

Amtsblatt der Europäischen Union

C 238



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

20. Juli 2020

Inhalt

I *Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen*

EMPFEHLUNGEN

Europäischer Ausschuss für Systemrisiken

2020/C 238/01	Empfehlung des Europäischen Ausschusses für Systemrisiken vom 25. Mai 2020 zu Liquiditätsrisiken aufgrund von Einschusszahlungen (ESRB/2020/6)	1
---------------	--	---

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 238/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9872 — Atlas/Permasteelisa) ⁽¹⁾	10
---------------	---	----

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 238/03	Euro-Wechselkurs — 17. Juli 2020	11
---------------	--	----

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 238/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9619 — CDC/EDF/ENGIE/La Poste) ⁽¹⁾ 12
2020/C 238/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9787 — Česká spořitelna/Československá obchodní banka/Komerční banka/JV) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾ 14

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 238/06	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 16
---------------	--

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

I

(Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen)

EMPFEHLUNGEN

EUROPÄISCHER AUSSCHUSS FÜR SYSTEMRISIKEN

EMPFEHLUNG DES EUROPÄISCHEN AUSSCHUSSES FÜR SYSTEMRISIKEN

vom 25. Mai 2020

zu Liquiditätsrisiken aufgrund von Einschusszahlungen

(ESRB/2020/6)

(2020/C 238/01)

DER VERWALTUNGSRAT DES EUROPÄISCHEN AUSSCHUSSES FÜR SYSTEMRISIKEN —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1092/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 24. November 2010 über die Finanzaufsicht der Europäischen Union auf Makroebene und zur Errichtung eines Europäischen Ausschusses für Systemrisiken ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b, d und f und Artikel 16 bis 18,

gestützt auf den Beschluss ESRB/2011/1 des Europäischen Ausschusses für Systemrisiken vom 20. Januar 2011 zur Verabschiedung der Geschäftsordnung des Europäischen Ausschusses für Systemrisiken ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 15 Absatz 3 Buchstabe e und Artikel 18 bis 20,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Das zentrale Clearing sowie der Austausch von Einschusszahlungen für nicht zentral geclearte Transaktionen sind von erheblichem Nutzen für die Finanzstabilität, insbesondere in Bezug auf die Steuerung des Gegenparteiirisikos. Das umfangreichere zentrale Clearing von Derivaten sowie die Besicherung von nicht zentral geclearnten Derivatpositionen haben die Widerstandsfähigkeit der Derivatmärkte seit der Finanzkrise von 2008 erheblich gestärkt. Diese Reformen — unter der Leitung des Finanzstabilitätsrates auf der Grundlage von auf G20-Ebene getroffenen Vereinbarungen — haben dazu beigetragen, dass die jüngsten Finanzmarktspannungen weithin keinen Anlass zur Besorgnis über das Gegenparteiausfallrisiko gegeben haben. Das zentrale Clearing führt außerdem zu optimalen Netting-Möglichkeiten und damit zu Liquiditätseinsparungen, auch in Bezug auf Nachschusszahlungen, durch die die Bewegungen der Marktpreise automatisch abgebildet werden.
- (2) Erschütterungen des Marktes wie Einbrüche bei Preisen für Vermögenswerte und hohe Marktvolatilität haben ansteigende Nachschusszahlungen zur Folge und können außerdem zu erheblichen Einschussforderungen bei Positionen in Barsicherheiten, Rohstoffen und Derivaten führen. Einschusszahlungen sind für die zentrale Gegenpartei (Central Counterparty — CCP) für die Steuerung des Gegenparteiausfallrisikos von grundlegender Bedeutung, stellen einen wesentlichen Bestandteil des Risikomanagements dar und tragen zur systemischen Widerstandsfähigkeit bei.
- (3) Die genannten Marktverhältnisse können auf die Liquiditätssteuerung der Marktteilnehmer, auf deren Finanzierungsbedarf und gegebenenfalls sogar auf deren Zahlungsfähigkeit weitreichende Auswirkungen haben, falls der Liquiditätsstress zu gezielten Notverkäufen von Vermögenswerten führt.
- (4) Letztendlich können die externen Effekte, die sich aus den erheblichen Marktbewegungen und den damit einhergehenden Einschussforderungen ergeben, die Stabilität des Finanzsystems gefährden.

⁽¹⁾ ABl. L 331 vom 15.12.2010, S. 1.

⁽²⁾ ABl. C 58 vom 24.2.2011, S. 4.

- (5) Der Ausbruch der COVID-19-Pandemie und der jüngste kräftige Volatilitätsanstieg des Ölpreises haben unter anderem zu erheblichen Einschussforderungen auf den zentral geclearten und den nicht zentral geclearten Märkten geführt. Seit Mitte Februar 2020 sind die Ersteinschusszahlungen im Zuge der höheren Transaktionsvolumina gestiegen — bei den börsennotierten Derivaten noch erheblicher als bei den außerbörslichen Derivaten —, was die Antwort der Berechnungsmodelle auf die potentiell höheren Verluste in der Zukunft wegen der gestiegenen Marktvolatilität darstellt. Des Weiteren haben die CCP zur Deckung der Marktbewegungen hohe untertätige Nachschusszahlungen abgerufen und eingezogen, bei denen die entsprechende Zahlung oft erst am nächsten Morgen erfolgt, sodass die Liquidität vorübergehend auf den Konten der CCP gehalten wird. Im März wurde seitdem ein beträchtlicher Anstieg der täglichen Nachschusszahlungen in bilateralen Portfolios beobachtet.
- (6) Viele Clearingmitglieder haben bei Ersteinschusszahlungen einen außerordentlich deutlichen Anstieg beobachtet und einige Clearingmitglieder könnten auch eine Zunahme an Liquiditätseingüssen verzeichnen. Dennoch ist bei keiner der in der Union niedergelassenen CCP ein Ausfall aufgetreten. Einschusszahlungen könnten wegen Liquiditätseingüssen erhebliche Auswirkungen auf Nichtbanken — über Clearingtätigkeiten für Kunden oder im Rahmen von nicht zentral geclearten Transaktionen — gehabt haben. Es wird von den künftigen Volatilitätsschwankungen und dem Fortbestand der Widerstandsfähigkeit ihres jeweiligen Liquiditätsmanagements abhängen, ob die Marktteilnehmer künftig Einschusszahlungen abdecken werden können.
- (7) In der Gesamtschau können außerdem sowohl die Konzentration bei den CCP und Clearingmitgliedern als auch die Verflechtung der CCP hinsichtlich gemeinsamer Clearingmitglieder, Liquiditätsgeber, Depotbanken und Investitionspartner die Ausbreitung von Liquiditätsrisiken verstärken.
- (8) Die technischen Regulierungsstandards und die Leitlinien zu Maßnahmen bezüglich der Anti-Prozyklizität, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ^(³) eingeführt wurden, sollen das Risiko der prozyklischen Effekte der Einschusszahlungen für CCP verringern. Die Delegierte Verordnung (EU) Nr. 153/2013 der Kommission ^(⁴) sieht spezifische Regelungen zur Prozyklizität von Einschusspflichten und Sicherheiten vor, die die nationalen zuständigen Behörden beachten müssen. Die Änderungen der EMIR, die durch die Verordnung (EU) 2019/834 des Europäischen Parlaments und des Rates (EMIR-REFIT) ^(⁵) eingeführt wurden, führen zwar zu einer größeren Transparenz bei der Festlegung von Einschusszahlungen zwischen CCP und Clearingmitgliedern, jedoch gilt diese Transparenzanforderung nicht für die Beziehung zwischen Clearingmitgliedern und deren Kunden.
- (9) Der Europäische Ausschuss für Systemrisiken (ESRB) ist für die makroprudenzielle Aufsicht über das Finanzsystem in der Union verantwortlich. Zur Erfüllung seines Auftrags leistet der ESRB einen Beitrag zur Eindämmung von Systemrisiken für die Finanzstabilität, einschließlich solcher mit Bezug auf Liquidität. Dabei bewertet der ESRB die Risiken für das Finanzsystem, die sich aus hohen Einschusspflichten ergeben können, und schlägt Maßnahmen zur Risikoeindämmung vor.
- (10) Der ESRB anerkennt die Vorteile von Liquiditätseinsparungen für das Finanzsystem als Ganzes, die mit dem vom zentralen Clearing generierten multilateralen Nettingvorteil im Zusammenhang stehen, und begrüßt die systemischen Vorteile der zentralen Clearings als wichtiges Mittel zur Stärkung der Finanzstabilität, das solide Risikomanagement-Methoden in Bezug auf das Kredit- und Liquiditätsrisiko sicherstellt und entwickelt.
- (11) Der ESRB anerkennt weiterhin, dass politische Maßnahmen bezüglich der Einschusszahlungen den Schutz gegen das Gegenparteiausfallrisiko nicht gefährden dürfen. Gegenparteien, einschließlich CCP-Clearingmitglieder und deren Kunden, sollten sicherstellen, dass ihre Liquidität zur fristgerechten Erfüllung von Einschusspflichten ausreicht. Aus Sicht der Finanzstabilität ist es jedoch auch vorteilhaft, wenn sichergestellt ist, dass die Risikomanagemententscheidungen der CCP die Clearingmitglieder, deren Kunden und andere Gegenparteien nicht unnötigerweise durch übermäßige prozyklische Merkmale belasten, wodurch unbeabsichtigt eine Liquiditätsverknappung auftritt, die Solvenzprobleme nach sich ziehen kann. Der ESRB prognostiziert, dass die CCP als Reaktion auf die vorliegende Empfehlung sicherstellen werden, dass ihr Risikomanagement und ihre Widerstandsfähigkeit solide bleiben und Marktteilnehmer weiterhin gegen Ausfallverluste schützen.

⁽³⁾ Verordnung (EU) Nr. 648/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über OTC-Derivate, zentrale Gegenparteien und Transaktionsregister (ABl. L 201 vom 27.7.2012, S. 1).

⁽⁴⁾ Delegierte Verordnung (EU) Nr. 153/2013 der Kommission vom 19. Dezember 2012 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf technische Regulierungsstandards für Anforderungen an zentrale Gegenparteien (ABl. L 52 vom 23.2.2013, S. 41).

⁽⁵⁾ Verordnung (EU) 2019/834 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Mai 2019 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 in Bezug auf die Clearing-Pflicht, die Aussetzung der Clearing-Pflicht, die Meldepflichten, die Risikominderungs-techniken für nicht durch eine zentrale Gegenpartei geclearte OTC-Derivatekontrakte, die Registrierung und Beaufsichtigung von Transaktionsregistern und die Anforderungen an Transaktionsregister (ABl. L 141 vom 28.5.2019, S. 42).

- (12) Empfehlungen A und D sollen sicherstellen, dass plötzliche und erhebliche (also prozyklische) Änderungen und Klippeneffekte in Bezug auf Ersteinschusszahlungen (einschließlich Zuschläge für Einschusszahlungen) und Sicherheiten begrenzt werden: i) von CCP gegenüber ihren Clearingmitgliedern, ii) von Clearingmitgliedern gegenüber ihren Kunden sowie iii) im bilateralen Bereich, wo sie Folge von ungeprüftem Vertrauen auf die Bonitätseinstufung und wohl von prozyklischen internen Kredit-scoring-Methoden sind. Die Liquiditätsplanung sollte soweit möglich durch die Minimierung von unerwarteten und immensen Einschusszahlungen prognostizierbar und kontrollierbar sein. Angemessene und durchsetzbare Kündigungsfristen bei Änderungen der Einschusszahlungen und Abschlagsprotokolle vorzusehen, kann dazu beitragen, dass sich die Marktteilnehmer in geordneter Weise anpassen.
- (13) Empfehlung B soll sicherstellen, dass CCP jegliche Vorkommnisse, die ein Liquiditätsdefizit zur Folge haben könnten, umfassend in ihren Liquiditätsstresstests einbinden, und einen Anreiz geben, ihre Systeme im Hinblick auf Rückgriffe auf Liquiditätsgeber zu verbessern. Dies wird zur Verbesserung der Widerstandsfähigkeit des gesamten Marktes führen, da die CCP und ihre Liquiditätsgeber stark verdichtet und eng verzahnt zusammenarbeiten und da ein solches umsichtiges Liquiditätsmanagement bei jeder CCP das Risikomanagement aus systemischer und makroprudenzieller Sicht verbessern.
- (14) Empfehlung C soll sicherstellen, dass die CCP unter Aufrechterhaltung ihrer finanziellen Solidität die Asymmetrie bei der Zahlung von Intertagesnachsüssen minimieren — und dass sie ihre Einschussregelungen und -pläne dahingehend gestalten, dass diese prognostizierbar sind und übermäßige Liquiditätsengpässe bei Clearingmitgliedern, die zu Zahlungsausfällen führen könnten, vermieden werden.
- (15) Diese Empfehlung gilt unbeschadet des geldpolitischen Mandats der Zentralbanken der Union.
- (16) Empfehlungen des ESRB werden veröffentlicht, nachdem den Adressaten die geplante Veröffentlichung mitgeteilt wurde, der Verwaltungsrat den Rat der Europäischen Union über die geplante Veröffentlichung in Kenntnis gesetzt hat und der Rat Gelegenheit zur Stellungnahme erhalten hat —

HAT FOLGENDE EMPFEHLUNG ERLASSEN:

ABSCHNITT 1

EMPFEHLUNGEN

Empfehlung A — Minimierung von Klippeneffekten bei der Nachfrage nach Sicherheiten

1. Es wird empfohlen, dass die zuständigen Behörden sich darum bemühen, dass sichergestellt ist, dass CCP die Leistungsfähigkeit ihrer Grundsätze in akuten Stressphasen im Sinne von Artikel 28 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 153/2013 überprüfen und die Ergebnisse an die jeweils zuständige Behörde melden.
2. Es wird empfohlen, dass die zuständigen Behörden sich darum bemühen, dass sichergestellt ist, dass unter Berücksichtigung der nach Empfehlung A Nummer 1 erzeugten Überprüfungsergebnisse und soweit rechtlich zulässig und vereinbar mit der finanziellen Solidität der CCP:
 - i) die Modelle und Parameter der CCP zur Festsetzung der Einschussanforderungen sowie die Grundsätze und Verfahren der CCP für die Annahme und Bewertung von Sicherheiten und zur Bestimmung von umsichtigen Abschlägen nicht unnötigerweise und nicht übermäßig plötzliche Änderungen in erheblichem Umfang zur Folge haben, die zu Klippeneffekten bei den Ersteinschusszahlungen (einschließlich Zuschlägen zu Einschusszahlungen) und Sicherheiten führen. die CCP dafür Sorge tragen, dass ihre Modelle, Parameter, Grundsätze und Verfahren:
 - a. kleinstufige Skalen für die internen Kredit-scoring-Modelle ansetzen sowie schrittweise vorgehen, sodass Änderungen an Einschussanforderungen (einschließlich Zuschlägen zu Einschusszahlungen) und an Besicherungsregelungen berücksichtigt werden, ohne dass sich diese Ratingherabstufungen in den Gesamtrisikomanagementpraktiken übermäßig verzögert widerspiegeln.
 - b. einen umfassenden Ansatz heranziehen, um prozyklische Merkmale im Sinne der aufsichtlichen Anforderungen an Prozyklizität in Artikel 41 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 zu minimieren, insbesondere bei Herabstufungen von Kreditratings.
 - ii) die CCP die jeweils zuständigen Behörden unbeschadet Artikel 49 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 unterrichten und die zuständigen Behörden die Mitglieder des nach Artikel 18 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 eingerichteten Kollegiums unterrichten, wenn sie:
 - a. die Liste der anerkannten Sicherheiten einschränken,

- b. Risikoabschläge auf Sicherheiten wesentlich ändern,
- c. die nach Artikel 42 der Delegierten Verordnung Nr. 153/2013 der Kommission angewendeten Konzentrationsgrenzen wesentlich herabsetzen.

Soweit eine zügige Umsetzung der Risikomanagemententscheidungen dadurch nicht behindert wird, sollten diese Informationen rechtzeitig vor der Umsetzung übermittelt werden.

3. Es wird empfohlen, dass die jeweils zuständigen Behörden der Clearingmitglieder mit den Clearingmitgliedern im Rahmen der laufenden Aufsichtstätigkeit -soweit dies rechtlich zulässig ist — zusammenarbeiten, um sicherzustellen, dass die Verwendung der Risikomanagementverfahren durch die Clearingmitglieder im Rahmen ihrer Clearingdienstleistungen gegenüber den Kunden nicht zu plötzlichen und erheblichen Änderungen und Klippeneffekten bei Einschussforderungen und der Einziehung von Einschusszahlungen (es sei denn, diese plötzlichen und erheblichen Änderungen und Klippeneffekte sind unvermeidbare Folgen von Marktereignissen) sowie bei den Besicherungspraktiken im Falle von Herabstufungen von Kreditratings führt und weder die Solidität der von den Clearingmitgliedern angewendeten Risikomanagementpraktiken wesentlich schmälert noch deren Widerstandsfähigkeit berührt.
4. Es wird empfohlen, dass die jeweils zuständigen Behörden der finanziellen Gegenparteien und der nichtfinanziellen Gegenparteien, die nicht zentral geclearte OTC-Derivatekontrakte und Wertpapierfinanzierungsgeschäfte tätigen, sich — soweit dies rechtlich zulässig ist — darum bemühen, sicherzustellen, dass ihre Risikomanagementverfahren im Falle von Herabstufungen von Kreditratings nicht zu plötzlichen und erheblichen Änderungen und Klippeneffekten bei Einschussforderungen und -einziehung sowie Besicherungspraktiken führt. Dies kann zum Beispiel dadurch erreicht werden, dass die Gegenparteien aufgefordert werden:
 - i) bei Herabstufungen von Kreditratings eine schrittweise und kleinteilige Stufenfolge in ihrem Gesamtrisikomanagementpraktiken zu verwenden,
 - ii) einen umfassenden Ansatz beizubehalten um prozyklische Merkmale im Sinne der aufsichtlichen Anforderungen in Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 zu minimieren, insbesondere bei Herabstufungen von Kreditratings.

Empfehlung B — Stressszenario für die Beurteilung des zukünftigen Liquiditätsbedarfs

1. Es wird empfohlen, dass die Europäische Wertpapier- und Marktaufsichtsbehörde (ESMA) die Entwürfe für die nach Artikel 44 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 und insbesondere Artikel 32 Absatz 4 dieser Entwürfe für die technischen Regulierungsstandards erarbeiteten technischen Regulierungsstandards ⁽⁹⁾ überarbeitet und Bestimmungen aufnimmt, die die CCP verpflichten, in ihre Stressszenarien im Sinne von Artikel 44 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 den Ausfall von zwei Unternehmen einzubinden, die der CCP gegenüber Dienstleistungen erbringen und deren Ausfall die Liquiditätssituation des CCP wesentlich beeinflussen kann.
2. Bis die ESMA in Bezug auf Empfehlung B Nummer 1 Maßnahmen ergreift und eventuell entsprechende Rechtsvorschriften der Europäischen Union eingeführt werden, wird empfohlen, dass die zuständigen Behörden sich — soweit rechtlich zulässig — bemühen sicherzustellen, dass in die Stressszenarien nach Artikel 44 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 der Ausfall von zwei Unternehmen eingebunden ist, die der CCP gegenüber Dienstleistungen erbringen und deren Ausfall die Liquiditätssituation der CCP beeinflussen kann; diese Unternehmen können unter anderem Liquiditätsgeber, Abrechnungsdienstleister oder andere Dienstleister sein, deren Ausfall die Liquiditätssituation des CCP beeinflussen kann.
3. Es wird empfohlen, dass die zuständigen Behörden sich — soweit rechtlich zulässig — bemühen sicherzustellen, dass die Abhilfemaßnahmen der CCP, um etwaige Ausfälle von Mitteln zur Deckung des in den zusätzlichen nach Empfehlung B Nummer 2 oder Empfehlung B Nummer 1 genannten Stressszenarien ermittelten Liquiditätsbedarfs auszugleichen, in Zeiten von Marktstress keine zusätzliche Belastung für die Clearingmitglieder darstellen, sobald entsprechende unionsrechtliche Vorschriften in Kraft sind. Zu diesem Zweck sollten die zuständigen Behörden sicherstellen, dass die CCP zusätzliche Liquiditätsmittel bei alternativen Quellen nachfragen.
4. Es wird empfohlen, dass die ESMA zusammen mit den zuständigen Behörden — soweit rechtlich zulässig — mit den CCP und — soweit möglich — mit den zuständigen Behörden in Drittländern zusammenarbeiten, um abgestimmte Liquiditätsstresstests durchzuführen, die den in Empfehlung B Nummer 1 und Nummer 2 genannten Ausfall von zwei Unternehmen einbeziehen.

⁽⁹⁾ Entwurf für technische Regulierungsstandards gemäß Verordnung (EU) Nr. 648/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über OTC-Derivate, zentrale Gegenparteien und Transaktionsregister (ESMA/2012/600).

Empfehlung C — Minimierung von Liquiditätsengpässen im Zusammenhang mit der Einziehung von Einschusszahlungen

1. Es wird empfohlen, dass die zuständigen Behörden sich darum bemühen sicherzustellen, dass die CCP, sobald sie zur Minimierung ihrer Kreditrisikopositionen Einschusszahlungen abrufen und einziehen, das Herbeiführen von unnötigen Liquiditätsengpässen bei Clearingmitgliedern versuchen zu vermeiden, soweit dies rechtlich zulässig und mit den angemessenen Risikomanagementpraktiken und der finanziellen Widerstandsfähigkeit der CCP vereinbar ist, insbesondere indem sichergestellt wird, dass:
 - i) die CCP in Bezug auf untätig abgerufene und eingezogene Einschusszahlungen — soweit verfahrenstechnisch und rechtlich möglich — gesondert erfassen:
 - a. Einschusszahlungen, die potenzielle Risikopositionen abdecken, einschließlich solcher, die sich aus Positionen ergeben, die am gleichen Tag eingegangen und durch Novation aufgerechnet werden;
 - b. Einschusszahlungen, die tatsächlich eingetretene Risiken, die sich aus Marktbewegungen am selben Tag ergeben, abdecken und deren Einziehung und Auszahlung die CCP am selben Tag prüfen sollten;
 - ii) wenn Clearingmitglieder zusätzlich zu den Sicherheiten, die zur Abdeckung des Risikos, das sich aus den im Konto erfassten Positionen ergibt, erforderlich sind, einschließlich untätig durch Novation aufgerechnete Positionen und untätig angestiegene Risikopositionen, Sicherheiten für Ersteinschusszahlungen gestellt haben, ziehen die CCP — wenn verfahrenstechnisch möglich — die Verwendung der Überschussbesicherung vor der Einziehung von Zuschlägen für Einschusszahlungen vor, es sei denn, das Clearingmitglied stellt die zusätzliche Einschusszahlung freiwillig. Dieses Verfahren sollte prognostizierbar, transparent und geordnet durchgeführt werden.
 - iii) Die CCP stellen sicher, dass das Verfahren zur Einziehung von Erstein- und Nachschusszahlungen nicht zu übermäßigen betrieblichen Einschränkungen bei den Clearingmitgliedern führt, die zusätzliche Liquiditätsrisiken bergen können.
2. Es wird empfohlen, dass die jeweils zuständigen Behörden die Clearingmitglieder überwachen und — wenn erforderlich und rechtlich zulässig und mit geeigneten Risikomanagementpraktiken und finanzieller Widerstandsfähigkeit vereinbar — im Rahmen der laufenden Aufsichtstätigkeit mit den Clearingmitgliedern zusammenarbeiten, sodass die Clearingmitglieder bei der Ausgabe von Einschlussforderungen und der Einziehung von Erstein- und Nachschusszahlungen von ihren Kunden, einschließlich finanzieller und nichtfinanzieller Gegenparteien, zur Minimierung ihrer Kreditrisikopositionen unnötige Liquiditätsengpässe für ihre Kunden zu vermeiden versuchen. Dies kann zum Beispiel dadurch erreicht werden, dass sichergestellt wird, dass:
 - i) wenn Kunden zur Besicherung, die zur Abdeckung des Risikos erforderlich ist, das sich aus den im Konto erfassten Positionen ergibt, einschließlich untätig durch Novation aufgerechnete Positionen und untätig angestiegene Risikopositionen, ausreichende Sicherheiten für Ersteinschusszahlungen gestellt haben, ziehen die Clearingmitglieder die Verwendung der Überschussbesicherung vor der Einziehung von Zuschlägen für Einschusszahlungen vor, es sei denn, der Kunde stellt die zusätzliche Einschusszahlung freiwillig.
 - ii) Die Clearingmitglieder stellen sicher, dass das Verfahren zur Einziehung von Erstein- und Nachschusszahlungen nicht zu übermäßigen betrieblichen Einschränkungen bei den Kunden führt, die zusätzliche Liquiditätsrisiken bergen können.

Empfehlung D — Minimierung der Prozyklizität bei der Erbringung von Clearingdiensten an den Kunden und bei Wertpapierfinanzierungsgeschäften

1. Es wird empfohlen, dass die jeweils zuständigen Behörden zu Diskussionen auf internationaler Ebene beitragen, indem sie an etwaigen internationalen Foren und Standardisierungsgremien teilnehmen, und zwar zur Minimierung der Prozyklizität bei Einschusszahlungs- und Abschlagspraktiken im Rahmen von der Erbringung von Kundendiensten im Zusammenhang mit börslich und außerbörslich gehandelten Derivaten sowie mit zentral und nicht zentral geclarten Wertpapierfinanzierungsgeschäften. In diesen Diskussionen sollte die Entwicklung von weltweiten Standards für Mindestanforderungen für die Minimierung von Prozyklizität im Rahmen der Erbringung dieser Dienste das Ziel sein.
2. Nach Festlegung solcher weltweiten Standards wird empfohlen, dass die Europäische Kommission prüft, sie in Unionsgesetzgebung zu überführen.

ABSCHNITT 2

UMSETZUNG

1. Begriffsbestimmungen

1. Für die Zwecke dieser Empfehlung gelten die folgenden Begriffsbestimmungen:

- a) „Zuständige Behörde“ ist die Behörde, die von einem Mitgliedstaat im Sinne von Artikel 22 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 benannt wird.
- b) „CCP“ hat die in Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 genannte Bedeutung.
- c) „Clearing“ hat die in Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 genannte Bedeutung.
- d) „Clearingmitglied“ hat die in Artikel 2 Nummer 14 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 genannte Bedeutung.
- e) „Derivat“ oder „Derivatekontrakt“ hat die in Artikel 2 Nummer 5 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 genannte Bedeutung.
- f) „Jeweils zuständige Behörde“ ist die zuständige Behörde, die in den in Artikel 2 Nummer 8 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 genannten Rechtsakten aufgeführt wird sowie die zuständige Behörde, die ein Mitgliedstaat gemäß Artikel 10 Absatz 5 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 für die Zwecke desselben Artikels benennt.
- g) „Finanzielle Gegenpartei“ hat die in Artikel 2 Nummer 8 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 genannte Bedeutung.
- h) „Nichtfinanzielle Gegenpartei“ hat die in Artikel 2 Nummer 9 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 genannte Bedeutung.
- i) „Kunde“ hat die in Artikel 2 Nummer 15 der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 genannte Bedeutung.

2. Umsetzungskriterien

Bei der Umsetzung der vorliegenden Empfehlung sollte unter Berücksichtigung von Zweck und Inhalt jeder Empfehlung dem Verhältnismäßigkeitsgrundsatz angemessen Rechnung getragen werden.

3. Zeitrahmen für die Nachverfolgung

Gemäß Artikel 17 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1092/2010 müssen die Adressaten dem Europäischen Parlament, dem Rat, der Kommission und dem ESRB mitteilen, welche Maßnahmen sie zur Umsetzung der Empfehlung ergriffen haben, oder ein eventuelles Nichthandeln begründen. Die Mitteilungen sollten innerhalb der folgenden Fristen übermittelt werden:

1. Empfehlung A

- a) Die zuständigen Behörden werden ersucht, dem Europäischen Parlament, dem Rat, der Kommission und dem ESRB bis zum 30. November 2020 das Formular in Anhang I zur Umsetzung der Empfehlung A Nummern 1 und 2 zu übermitteln.
- b) Die jeweils zuständigen Behörden werden ersucht, dem Europäischen Parlament, dem Rat, der Kommission und dem ESRB bis zum 30. November 2020 das Formular in Anhang I zur Umsetzung der Empfehlung A Nummern 3 und 4 zu übermitteln.

2. Empfehlung B

- a) Die ESMA wird ersucht, dem Europäischen Parlament, dem Rat, der Kommission und dem ESRB bis zum 31. Dezember 2021 das Formular in Anhang I zur Umsetzung der Empfehlung B Nummer 1 zu übermitteln.
- b) Die zuständigen Behörden werden ersucht, dem Europäischen Parlament, dem Rat, der Kommission und dem ESRB bis zum 30. November 2020 das Formular in Anhang I zur Umsetzung der Empfehlung B Nummern 2, 3 und 4 zu übermitteln.

3. Empfehlung C

- a) Die zuständigen Behörden werden ersucht, dem Europäischen Parlament, dem Rat, der Kommission und dem ESRB bis zum 30. November 2020 das Formular in Anhang I zur Umsetzung der Empfehlung C Nummer 1 zu übermitteln.
- b) Die jeweils für die Clearingmitglieder zuständigen Behörden werden ersucht, dem Europäischen Parlament, dem Rat, der Kommission und dem ESRB bis zum 30. November 2020 das Formular in Anhang I zur Umsetzung der Empfehlung C Nummer 2 zu übermitteln.

4. Empfehlung D

- a) Die zuständigen Behörden und die jeweils zuständigen Behörden werden ersucht, dem Europäischen Parlament, dem Rat, der Kommission und dem ESRB bis zum 31. Dezember 2021 das Formular in Anhang I zur Umsetzung der Empfehlung D Nummer 1 zu übermitteln.
- b) Die Kommission wird ersucht, dem Europäischen Parlament, dem Rat und dem ESRB bis zum 31. Dezember 2022 das Formular in Anhang I zur Umsetzung der Empfehlung D Nummer 2 zu übermitteln.

4. Überwachung und Bewertung

1. Der Verwaltungsrat bewertet die von den Adressaten mitgeteilten Maßnahmen und Begründungen und kann gegebenenfalls entscheiden, dass die vorliegende Empfehlung nicht befolgt wurde und ein Adressat sein Nichthandeln nicht angemessen begründet hat.
2. Die im Handbuch des ESRB zur Beurteilung der Umsetzung seiner Empfehlungen dargelegte Methodik, in der das Verfahren zur Beurteilung der Umsetzung der Empfehlungen des ESRB ⁽⁷⁾ beschrieben wird, findet keine Anwendung.

Geschehen zu Frankfurt am Main am 25. Mai 2020.

*Der Leiter des ESRB-Sekretariats,
im Auftrag des Verwaltungsrats des ESRB,
Francesco MAZZAFERRO*

⁽⁷⁾ Handbook on the assessment of compliance with ESRB recommendations, April 2016, abrufbar unter:https://www.esrb.europa.eu/pub/pdf/recommendations/160502_handbook.en.pdf

ANHANG I

Mitteilung der aufgrund dieser Empfehlung ergriffenen Maßnahmen**1. Angaben zum Adressaten**

Empfehlung	
Land des Adressaten	
Institut	
Name und Kontaktdaten des Adressaten	
Datum der Mitteilung	

2. Mitteilung der Maßnahmen

Empfehlung	Kommen Sie der Empfehlung nach? (ja/nein/nicht zutreffend)	Beschreibung der Maßnahmen, die ergriffen wurden, um die Einhaltung der Empfehlung zu gewährleisten	Begründung für die teilweise Einhaltung oder Nichteinhaltung
Empfehlung A Nummer 1			
Empfehlung A Nummer 2			
Empfehlung A Nummer 3			
Empfehlung A Nummer 4			
Empfehlung B Nummer 1			
Empfehlung B Nummer 2			
Empfehlung B Nummer 3			
Empfehlung B Nummer 4			
Empfehlung C Nummer 1			
Empfehlung C Nummer 2			
Empfehlung D Nummer 1			
Empfehlung D Nummer 2			

3. Hinweise

1. Dieses Formular wird für die Mitteilung gemäß Artikel 17 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1092/2010 verwendet.
2. Jeder Adressat soll dem ESRB das ausgefüllte Formular über das ESRB-Sekretariat elektronisch über DARWIN im dafür vorgesehenen Ordner oder per E-Mail an notifications@esrb.europa.eu übermitteln. Das ESRB-Sekretariat sorgt für die Übermittlung der Mitteilungen an das Europäische Parlament, den Rat und die Kommission in aggregierter Form.
3. Wenn eine Empfehlung keine Anwendung findet, im Feld „Kommen Sie der Empfehlung nach?“ „nicht zutreffend“ auswählen.

4. Von den Adressaten wird erwartet, dass sie alle relevanten Informationen und Unterlagen im Zusammenhang mit der Umsetzung der Empfehlungen bereitstellen, einschließlich Informationen über den Inhalt und den Zeitpunkt der ergriffenen Maßnahmen.
 5. Erfüllt ein Adressat die Anforderungen nur teilweise, so sollte er eine vollständige Erläuterung des Ausmaßes der Nichteinhaltung sowie weitere Einzelheiten der teilweisen Erfüllung vorlegen. In der Erläuterung sollten die relevanten Teile der Empfehlung, denen die Adressaten nicht nachkommen, eindeutig angegeben werden.
-

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9872 — Atlas/Permasteelisa)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 238/02)

Am 15. Juli 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9872 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

17. Juli 2020

(2020/C 238/03)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1428	CAD	Kanadischer Dollar	1,5510
JPY	Japanischer Yen	122,53	HKD	Hongkong-Dollar	8,8617
DKK	Dänische Krone	7,4453	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7463
GBP	Pfund Sterling	0,91078	SGD	Singapur-Dollar	1,5887
SEK	Schwedische Krone	10,3330	KRW	Südkoreanischer Won	1 376,55
CHF	Schweizer Franken	1,0753	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,0496
ISK	Isländische Krone	160,20	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9975
NOK	Norwegische Krone	10,5995	HRK	Kroatische Kuna	7,5380
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 793,45
CZK	Tschechische Krone	26,682	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8723
HUF	Ungarischer Forint	353,72	PHP	Philippinischer Peso	56,511
PLN	Polnischer Zloty	4,4827	RUB	Russischer Rubel	81,8409
RON	Rumänischer Leu	4,8422	THB	Thailändischer Baht	36,238
TRY	Türkische Lira	7,8413	BRL	Brasilianischer Real	6,0839
AUD	Australischer Dollar	1,6360	MXN	Mexikanischer Peso	25,6132
			INR	Indische Rupie	85,6700

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

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

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 238/04)

1. Am 10. Juli 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- La Caisse des dépôts et consignations („CDC“, Frankreich);
- EDF Pulse Croissance Holding (Frankreich), Teil der Gruppe Électricité de France („EDF“);
- ENGIE (Frankreich);
- La Poste SA (Frankreich), Teil der Gruppe La Poste, die von der CDC kontrolliert wird.

Die CDC (einschließlich La Poste), EDF und Engie übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen „Archipels“.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

Derselbe Zusammenschluss wurde bereits am 19. Mai 2020 bei der Kommission angemeldet; diese Anmeldung wurde jedoch am 22. Juni 2020 zurückgezogen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Die CDC ist eine öffentliche Gruppe, die Aufgaben von allgemeinem Interesse zur Unterstützung der öffentlichen Politik des Staates und der lokalen Gebietskörperschaften wahrnimmt.
- EDF ist hauptsächlich in Frankreich und im Ausland auf den Strommärkten tätig. Im Bereich der Vertrauensbildung im digitalen Umfeld besteht die einzige Tätigkeit von EDF darin, kostenlos ein EDF-Tool mit einem Blockchain anzubieten, mit dem überprüft werden kann, ob eine von EDF stammende Pressemitteilung echt ist.
- ENGIE ist eine internationale Industrie- und Dienstleistungsgruppe, die in den Bereichen Gas-, Strom- und Energiedienstleistungen tätig ist. Diese Gruppe ist nicht im Bereich der Vertrauensbildung im digitalen Umfeld tätig.
- La Poste ist der etablierte Postdienstleister in Frankreich, der in fünf Hauptgeschäftsbereiche organisiert ist, darunter die Sparte La Banque Postale, die Bank- und Versicherungsgeschäfte betreibt, und die Sparte Digitales, die digitale Lösungen und Dienstleistungen entwickelt, insbesondere über das Unternehmen Docaposte, das Kundenidentifizierungs-, elektronische Signatur- und Zertifizierungsangebote vorschlägt.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9619 — CDC/EDF/ENGIE/La Poste

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brüssel
BELGIQUE/BELGIË

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9787 — Česká spořitelna/Československá obchodní banka/Komerční banka/JV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 238/05)

1. Am 10. Juli 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Česká spořitelna, a.s. (CS, Tschechien), Teil der Erste Group Bank AG (Österreich),
- Československá obchodní banka, a.s. (ČSOB, Tschechien), Teil der KBC-Gruppe (Belgien),
- Komerční banka, a.s. (KB, Tschechien), Teil der Unternehmensgruppe Société Générale (Frankreich).

CS, ČSOB und KB übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen („JV“, Tschechien).

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- CS ist eine in Tschechien tätige Bank, die Bank- und Finanzdienstleistungen für Privatkunden, kleine und mittlere Unternehmen, Gemeinden und andere öffentliche Einrichtungen sowie multinationale Unternehmen und Finanzinstitute erbringt.
- ČSOB ist eine in Tschechien tätige Bank, die Bankprodukte und -dienstleistungen für alle Kundengruppen anbietet, d. h. für Privatkunden, KMU, Firmenkunden und institutionelle Kunden.
- KB ist eine in Tschechien und im EWR tätige Bank, die breit gefächerte Dienstleistungen im Privat- und Firmenkundengeschäft sowie im Investmentbanking erbringt.
- Das JV wird Dienstleistungen zur elektronischen Identifizierung in Tschechien erbringen.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

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

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brüssel
BELGIQUE/BELGIË

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 238/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„VINAGRE DE JEREZ“****EU-Nr.: PDO-ES-0723-AM01 — 18.12.2018****g. U. (X) g. A. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry“; „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ y „Vinagre de Jerez“. Avenida Alcalde Álvaro Domecq n° 2. 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz). Spanien
Tel. (+ 34) 956332050 vinjerez@sherry.org

Der Erlass des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und ländliche Entwicklung der Regionalregierung von Andalusien vom 12. Februar 2018 zur Genehmigung der Betriebsordnung der Kontrollstelle für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ und „Vinagre de Jerez“, legt fest, dass die Kontrollstelle das Verwaltungsorgan für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Jerez“ gemäß den Bestimmungen von Titel III Kapitel IV des Gesetzes 2/2011 vom 25. März 2011 über die Qualität der Agrarnahrungsmittel und der Fischerei Andalusiens ist. Sie hat daher ein berechtigtes Interesse daran, diese Änderung der Produktspezifikation zu beantragen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [bitte angeben]

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderungen

Es werden vier grundlegende Änderungen vorgeschlagen, die verschiedene Absätze der Produktspezifikation und des Einziges Dokuments betreffen:

5.1. Streichung der Anforderungen an den Feststoff- und Aschegehalt der geschützten Essige:

Betroffene Absätze:

Absatz B.2. der Produktspezifikation und Absatz 3.2. des Einziges Dokuments

Bisheriger Text:

(...)

Der Feststoffgehalt muss mindestens 1,30 Gramm pro Liter und Säuregrad betragen, bzw. bei Sherryessig der Kategorie „Vinagre Jerez Gran Reserva“ mindestens 2,3 Gramm pro Liter und Säuregrad.

Der Aschegehalt muss 2 bis 7 Gramm/Liter betragen, bzw. bei Sherryessig der Kategorie „Vinagre de Jerez Gran Reserva“ 4 bis 8 Gramm/Liter.

Geänderter Text:

(Diese beiden Anforderungen werden aus Absatz B.2 gestrichen)

Absatz B.4. der Produktspezifikation und Absatz 5.3. des Einziges Dokuments

Bisheriger Text:

(...)

Die Reifung in Eichenfässern und die besonderen mikroklimatischen Bedingungen der Kellereien tragen außerdem dazu bei, dass der Essig während seiner Reifung einige sehr besondere Merkmale erhält. In den verwendeten Fässern — Fässer aus amerikanischer Eiche, die seit langem für die Reifung von Sherryweinen verwendet werden — herrschen optimale Bedingungen für eine Mikrooxigenierung zur allmählichen Reifung der Essige. Dadurch können während der Alterung nach und nach die Stoffe abgegeben werden, die dazu beitragen, die Farbstoffe zu stabilisieren, polymere Verbindungen zu bilden und die typischen Farbtöne von bernstein- bis mahagonifarben sowie die Vanillenoten und die Milch- und Röst-Aromen zu erzeugen. Die Hemicellulose des Holzes ermöglicht außerdem ein allmähliches Verdunsten des enthaltenen Wassers, wodurch der Gehalt an Feststoffen, Mineralsalzen und der Aschegehalt im Essig steigt. Demzufolge muss der Feststoffgehalt von „Vinagre de Jerez“ mindestens 1,30 Gramm pro Liter und Säuregrad betragen, bzw. bei Sherryessig der Kategorie „Vinagre Jerez Gran Reserva“ mindestens 2,3 Gramm pro Liter und Säuregrad. Der Aschegehalt muss 2 bis 7 Gramm/Liter betragen, bzw. bei Sherryessig der Kategorie „Vinagre de Jerez Gran Reserva“, 4 bis 8 Gramm/Liter.

(...)

Geänderter Text:

(...)

Die Reifung in Eichenfässern und die besonderen mikroklimatischen Bedingungen der Kellereien tragen außerdem dazu bei, dass der Essig während seiner Reifung einige sehr besondere Merkmale erhält. In den verwendeten Fässern — Fässer aus amerikanischer Eiche, die seit langem für die Reifung von Sherryweinen verwendet werden — herrschen optimale Bedingungen für eine Mikrooxigenierung zur allmählichen Reifung der Essige. Dadurch können während der Alterung nach und nach die Stoffe abgegeben werden, die dazu beitragen, die Farbstoffe zu stabilisieren, polymere Verbindungen zu bilden und die typischen Farbtöne von bernstein- bis mahagonifarben sowie die Vanillenoten und die Milch- und Röst-Aromen zu erzeugen.

(...)

Begründung der Änderung

Die Festlegung eines Mindestgehalts an Asche und Feststoff in der Produktspezifikation, der über den Anforderungen der allgemeinen Vorschriften für Essig lag, entsprach den allgemeinen Werten, die traditionell für geschützte Essige verzeichnet werden. Diese waren im Allgemeinen höher, was auf die Eigenschaften des für die Herstellung von geeignetem Wein verwendeten Ausgangsstoffs zurückzuführen ist, da der unter einem bestimmten Druck gewonnene Most (zweite Knospen) verwendet wurde und die Ernte ausschließlich von Hand erfolgte und daher auch die Stiele oder Stängel einschloss. Beide Faktoren hatten einen direkten Einfluss auf den Asche- und Feststoffgehalt des geeigneten Weins und damit auf die resultierenden Essige.

Gegenwärtig wird jedoch fast die Hälfte der Traubenproduktion im Erzeugungsgebiet der Herkunftsbezeichnung mechanisch geerntet, was auf technologische Verbesserungen durch die Winzer zurückzuführen ist: besser an die Mechanisierung angepasste Pflanzabstände, höhere Rebenbildung, Erntemaschinen mit verbesserter Behandlung der Rebe und der Trauben usw. Dadurch wird ein guter Teil der Trauben, die für die Herstellung von für Vinagre de Jerez geeigneten Weinen verwendet werden, ohne die Stiele gemahlen, wodurch der Tanninanteil und folglich die Asche und der Feststoffgehalt stark reduziert werden.

Ebenso hat die Tendenz der Hersteller, feinere und elegantere Essige zu produzieren, dazu geführt, dass zunehmend Moste von Premiumqualität verwendet werden, die mit sehr niedrigem Druck und im Allgemeinen mit Temperaturkontrolle gewonnen werden. All dies bedeutet, wieder geeignete Weine zu erhalten, die aromatischer und feiner, aber auch weniger strukturiert sind, einen niedrigeren Aschegehalt und einen geringeren Feststoffgehalt aufweisen. Zu berücksichtigen ist auch, dass beide Parameter nicht notwendigerweise die Qualität des Essigs beeinflussen, da es stets viel wichtiger ist, einen qualitativ hochwertigen Rohstoff zu haben, gut vinifiziert, gesund und mit dem Ausdruck der Sorte und des Bodens.

Aus all diesen Gründen schlägt die Kontrollstelle, beraten von der zu diesem Zweck eingesetzten Technischen Kommission, vor, diese Parameter aus der Produktspezifikation zu streichen und sie den allgemeinen Rechtsvorschriften für Essig unterzuordnen.

5.2. Verwendung von Traubenmost

Betroffene Absätze:

Absatz B.4 der Produktspezifikation und Absatz 3.2 des Einigen Dokuments

Bisheriger Text:

(...)

Je nachdem, welche Rebsorte für die Herstellung verwendet wird, werden außerdem die folgenden halbtrockenen Sherryessige unterschieden, die jeweils jeder der oben beschriebenen Kategorien angehören können:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, bei dem während der Reifung Wein der Rebsorte Pedro Ximénez hinzugefügt wird.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, bei dem während der Reifung Wein der Rebsorte Moscatel hinzugefügt wird.

Geänderter Text:

(...)

B.4.2. In jeder der oben genannten Kategorien werden die folgenden Arten von halbsüßem Sherryessig unterschieden:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dem Weine der Rebsorte Pedro Ximénez zugesetzt werden oder Most aus sehr reifen oder sonnenverwöhnten Pedro Ximénez-Trauben aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Alkohol weinhaltigen Ursprungs zur Unterbrechung der Gärung hinzugefügt wurde, beigegeben wird.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dem Weine der Rebsorte Moscatel zugesetzt werden oder Most aus sehr reifen oder sonnenverwöhnten Moscatel-Trauben aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Alkohol weinhaltigen Ursprungs zur Unterbrechung der Gärung hinzugefügt wurde, beigegeben wird.

Absatz C.5 der Produktspezifikation, ohne Änderungen des Einigen Dokuments

Bisheriger Text:

Die folgenden Verfahren sind bei der Herstellung von Vinagre de Jerez erlaubt:

(...)

Ebenso ist für den Vinagre de Jerez der Sorten Pedro Ximénez oder Moscatel der Zusatz natürlicher Süßweine von Weingütern erlaubt, die in den entsprechenden Registern der Herkunftsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind.

Geänderter Text:

Die folgenden Verfahren sind bei der Herstellung von Vinagre de Jerez erlaubt:

(...)

Ebenso ist für den Vinagre de Jerez der Rebsorten Pedro Ximénez oder Moscatel der Zusatz natürlicher Süßweine aus Kellereien, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind, sowie von Traubenmost dieser sehr reifen oder sonnigen Sorten aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Weinalkohol zur Unterbrechung der Gärung zugesetzt wurde, ebenfalls aus Kellereien, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind, erlaubt.

Begründung der Änderung

Bei der Ausarbeitung der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung wurde die mögliche Süßung von geschützten Essigen zur Herstellung von halbsüßen Essigen auf natürliche Süßweine aus den Sorten Pedro Ximénez oder Moscatel von Weingütern beschränkt, die in den entsprechenden Verzeichnissen für die Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind.

Das Erfordernis, dass diese Weine — gemäß der Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ — einen Alkoholgehalt von 15 % vol aufweisen müssen, schränkt die Möglichkeiten ihrer Verwendung allerdings stark ein, da aufgrund der Verdünnung des Essigs und der Erhöhung des Alkoholgehalts die resultierenden Essige außerhalb der in der Produktspezifikation für diese Parameter festgelegten Grenzen liegen können.

Es sei daran erinnert, dass das qualitative Ziel dieser Essige darin besteht, einen gewissen Hauch von Süße sowie die für die genannten Sorten typischen organoleptischen Merkmale aufzunehmen, die in diesem Gebiet sowohl aufgrund der Eigenschaften der Sorte selbst als auch aufgrund der traditionellen Verfahren der Überreife oder „Sonnenaussetzung“ eine sehr ausgeprägte Persönlichkeit erhalten.

Die Verwendung von Traubenmost dieser sehr reifen oder sonnenverwöhnten Sorten aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Weinalkohol zugesetzt wurde, um die Gärung zu unterbrechen (der auch von Weingütern stammen muss, die in den entsprechenden Verzeichnissen der „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind) wird es ermöglichen, geschützte Essige zu erhalten, bei denen — ohne die Essigsäure übermäßig zu verdünnen oder den Alkoholgehalt wesentlich zu erhöhen — die Noten dieser Sorten die aus dem Essig stammenden Noten subtil anreichern und ihnen die nötige Süße verleihen.

5.3. Schutz von halbsüßem und süßem Sherryessig.

Betroffene Absätze:

Absatz B.2 der Produktspezifikation und Absatz 3.2. des Einzigsten Dokuments

Bisheriger Text:

Die durch die Bezeichnung geschützten Essige weisen die folgenden spezifischen analytischen Eigenschaften auf:

Der Restalkoholgehalt beträgt maximal 3 Volumenprozent. Ausgenommen hiervon sind Essige, die aus der Rebsorte Pedro Ximénez oder Moscatel hergestellt werden: Diese können einen Restalkoholgehalt von 4 Volumenprozent aufweisen.

Der Gesamtgehalt an Essigsäure muss mindestens 70 Gramm/Liter betragen. Ausgenommen hiervon sind Essige, die aus der Rebsorte Pedro Ximénez oder Moscatel hergestellt werden: Diese müssen einen Mindestgehalt von 60 Gramm Essigsäure pro Liter aufweisen. Für Essige mit der Bezeichnung „Gran Reserva“ ist ein Mindestgehalt von 80 Gramm Essigsäure pro Liter vorgeschrieben.

(...)

Bei den Kategorien „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez“ und „Vinagre de Jerez al Moscatel“ muss der Gehalt an Extraktstoffen aus diesen Rebsorten mindestens 60 Gramm/Liter betragen.

Geänderter Text:

Die durch die Bezeichnung geschützten Essige weisen die folgenden spezifischen analytischen Eigenschaften auf:

Der Restalkoholgehalt beträgt maximal 3 Volumenprozent. Ausgenommen hiervon sind süße oder halbsüße Essige, wo er 4 Volumenprozent nicht überschreiten darf.

Der Gesamtgehalt an Essigsäure muss mindestens 70 Gramm pro Liter betragen. Ausgenommen hiervon sind süße und halbsüße Essige, die 60 Gramm pro Liter aufweisen dürfen. Für Essige mit der Bezeichnung „Gran Reserva“ ist ein Mindestgehalt von 80 Gramm Essigsäure pro Liter vorgeschrieben.

(...)

Halbsüße Sherryessige müssen einen Gehalt an Extraktstoffen von mindestens 60 g/l aufweisen.

Süße Sherryessige müssen einen Gehalt an Extraktstoffen von mindestens 150 g/l aufweisen.

Absatz B.4 der Produktspezifikation und Absatz 3.2 des Einigen Dokuments

Bisheriger Text:

Je nach Alterungszeit der geschützten Essige werden folgende Kategorien unterschieden:

(...)

Je nachdem, welche Rebsorte für die Herstellung verwendet wird, werden außerdem die folgenden halbtrockenen Sherryessige unterschieden, die jeweils jeder der oben beschriebenen Kategorien angehören können:

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, bei dem während der Reifung Wein der Rebsorte *Pedro Ximénez* hinzugefügt wird.
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel*: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, bei dem während der Reifung Wein der Rebsorte *Moscatel* hinzugefügt wird.

Geänderter Text:

B.4.1. Je nach Alterungszeit der geschützten Essige werden folgende Kategorien unterschieden:

(...)

B.4.2. In jeder der oben genannten Kategorien werden die folgenden Arten von halbsüßem Sherryessig unterschieden:

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dem Weine der Rebsorte *Pedro Ximénez* oder Most aus sehr reifen oder sonnenverwöhnten *Pedro Ximénez*-Trauben aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Alkohol weinhaltigen Ursprungs zur Unterbrechung der Gärung hinzugefügt wurde, zugesetzt werden.
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel*: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dem Weine vom Typ *Moscatel* oder Most aus sehr reifen oder sonnenverwöhnten *Moscatel*-Trauben aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Alkohol weinhaltigen Ursprungs zur Unterbrechung der Gärung hinzugefügt wurde, zugesetzt werden.

B.4.3. Schließlich können die im vorstehenden Punkt beschriebene Sorten als süßer Sherryessig vermarktet werden, sofern sie einen Extraktstoffgehalt von mindestens 150 g/l aufweisen.

Absatz C.5. der Produktspezifikation, ohne Änderungen des Einigen Dokuments

Bisheriger Text:

Die folgenden Verfahren sind bei der Herstellung von *Vinagre de Jerez* erlaubt:

(...)

Ebenso ist für den *Vinagre de Jerez* der Sorten *Pedro Ximénez* oder *Moscatel* der Zusatz natürlicher Süßweine von Weingütern erlaubt, die in den entsprechenden Registern der Herkunftsbezeichnung „*Jerez-Xérès-Sherry*“ eingetragen sind.

(...)

Geänderter Text.

Die folgenden Verfahren sind bei der Herstellung von *Vinagre de Jerez* erlaubt:

(...)

Ebenso ist für den *Vinagre de Jerez* der Rebsorten *Pedro Ximénez* oder *Moscatel* der Zusatz natürlicher Süßweine aus Kellereien, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „*Jerez-Xérès-Sherry*“ eingetragen sind, sowie von Traubenmost dieser sehr reifen oder sonnigen Sorten aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Weinalkohol zur Unterbrechung der Gärung zugesetzt wurde, ebenfalls aus Kellereien, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „*Jerez-Xérès-Sherry*“ eingetragen sind, erlaubt.

Im Falle von süßem Sherryessig (*Dulce*) ist zusätzlich zu dem in Absatz B.4 festgelegten Mindestgehalt an Extraktstoff aus Weinen oder Mosten von *Pedro Ximénez* und *Moscatel* die Zugabe von konzentriertem Most und rektifiziertem Traubenmostkonzentrat zulässig.

(...)

Begründung:

Wie im vorstehenden Punkt erwähnt, sieht die derzeitige Produktspezifikation die Möglichkeit vor, dass die verschiedenen Kategorien je nach Reifezeit (*Vinagre de Jerez*, *Vinagre de Jerez Reserva* und *Vinagre de Jerez Gran Reserva*) als halbsüßer Essig betrachtet werden können, wenn sie einen Mindestgehalt von 60 g/l an Extraktstoff aufweisen, und zwar infolge der Verwendung geeigneter Weine der Rebsorten *Pedro Ximénez* oder *Moscatel*.

Es besteht kein Zweifel daran, dass diese halbsüßen Essige in direktem Zusammenhang mit der Tradition der natürlichen Süßweine der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ stehen, aus welcher der Sherryessig historisch gewachsen ist, sowie mit den Sorten, die traditionell in der Gegend zur Herstellung dieser Weine verwendet werden. Es wird nun vorgeschlagen, in die Liste der möglichen geschützten Essige diejenigen weiteren aufzunehmen, in denen neben Pedro Ximénez oder Moscatel auch konzentrierter Most oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat verwendet wird, ein Produkt, das auch bei der Süßung von Sherryweinen weit verbreitet ist.

Dies würde es auch ermöglichen, die von diesen Sorten gebotene Süße zu ergänzen, sodass der daraus resultierende Essig Werte von mindestens 150 g/l erreicht, bei denen die Wahrnehmung der Süße bereits bemerkenswert ist, wie dies bei den durch die Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ geschützten gleichwertigen Weinen der Fall ist.

5.4. Änderung der Definition von geeignetem Wein und Verbesserung des Verhältnisses der Rohstoffe.

Betroffener Absatz:

Absatz D der Produktspezifikation und Absatz 3.2 des Einzigsten Dokuments

Bisheriger Text:

Essige mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Jerez“ werden ausschließlich durch Essiggärung aus „geeigneten Weinen“ gewonnen.

(...)

Diese Weine müssen gemäß den Bestimmungen in den für die jeweilige Weinbezeichnung geltenden Spezifikationen hergestellt werden und die in den anwendbaren Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen bezüglich der Herkunft der aus dem Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung stammenden Rebsorte und des önologischen Verfahrens erfüllen.

Geänderter Text:

Essige mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Jerez“ werden ausschließlich durch Essiggärung aus „geeigneten Weinen“ gewonnen.

(...)

Diese Weine müssen gemäß den Bestimmungen in den für die jeweilige Weinbezeichnung geltenden Spezifikationen hergestellt werden und die in den anwendbaren Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen bezüglich der Herkunft der aus dem Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung stammenden Rebsorte und des önologischen Verfahrens erfüllen, unbeschadet der Tatsache, dass der Alkoholgehalt durch den spontanen Beginn der Essiggärung unter die in diesen Bestimmungen festgelegten Grenzwerte gefallen sein kann.

Darüber hinaus ist für den Vinagre de Jerez der Sorten Pedro Ximénez oder Moscatel der Zusatz natürlicher Süßweine von Weingütern, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind, sowie von Traubenmost dieser sehr reifen oder sonnigen Sorten aus dem Anbaugebiet dem neutraler Weinalkohol zur Unterbrechung der Gärung zugesetzt wurde, ebenfalls von Weingütern, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind, erlaubt.

Bei süßem Sherryessig ist auch der Zusatz von konzentriertem Most und rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erlaubt.

Begründung:

Der derzeitige Wortlaut des Absatzes D), der sich auf Rohmaterial bezieht, sieht die Möglichkeit vor, Vinagre de Jerez aus Weinen mit den Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“ und „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ herzustellen, welche die in ihren jeweiligen Spezifikationen festgelegten Bedingungen erfüllen. Es sei daran erinnert, dass der historische Ursprung des Vinagre de Jerez gerade in der Herstellung dieses Produkts aus Weinen liegt, die sich im Reifungsprozess befinden und die auf natürliche Weise durch die Wirkung von Essigsäurebakterien „gestochen“ (in Essigsäure verwandelt) werden.

Eine der in den oben genannten Spezifikationen enthaltenen Bedingungen ist jedoch, dass diese Weine einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol aufweisen müssen. Die natürliche Essigbildung führt oftmals dazu, dass sie einen Teil dieses Alkohols in Essigsäure umwandelt, wodurch der Gesamtalkoholgehalt unter diesen Schwellenwert sinkt.

Es wird daher vorgeschlagen, in die Produktspezifikation für Vinagre de Jerez die Möglichkeit aufzunehmen, dass geeignete Weine infolge des spontanen Beginns der Essiggärung einen Alkoholgehalt aufweisen können, der unter den in der jeweiligen Spezifikation festgelegten Grenzwerten liegt.

Abschließend und in Übereinstimmung mit den in den vorhergehenden Absätzen enthaltenen Änderungen wird die Liste der Rohstoffe vervollständigt.

EINZIGES DOKUMENT

„VINAGRE DE JEREZ“**EU-NR: PDO-ES-0723-AM01 — 18.12.2018****g. U. (X) g. g. A. ()****1. Name**

„Vinagre de Jerez“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.8: Andere unter Anhang I fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.).

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Vinagre de Jerez wird durch Essiggärung aus geeigneten im Erzeugungsgebiet verarbeiteten Weinen gewonnen, wobei zur Herstellung und Alterung die unter Absatz 3.4 beschriebenen herkömmlichen Verfahren eingesetzt werden. Das Erzeugnis weist die nachstehend beschriebenen organoleptischen und analytischen Eigenschaften auf.

Die durch die Bezeichnung geschützten Essige weisen die folgenden spezifischen analytischen Eigenschaften auf:

- Der Restalkoholgehalt beträgt maximal 3 Volumenprozent. Ausgenommen hiervon sind süße oder halbsüße Essige, wo er 4 Volumenprozent nicht überschreiten darf.
- Der Gesamtgehalt an Essigsäure muss mindestens 70 g/l betragen. Ausgenommen hiervon sind süße und halbsüße Essige, die 60 g/l aufweisen dürfen. Für Essige mit der Bezeichnung „Gran Reserva“ ist ein Mindestgehalt von 80 Gramm Essigsäure pro Liter vorgeschrieben.
- Der Sulfatgehalt darf höchstens 3,5 g/l betragen.
- Halbsüße Sherryessige müssen einen Gehalt an Extraktstoff von mindestens 60 g/l aufweisen.
- Süße Sherryessige müssen einen Gehalt an Extraktstoff von mindestens 150 g/l aufweisen.

Essige mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Jerez“ sind altgold- bis mahagonifarben, haben eine dichte und ölige Struktur sowie ein intensives und leicht alkoholisches Aroma, bei dem die Wein- und Holznoten dominieren. Der Geschmack ist trotz der Säure angenehm und anhaltend am Gaumen.

Je nach Alterungszeit der geschützten Essige werden verschiedene Kategorien unterschieden:

- a) Vinagre de Jerez: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dessen Alterungszeit mindestens sechs Monate beträgt.
- b) Vinagre de Jerez Reserva: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dessen Alterungszeit mindestens zwei Jahre beträgt.
- c) Vinagre de Jerez Gran Reserva: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dessen Alterungszeit mindestens zehn Jahre beträgt.

In jeder der oben genannten Kategorien werden die folgenden Arten von halbsüßem Sherryessig unterschieden:

- Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dem Weine der Rebsorte Pedro Ximénez zugesetzt werden, oder Most aus sehr reifen oder sonnenverwöhnten Pedro Ximénez-Trauben aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Alkohol weinhaltigen Ursprungs zur Unterbrechung der Gärung hinzugefügt wurde, beigegeben wird.
- Vinagre de Jerez al Moscatel: ist der durch diese Bezeichnung geschützte Essig, dem Weine der Rebsorte Moscatel zugesetzt werden, oder Most aus sehr reifen oder sonnenverwöhnten Moscatel-Trauben aus dem Erzeugungsgebiet, dem neutraler Alkohol weinhaltigen Ursprungs zur Unterbrechung der Gärung hinzugefügt wurde, beigegeben wird.

Schließlich können die im vorstehenden Punkt beschriebenen Sorten als süßer Sherryessig vermarktet werden, sofern sie einen Extraktstoffgehalt von mindestens 150 g/l aufweisen.

3.3. Futtermittel (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Essige mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Jerez“ werden ausschließlich durch Essiggärung aus „geeigneten Weinen“ gewonnen.

Somit sind die so genannten „geeigneten Weine“ der Ausgangsstoff für die Herstellung von Sherryessigen. Diese Weine stammen von Kellereien aus dem Essigerzeugungsgebiet, das mit dem den Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“ und „Manzanilla — Sanlúcar de Barrameda“ entsprechenden Erzeugungsgebiet übereinstimmt. Dabei kann es sich um Folgendes handeln:

- a) Weine des jeweiligen Jahres, die mit ihrem natürlichen Alkoholgehalt geliefert werden.
- b) gereifte Weine, die die durchschnittliche Mindestalterungszeit gemäß den Vorgaben in den entsprechenden Spezifikationen durchlaufen haben.

Diese Weine müssen gemäß den Bestimmungen in den für die jeweilige Weinbezeichnung geltenden Spezifikationen hergestellt werden und die in den anwendbaren Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen bezüglich der Herkunft der aus dem Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung stammenden Rebsorte und des önologischen Verfahrens erfüllen, unbeschadet der Tatsache, dass der Alkoholgehalt durch den spontanen Beginn der Essiggärung unter die in diesen Bestimmungen festgelegten Grenzwerte gefallen sein kann.

Darüber hinaus ist für den Vinagre de Jerez der Rebsorten Pedro Ximénez oder Moscatel der Zusatz natürlicher Süßweine von Weingütern, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind, sowie von Traubenmost dieser sehr reifen oder sonnigen Sorten aus dem Anbaugebiet, dem neutraler Weinalkohol zur Unterbrechung der Gärung zugesetzt wurde, ebenfalls von Weingütern, die in den entsprechenden Verzeichnissen der Ursprungsbezeichnung „Jerez-Xérès-Sherry“ eingetragen sind, erlaubt.

Bei süßem Sherryessig ist auch der Zusatz von konzentriertem Most und rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erlaubt.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

a) Denaturalisierung

Alle Chargen des geeigneten Weins müssen denaturiert werden, indem sie bei ihrer Anlieferung in den Anlagen der zugelassenen Kellereien teilweise angesäuert werden, wozu so viel Essig aus dem Bestand verwendet wird, dass die sich daraus ergebende Mischung einen Essigsäuregrad von mindestens 1° aufweist.

b) Essiggärung

Bei der Essiggärung wird der im Wein enthaltene Alkoholgehalt durch Essigsäurebakterien in Essigsäure umgewandelt. Zur Erzeugung des Vinagre de Jerez gibt es zwei mögliche Verfahren:

- 1) Erzeugung durch die so genannten „Bodegas de Elaboración de Vinagre“: Dabei handelt es sich um industrielle Anlagen, die über Essiggeneratoren verfügen, in denen der Ausgangsstoff — der geeignete Wein — durch einen gesteuerten Fermentierungsprozess in geeigneten Essig umgewandelt wird.
- 2) Erzeugung in den „Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres“ durch einen Gärungsprozess in denselben Holzfässern, in denen die Alterung stattfindet.

c) Alterung bzw. Reifung

Die spezielle Reifung bzw. Alterung, die für die Herstellung der geschützten Essige notwendig ist, kann entweder nach dem klassischen „Criaderas y Solera“-Verfahren oder nach dem „Añadas“-Verfahren erfolgen, dem die geeigneten Essige so lange unterzogen werden, wie es erforderlich ist, um die organoleptischen und analytischen Eigenschaften der jeweiligen Sorten zu erzielen.

1) Alterungsfässer

Der gesamte Bestand des dem Reifungsprozess unterzogenen Essigs muss in Holzfässern gelagert werden, die zuvor für den Alterungsprozess von Wein verwendet wurden und die ein Fassungsvermögen von maximal 1 000 Litern aufweisen. In Ausnahmefällen kann die Kontrollstelle für die Weinreifung auch die Verwendung von Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von mehr als 1 000 Litern zulassen, sofern diese von historischer Bedeutung sind und ihre Verwendung als solche bereits vor Veröffentlichung der Spezifikationen bei der Kontrollstelle registriert wurde.

2) Mindestdurchschnittsalter

Alle Essige müssen ein Durchschnittsalter von mindestens sechs Monaten aufweisen, um für den Verzehr freigegeben zu werden. Für „Vinagre de Jerez Reserva“ beträgt das Durchschnittsalter mindestens zwei Jahre und für „Vinagre de Jerez Gran Reserva“ zehn Jahre.

Essige, die vollständig aus demselben Jahrgang stammen und deren Reifung somit erfolgt, ohne dass es zu irgendeinem Zeitpunkt zu einer Mischung mit Essigen aus anderen Weinlesen kommt, können mit der Angabe „Añada“ (Jahrgang) versehen werden, wenn sie mindestens zwei Jahre alt sind. Diese Angabe kann mit den übrigen Angaben gemäß Absatz 3.2 kombiniert werden, vorausgesetzt, der Wein erfüllt die für den jeweiligen Fall geltenden Anforderungen

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Gefäße, in denen der Vinagre de Jerez zum unmittelbaren Verzehr angeboten wird, müssen aus Glas oder anderen Materialien sein, durch die die spezifischen Produkteigenschaften und das zum jeweiligen Zeitpunkt für dieses Lebensmittel zugelassene Nennvolumen nicht beeinträchtigt werden dürfen.

Das Abfüllen des Vinagre de Jerez kann erfolgen:

- 1) in den Abfüllanlagen der Unternehmen, die in dem Verzeichnis der „Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres“ registriert sind, oder
- 2) in den Anlagen von Abfüllern, die von der Kontrollstelle zugelassen wurden und sich im Besitz von Wirtschaftsteilnehmern mit Sitz inner- oder außerhalb des Erzeugungsgebiets befinden, die den Vinagre de Jerez offen in Fässern von den registrierten Firmen übernehmen und nur an dessen Abfüllung beteiligt sind.

In beiden Fällen müssen die Abfüller, um zugelassen zu werden, bei der Kontrollstelle nachweisen, dass sie die für die Essigabfüllung in der jeweiligen Region geltenden gesetzlichen Anforderungen erfüllen und über ein System zur Qualitätskontrolle verfügen, das eine vollständige Rückverfolgbarkeit sowie einen ordnungsgemäßen Umgang mit dem von den eingetragenen Kellereien zur Abfüllung erhaltenen Erzeugnis sicherstellt.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den Etiketten und Rückenetiketten der abgefüllten Essige ist deutlich sichtbar die geschützte Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Jerez“ anzugeben, sowie die Art des Essigs, um den es sich handelt. Außerdem müssen sie alle Angaben enthalten, die gemäß den geltenden Rechtsbestimmungen allgemein vorgeschrieben sind. Darüber hinaus sind sie entweder mit von der Kontrollstelle ausgestellten Garantiesiegeln zu versehen, oder mit Rückenetiketten, die das Erkennungszeichen der Ursprungsbezeichnung und eine alphanumerische Kennnummer gemäß den Bestimmungen der Kontrollstelle enthalten.

Die Kontrollstelle überprüft, ob die Etiketten, auf denen der geschützte Name „Vinagre de Jerez“ enthalten ist, den Bestimmungen der Spezifikation und den spezifischen Etikettierungsvorschriften der geschützten Ursprungsbezeichnung entsprechen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet des Vinagre de Jerez besteht aus den Gebieten, welche die Gemeinden Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real und Chiclana de la Frontera in der Provinz Cádiz und die Gemeinde Lebrija in der Provinz Sevilla umfassen und die sich östlich des Greenwich-Meridians 5° 49'' westlicher Länge und südlich des Breitenkreises 36° 58'' nördlicher Breite befinden.

Das vorstehend beschriebene Erzeugungsgebiet stimmt mit dem Erzeugungsgebiet der Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“ und „Manzanilla — Sanlúcar de Barrameda“ überein.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Seine Besonderheit verdankt das Erzeugungsgebiet des Vinagre de Jerez historischen, natürlichen und menschlichen Einflüssen:

a) Historische Faktoren

Der Weinbau und die Herstellung von Weinen und Essigen spielte im Bezirk Jerez im Laufe seiner langen Geschichte immer eine tragende Rolle und reicht bis in die Zeit der Phönizier zurück. Die geografische Lage der Weingegend „Marco de Jerez“ in der Nähe zu wichtigen Handelshäfen wie Cádiz und Sevilla ist von großer historischer Bedeutung und führte dazu, dass die lokalen Weine und Essige häufig an Bord der Schiffe waren, die sowohl nach Amerika als auch zu den Handelsplätzen Nordeuropas fuhren, ebenso wie dazu, dass für die Alterung der Weine und Essige Fässer aus amerikanischer Eiche verwendet wurden, die in den Kolonien in Übersee hergestellt wurden. Auch das „Criaderas y Solera“-Verfahren stammt ursprünglich aus dem Weinbau in Jerez und hat seinen historischen Ursprung im 17. Jahrhundert, als es notwendig wurde, die Nachfrage der Märkte nach Wein und Essig von gleichbleibender Qualität zu befriedigen und sich von den Schwankungen der verschiedenen Ernten unabhängig zu machen.

b) Natürliche Faktoren.

Das Erzeugungsgebiet zeichnet sich durch Ebenen oder leichte Hügel mit einem Gefälle von 10 bis 15 % aus, in denen der so genannte „Albariza“-Boden vorherrscht, ein weicher, weißer Mergelboden, der sehr gut Feuchtigkeit speichern kann. Er ist reich an Kalziumkarbonat, Ton und Silizium. Es herrscht ein warmes Klima, mit Tiefsttemperaturen im Winter um 5 °C und Höchsttemperaturen im Sommer um 35 °C. Das Erzeugungsgebiet verzeichnet mehr als 300 Sonnentage im Jahr und einen durchschnittlichen Jahresniederschlag von etwa 600 Litern pro Quadratmeter, wobei die Niederschläge hauptsächlich in den Monaten November, Dezember und März fallen. In jedem Fall muss dieser Aspekt vor dem Hintergrund gesehen werden, dass der in diesem Gebiet typische Albariza-Boden Feuchtigkeit speichern und eine Verdunstung vermeiden kann. Darüber hinaus sind die bedeutenden klimatischen Auswirkungen der beiden in der Region vorherrschenden Winde zu erwähnen: Der aus dem Landesinneren kommende trockene und heiße Levante und der vom Atlantik kommende Poniente, der viel Feuchtigkeit mit sich bringt und besonders im Sommer ausgleichend wirkt.

c) Menschliche Faktoren

Das „Criaderas y Solera“-Verfahren, das bei der Alterung des Vinagre de Jerez vorwiegend zum Einsatz kommt, ist ein aus dem Erzeugungsgebiet stammendes Reifungsverfahren, ebenso wie die Verwendung des „bota“, eines typischen Fasses aus amerikanischer Eiche, das stark gewölbt ist. Auch die Architektur ist für die Besonderheit der Essige mit der Ursprungsbezeichnung „Vinagre de Jerez“ von großer Bedeutung: das Dach der Kellereien, in denen der Essig altert, besteht üblicherweise aus zwei Dachflächen und hohen Decken, wodurch ein großes Raumluftvolumen geschaffen werden kann, was die außen vorkommenden thermischen Schwankungen dämpft. Die Wände sind üblicherweise dick genug, um die Isolierung zu gewährleisten und haben in einer bestimmten Höhe Fensteröffnungen, sodass die Luft zirkulieren und die frische nächtliche Brise des Westwinds genutzt werden kann, aber gleichzeitig kein direktes Licht an die Fässer gelangt.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Besonderheit des Vinagre de Jerez basiert in erster Linie auf dem Ausgangsstoff, aus dem er erzeugt wird: den geeigneten Weinen. Das Erzeugungsgebiet ist gleichzeitig Ursprungsgebiet einiger Weine mit außergewöhnlich unverfälschtem Charakter; einige ihrer Merkmale kommen im Vinagre de Jerez deutlich zum Ausdruck: die Farbpalette zwischen altgold- und mahagonifarben, das leicht alkoholische Aroma, bei dem die Wein- und Holznoten dominieren.

Außerdem tragen die klimatischen Bedingungen und die besonderen architektonischen Merkmale der Kellereien dazu bei, ein spezifisches Mikroklima in den Kellereien zu schaffen, und sorgen während des Reifungsprozesses für günstige Voraussetzungen, sodass der Essig seine am Gaumen anhaltende Präsenz erhält.

5.3. *Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses*

Alle im Zusammenhang mit der Höhenstruktur, der Bodenbeschaffenheit und dem Klima genannten Merkmale verleihen den Weinanbauflächen im Erzeugungsgebiet einzigartige Eigenschaften, die in großem Maße zu der Besonderheit der geeigneten Weine und folglich des daraus gewonnenen Vinagre de Jerez beitragen. Die natürlichen Einflüsse auf die geeigneten Weine, die aus den verwendeten Rebsorten (Palomino, Moscatel und Pedro Ximénez) erzeugt werden, sind von entscheidender Bedeutung. So reifen die Trauben in warmen Regionen wie dem Erzeugungsgebiet des Vinagre de Jerez üblicherweise schneller und der sehr zuckerhaltige Most weist normalerweise relativ geringe Säurewerte auf. Während der Wachstumsphase erhalten die Weinreben im Erzeugungsgebiet bemerkenswert viel Licht, was eine gute Fruchtentwicklung und Reifung ermöglicht. Das Erzeugungsgebiet zeichnet sich außerdem durch trockene Sommer aus, die zeitlich mit der Phase zwischen dem Beginn der Traubenreife und der Weinlese zusammentreffen, sowie durch den vorherrschenden Levante-Wind, der extrem trocken und heiß ist. Vor diesem Hintergrund wirkt sich der vom atlantischen Ozean kommende Poniente-Wind mit seinen ausgeprägten thermischen Eigenschaften günstig aus und bringt häufig nächtliche Brisen im Sommer, die für eine intensive Befeuchtung sorgen und so einen Wassermangel ausgleichen, der durch das intensive Licht in der Region noch verstärkt werden kann. Der Albariza-Boden spielt in diesem Zusammenhang ebenfalls eine entscheidende Rolle, denn seine Fähigkeit, die Feuchtigkeit zu speichern, stellt sicher, dass Wasserreserven im Untergrund verfügbar sind.

Darüber hinaus sind die Eigenschaften, die durch die seit jeher ausgewählten Hefen hinzukommen und auf die Umwelteinflüsse in dem Gebiet zurückzuführen sind, von großer Bedeutung. Durch den Stoffwechsel der im Wein enthaltenen Alkohole und Polyalkohole, der durch die in der als „Marco de Jerez“ bezeichneten Gegend zur Alkoholherstellung verwendeten Hefen stattfindet, entstehen Sekundärstoffe und verändern sich die primären Inhaltsstoffe des Weins: Der Glyceringehalt verringert sich, der Gehalt an Acetaldehyden und Esterprodukten steigt. Die entstehenden Acetaldehyde führen ihrerseits zur Bildung von Acetoin, einem Stoff, der bei gleichzeitigem Vorhandensein von höheren Alkoholen das charakteristische Aroma des Vinagre de Jerez ausmacht. Das Vorhandensein einer beträchtlichen Menge Restalkohol trägt ebenfalls erheblich zur Qualität und zum Charakter des Vinagre de Jerez bei, da dieser die Bildung von veresterten Verbindungen (im Wesentlichen Essigsäureethylester) ermöglicht, dem Essig seine Struktur gibt, indem er ihm größere Komplexität verleiht und für eine Ausgewogenheit der Primäraromen aus der Essiggärung sorgt.

Die Reifung in Eichenfässern und die besonderen mikroklimatischen Bedingungen der Kellereien tragen außerdem dazu bei, dass der Essig während seiner Reifung einige sehr besondere Merkmale erhält. In den verwendeten Fässern herrschen optimale Bedingungen für eine Mikrooxigenierung zur allmählichen Reifung der Essige. Dadurch können während der Alterung nach und nach die Stoffe abgegeben werden, die dazu beitragen, die Farbstoffe zu stabilisieren, polymere Verbindungen zu bilden und die typischen Farbtöne von bernstein- bis mahagonifarben sowie die Vanillenoten und die Milchkaffee- und Röst-Aromen zu erzeugen.

Das in dem Gebiet vorwiegend zur Reifung eingesetzte „Criaderas y Solera“-Verfahren trägt zu einer beachtlichen Homogenisierung der Essige bei, indem es die Unterschiede zwischen den verschiedenen Jahrgängen mildert. Schließlich ermöglicht die architektonische Struktur der Kellereien im „Marco de Jerez“, welche die Aufrechterhaltung der mikroklimatischen Bedingungen begünstigt, nicht nur eine langsame Sauerstoffanreicherung der Essige, sondern stellt außerdem sicher, dass in den Fässern stets optimale Bedingungen für die Reifung des „Vinagre de Jerez“ herrschen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Die geänderte Spezifikation kann unter folgendem Link eingesehen werden.

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Vinagre_Jerez_modificado.pdf

oder durch Zugriff auf die Homepage der Website des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und ländliche Entwicklung (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), indem Sie dem nachstehenden Pfad folgen: „Áreas de actividad“/„Industrias y Cadena Agroalimentaria“/„Calidad“/„Denominaciones de calidad“/„Vinagres“.

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE