 000 liter til lagring af vine, hvis de har en historisk baggrund, og hvis kontrolorganet har registreret dem med dette formål før offentliggørelsen af produktspecifikationerne.

##### 2) Mindste gennemsnitlige lagringstid

Vineddiken skal gennemsnitligt lagre mindst seks måneder for at kunne afsættes til forbrug. Den mindste gennemsnitlige lagringstid for »Vinagre de Jerez Reserva« er to år og for »Vinagre de Jerez Gran Reserva« ti år.

Vineddike, der fremstilles af vine fra den samme årgang og dermed ikke på noget tidspunkt blandes med andre høste, kan få betegnelsen »Añada« (årgang), hvis den er lagret i mindst to år. Denne betegnelse er forenelig med de øvrige betegnelser omhandlet i punkt 3.2 under forudsætning af, at vinen har de særlige egenskaber, som det kræves i hvert enkelt tilfælde.

### 3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

»Vinagre de Jerez«, som afsættes til direkte forbrug, skal opbevares i beholdere af glas eller andet materiale, som ikke forringer produktets særlige egenskaber, og hvis nominelle kapacitet er godkendt til denne form for levnedsmidler.

»Vinagre de Jerez« skal tappes:

- 1) i aftapningsanlæg ejet af de firmaer, som er indskrevet i registret over »Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres«, eller
- 2) i aftapningsanlæg, som er godkendt af kontrolorganet og ejet af økonomiske aktører, der har hjemme i eller uden for produktionsområdet, og som opkøber »Vinagre de Jerez« hos de indskrevne firmaer og dermed kun er involveret i emballeringsfasen.

I begge tilfælde skal aftapningsvirksomhederne for at blive godkendt af kontrolorganet påvise, at de opfylder lovkravene om emballering af vineddike i de enkelte regioner, og at de råder over et system til kvalitetskontrol, som sikrer fuld sporbarhed og korrekt brug af de produkter, som de køber af de registrerede kældre med henblik på emballering.

### 3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

På den aftappede vineddikes etiketter og kontroletikker skal den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Jerez« tydeligt fremgå. Desuden skal typen angives sammen med alle de af den gældende lovgivning påkrævede oplysninger. Etiketterne skal også udstyres med et garantisejl udstedt af kontrolorganet eller med kontroletikker, hvor oprindelsesbetegnelsens særlige symbol indgår sammen med en alfanumerisk kode i overensstemmelse med de regler, som fastsættes af kontrolorganet.

Kontrolorganet verificerer, at etiketterne, som bærer den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Jerez«, stemmer overens med produktspecifikationerne og oprindelsesbetegnelsens særlige etiketteringslovgivning.

## 4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for »Vinagre de Jerez« omfatter landområder i kommunerne Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real og Chiclana de la Frontera samt provinserne Cádiz, Lebrija og Sevilla, der ligger øst for 5° 49' vest og syd for 36° 58' nord.

Det føromtalte produktionsområde er det samme for oprindelsesbetegnelserne »Jerez-Xérès-Sherry« og »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«.

## 5. Tilknytning til det geografiske område

### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

Produktionsområdet for »Vinagre de Jerez« kendetegnes ved følgende historiske, naturlige og menneskelige forhold:

#### a) Historiske faktorer

Dyrkning af vinstokke og fremstilling af vin og vineddike har været en meget vigtig virksomhed i hele Jerez-områdets tusindårige historie, som går helt tilbage til fønikerne. »Marco de Jerez«-områdets geografiske beliggenhed tæt på de historisk set meget vigtige handelshavne Cádiz og Sevilla gjorde, at de lokale vine og vineddiker ofte blev sendt med skib til Amerika eller til markeder i Nordeuropa. Vin og vineddike lagres derfor også på fade af amerikansk eg fremstillet i de oversøiske kolonier. »Criaderas y soleras«-systemet, som er en traditionel del af vindyrkningen i Jerez, dateres med sikkerhed tilbage til det 17. århundrede. Det blev udviklet som følge af markedets behov for vine og vineddiker af ensartet kvalitet, der ikke blev påvirket af forskelle fra høst til høst.

b) Naturlige faktorer

Produktionsområdet kendetegnes ved at være fladt eller en smule bakket med stigninger på mellem 10 og 15 %, hvor den fremtrædende jordtype »albariza« er en blød og lys mergel, som kan optage store mængder fugt. Jorden består af calciumcarbonat, ler og kisel. Klimaet er varmt med en minimumstemperatur om vinteren på cirka 5 °C og en maksimumstemperatur om sommeren på cirka 35 °C. Produktionsområdet har mere end 300 soldage om året og en gennemsnitlig nedbør på cirka 600 liter per m<sup>2</sup>, som fortrinsvis falder i november, december og marts. Denne faktor skal sammenholdes med albariza-jordens særlige evne til at optage vand og dermed undgå fordampning. Til slut er det vigtigt at nævne den indflydelse, som områdets to mest fremtrædende vinde har på klimaet: den tørre og varme østenvind fra indlandet og vestenvinden fra Atlanterhavet, som bringer meget fugt med sig, og som dermed har en dæmpende virkning især om sommeren.

c) Menneskelige faktorer

»Criaderas y solera«-systemet, som bruges til fremstilling af »Vinagre de Jerez«, er et lagringssystem karakteristisk for produktionsområdet. Det samme gælder brugen af »bota«, som er et typisk fad af amerikansk eg, der har en stærk duft af vin. Bygningskonstruktionerne spiller også en væsentlig rolle i fremstillingen af vineddike med oprindelsesbetegnelsen »Vinagre de Jerez«. Vineddikekældrene har normalt saddeltag og højt til loftet, hvilket giver et meget luftigt rum og gør, at temperaturændringerne udenfor ikke påvirker temperaturen indenfor. Væggene er normalt tilstrækkeligt tykke til at sikre en god isolering. Vinduerne er placeret i en vis højde, så luften kan cirkulere, uden at solen skinner direkte ind på fadene, og den friske nattebrise fra vest kan slippe ind.

## 5.2. Produktets egenart

De særlige kendetegn ved »Vinagre de Jerez« skyldes primært råvarerne, altså vinene. Produktionsområdet er det samme som for nogle andre helt særlige vine, og nogle af disse egenskaber kommer tydeligt til udtryk i »Vinagre de Jerez«: farveskalaen, som går fra gylden til mahogni, duften med et strejf af alkohol og fremtrædende noter af vin og træ.

Derudover bidrager områdets klimatiske forhold og kældrenes arkitektoniske egenskaber, som er med til at skabe et særligt mikroklima, til, at vineddikernes bestanddele koncentrerer sig under hele lagringsprocessen og skaber en kraftig eftersmag.

## 5.3. Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber

Terrænforholdene, jorden og klimaet gør, at vindyrkningen i produktionsområdet har nogle fælles træk, som i høj grad er med til at bestemme vinenes og dermed »Vinagre de Jerez« særlige egenskaber. De naturlige faktorer har en afgørende indflydelse på vinene, som fremstilles af druesorterne Palomino, Moscatel og Pedro Ximénes. I varme områder som »Vinagre de Jerez« produktionsområde modnes druerne normalt hurtigere, og den meget søde most plejer at have et relativt lavt syreindhold. I løbet af vinens vækstperiode skinner solen forholdsvis meget, og frugterne udvikles og modner derfor godt. Produktionsområdet kendetegnes ud over østenvinden, som er ekstremt tør og varm, desuden ved de tørre somre, som starter samtidig med, at druerne begynder at modne og varer helt frem til høsten. Samtidig giver den termiske vestenvind fra Atlanterhavet ofte sommernattebriser, hvilket medfører kraftige regnbyger, som kompenserer for den vandmangel, som ellers kunne blive et problem på grund af den stærke sol i området. I den henseende spiller albariza-jorden også en afgørende rolle, fordi dens evne til at holde på fugten sikrer vandreserverne i undergrunden.

Ydermere tilføjer den gærkultur, som man har brugt i umindelige tider, og som er tæt knyttet til de miljømæssige forhold i området, nogle særdeles vigtige egenskaber. Alkoholen og polyalkoholen i vinen udvikler sig i reaktion med den alkoholproducerende gær, som bruges i Jerez-området. Som følge deraf opstår en række sekundære bestanddele, og vinens primære bestanddele ændrer sig i kraft af, at glycerinindholdet mindskes, og acetaldehydindhold og de esterificerede dele øges. Den acetaldehyd, der dannes, udvikler acetoin, som sammen med fuselolierne giver »Vinagre de Jerez« dens særlige aroma. Det høje indhold af restalkohol er ligeledes meget vigtigt for »Vinagre de Jerez« kvalitet og karakter, fordi den danner nogle esterificerede bestanddele (især ethylacetat), som giver vineddiken struktur og større kompleksitet og balancerer de primære aromaer fra eddikesyredannelsen.

Modningen i egetræsfade og de særlige mikroklimatiske forhold i kældrene gør, at vineddikerne under modningsfasen får nogle helt særlige egenskaber. Fadene forårsager en mikroiltning, som er ideel for den langsomme udvikling af vineddike, idet der gradvis frigives bestanddele under lagringen, som hjælper med at stabilisere farvestofferne, danner grupper af polymerer og giver den karakteristiske farve mellem rav og mahogni, et strejf af vanilje og duften af brændt kaffe med mælk.

»Criaderas y soleras«-systemet, som er det mest anvendte i området, giver eddikerne en betydelig ensartethed ved at udligne forskellene mellem de forskellige årgange. Endelig har vinkældrene i Jerez-området en arkitektur, der gør det muligt at opretholde nogle mikroklimatiske forhold, som ikke blot bidrager til den langsomme iltning af eddiken, men som også gør, at de fade, der anvendes til opbevaring af »Vinagre de Jerez«, kan bevares under optimale betingelser.

### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

Den ændrede varespecifikation kan tilgås via følgende link:

[https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego\\_Vinagre\\_Jerez\\_modificado.pdf](https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Vinagre_Jerez_modificado.pdf)

eller på hjemmesiden for webstedet for Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>) ved at følge denne navigationsvej: »Áreas de actividad«/»Industrias y Cadena Agroalimentaria«/»Calidad«/»Denominaciones de calidad«/»Vinagres«.

---



ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)  
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



**Den Europæiske Unions Publikationskontor**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**DA**