

Diario Oficial de la Unión Europea

C 238



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

63.º año

20 de julio de 2020

Sumario

I Resoluciones, recomendaciones y dictámenes

RECOMENDACIONES

Junta Europea de Riesgo Sistémico

2020/C 238/01	Recomendación de la Junta Europea de Riesgo Sistémico de 25 de mayo de 2020 sobre los riesgos de liquidez derivados del ajuste de los márgenes de garantía (JERS/2020/6)	1
---------------	--	---

II Comunicaciones

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2020/C 238/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9872 — Atlas/Permasteelisa) ⁽¹⁾	10
---------------	--	----

IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2020/C 238/03	Tipo de cambio del euro — 17 de julio de 2020	11
---------------	---	----

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2020/C 238/04	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9619 — CDC/EDF/ENGIE/La Poste) ⁽¹⁾	12
2020/C 238/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9787 — Česká spořitelna/Československá obchodní banka/Komerční banka/JV) Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	14

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2020/C 238/06	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	16
---------------	---	----

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

I

(Resoluciones, recomendaciones y dictámenes)

RECOMENDACIONES

JUNTA EUROPEA DE RIESGO SISTÉMICO

RECOMENDACIÓN DE LA JUNTA EUROPEA DE RIESGO SISTÉMICO

de 25 de mayo de 2020

sobre los riesgos de liquidez derivados del ajuste de los márgenes de garantía

(JERS/2020/6)

(2020/C 238/01)

LA JUNTA GENERAL DE LA JUNTA EUROPEA DE RIESGO SISTÉMICO,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1092/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 24 de noviembre de 2010, relativo a la supervisión macroprudencial del sistema financiero en la Unión Europea y por el que se crea una Junta Europea de Riesgo Sistémico ⁽¹⁾, en particular el artículo 3, apartado 2, letras b), d) y f), y los artículos 16 a 18,

Vista la Decisión JERS/2011/1 de la Junta Europea de Riesgo Sistémico, de 20 de enero 2011, por la que se adopta el Reglamento interno de la Junta Europea de Riesgo Sistémico ⁽²⁾, en particular el artículo 15, apartado 3, letra e) y los artículos 18 a 20,

Considerando lo siguiente:

- (1) La compensación central y los cambios de márgenes de las operaciones sin compensación central son muy útiles para la estabilidad financiera, especialmente por lo que respecta a la gestión del riesgo de contraparte. La extensión de la compensación central de los derivados y la colateralización de las posiciones en derivados sin compensación central han reforzado notablemente la resiliencia de los mercados de derivados desde la crisis financiera de 2008. Estas reformas –encabezadas por el Consejo de Estabilidad Financiera sobre la base de los acuerdos alcanzados en el G20– han contribuido a velar por que las recientes dificultades de los mercados no provoquen una inquietud generalizada acerca del riesgo de crédito de contraparte. Además, la compensación central maximiza las oportunidades de compensación y, por ello, el ahorro de liquidez, inclusive respecto de los pagos de márgenes de variación que reflejan automáticamente las variaciones de precios de mercado.
- (2) Las perturbaciones de los mercados, como las fuertes caídas de los precios de los activos y la volatilidad elevada, originan el aumento de los márgenes de variación y pueden también dar lugar a ajustes de los márgenes iniciales de posiciones en efectivo, valores, productos básicos o derivados. Los márgenes son esenciales para la gestión por las entidades de contrapartida central (ECC) del riesgo de crédito de contraparte, son parte integrante de la gestión de riesgos y contribuyen a la resiliencia sistémica.
- (3) Esas condiciones de los mercados pueden afectar significativamente a la gestión de la liquidez de sus participantes, a sus necesidades de financiación e incluso a su solvencia si las dificultades de liquidez conducen a la liquidación sistemática de activos a pérdida.
- (4) En definitiva, las externalidades resultantes de los cambios significativos de los mercados y de los ajustes correspondientes de los márgenes de garantía pueden poner en peligro la estabilidad del sistema financiero.

⁽¹⁾ DO L 331 de 15.12.2010, p. 1.

⁽²⁾ DO C 58 de 24.2.2011, p. 4.

- (5) El brote de la pandemia de COVID-19 y el fuerte aumento reciente de la volatilidad del precio del petróleo han provocado, entre otras consecuencias, unos ajustes significativos de los márgenes de garantía en todos los mercados, con o sin compensación central. Desde mediados de febrero de 2020 vienen aumentando los márgenes iniciales – más para los derivados bursátiles que para los extrabursátiles– luego de aumentar los volúmenes de operaciones y como respuesta del modelo de márgenes a futuras pérdidas, potencialmente mayores, debidas a la mayor volatilidad de los mercados. Además, las ECC han solicitado ajustes y obtenido grandes sumas en concepto de márgenes de variación intradía correspondientes a los movimientos de los mercados. A menudo los desembolsos correspondientes no han tenido lugar hasta la mañana siguiente, con lo que la liquidez se ha mantenido temporalmente en las cuentas de las ECC. En marzo se registró un aumento significativo del pago y recepción del margen de variación diario de las carteras bilaterales.
- (6) Muchos miembros compensadores han visto crecer mucho los márgenes iniciales, y algunos pueden haber experimentado más restricciones de liquidez. Sin embargo, no se han producido impagos en ninguna ECC establecida en la Unión. Los ajustes de los márgenes de garantía pueden haber afectado significativamente a las entidades distintas de las de crédito, vía compensación de clientes o en operaciones sin compensación central, debido a las restricciones de liquidez. Próximamente, la capacidad de los participantes en los mercados para cubrir los ajustes de los márgenes de garantía dependerá de los futuros niveles de volatilidad y de la resiliencia continua de la gestión de la liquidez por dichos participantes.
- (7) En general, la concentración al nivel de ECC y miembros compensadores y la interconexión entre las ECC por compartir miembros compensadores, proveedores de liquidez, custodios o contrapartes de inversión, también pueden aumentar el contagio del riesgo de liquidez.
- (8) Las normas técnicas y directrices sobre antiprociclicidad (medidas APC sobre márgenes) introducidas conforme al Reglamento (UE) n.º 648/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾ tienen por objeto limitar el riesgo de prociclicidad de los márgenes de las ECC. El Reglamento Delegado (UE) n.º 153/2013 de la Comisión ⁽⁴⁾ contiene requisitos sobre la prociclicidad de los márgenes y los activos de garantía que las autoridades nacionales competentes deben cumplir. Las modificaciones del EMIR introducidas por el Reglamento (UE) 2019/834 del Parlamento Europeo y del Consejo (el reajuste del EMIR) ⁽⁵⁾ mejoran la transparencia de la fijación de márgenes entre las ECC y los miembros compensadores, aunque no extienden el mismo nivel de transparencia a las relaciones entre los miembros compensadores y sus clientes.
- (9) La Junta Europea de Riesgo Sistémico (JERS) se encarga de la vigilancia macroprudencial del sistema financiero de la Unión. En el cumplimiento de su mandato, la JERS debe contribuir a prevenir y reducir los riesgos sistémicos para la estabilidad financiera, inclusive los relativos a la liquidez. Como parte de su función, la JERS evalúa los riesgos que para el sistema financiero pueden suponer los ajustes importantes de los márgenes de garantía y propone cómo reducir estos riesgos.
- (10) La JERS reconoce la utilidad, en cuanto al ahorro de liquidez para el conjunto del sistema financiero, de la compensación multilateral que ofrecen las ECC, y reconoce además la utilidad sistémica de la compensación central como medio esencial para reforzar la estabilidad financiera al garantizar y desarrollar buenas prácticas de gestión de los riesgos de crédito y liquidez.
- (11) La JERS reconoce también que la intervención sobre los márgenes de garantía no debe poner en peligro la protección frente al riesgo de crédito de contraparte. Las contrapartes, inclusive los miembros compensadores de las ECC y sus clientes, deben velar por mantener una liquidez suficiente para cubrir oportunamente los ajustes de los márgenes de garantía. Sin embargo, también es bueno desde la perspectiva de la estabilidad financiera, velar por que las decisiones de gestión de riesgos de las ECC no sean una carga innecesaria para los miembros compensadores y sus clientes y para otras contrapartidas a causa de un exceso de elementos procíclicos que den lugar sin pretenderlo a dificultades de liquidez que podrían convertirse en problemas de solvencia. La JERS espera que, conforme a las presentes recomendaciones, las ECC velen por que su gestión de riesgos y resiliencia se mantengan sólidas y sigan protegiendo a los participantes en los mercados frente a las pérdidas por impagos.

⁽³⁾ Reglamento (UE) n.º 648/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, relativo a los derivados extrabursátiles, las entidades de contrapartida central y los registros de operaciones (DO L 201 de 27.7.2012, p. 1).

⁽⁴⁾ Reglamento Delegado (UE) n.º 153/2013 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2012, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 648/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que se refiere a las normas técnicas de regulación relativas a los requisitos que deben cumplir las entidades de contrapartida central (DO L 52 de 23.2.2013, p. 41).

⁽⁵⁾ Reglamento (UE) 2019/834 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de mayo de 2019, que modifica el Reglamento (UE) n.º 648/2012 en lo relativo a la obligación de compensación, la suspensión de la obligación de compensación, los requisitos de notificación, las técnicas de reducción del riesgo en los contratos de derivados extrabursátiles no compensados por una entidad de contrapartida central, la inscripción y la supervisión de los registros de operaciones y los requisitos aplicables a los registros de operaciones (DO L 141 de 28.5.2019, p. 42).

- (12) Las recomendaciones A y D pretenden velar por que los cambios repentinos y significativos (y, por tanto, procíclicos) y los efectos desproporcionados relacionados con los márgenes iniciales (incluidos los márgenes adicionales) y los activos de garantía, sean limitados: i) por las ECC respecto de sus miembros compensadores; ii) por los miembros compensadores respecto de sus clientes, y iii) en el plano bilateral, cuando resulten de la dependencia mecánica de calificaciones crediticias y, posiblemente, de métodos internos procíclicos de puntuación crediticia. La planificación de la liquidez debe ser predecible y gestionable en lo posible, limitando los ajustes inesperados y significativos de los márgenes de garantía. Establecer preavisos razonables y ejecutables para todo cambio de los protocolos sobre márgenes y recortes de valoración podría permitir a los participantes en los mercados adaptarse ordenadamente a estos cambios.
- (13) La recomendación B pretende velar por que las ECC incorporen plenamente en sus pruebas de resistencia de liquidez toda circunstancia que pueda ocasionarles un déficit de liquidez, a fin de incentivarlas a mejorar la gestión de su dependencia de los proveedores de servicios de liquidez. Con ello mejorará la resiliencia general de los mercados, puesto que hay un alto grado de concentración e interconexión entre las ECC y sus proveedores de servicios de liquidez, y puesto que la gestión prudente de la liquidez por las ECC a nivel individual mejorará la gestión de riesgos desde la perspectiva sistémica y macroprudencial.
- (14) La recomendación C pretende velar por que las ECC, sin perjuicio de mantener su resiliencia financiera, limiten la asimetría del pago de los márgenes de variación obtenidos intradía, y por que establezcan regímenes y calendarios sobre márgenes de garantía que sean previsibles y eviten restricciones de liquidez excesivas para los miembros compensadores que puedan dar lugar a impagos.
- (15) La presente recomendación se entiende sin perjuicio de los mandatos de política monetaria de los bancos centrales de la Unión.
- (16) Las recomendaciones de la JERS se publican después de informados sus destinatarios y una vez que la Junta General ha informado de su propósito de publicarlas al Consejo de la Unión Europea y ha dado a este la oportunidad de reaccionar.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

SECCIÓN 1

RECOMENDACIONES

Recomendación A – Limitar los efectos desproporcionados respecto de la demanda de activos de garantía

1. Se recomienda que las autoridades competentes velen por que las ECC analicen los efectos de las medidas que les impone el artículo 28 del Reglamento Delegado (UE) n.º 153/2013 en períodos de estrés agudo y les comuniquen sus conclusiones.
2. Se recomienda que las autoridades competentes velen por lo siguiente, teniendo en cuenta las conclusiones de los análisis efectuados conforme a la recomendación A, apartado 1, y en la medida compatible con la legislación y con la resiliencia financiera de las ECC:
 - i) que los modelos y parámetros de las ECC para establecer los requisitos de los márgenes de garantía, y sus normas y procedimientos de aceptación y valoración de los activos de garantía y de determinación de recortes prudentes de valoración, no provoquen cambios repentinos y significativos, innecesarios y excesivos, que den lugar a efectos desproporcionados en los márgenes iniciales, incluidos los márgenes adicionales, y los activos de garantía. Las ECC deben velar por que sus modelos, parámetros, normas y procedimientos:
 - a. utilicen una escala granular para los modelos internos de puntuación crediticia y adopten un enfoque progresivo que implante los cambios en los requisitos de los márgenes, inclusive los adicionales, y los acuerdos de garantía, sin retrasar indebidamente el reflejo de estas rebajas en sus prácticas generales de gestión de riesgos;
 - b. adopten un enfoque integral para limitar la prociclicidad conforme a los requisitos al respecto del artículo 41 del Reglamento (UE) n.º 648/2012, especialmente en caso de rebajas de la calificación crediticia;
 - ii) que, sin perjuicio del artículo 49 del Reglamento (UE) n.º 648/2012, las ECC informen a sus autoridades competentes, y las autoridades competentes informen a los miembros del colegio establecido conforme al artículo 18 del Reglamento (UE) n.º 648/2012, cuando:
 - a. limiten los activos de garantía admisibles;

- b. modifiquen sustancialmente los recortes de valoración de los activos de garantía;
- c. reduzcan sustancialmente los límites de concentración aplicados conforme al artículo 42 del Reglamento Delegado (UE) n.º 153/2013.

En la medida compatible con la aplicación oportuna de las decisiones sobre gestión de riesgos, esta información debe facilitarse con antelación suficiente respecto de la aplicación.

3. Se recomienda que, en la medida compatible con la legislación, las autoridades competentes pertinentes de los miembros compensadores acuerden con estos, en el contexto de la supervisión continua, que la aplicación por los miembros compensadores de sus procedimientos de gestión de riesgos al prestar servicios de compensación a sus clientes no provoque cambios repentinos y significativos y efectos desproporcionados tanto en los ajustes y la obtención de los márgenes de garantía -salvo que dichos cambios y efectos sean consecuencia inevitable de circunstancias de los mercados-, no dé lugar a prácticas sobre activos de garantía en caso de rebajas de calificación crediticia, y no reduzca significativamente la solidez de las prácticas de gestión de riesgos de los miembros compensadores ni afecte a su resiliencia.
4. Se recomienda que, en la medida compatible con la legislación, las autoridades competentes pertinentes de las contrapartes financieras y no financieras que concluyan operaciones de derivados y financiación de valores extrabursátiles y sin compensación central velen por que sus procedimientos de gestión de riesgos no provoquen, en caso de rebajas de calificación crediticia, cambios repentinos y significativos y efectos desproporcionados en los ajustes y la obtención de los márgenes de garantía y en las prácticas sobre activos de garantía. Esto puede lograrse, por ejemplo, animando a las contrapartes a que:
 - i) utilicen una secuencia progresiva y granular al aplicar las rebajas de calificación crediticia en sus prácticas generales de gestión de riesgos;
 - ii) mantengan un enfoque integral para limitar la prociclicidad conforme a los requisitos del artículo 11 del Reglamento (UE) n.º 648/2012, especialmente respecto de las rebajas de calificación crediticia.

Recomendación B – Escenario de estrés para evaluar futuras necesidades de liquidez

1. Se recomienda que la Autoridad Europea de Valores y Mercados (AEVM) modifique el proyecto de normas técnicas ⁽⁶⁾ elaborado conforme al artículo 44, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 648/2012, en particular el artículo 32, apartado 4, de dicho proyecto, para incorporar normas que obliguen a las ECC a incluir en sus escenarios de estrés, conforme al artículo 44 de dicho reglamento, el impago de cualesquiera dos entidades que presten servicios a la ECC de que se trate y cuya situación de impago pueda afectar sustancialmente a la posición de liquidez de la ECC.
2. Hasta que la AEVM actúe en respuesta a la recomendación B, apartado 1, y la Unión adopte la normativa que proceda, se recomienda a las autoridades competentes que, en la medida compatible con la legislación, velen por que los escenarios de estrés, conforme al artículo 44 apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 648/2012, incluyan el impago de cualesquiera dos entidades que presten servicios a la ECC de que se trate y cuya situación de impago pueda afectar sustancialmente a la posición de liquidez de la ECC; dichas entidades pueden ser proveedores de servicios de liquidez, liquidación u otra índole, cuya situación de impago pueda afectar a la posición de liquidez de la ECC.
3. Se recomienda a las autoridades competentes que, en cuanto sea compatible con la legislación, velen por que las medidas de las ECC destinadas a corregir todo déficit de los recursos de que dispongan para cubrir sus necesidades de liquidez constatado al aplicar los escenarios de estrés adicionales a que se refiere la recomendación B, apartados 1 o 2, una vez en vigor la normativa pertinente de la Unión y cuando dichas medidas se apliquen en situaciones de estrés de los mercados, no supongan una carga adicional para los miembros compensadores. Con este fin, las autoridades competentes deben velar por que las ECC busquen liquidez adicional en otras fuentes de los mercados.
4. Se recomienda que, en la medida compatible con la legislación, la AEVM, en cooperación con las autoridades competentes, acuerde con las ECC –y, dentro de lo posible, con las autoridades pertinentes de terceros países– la ejecución de pruebas de resistencia de liquidez coordinadas que también tengan en cuenta el impago de cualesquiera dos entidades conforme a lo establecido en la recomendación B, apartados 1 y 2.

⁽⁶⁾ Véase el documento de la AEVM (ESMA/2012/600) titulado «Draft technical standards under Regulation (EU) No 648/2012 of the European Parliament and of the Council of 4 July 2012 on OTC Derivatives, CCPs and Trade Repositories».

Recomendación C – Limitar las restricciones de liquidez relacionadas con la obtención de márgenes de garantía

1. Se recomienda a las autoridades competentes que, en la medida compatible con la legislación y con las prácticas adecuadas de gestión de riesgos y la resiliencia financiera de las ECC, velen por que cuando estas soliciten y obtengan ajustes de los márgenes de garantía para limitar sus exposiciones crediticias, eviten causar restricciones de liquidez innecesarias a los miembros compensadores, inclusive asegurándose de que:
 - i) con respecto a los ajustes de márgenes solicitados y obtenidos intradía, y en la medida en que sea operacional y legalmente posible, las ECC distingan entre:
 - a. el margen para cubrir posibles exposiciones, incluidas las resultantes de posiciones contraídas y novadas ese día;
 - b. el margen para las exposiciones realizadas resultantes de movimientos del mercado de ese día, que las ECC deben considerar obtener y pagar el mismo día;
 - ii) cuando un miembro compensador haya aportado un margen inicial que exceda los activos de garantía requeridos para cubrir el riesgo de las posiciones registradas en una cuenta, incluidas las posiciones novadas intradía y todo aumento de exposición contraído intradía, las ECC den prioridad, cuando sea posible operacionalmente, a la utilización del exceso de activos de garantía frente a la obtención de activos adicionales, salvo que el miembro compensador aporte voluntariamente el margen adicional. Este proceso debe tener lugar de manera previsible, transparente y programada;
 - iii) las ECC velen por que el proceso de obtención de los márgenes iniciales y de variación no cause restricciones operacionales excesivas al miembro compensador que puedan significar un riesgo adicional de liquidez.
2. Se recomienda que las autoridades competentes pertinentes de los miembros compensadores hagan un seguimiento y, cuando sea necesario y compatible con la legislación y con las prácticas adecuadas de gestión de riesgos y la resiliencia financiera, acuerden con los miembros compensadores en el contexto de la supervisión continua que, cuando soliciten ajustes de los márgenes de garantía y obtengan márgenes iniciales y de variación de sus clientes, incluidas las contrapartes financieras y no financieras, para limitar sus exposiciones crediticias, eviten causar restricciones de liquidez innecesarias a sus clientes. Esto puede conseguirse, por ejemplo, velando por que:
 - i) cuando un cliente haya aportado un margen inicial suficiente para cubrir el riesgo de las posiciones registradas con el miembro compensador, incluidas las posiciones novadas intradía y todo aumento de exposición contraído intradía, los miembros compensadores den prioridad a la utilización del exceso de margen inicial frente a la obtención de activos de garantía adicionales, salvo que el cliente aporte voluntariamente el margen adicional;
 - ii) los miembros compensadores velen por que el proceso de obtención de los márgenes iniciales y de variación no cause restricciones operacionales excesivas a los clientes que puedan significar un riesgo adicional de liquidez.

Recomendación D – Reducción de la prociclicidad en la prestación a los clientes de servicios de compensación y en las operaciones de financiación de valores

1. Se recomienda que las autoridades competentes pertinentes contribuyan a orientar el debate a nivel internacional, mediante su participación en foros internacionales y organismos reguladores, si procede, acerca de cómo reducir la prociclicidad de las prácticas sobre márgenes y recortes de valoración en la prestación a clientes de servicios relativos a derivados bursátiles y extrabursátiles y operaciones de financiación de valores, con o sin compensación central. Este debate debe orientarse a elaborar normas generales sobre los requisitos mínimos para reducir la prociclicidad en la prestación de estos servicios.
2. Si se elaboran esas normas generales, se recomienda a la Comisión Europea que estudie proponer su incorporación a la legislación de la Unión.

SECCIÓN 2

APLICACIÓN

1. Definiciones

1. A efectos de la presente recomendación, se entenderá por:

- a) «autoridad competente», la que designe un Estado miembro conforme al artículo 22 del Reglamento (UE) n.º 648/2012;
- b) «ECC», la definida en el artículo 2, punto 1, del Reglamento (UE) n.º 648/2012;
- c) «compensación», lo mismo que en el artículo 2, punto 3, del Reglamento (UE) n.º 648/2012;
- d) «miembro compensador», el definido en el artículo 2, punto 14, del Reglamento (UE) n.º 648/2012;
- e) «derivado» o «contrato de derivados», los definidos en el artículo 2, punto 5, del Reglamento (UE) n.º 648/2012;
- f) «autoridad competente pertinente», la autoridad competente según la normativa a que se refiere el artículo 2, punto 8, del Reglamento (UE) n.º 648/2012, y la autoridad competente que designe cada Estado miembro conforme establece el artículo 10, apartado 5, del Reglamento (UE) n.º 648/2012;
- g) «contraparte financiera», la definida en el artículo 2, punto 8, del Reglamento (UE) n.º 648/2012;
- h) «contraparte no financiera», la definida en el artículo 2, punto 9, del Reglamento (UE) n.º 648/2012;
- i) «cliente», el definido en el artículo 2, punto 15, del Reglamento (UE) n.º 648/2012.

2. Criterio de aplicación

Al aplicar la presente recomendación deberá prestarse la debida consideración al principio de proporcionalidad, teniendo en cuenta el objetivo y el contenido de cada recomendación.

3. Calendario de seguimiento

De acuerdo con el artículo 17, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1092/2010, los destinatarios de la presente recomendación deben comunicar al Parlamento Europeo, al Consejo, a la Comisión y a la JERS las medidas que tomen al respecto y la justificación de cualquier inacción. Las comunicaciones tendrán lugar conforme al calendario siguiente:

1. Recomendación A

- a) El 30 de noviembre de 2020 a más tardar, las autoridades competentes deben presentar al Parlamento Europeo, al Consejo, a la Comisión y a la JERS el formulario del anexo I sobre la aplicación de la recomendación A, apartados 1 y 2.
- b) El 30 de noviembre de 2020 a más tardar, las autoridades competentes pertinentes deben presentar al Parlamento Europeo, al Consejo, a la Comisión y a la JERS el formulario del anexo I sobre la aplicación de la recomendación A, apartados 3 y 4.

2. Recomendación B

- a) El 31 de diciembre de 2021 a más tardar, la AEVM debe presentar al Parlamento Europeo, al Consejo, a la Comisión y a la JERS el formulario del anexo I sobre la aplicación de la recomendación B, apartado 1.
- b) El 30 de noviembre de 2020 a más tardar, las autoridades competentes deben presentar al Parlamento Europeo, al Consejo, a la Comisión y a la JERS el formulario del anexo I sobre la aplicación de la recomendación B, apartados 2, 3 y 4.

3. Recomendación C

- a) El 30 de noviembre de 2020 a más tardar, las autoridades competentes deben presentar al Parlamento Europeo, al Consejo, a la Comisión y a la JERS el formulario del anexo I sobre la aplicación de la recomendación C, apartado 1.
- b) El 30 de noviembre de 2020 a más tardar, las autoridades competentes pertinentes de los miembros compensadores deben presentar al Parlamento Europeo, al Consejo, a la Comisión y a la JERS el formulario del anexo I sobre la aplicación de la recomendación C, apartado 2.

4. Recomendación D

- a) El 31 de diciembre de 2021 a más tardar, las autoridades competentes y las autoridades competentes pertinentes deben presentar al Parlamento Europeo, al Consejo, a la Comisión y a la JERS el formulario del anexo I sobre la aplicación de la recomendación D, apartado 1.
- b) El 31 de diciembre de 2022 a más tardar, la Comisión debe presentar al Parlamento Europeo, al Consejo, a la Comisión y a la JERS el formulario del anexo I sobre la aplicación de la recomendación D, apartado 2.

4. Vigilancia y evaluación

1. La Junta General evaluará las medidas y justificaciones que comuniquen los destinatarios de la presente recomendación y, cuando proceda, podrá decidir que la presente recomendación no se ha aplicado y que el destinatario pertinente no ha justificado adecuadamente su inacción.
2. No será de aplicación la metodología del manual de evaluación del seguimiento de las recomendaciones de la JERS ⁽⁷⁾, que describe el procedimiento de dicha evaluación.

Hecho en Fráncfort del Meno, el 25 de mayo de 2020.

*El jefe de la Secretaría de la JERS,
en nombre de la Junta General de la JERS*
Francesco MAZZAFERRO

(7) Véase el documento «Handbook on the assessment of compliance with ESRB recommendations», de abril de 2016, disponible en inglés en https://www.esrb.europa.eu/pub/pdf/recommendations/160502_handbook.en.pdf

ANEXO I

Comunicación de las medidas tomadas respecto de la presente recomendación**1. Detalles del destinatario**

Recomendación	
País del destinatario	
Institución	
Nombre y detalles de contacto del comunicante	
Fecha de la comunicación	

2. Comunicación de medidas tomadas

Recomendación	¿La aplica? (sí/no/no procede)	Descripción de las medidas tomadas respecto de la recomendación	Justificación de aplicación parcial o no aplicación
Recomendación A(1)			
Recomendación A(2)			
Recomendación A(3)			
Recomendación A(4)			
Recomendación B(1)			
Recomendación B(2)			
Recomendación B(3)			
Recomendación B(4)			
Recomendación C(1)			
Recomendación C(2)			
Recomendación D(1)			
Recomendación D(2)			

3. Notas

- Este formulario se emplea para la comunicación a que se refiere el artículo 17, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1092/2010.
- Cada destinatario presentará el formulario cumplimentado a la JERS, a través de la Secretaría de la JERS, de modo electrónico en Darwin, en la carpeta creada al efecto, o por correo electrónico a notifications@esrb.europa.eu. La Secretaría de la JERS se ocupará de transmitir las comunicaciones de forma agregada al Parlamento Europeo, al Consejo y a la Comisión.
- En caso de que no proceda aplicar la recomendación, insértese «No procede» en la casilla correspondiente a la columna «¿La aplica?».

4. Los destinatarios deben facilitar toda la información y documentación pertinente relativa a la aplicación de la presente recomendación, incluida información sobre el fondo y el calendario de las medidas tomadas.
 5. Cuando un destinatario de la recomendación solo la aplique parcialmente, facilitará una explicación completa del alcance de la no aplicación y los demás detalles de la aplicación parcial. En la explicación se especificarán claramente las partes de la recomendación que no se aplican.
-

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.9872 — Atlas/Permasteelisa)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2020/C 238/02)

El 15 de julio de 2020, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32020M9872. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

17 de julio de 2020

(2020/C 238/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1428	CAD	dólar canadiense	1,5510
JPY	yen japonés	122,53	HKD	dólar de Hong Kong	8,8617
DKK	corona danesa	7,4453	NZD	dólar neozelandés	1,7463
GBP	libra esterlina	0,91078	SGD	dólar de Singapur	1,5887
SEK	corona sueca	10,3330	KRW	won de Corea del Sur	1 376,55
CHF	franco suizo	1,0753	ZAR	rand sudafricano	19,0496
ISK	corona islandesa	160,20	CNY	yuan renminbi	7,9975
NOK	corona noruega	10,5995	HRK	kuna croata	7,5380
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 793,45
CZK	corona checa	26,682	MYR	ringit malayo	4,8723
HUF	forinto húngaro	353,72	PHP	peso filipino	56,511
PLN	esloti polaco	4,4827	RUB	rublo ruso	81,8409
RON	leu rumano	4,8422	THB	bat tailandés	36,238
TRY	lira turca	7,8413	BRL	real brasileño	6,0839
AUD	dólar australiano	1,6360	MXN	peso mexicano	25,6132
			INR	rupia india	85,6700

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

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

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 238/04)

1. El 10 de julio de 2020 la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Caisse des dépôts et consignations («CDC», Francia).
- EDF Pulse Croissance Holding (Francia), propiedad de Electricité de France («EDF»),
- ENGIE (Francia),
- La Poste SA (Francia), perteneciente al grupo La Poste, controlada por CDC.

CDC (incluida La Poste), EDF y Engie adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y en el artículo 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de Archipels, una empresa de nueva creación.

La concentración se realiza mediante la adquisición de acciones en una empresa en participación de nueva creación.

La misma concentración se notificó ya a la Comisión el 19 de mayo de 2020, pero la notificación fue retirada el 22 de junio de 2020.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son las siguientes:

- CDC es un grupo público que desempeña funciones de interés general en apoyo de las políticas públicas llevadas a cabo por el Estado y las entidades locales.
- EDF opera principalmente en Francia y en el extranjero en los mercados de la electricidad. En el sector de la confianza digital, la única actividad de EDF consiste en proporcionar gratuitamente un instrumento que gestiona una cadena de bloques que permite comprobar la autenticidad de un comunicado de prensa emitido por EDF.
- ENGIE es un grupo internacional industrial y de servicios dedicado al sector del gas, la electricidad y la energía. El grupo no opera en el sector de la confianza digital.
- La Poste es el operador histórico del servicio de correos de Francia, organizado en cinco ramas de actividad principales, entre las que cabe citar la rama de la Banque Postale, activa en el sector bancario y de seguros, y la rama Numérique, que desarrolla soluciones y servicios digitales, en particular a través de Docaposte, que ofrece servicios de identificación de cliente, firma electrónica y certificación.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la referencia siguiente:

M.9619 — CDC/EDF/ENGIE/La Poste

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.9787 — Česká spořitelna/Československá obchodní banka/Komerční banka/JV)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2020/C 238/05)

1. El 10 de julio de 2020, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Česká spořitelna, a.s. (CS, Chequia), perteneciente a Erste Group Bank AG (Austria).
- Československá obchodní banka, a.s. (ČSOB, Chequia), perteneciente al grupo KBC (Bélgica).
- Komerční banka, a.s. (KB, Chequia), perteneciente al grupo Société Générale (Francia).

CS, ČSOB y KB adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de una empresa en participación de nueva creación («empresa en participación» o «JV», por sus siglas en inglés, Chequia).

La concentración se realiza mediante la adquisición de acciones en una empresa en participación de nueva creación.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son las siguientes:

- CS es una empresa bancaria que opera en Chequia y presta servicios bancarios y financieros a particulares, pequeñas y medianas empresas, municipios y otras entidades del sector público, así como a empresas multinacionales y entidades financieras.
- ČSOB es una empresa bancaria que opera en Chequia y ofrece productos y servicios bancarios a todos los grupos de clientes, es decir, a los particulares, las pymes y los clientes empresariales e institucionales.
- KB es una empresa bancaria que opera en Chequia y en el EEE y ofrece una amplia gama de servicios de banca minorista, corporativa y de inversión.
- La empresa en participación prestará servicios de identificación electrónica en Chequia.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la referencia siguiente:

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

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 238/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«VINAGRE DE JEREZ»

N.º UE: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry»; «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez». Avenida Alcalde Álvaro Domecq n.º 2. 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz). España. Tel. +34 956332050. Correo electrónico: vinjerez@sherry.org

La Orden de 12 de febrero de 2018, Consejería de Agricultura, Pesa y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, por la que se aprueba el Reglamento de Funcionamiento del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez», establece que el Consejo Regulador es el órgano de gestión de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Jerez» en los términos establecidos en el Capítulo IV del Título III de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía. Por tanto, es manifiesto su interés legítimo para solicitar la presente modificación del pliego de condiciones.

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [especifíquense]

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

Se proponen cuatro modificaciones fundamentales con incidencia en diversos apartados del Pliego de Condiciones y el Documento Único, los cuales se transcriben a los efectos de detallar los cambios propuestos:

5.1. Eliminación de los requisitos relativos al extracto seco y el contenido en cenizas de los vinagres amparados.

Apartados afectados:

Apartado B.2. del Pliego de Condiciones y 3.2 del Documento Único

Texto anterior:

[...]

Debe presentar un extracto seco mínimo de 1,30 gramos por litro y grado acético, debiendo alcanzar como mínimo los 2,3 gramos por litro y grado acético en la categoría de Vinagre Jerez Gran Reserva.

Un contenido en cenizas de entre 2 y 7 gr/litro, con la excepción de la categoría del Vinagre de Jerez Gran Reserva que debe ser entre 4 y 8 gr/litro.

Texto modificado:

(se eliminan estos dos requisitos del apartado B.2)

Apartado F.4. del Pliego de Condiciones y 5.3 del Documento Único

Texto anterior:

[...]

La crianza en botas de roble y las particulares condiciones micro-climáticas de las bodegas propician además que el vinagre vaya adquiriendo unas características muy particulares durante su crianza. El tipo de barrica utilizada –la bota de roble americano, largamente envinadas con vinos de Jerez– tiene una capacidad de micro-oxigenación ideal para la lenta evolución de los vinagres y permite la paulatina cesión de componentes durante el envejecimiento, los cuales permiten estabilizar materias colorantes, forman agrupados poliméricos y aportan los característicos tonos entre ámbar y caoba, las notas vainilla das y los aromas a café con leche y torrefacto. Por otra parte, la hemicelulosa de la madera permite la paulatina pérdida por evaporación del contenido en agua, lo que hace aumentar el extracto seco, las sales minerales y el contenido en cenizas del vinagre. Como consecuencia de ello, el «Vinagre de Jerez» debe presentar un extracto seco mínimo de 1,30 gramos por litro y grado acético, debiendo alcanzar como mínimo los 2,3 gramos por litro y grado acético en la categoría de Vinagre Jerez Gran Reserva; y un contenido en cenizas de entre 2 y 7 gr/litro, con la excepción de la categoría del Vinagre de Jerez Gran Reserva que debe ser entre 4 y 8 gr/litro.

[...]

Texto modificado:

[...]

La crianza en botas de roble y las particulares condiciones micro-climáticas de las bodegas propician además que el vinagre vaya adquiriendo unas características muy particulares durante su crianza. El tipo de barrica utilizada –la bota de roble americano, largamente envinadas con vinos de Jerez– tiene una capacidad de micro-oxigenación ideal para la lenta evolución de los vinagres y permite la paulatina cesión de componentes durante el envejecimiento, los cuales permiten estabilizar materias colorantes, forman agrupados poliméricos y aportan los característicos tonos entre ámbar y caoba, las notas vainilla das y los aromas a café con leche y torrefacto.

[...]

Justificación de la modificación

El establecimiento en el Pliego de Condiciones de un contenido mínimo de Cenizas y del Extracto Seco por encima de las exigencias de la reglamentación general de vinagres, respondía a los valores generales que venían registrándose tradicionalmente en los vinagres protegidos. Estos eran generalmente superiores, en razón a las características de la materia prima utilizada para la elaboración del vino apto, como consecuencia de la práctica de utilizar mostos obtenidos con una cierta presión (segundas yemas), así como de que la vendimia fuera exclusivamente manual y por tanto con inclusión del raspón o escobajo. Ambos factores incidían directamente en el contenido en cenizas y en el extracto seco del vino apto y, por ende, de los vinagres resultantes.

Ahora bien, en la actualidad casi la mitad de la producción de uva de la Zona de producción de la Denominación de Origen se cosecha mecánicamente, como consecuencia de las mejoras tecnológicas introducidas por los viticultores: marcos de plantación mejor adaptados a la mecanización, formación más alta de las cepas, cosechadoras con un mejor tratamiento de la cepa y de la uva, etc. Todo ello hace que una buena parte de la uva utilizada para la elaboración de vinos aptos para el Vinagre de Jerez se molturen en ausencia del raspón, reduciendo enormemente la carga tánica y consecuentemente de cenizas y extracto seco.

Del mismo modo, la tendencia de los productores a elaborar vinagres más finos y elegantes ha llevado a la utilización cada vez en mayor medida de mostos procedentes de primera yema, obtenidos con presiones muy bajas y bonificados generalmente con control de temperatura. Todo ello supone nuevamente la obtención de vinos aptos más fragantes y delicados, pero también con una menor estructura; menor contenido en cenizas y menor extracto seco. Hay que decir además que ambos parámetros no necesariamente inciden en la calidad del vinagre, siendo siempre mucho más importante contar con una materia prima de calidad, bien vinificada, sana y con la adecuada expresión varietal y del terruño.

Por todas estas razones, el Consejo Regulador, asesorado por la Comisión Técnica creada al efecto, propone la eliminación de estos parámetros del Pliego de Condiciones, quedando a lo que disponga la legislación general sobre vinagres.

5.2. *Uso de mosto de uva*

Apartados afectados:

Apartado B.4. del Pliego de Condiciones y 3.2 del Documento Único

Texto anterior:

[...]

Adicionalmente, en función de la utilización de vinos de las variedades correspondientes, se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulce, los cuales pueden corresponder a cualquiera de las categorías descritas en el punto anterior:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adiciona durante el proceso de crianza vinos del tipo Pedro Ximénez.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adiciona durante el proceso de crianza vinos del tipo Moscatel.

Texto modificado:

[...]

B.4.2. En cada una de las categorías anteriores se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulces:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Pedro Ximénez o bien mosto de uvas de la variedad Pedro Ximénez muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Moscatel o bien mosto de uvas de la variedad Moscatel muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.

Apartado C.5. del Pliego de Condiciones, sin modificación del Documento Único

Texto anterior:

En la elaboración del Vinagre de Jerez están permitidas las siguientes prácticas:

[...]

Así mismo, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, esta permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

Texto modificado:

En la elaboración del Vinagre de Jerez están permitidas las siguientes prácticas:

[...]

Así mismo, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, está permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», así como de mosto de uva de estas variedades muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación, procedente igualmente de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

Justificación de la modificación

En el momento de la redacción del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen, se limitó la posible edulcoración de los vinagres protegidos, para la elaboración de vinagres semi-dulces, a los vinos dulces naturales elaborados con las variedades pedro ximénez o moscatel, procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

Sin embargo, la necesidad de que estos vinos —de acuerdo con el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry»— tengan una graduación alcohólica de 15 % vol. limita enormemente las posibilidades de su uso, pues provoca un efecto de dilución del grado acético y de incremento del contenido alcohólico que puede situar a los vinagres resultantes fuera de los límites establecidos por el pliego para estos parámetros.

Hay que tener en cuenta que el objetivo cualitativo de estos vinagres es incorporar un cierto toque de dulzor, así como las características organolépticas típicas de las variedades mencionadas, que en la zona adquieren una personalidad muy marcada, tanto por las propias características de la variedad como por las prácticas tradicionales de sobremaduración o «asoleo».

El uso de mosto de uva de estas variedades muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación (que habrá de proceder igualmente de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry») posibilitará la obtención de vinagres protegidos en los que —sin una dilución excesiva del grado acético ni un incremento notable de grado alcohólico— las notas de estas variedades enriquezcan sutilmente las originarias del vinagre y les aporte el dulzor necesario.

5.3. Protección de los Vinagres de Jerez Semidulces y Dulces

Apartados afectados:

Apartado B.2 del Pliego de Condiciones y 3.2 del Documento Único

Texto anterior:

Las características analíticas específicas de los vinagres protegidos son las siguientes:

Su contenido en alcohol residual no debe superar el 3 % en volumen, salvo en el caso de los vinagres al Pedro Ximénez o al Moscatel, en los que no debe superar el 4 % en volumen.

La acidez total en acético debe alcanzar como mínimo los 70 gr/litro, con la excepción de los vinagres al Pedro Ximénez o al Moscatel, que podrán ser de 60 gr/litro. En el caso de los Vinagres del tipo Gran Reserva, la acidez total mínima en acético debe ser de 80 gr/litro.

[...]

Para las categorías de Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, deberán presentar un contenido en materia reductoras, procedentes de estos tipos de vinos, de al menos 60 gr/litro.

Texto modificado:

Las características analíticas específicas de los vinagres protegidos son las siguientes:

Su contenido en alcohol residual no debe superar el 3 % en volumen, salvo en el caso de los vinagres dulces o semi-dulces, en los que no debe superar el 4 % en volumen.

La acidez total en acético debe alcanzar como mínimo los 70 gr/litro, con la excepción de los vinagres dulces o semi-dulces, que podrán ser de 60 gr/litro. En el caso de los Vinagres del tipo Gran Reserva, la acidez total mínima en acético debe ser de 80 gr/litro.

[...]

Los vinagres de Jerez semi-dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 60 gr/litro.

Los Vinagres de Jerez dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 150 gramos por litro.

Apartado B.4. del Pliego de Condiciones y 3.2 del Documento Único

Texto anterior:

Según los períodos de envejecimiento a que sean sometidos los vinagres amparados, se distinguen las siguientes categorías:

[...]

Adicionalmente, en función de la utilización de vinos de las variedades correspondientes, se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulce, los cuales pueden corresponder a cualquiera de las categorías descritas en el punto anterior:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adiciona durante el proceso de crianza vinos del tipo Pedro Ximénez.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adiciona durante el proceso de crianza vinos del tipo Moscatel.

Texto modificado:

B.4.1. Según los períodos de envejecimiento a que sean sometidos los vinagres amparados, se distinguen las siguientes categorías:

[...]

B.4.2. En cada una de las categorías anteriores se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulces:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Pedro Ximénez o bien mosto de uvas de la variedad Pedro Ximénez muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Moscatel o bien mosto de uvas de la variedad Moscatel muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.

B.4.3. Finalmente, los tipos descritos en el punto anterior pueden comercializarse como Vinagres de Jerez Dulce, siempre que presenten un contenido en materias reductoras de al menos 150 gramos por litro.

Apartado C.5. del Pliego de Condiciones, sin modificación del Documento Único

Texto anterior:

En la elaboración del Vinagre de Jerez están permitidas las siguientes prácticas:

[...]

Así mismo, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, esta permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

[...]

Texto modificado:

En la elaboración del Vinagre de Jerez están permitidas las siguientes prácticas:

[...]

Así mismo, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, está permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», así como de mosto de uva de estas variedades muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación, procedente igualmente de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

En el caso del Vinagre de Jerez Dulce, además del contenido mínimo en materias reductoras procedentes de vinos o de mostos de Pedro Ximénez y Moscatel especificado el apartado B.4, se permite la adición de mosto concentrado y mosto concentrado rectificado.

[...]

Justificación:

Como se ha recordado en el punto anterior, el Pliego de Condiciones vigente recoge la posibilidad de que las distintas categorías existentes en función de los períodos de envejecimiento (Vinagre de Jerez, Vinagre de Jerez Reserva y Vinagre de Jerez Gran Reserva) puedan tener el carácter de vinagres semi-dulces, si presentan un contenido en materias reductoras de al menos 60 gr/litro, como consecuencia de la utilización de vinos aptos de las variedades pedro ximénez o moscatel.

No cabe duda de que estos vinagres semi-dulces enlazan directamente con la tradición de los vinos dulces naturales de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», de la que surge históricamente el Vinagre de Jerez, así como de las variedades tradicionalmente utilizada en la zona para producir estos vinos. Pues bien, se propone ahora la inclusión en el elenco de posible vinagres protegidos aquellos otros en los que, además del pedro ximénez o el moscatel, se utilice también mosto concentrado o mosto concentrado rectificado, producto este también ampliamente utilizado en la edulcoración de los vinos de Jerez.

Ello permitiría además complementar el dulzor aportado por estas variedades, de manera que el vinagre resultante alcanzara unos niveles de al menos 150 gr/litro, en los que la percepción de dulzor ya es notable, como ocurre con los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» equivalentes.

5.4. *Modificación de la definición de vino apto y mejora de la relación de materias primas.*

Apartado afectado:

Apartado D del Pliego de Condiciones y 3.2 del Documento Único

Texto anterior:

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» se obtienen exclusivamente a partir de la fermentación acética de «vinos aptos».

[...]

Estos vinos se elaborarán cumpliendo lo establecido en los Pliegos de Condiciones de estas denominaciones vnicas, de conformidad los requisitos establecidos sobre procedencia de la uva originaria de la zona de la DOP y las prácticas enológicas, recogidos en la reglamentación de aplicación.

Texto modificado:

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» se obtienen a partir de la fermentación acética de «vinos aptos».

[...]

Estos vinos se elaborarán cumpliendo lo establecido en los Pliegos de Condiciones de estas denominaciones vnicas, de conformidad los requisitos establecidos sobre procedencia de la uva originaria de la zona de la DOP y las prácticas enológicas, recogidos en la reglamentación de aplicación, sin perjuicio de que el inicio espontaneo del proceso de acetificación pueda haber provocado la disminución de su graduación alcohólica por debajo de los límites establecidos en dicha reglamentación.

Adicionalmente, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, está permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», así como de mosto de uva de estas variedades muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación, procedente igualmente de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

En el caso del Vinagre de Jerez Dulce se permite la además la adición de mosto concentrado y mosto concentrado rectificado.

Justificación:

La actual redacción del apartado D) correspondiente a Materia Prima, establece la posibilidad de elaborar Vinagre de Jerez a partir de los vinos acogidos a las denominaciones de origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» que cumplan con las condiciones establecidas en sus respectivos pliegos de condiciones. Hay que recordar que el origen histórico del Vinagre de Jerez es precisamente la elaboración de este producto a partir de vinos en proceso de envejecimiento, que de forma natural se «pican» (acetifican) por la acción de la bacteria acética.

Ahora bien, una de las condiciones contenidas en los pliegos antes aludidos es que estos vinos deben de tener un grado alcohólico adquirido mínimo de 15 % vol. Y con frecuencia la acetificación natural los lleva a que parte de ese alcohol se transforme en ácido acético, lo que reduce el contenido alcohólico total por debajo de ese umbral.

Así pues, se propone incluir en el Pliego de Condiciones del Vinagre de Jerez la posibilidad de que los vinos aptos, como consecuencia del inicio espontaneo del proceso de acetificación, puedan presentar una graduación alcohólica por debajo de los límites establecidos en sus respectivos pliegos de condiciones.

Por último, y de acuerdo con las modificaciones contenidas en los apartados anteriores, se completa la relación de las materias primas.

DOCUMENTO ÚNICO

«VINAGRE DE JEREZ»

N.º EU: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Vinagre de Jerez»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.8: Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.).

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El Vinagre de Jerez es el producto resultante de la fermentación acética de vinos aptos elaborados en la Zona de Producción, producido y envejecido mediante las prácticas tradicionales que se describen en el apartado 3.4 y que reúne las características organolépticas y analíticas que se describen a continuación.

Las características analíticas específicas de los vinagres protegidos son las siguientes:

- Su contenido en alcohol residual no debe superar el 3 % en volumen, salvo en el caso de los vinagres dulces o semi-dulces, en los que no deberá superar el 4 % en volumen.
- La acidez total en acético debe alcanzar como mínimo los 70 g/l, con la excepción de los vinagres dulces o semi-dulces, que podrán ser de 60 g/l. En el caso de los vinagres del tipo Gran Reserva, la acidez total mínima en acético debe ser de 80 g/l.
- Un contenido máximo en sulfatos de 3,5 g/l.
- Los Vinagres de Jerez semi-dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 60 g/l.
- Los Vinagres de Jerez dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 150 g/l.

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» presentan un color entre oro viejo y caoba y un aspecto denso y untuoso; su aroma es intenso, ligeramente alcohólico, con predominio de las notas vínicas y de la madera; su sabor es agradable, a pesar de la acidez, con una gran persistencia en boca.

Según los períodos de envejecimiento a que sean sometidos los vinagres amparados, se distinguirán las siguientes categorías:

- a) Vinagre de Jerez: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de seis meses.
- b) Vinagre de Jerez Reserva: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de dos años.
- c) Vinagre de Jerez Gran Reserva: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de diez años.

En cada una de las categorías anteriores se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulces:

- Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Pedro Ximénez o bien mosto de uvas de la variedad Pedro Ximénez muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.
- Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Moscatel o bien mosto de uvas de la variedad Moscatel muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.

Finalmente, los tipos descritos en el párrafo anterior pueden comercializarse como Vinagres de Jerez Dulces, siempre que presenten un contenido en materias reductoras de al menos 150 g/l.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» se obtienen a partir de la fermentación acética de «vinos aptos».

Por tanto, la materia prima para la obtención de los vinagres de Jerez son los denominados «vinos aptos». Estos vinos proceden de bodegas situadas en la Zona de Producción de Vinagre, que coincide con la zona de producción correspondiente a las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y pueden ser:

- a) Los vinos del año expedidos a su graduación alcohólica volumétrica natural.
- b) Los vinos criados que hayan cumplido con los períodos de envejecimiento promedio mínimo establecidos en sus correspondientes Pliegos de Condiciones.

Estos vinos se elaborarán cumpliendo lo establecido en los Pliegos de Condiciones de estas denominaciones vnicas, de conformidad los requisitos establecidos sobre procedencia de la uva originaria de la zona de la DOP y las prácticas enológicas, recogidos en la reglamentación de aplicación, sin perjuicio de que el inicio espontaneo del proceso de acetificación pueda haber provocado la disminución de su graduación alcohólica por debajo de los límites establecidos en dicha reglamentación.

Adicionalmente, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, está permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», así como de mosto de uva de estas variedades muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación, procedente igualmente de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

En el caso del Vinagre de Jerez Dulce se permite la además la adición de mosto concentrado y mosto concentrado rectificado.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

a) Desnaturalización

Todas las partidas de vino apto deben ser objeto de desnaturalización mediante su acetificación parcial en el momento de su entrada en las instalaciones de las bodegas inscritas, utilizando para ello vinagre de sus existencias en cantidad suficiente como para que la mezcla resultante alcance una graduación mínima de 1° de acidez acética.

b) Acetificación

La acetificación consiste en la transformación del contenido alcohólico contenido en el vino en ácido acético, mediante la acción de la bacteria acética. Se distinguen dos procesos posibles para la elaboración del Vinagre de Jerez:

- 1) El realizado por las llamadas «Bodegas de Elaboración de Vinagre»: instalaciones industriales que poseen acetificadores en los que a través de un proceso de fermentación acética dirigida se transforma la materia prima —el vino apto— en vinagre apto.
- 2) El que se lleva a cabo en las «Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres» a través de un proceso de acetificación en el interior de las mismas vasijas de madera en las que se produce el envejecimiento.

c) Envejecimiento o crianza

El sistema de crianza o envejecimiento especial necesario para obtener los vinagres protegidos podrá ser el clásico de «criaderas y solera» o bien el de añadas, al que se someterán los vinagres aptos durante el período de tiempo necesario para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de sus respectivos tipos.

1) Vasijas de envejecimiento

Las existencias totales de vinagres sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de madera que hayan sido previamente utilizadas para el envejecimiento de vino, cuya capacidad no exceda de 1 000 litros. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá aprobar igualmente la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1 000 litros para la crianza de vinos, siempre que las mismas tengan un carácter histórico y su uso haya sido registrado como tal en el Consejo Regulador, de manera previa a la publicación del Pliego de Condiciones.

2) Vejez Promedio Mínima

Todos los vinagres deberán tener al menos una vejez promedio de seis meses para poder ser expedidos al consumo. En el caso del «Vinagre de Jerez Reserva» la vejez promedio mínima será de dos años y en el del «Vinagre de Jerez Gran Reserva» de diez años.

Los vinagres que procedan íntegramente de una misma añada y que por tanto se críen sin que en ningún momento se produzca su mezcla con vinagres procedentes de vendimias distintas, podrán utilizar la mención «Añada» siempre que su vejez sea igual o superior a dos años. Dicha mención será compatible con el resto de las menciones recogidas en el apartado 3.2., siempre y cuando el vino cumpla con las características exigidas en cada caso.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Los envases que contienen el Vinagre de Jerez para consumo directo, serán de vidrio o de otros materiales que no menoscaben las propiedades específicas del producto y de las capacidades nominales que en cada momento estén autorizadas para este producto alimentario.

El envasado de Vinagre de Jerez, podrá realizarse:

- 1) En instalaciones de embotellado que poseen las firmas inscritas en el registro de Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres, o bien,
- 2) En instalaciones de Embotelladores Autorizados por el Consejo Regulador, propiedad de operadores económicos ubicados dentro o fuera de la Zona de Producción, los cuales adquieren a firmas inscritas el Vinagre de Jerez a granel, participando solamente en la fase de su envasado.

En ambos casos, para su autorización, estos embotelladores deberán justificar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de los requisitos legales que le sean de aplicación en cada región para la actividad de envasado de vinagre, así como disponer de un sistema de control de calidad que asegure la total trazabilidad y el buen uso del producto que adquieran de las bodegas inscritas para su envasado.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En las etiquetas y contraetiquetas de vinagres embotellados figurará obligatoriamente y de forma destacada la mención Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» y el tipo de vinagre de que se trate, así como todos los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable. Además, irán provistas de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o bien de contraetiquetas donde irá inserto el signo distintivo de la Denominación de Origen, así como un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador verificará que las etiquetas que incorporen el nombre protegido «Vinagre de Jerez» se ajusten a lo establecido en el Pliego de Condiciones y en la reglamentación de etiquetado específica de la Denominación de Origen.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La Zona de Producción del Vinagre de Jerez está constituida por los terrenos situados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real y Chiclana de la Frontera, de la provincia de Cádiz y el de Lebrija, de la provincia de Sevilla, situados al este del meridiano de Greenwich 5° 49' Oeste y al sur del paralelo 36° 58' Norte.

La Zona de Producción antes descrita es coincidente con la Zona de Producción de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La especificidad de la Zona de Producción del Vinagre de Jerez se articula basándose en razones históricas, naturales y humanas:

a) Factores históricos

El cultivo de la vid y la elaboración de vinos y vinagres ha sido uno de los elementos vertebradores de la comarca de Jerez a lo largo de toda su milenaria historia, que se remonta a tiempos fenicios. La situación geográfica del Marco de Jerez, próxima a importantes puertos comerciales como los de Cádiz o Sevilla, con una gran relevancia histórica, determinó que los vinos y vinagres locales fueran carga frecuente en las naves que partían tanto hacia las Américas como hacia los mercados del norte de Europa, así como que en el envejecimiento de los vinos y vinagres se utilizaran vasijas fabricadas en las colonias de ultramar, a partir de roble americano. También el sistema de Criaderas y Soleras, elemento genuino de la viticultura jerezana, tiene un claro origen histórico que se remonta hasta el siglo XVII y a la necesidad de satisfacer la demanda de los mercados por vinos y vinagres de calidad constante, sin la dependencia de las vicisitudes de cada diferente cosecha.

b) Factores naturales

La Zona de Producción se caracteriza por terrenos llanos o suavemente ondulados, con pendientes entre el 10 y el 15 % en los que predomina el tipo de suelo llamado «albariza», una marga blanda de color blanco con gran capacidad retentiva de la humedad. Destaca en su composición el carbonato cálcico, la arcilla y la sílice. El clima es de carácter cálido, con temperaturas mínimas en invierno que giran alrededor de los 5 °C y máximas en verano en torno a los 35 °C. La Zona de Producción disfruta de más de 300 días de sol al año y de una pluviometría media anual de aproximadamente 600 litros por metro cuadrado, teniendo lugar las precipitaciones fundamentalmente en los meses de noviembre, diciembre y marzo. En todo caso, este factor debe contemplarse en combinación con la capacidad de las tierras albarizas, típicas de la zona, de retener la humedad y evitar la evapo-transpiración. Finalmente, hay que mencionar la importante influencia climática de los dos vientos predominantes en la región: el viento de levante, proveniente del interior, seco y cálido y el viento de poniente, que por proceder del océano aporta un elevado grado de humedad y actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano.

c) Factores humanos

El sistema de criaderas y solera, predominante en el envejecimiento de Vinagre de Jerez, es un sistema de crianza genuino de la Zona de Producción; como lo es el uso de la «bota», barrica típica fabricada en roble americano e intensamente envinada. La arquitectura también juega un papel importante en la peculiaridad de los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez»; las bodegas de envejecimiento de vinagre suelen tener tejados a dos aguas y altas cubiertas, lo que ayuda a crear un importante volumen de aire interior que amortigua las oscilaciones térmicas del exterior. Las paredes suelen tener un grosor suficiente para asegurar el aislamiento y ventanas situadas a cierta altura, de forma que se permita la circulación de aire y el aprovechamiento de las frescas brisas nocturnas de poniente, pero se evite la incidencia directa de la luz sobre las botas.

5.2. *Carácter específico del producto*

La especificidad del Vinagre de Jerez debe en primer lugar hacer referencia a la materia prima de la que procede: los vinos aptos. La Zona de Producción es el origen también de unos vinos que tienen un carácter extraordinariamente genuino, algunos de cuyos rasgos son claramente perceptibles en el Vinagre de Jerez: la gama de colores, entre oro viejo y caoba y los aromas ligeramente alcohólicos, con predominio de notas vínicas y de madera.

Por otra parte, las condiciones climáticas de la zona y las propias características arquitectónicas de las bodegas, que ayudan a generar un microclima específico en el interior de ellas, propician un nivel de concentración de los componentes del vinagre a lo largo del proceso de crianza que determina una gran persistencia en boca.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto*

Todas las características enunciadas de orografía, suelo y clima confieren al viñedo de la Zona de Producción unas características diferenciales que definen en gran medida las peculiaridades de los vinos aptos y consiguientemente del Vinagre de Jerez que se obtendrá de los mismos. La influencia de los factores naturales en los vinos aptos obtenidos a partir de las variedades de uva utilizadas (Palomino, Moscatel y Pedro Ximenez) es determinante. Así, en regiones cálidas como la zona de producción del Vinagre de Jerez la maduración de la uva suele ser más rápida y los mostos, muy azucarados, suelen presentar valores de acidez relativamente bajos. La integral de luz en la Zona de Producción durante el período activo de la vid es notablemente alta, lo que permite el buen desarrollo y maduración del fruto. La zona de producción se caracteriza además por la sequía de sus veranos, coincidiendo con el período que transcurre entre el envero y la vendimia, y la predominancia del viento de levante, extremadamente seco y cálido. En este contexto, el viento de poniente proveniente del Océano Atlántico y con un marcado carácter térmico, propicia frecuentes brisas nocturnas en verano que producen intensas rociadas, lo que compensa unos déficits hídricos que pudieran verse agravados por la intensa luminosidad de la zona. En este sentido, la tierra de albarizas juega igualmente un papel decisivo en este sentido, pues su capacidad retentiva de la humedad asegura la disponibilidad de reservas hídricas en el subsuelo.

Por otra parte, las características aportadas por una población de levaduras seleccionadas desde tiempos inmemoriales y vinculadas a las condiciones medioambientales de la Zona tienen una importancia capital. El metabolismo de los alcoholes y polialcoholes del vino por parte de las levaduras alcoholígenas que se dan en el llamado «Marco de Jerez» da como resultado un conjunto de elementos secundarios y una alteración en los componentes primarios del vino: disminución del contenido en glicerina, incremento del contenido en acetaldehídos y de los productos de esterificación. A su vez, los acetaldehídos resultantes van a dar lugar a la acetoína, elemento que junto con la presencia de alcoholes superiores hace posible el característico aroma del Vinagre de Jerez. La presencia de una notable cantidad de alcohol residual es igualmente de enorme importancia para la calidad y la personalidad del Vinagre de Jerez, porque permite la producción de compuestos esterificados (fundamentalmente acetato de etilo), que estructuran el vinagre, dándole mayor complejidad y dotando de equilibrio a los aromas primarios de la acetificación.

La crianza en botas de roble y las particulares condiciones micro-climáticas de las bodegas propician además que el vinagre vaya adquiriendo unas características muy particulares durante su crianza. El tipo de barrica utilizada tiene una capacidad de micro-oxigenación ideal para la lenta evolución de los vinagres y permite la paulatina cesión de componentes durante el envejecimiento, que ayudan a estabilizar materias colorantes, forman agrupados poliméricos y aportan los característicos tonos entre ámbar y caoba, las notas vainilla y los aromas a café con leche y torrefacto.

El sistema de criaderas y soleras, como sistema de crianza mayoritario en la zona, propicia una significativa homogeneización de los vinagres, al atemperar los efectos de las diferentes añadas. Por último, la estructura arquitectónica de las bodegas del Marco de Jerez, al propiciar el mantenimiento de las condiciones microclimáticas no solo facilita la oxigenación lenta de los vinagres, sino que además asegura la conservación en perfectas condiciones de las botas que hacen posible la crianza del «Vinagre de Jerez».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El pliego de condiciones modificado puede consultarse en el siguiente enlace:

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

o bien accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), siguiendo la siguiente ruta: «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de calidad»/«Vinagres»)

ISSN 1977-0928 (edición electrónica)
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES