

# Journal officiel de l'Union européenne

# C 238



Édition  
de langue française

## Communications et informations

63<sup>e</sup> année  
20 juillet 2020

### Sommaire

#### I Résolutions, recommandations et avis

##### RECOMMANDATIONS

##### **Comité européen du risque systémique**

2020/C 238/01	Recommandation du Comité européen du risque systémique du 25 mai 2020 sur les risques de liquidité découlant d'appels de marge (CERS/2020/6) .....	1
---------------	--	---

#### II Communications

##### COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

##### **Commission européenne**

2020/C 238/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9872 — Atlas/Permasteelisa) <sup>(1)</sup> .....	10
---------------	---	----

#### IV Informations

##### INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

##### **Commission européenne**

2020/C 238/03	Taux de change de l'euro — 17 juillet 2020 .....	11
---------------	--	----

FR

<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN CEUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

**Commission européenne**

2020/C 238/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9619 — CDC/EDF/ENGIE/La Poste) <sup>(1)</sup> .....	12
2020/C 238/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9787 — Česká spořitelna/Československá obchodní banka/Komerční banka/JV) Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	14

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2020/C 238/06	Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	16
---------------	--	----

---

<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

## I

(Résolutions, recommandations et avis)

## RECOMMANDATIONS

## COMITÉ EUROPÉEN DU RISQUE SYSTÉMIQUE

## RECOMMANDATION DU COMITÉ EUROPÉEN DU RISQUE SYSTÉMIQUE

du 25 mai 2020

sur les risques de liquidité découlant d'appels de marge

(CERS/2020/6)

(2020/C 238/01)

LE CONSEIL GÉNÉRAL DU COMITÉ EUROPÉEN DU RISQUE SYSTÉMIQUE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1092/2010 du Parlement européen et du Conseil du 24 novembre 2010 relatif à la surveillance macroprudentielle du système financier dans l'Union européenne et instituant un Comité européen du risque systémique <sup>(1)</sup>, et notamment son article 3, paragraphe 2, points b), d) et f), et ses articles 16 à 18,

vu la décision CERS/2011/1 du Comité européen du risque systémique du 20 janvier 2011 portant adoption du règlement intérieur du Comité européen du risque systémique <sup>(2)</sup>, et notamment son article 15, paragraphe 3, point e), et ses articles 18 à 20,

considérant ce qui suit:

- (1) La compensation centrale et les échanges de marges pour les opérations ne faisant pas l'objet d'une compensation centrale contribuent de manière significative à la stabilité financière, notamment en termes de gestion du risque de contrepartie. Un recours accru à la compensation centrale des produits dérivés et la couverture par des garanties des positions sur produits dérivés ne faisant pas l'objet d'une compensation centrale ont considérablement renforcé la résilience des marchés de produits dérivés depuis la crise financière de 2008. Ces réformes, menées par le Conseil de stabilité financière sur la base des accords conclus au niveau du G20, ont contribué à garantir que les tensions récentes sur les marchés ne suscitent pas d'inquiétude généralisée quant au risque de crédit de contrepartie. La compensation centrale maximise également les possibilités de compensation des positions réciproques, et donc les économies de liquidités, y compris en ce qui concerne les paiements de marges de variation qui reflètent mécaniquement les variations des prix du marché.
- (2) Les chocs de marché, tels que des fortes baisses des prix des actifs et des niveaux élevés de volatilité des marchés, se traduisent par des augmentations des marges de variation et peuvent également entraîner des appels de marge initiale élevés sur des positions en équivalents de trésorerie, matières premières ou produits dérivés. Les marges sont essentielles à la manière dont une contrepartie centrale gère le risque de crédit de contrepartie et elles font partie intégrante de la gestion des risques et soutiennent la résilience systémique.
- (3) De telles conditions de marché pourraient avoir de lourdes répercussions sur la gestion des liquidités par les acteurs du marché, sur leurs besoins de financement, voire même sur leur solvabilité si la crise de liquidité entraîne des ventes en catastrophe systématiques d'actifs.
- (4) En définitive, les externalités découlant de mouvements importants des marchés et les appels de marge correspondants peuvent mettre en péril la stabilité du système financier.

<sup>(1)</sup> JO L 331 du 15.12.2010, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO C 58 du 24.2.2011, p. 4.

- (5) Le déclenchement de la pandémie de COVID-19 et la forte augmentation récente de la volatilité du prix du pétrole se sont traduits, entre autres, par des appels de marge élevés sur les différents marchés faisant ou non l'objet d'une compensation centrale. Depuis la mi-février 2020, les marges initiales ont augmenté, de façon plus importante pour les produits dérivés cotés que pour les produits dérivés de gré à gré, en raison de volumes plus élevés d'opérations, cette augmentation constituant aussi une réponse du modèle de marge à des pertes futures potentiellement plus importantes dues à la volatilité accrue des marchés. En outre, les contreparties centrales ont procédé à des appels de marge de variation intrajournalière couvrant les mouvements des marchés, pour lesquelles elles ont collecté des montants importants. Le paiement correspondant n'ayant souvent lieu que le lendemain matin, cela a entraîné la détention temporaire de liquidités sur les comptes des contreparties centrales. Une hausse significative des paiements et réceptions de marges de variation quotidiennes sur les portefeuilles bilatéraux a depuis été enregistrée en mars.
- (6) De nombreux membres compensateurs ont constaté une augmentation particulièrement notable des marges initiales et certains membres compensateurs ont pu connaître des contraintes de liquidité accrues. Toutefois, aucune défaillance n'est survenue dans une quelconque contrepartie centrale établie dans l'Union. Les appels de marge ont pu avoir une incidence significative sur les entités non bancaires, via la compensation d'opérations pour le compte de clients ou lors d'opérations ne faisant pas l'objet d'une compensation centrale, en raison de contraintes de liquidité. À l'avenir, la capacité des acteurs du marché à couvrir les appels de marge dépendra des niveaux futurs de volatilité et du maintien de la résilience de leur gestion des liquidités.
- (7) D'une manière générale, la concentration au niveau des contreparties centrales et des membres compensateurs et l'interconnexion entre les contreparties centrales par le biais de membres compensateurs, fournisseurs de liquidité, conservateurs ou contreparties d'investissement communs, peuvent également exacerber la contagion du risque de liquidité.
- (8) Les normes techniques et les orientations sur l'anti-procyclicité (les mesures anti-procyclicité en matière de marges), introduites en vertu du règlement (UE) n° 648/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(3)</sup>, visent à limiter le risque de procyclicité des marges des contreparties centrales. Le règlement délégué (UE) n° 153/2013 de la Commission <sup>(4)</sup> contient des précisions sur la procyclicité des marges et des garanties que les autorités nationales compétentes sont tenues de respecter. Les modifications apportées au règlement EMIR par le règlement (UE) 2019/834 du Parlement européen et du Conseil (révision du règlement EMIR au titre du programme REFIT) <sup>(5)</sup> améliorent la transparence, entre les contreparties centrales et les membres compensateurs, en matière de fixation des marges, mais le même niveau de transparence ne s'étend pas à la relation entre les membres compensateurs et leurs clients.
- (9) Le Comité européen du risque systémique (CERS) est chargé de la surveillance macroprudentielle du système financier dans l'Union. Dans l'accomplissement de son mandat, il convient que le CERS contribue à la prévention et à l'atténuation des risques systémiques pour la stabilité financière, y compris ceux liés à la liquidité. Dans le cadre de sa mission, le CERS évalue les risques pour le système financier qui pourraient découler d'appels de marge élevés et propose des moyens permettant d'atténuer ces risques.
- (10) Le CERS reconnaît les avantages en termes d'économies de liquidités pour l'ensemble du système financier résultant de la compensation multilatérale des positions fournie par la compensation centrale. Le CERS reconnaît également l'avantage systémique de la compensation centrale en tant que moyen essentiel de renforcer la stabilité financière en garantissant et en développant des pratiques saines de gestion des risques en matière de risque de crédit et risque de liquidité.
- (11) Le CERS convient également que les politiques en matière de marges ne doivent pas compromettre la protection contre le risque de crédit de contrepartie. Les contreparties, y compris les membres compensateurs des contreparties centrales et leurs clients, devraient veiller à maintenir des liquidités suffisantes pour répondre aux appels de marge en temps utile. Toutefois, il est également bénéfique, du point de vue de la stabilité financière, de veiller à ce que les décisions des contreparties centrales en matière de gestion des risques n'imposent pas de charges inutiles aux membres compensateurs et à leurs clients ainsi qu'aux autres contreparties en raison de caractéristiques procycliques excessives, ce qui créerait involontairement des tensions sur les liquidités qui pourraient se transformer en des problèmes de solvabilité. En réponse aux présentes recommandations, le CERS attend des contreparties centrales qu'elles veillent à maintenir la solidité de leur gestion des risques et leur résilience face à ceux-ci et qu'elles continuent de protéger les acteurs du marché contre les pertes découlant de défaillances.

<sup>(3)</sup> Règlement (UE) no 648/2012 du Parlement européen et du Conseil du 4 juillet 2012 sur les produits dérivés de gré à gré, les contreparties centrales et les référentiels centraux (JO L 201 du 27.7.2012, p. 1).

<sup>(4)</sup> Règlement délégué (UE) no 153/2013 de la Commission du 19 décembre 2012 complétant le règlement (UE) no 648/2012 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes techniques de réglementation régissant les exigences applicables aux contreparties centrales (JO L 52 du 23.2.2013, p. 41).

<sup>(5)</sup> Règlement (UE) no 2019/834 du Parlement européen et du Conseil du 20 mai 2019 modifiant le règlement (UE) no 648/2012 en ce qui concerne l'obligation de compensation, la suspension de l'obligation de compensation, les obligations de déclaration, les techniques d'atténuation des risques pour les contrats dérivés de gré à gré non compensés par une contrepartie centrale, l'enregistrement et la surveillance des référentiels centraux et les exigences applicables aux référentiels centraux (JO L 141 du 28.5.2019, p. 42).

- (12) Les recommandations A et D visent à garantir que les changements soudains et importants (donc procycliques) et les effets de falaise liés aux marges initiales (y compris les suppléments de marges) et aux garanties soient limités: i) par les contreparties centrales à l'égard de leurs membres compensateurs; ii) par les membres compensateurs à l'égard de leurs clients; et iii) au niveau bilatéral, lorsqu'ils découlent du recours mécanique aux notations de crédit et éventuellement de méthodes de notation de crédit internes procycliques. Il convient que la planification des liquidités soit prévisible et gérable dans la mesure du possible en limitant les appels de marge inattendus et élevés. Le fait de prévoir des délais de préavis raisonnables et exécutoires pour toute modification des protocoles relatifs aux marges et aux décotes pourrait garantir que les acteurs des marchés s'adaptent de manière ordonnée.
- (13) La recommandation B vise à garantir que les contreparties centrales prennent en compte de manière exhaustive dans leur test de crise de liquidité tout événement susceptible de leur occasionner un déficit de liquidités, afin de les inciter à améliorer la façon dont elles gèrent leur recours aux fournisseurs de services de liquidité. Cela améliorera la résilience globale des marchés, étant donné qu'il existe un degré élevé de concentration et d'interconnexion entre les contreparties centrales et leurs fournisseurs de services de liquidité et qu'à cet égard, la gestion prudente des liquidités au niveau de chaque contrepartie centrale améliorerait la gestion des risques d'un point de vue systémique et macroprudentiel.
- (14) La recommandation C vise à garantir que les contreparties centrales, tout en maintenant leur résilience financière, limitent l'asymétrie lors du paiement des marges de variation collectées sur une base intrajournalière et qu'elles conçoivent leurs cadres et calendriers relatifs aux marges de manière à ce qu'ils soient prévisibles et évitent des contraintes de liquidité excessives pour les membres compensateurs qui pourraient entraîner des défaillances.
- (15) La présente recommandation est sans préjudice des mandats de politique monétaire des banques centrales de l'Union.
- (16) Les recommandations du CERS sont publiées après que l'intention du conseil général du CERS de procéder à la publication a été portée à la connaissance des destinataires et du Conseil de l'Union européenne et que ce dernier a eu la possibilité de réagir,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE RECOMMANDATION:

#### SECTION 1

#### RECOMMANDATIONS

##### **Recommandation A — Limiter les effets de falaise liés à la demande de garanties**

1. Il est recommandé que les autorités compétentes veillent à ce que les contreparties centrales analysent la performance de leurs politiques, comme cela est requis par l'article 28 du règlement délégué (UE) n° 153/2013, pendant les périodes de crise grave et fassent part de leurs conclusions à leur autorité compétente.
2. Il est recommandé que les autorités compétentes veillent, compte tenu des conclusions des analyses effectuées conformément à la recommandation A, point 1, à ce que, dans la mesure autorisée par la loi et compte tenu de la résilience financière des contreparties centrales:
  - i) les modèles et paramètres utilisés par les contreparties centrales pour définir les exigences de marge ainsi que les politiques et procédures des contreparties centrales définies pour accepter et valoriser les garanties et pour déterminer des décotes prudentes ne donnent pas lieu, de façon inutile et excessive, à des changements soudains et importants entraînant des effets de falaise dans les marges initiales, y compris les suppléments de marges, et les garanties. Les contreparties centrales devraient veiller à ce que leurs modèles, paramètres, politiques et procédures:
    - a) utilisent une échelle détaillée pour les modèles internes de notation des crédits et adoptent une approche progressive dans la mise en œuvre des modifications apportées aux exigences de marge, y compris aux suppléments, et aux contrats de garantie, sans retarder indûment la prise en compte de ces abaissements dans leurs pratiques globales de gestion des risques;
    - b) adoptent une approche globale pour limiter les caractéristiques procycliques conformément aux exigences réglementaires en matière de procyclicité de l'article 41 du règlement (UE) n° 648/2012, en particulier en cas d'abaissements des notations de crédit.
  - ii) les contreparties centrales informent, sans préjudice de l'article 49 du règlement (UE) n° 648/2012, leurs autorités compétentes et les autorités compétentes informent les membres du collège établi en vertu de l'article 18 du règlement (UE) n° 648/2012, lorsqu'elles:
    - a) réduisent le périmètre des garanties éligibles;

- b) modifient de manière significative les décotes de garanties;
- c) diminuent de manière significative les limites de concentration appliquées conformément à l'article 42 du règlement délégué (UE) n° 153/2013 de la Commission.

Dans la mesure où ces informations n'interfèrent pas avec la mise en œuvre en temps utile des décisions de gestion des risques, il convient qu'elles soient fournies dans un délai suffisant en amont de la mise en œuvre.

3. Il est recommandé que, dans la mesure autorisée par la loi, les autorités compétentes concernées des membres compensateurs engagent un dialogue avec les membres compensateurs dans le cadre d'une surveillance continue afin de garantir que l'application, par les membres compensateurs, de leurs procédures de gestion des risques lorsqu'ils fournissent des services de compensation à leurs clients n'entraîne pas de changements soudains et importants et d'effets de falaise dans les appels de marge et la collecte des marges, sauf si ces changements soudains et importants et effets de falaise sont le résultat inévitable d'événements de marché, ni de pratiques en matière de garanties en cas d'abaissement des notations de crédit, et qu'elle ne diminue pas de manière significative la solidité des pratiques de gestion des risques adoptées par les membres compensateurs ni n'affecte leur résilience.
4. Il est recommandé que, dans la mesure autorisée par la loi, les autorités compétentes concernées des contreparties financières et non financières qui concluent des contrats dérivés de gré à gré et des opérations de financement sur titres ne faisant pas l'objet d'une compensation centrale veillent à ce que leurs procédures de gestion des risques n'entraînent pas, en cas d'abaissement des notations de crédit, de changements soudains et importants et d'effets de falaise dans les appels de marge, la collecte des marges et les pratiques en matière de garanties. Cela pourrait se faire, par exemple, en encourageant les contreparties à:
  - i) utiliser une séquence progressive et granulaire lorsqu'elles mettent en œuvre des abaissements de notations de crédit, dans leur pratique globale de gestion des risques;
  - ii) maintenir une approche globale pour limiter les caractéristiques procycliques conformément aux exigences réglementaires de l'article 11 du règlement (UE) n° 648/2012, en particulier en ce qui concerne les abaissements de notations.

#### **Recommandation B — Scénarios de tension pour l'évaluation de besoins de liquidité futurs**

1. Il est recommandé que l'Autorité européenne des marchés financiers (AEMF) révise les projets de normes techniques <sup>(9)</sup> élaborés en vertu de l'article 44, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 648/2012, et en particulier l'article 32, paragraphe 4, de ces projets de normes techniques, afin qu'ils comportent des dispositions exigeant des contreparties centrales qu'elles incluent dans leurs scénarios de tension prévus à l'article 44 du règlement (UE) n° 648/2012 la défaillance de deux membres compensateurs qui fournissent des services à la contrepartie centrale et dont la défaillance pourrait avoir une incidence importante sur la position de liquidité de la contrepartie centrale.
2. En attendant que l'AEMF prenne des mesures afin de se conformer à la recommandation B, point 1, et l'éventuelle introduction d'une législation correspondante de l'Union, il est recommandé que les autorités compétentes, dans la mesure autorisée par la loi, veillent à ce que les scénarios de tension prévus à l'article 44 du règlement (UE) n° 648/2012 incluent la défaillance de deux entités qui fournissent des services à la contrepartie centrale et dont la défaillance pourrait avoir une incidence importante sur la position de liquidité de la contrepartie centrale. Ces entités pourraient inclure les fournisseurs de services de liquidité, les fournisseurs de services de règlement, ou tout autre fournisseur de services dont la défaillance pourrait éventuellement avoir une incidence sur la position de liquidité de la contrepartie centrale.
3. Il est recommandé que les autorités compétentes, dans la mesure autorisée par la loi, veillent à ce que, après l'entrée en vigueur de la législation correspondante de l'Union, les mesures correctives prises par les contreparties centrales pour remédier à tout déficit de ressources disponibles pour couvrir les besoins de liquidités qui est constaté en appliquant les scénarios de tension supplémentaires visés à la recommandation B, point 2, ou à la recommandation B, point 1, n'imposent pas une charge supplémentaire aux membres compensateurs lorsqu'elles sont mises en œuvre en période de tension sur les marchés. À cette fin, les autorités compétentes devraient veiller à ce que les contreparties centrales recherchent des liquidités supplémentaires auprès d'autres sources sur les marchés.
4. Il est recommandé que, dans la mesure autorisée par la loi, l'AEMF, en coopération avec les autorités compétentes, engage un dialogue avec les contreparties centrales, et, dans la mesure du possible, avec les autorités concernées des pays tiers, afin de mener des exercices coordonnés de tests de crise de liquidité qui tiennent également compte de la défaillance de deux quelconques entités visée à la recommandation B, point 1, et à la recommandation B, point 2.

<sup>(9)</sup> Projets de normes techniques en vertu du règlement (UE) no 648/2012 du Parlement européen et du Conseil du 4 juillet 2012 sur les produits dérivés de gré à gré, les contreparties centrales et les référentiels centraux (ESMA/2012/600).

**Recommandation C — Limiter les contraintes de liquidité liées à la collecte des marges**

1. Il est recommandé que les autorités compétentes veillent, dans la mesure autorisée par la loi et compte tenu des pratiques adéquates de gestion des risques des contreparties centrales et de leur résilience financière, à ce que lorsque les contreparties centrales procèdent à des appels de marge et collectent des marges pour limiter leurs expositions de crédit, elles cherchent à éviter la création de contraintes de liquidité inutiles pour les membres compensateurs, y compris en s'assurant que:
  - i) concernant les marges appelées et collectées sur une base infrajournalière, et dans la mesure de ce qui est opérationnellement et juridiquement possible, les contreparties centrales identifient séparément:
    - a) la marge couvrant les expositions potentielles, y compris les expositions découlant de positions prises ou novées ce jour-là;
    - b) la marge couvrant les expositions réalisées découlant des mouvements des marchés ce jour-là, que les contreparties centrales devraient envisager de collecter et payer le même jour;
  - ii) lorsqu'un membre compensateur a fourni une garantie de marge initiale supérieure à la garantie requise pour couvrir le risque découlant des positions enregistrées sur un compte, y compris les positions novées sur une base infrajournalière et toute augmentation de l'exposition subie sur une base infrajournalière, les contreparties centrales donnent la priorité, lorsque cela est opérationnellement possible, à l'utilisation des garanties excédentaires plutôt qu'à la collecte de garanties supplémentaires, sauf si le membre compensateur fournit volontairement le supplément de marge. Ce processus devrait être mené de manière prévisible, transparente et selon des échéances fixes.
  - iii) les contreparties centrales veillent à ce que le processus de collecte des marges initiales et des marges de variation n'entraîne pas de contraintes opérationnelles excessives pour le membre compensateur susceptibles de constituer un risque de liquidité supplémentaire.
2. Il est recommandé que les autorités compétentes concernées des membres compensateurs contrôlent et, lorsque cela est nécessaire et autorisé par la loi et compte tenu des pratiques adéquates de gestion des risques et de la résilience financière, engagent un dialogue avec les membres compensateurs dans le cadre de la surveillance continue de sorte que lorsque des membres compensateurs procèdent à des appels de marge et collectent des marges initiales et des marges de variation auprès de leurs clients, y compris des contreparties financières et non financières, afin de limiter leurs expositions de crédit, ils cherchent à éviter d'imposer des contraintes de liquidité inutiles pour leurs clients. Cela pourrait se faire, par exemple, en veillant à ce que:
  - i) lorsqu'un client a fourni une marge initiale suffisante afin de couvrir le risque découlant des positions enregistrées auprès du membre compensateur, y compris des positions novées sur une base infrajournalière et toute augmentation de l'exposition subie sur une base infrajournalière, les membres compensateurs donnent la priorité à l'utilisation de l'excédent des garanties de marge initiale plutôt qu'à la collecte de garanties supplémentaires, sauf si le client fournit volontairement le supplément de marge;
  - ii) les membres compensateurs veillent à ce que le processus de collecte des marges initiales et des marges de variation n'entraîne pas de contraintes opérationnelles excessives pour les clients susceptibles de constituer un risque de liquidité supplémentaire.

**Recommandation D — Atténuation de la procyclicité lors de la fourniture de services de compensation aux clients et des opérations de financement sur titres**

1. Il est recommandé que les autorités compétentes concernées contribuent à orienter les discussions au niveau international, par leur participation à des forums internationaux et organismes de normalisation, le cas échéant, sur des moyens d'atténuer la procyclicité des pratiques en matière de marges et de décotes lors de la fourniture, aux clients, de services liés aux produits dérivés négociés en bourse et aux produits dérivés de gré à gré ainsi qu'aux opérations de financement sur titres, faisant ou non l'objet d'une compensation centrale. Ces discussions devraient tendre à l'élaboration de normes mondiales régissant les exigences minimales pour l'atténuation de la procyclicité lors de la fourniture de ces services.
2. Si de telles normes mondiales sont établies, il est recommandé que la Commission européenne envisage de proposer qu'une législation de l'Union les rende contraignantes.

## SECTION 2

## MISE EN ŒUVRE

**1. Définitions**

1. Aux fins de la présente recommandation, on entend par:

- a) «autorité compétente», une autorité désignée par un État membre conformément à l'article 22 du règlement (UE) n° 648/2012;
- b) «contrepartie centrale», une contrepartie centrale au sens de l'article 2, point 1), du règlement (UE) n° 648/2012;
- c) «compensation», une compensation au sens de l'article 2, point 3), du règlement (UE) n° 648/2012;
- d) «membre compensateur», un membre compensateur au sens de l'article 2, point 14), du règlement (UE) n° 648/2012;
- e) «produit dérivé» ou «contrat dérivé», un produit dérivé ou contrat dérivé au sens de l'article 2, point 5), du règlement (UE) n° 648/2012;
- f) «autorité compétente concernée», l'autorité compétente visée dans la législation visée à l'article 2, point 8), du règlement (UE) n° 648/2012 et l'autorité compétente désignée par un État membre en application et aux fins de l'article 10, point 5), du règlement (UE) n° 648/2012;
- g) «contrepartie financière», une contrepartie financière au sens de l'article 2, point 8), du règlement (UE) n° 648/2012;
- h) «contrepartie non financière», une contrepartie non financière au sens de l'article 2, point 9), du règlement (UE) n° 648/2012;
- i) «client», un client au sens de l'article 2, point 15), du règlement (UE) n° 648/2012.

**2. Critère de mise en œuvre**

Dans le cadre de la mise en œuvre de la présente recommandation, il convient de tenir dûment compte du principe de proportionnalité, en considérant l'objectif et le contenu de chaque recommandation.

**3. Calendrier du suivi**

Conformément à l'article 17, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 1092/2010, les destinataires doivent communiquer au Parlement européen, au Conseil, à la Commission et au CERS les mesures qu'ils ont adoptées en réaction à la présente recommandation ou fournir une justification adéquate en cas d'inaction. Il convient d'envoyer les communications conformément au calendrier figurant ci-dessous.

**1. Recommandation A**

- a) Au plus tard le 30 novembre 2020, les autorités compétentes sont tenues de fournir au Parlement européen, au Conseil, à la Commission et au CERS le formulaire joint en annexe I concernant la mise en œuvre de la recommandation A, point 1, et de la recommandation A, point 2.
- b) Au plus tard le 30 novembre 2020, les autorités compétentes concernées sont tenues de fournir au Parlement européen, au Conseil, à la Commission et au CERS le formulaire joint en annexe I concernant la mise en œuvre de la recommandation A, point 3, et de la recommandation A, point 4.

**2. Recommandation B**

- a) Au plus tard le 31 décembre 2021, l'AEMF est tenue de fournir au Parlement européen, au Conseil, à la Commission et au CERS le formulaire joint en annexe I concernant la mise en œuvre de la recommandation B, point 1.
- b) Au plus tard le 30 novembre 2020, les autorités compétentes sont tenues de fournir au Parlement européen, au Conseil, à la Commission et au CERS le formulaire joint en annexe I concernant la mise en œuvre de la recommandation B, point 2, de la recommandation B, point 3, et de la recommandation B, point 4.

**3. Recommandation C**

- a) Au plus tard le 30 novembre 2020, les autorités compétentes sont tenues de fournir au Parlement européen, au Conseil, à la Commission et au CERS le formulaire joint en annexe I concernant la mise en œuvre de la recommandation C, point 1.
- b) Au plus tard le 30 novembre 2020, les autorités compétentes concernées des membres compensateurs sont tenues de fournir au Parlement européen, au Conseil, à la Commission et au CERS le formulaire joint en annexe I concernant la mise en œuvre de la recommandation C, point 2.



#### 4. *Recommandation D*

- a) Au plus tard le 31 décembre 2021, les autorités compétentes et les autorités compétentes concernées sont tenues de fournir au Parlement européen, au Conseil, à la Commission et au CERS le formulaire joint en annexe I concernant la mise en œuvre de la recommandation D, point 1.
- b) Au plus tard le 31 décembre 2022, la Commission est tenue de fournir au Parlement européen, au Conseil et au CERS le formulaire joint en annexe I concernant la mise en œuvre de la recommandation D, point 2.

#### 4. **Suivi et évaluation**

1. Le conseil général évaluera les mesures et les justifications communiquées par les destinataires et, le cas échéant, pourra décider que la présente recommandation n'a pas été suivie et qu'un destinataire n'a pas donné de justification adéquate de son inaction.
2. La méthodologie présentée dans le manuel sur l'évaluation de la conformité aux recommandations du CERS (*Handbook on the assessment of compliance with ESRB recommendations*) <sup>(7)</sup>, qui décrit la procédure d'évaluation de la conformité aux recommandations du CERS, n'est pas applicable.

Fait à Francfort-sur-le-Main, le 25 mai 2020.

*Le chef du secrétariat du CERS,  
au nom du conseil général du CERS*  
Francesco MAZZAFERRO

---

<sup>(7)</sup> *Handbook on the assessment of compliance with ESRB recommendations* avril 2016, disponible en anglais à l'adresse suivante: [https://www.esrb.europa.eu/pub/pdf/recommendations/160502\\_handbook.en.pdf](https://www.esrb.europa.eu/pub/pdf/recommendations/160502_handbook.en.pdf)

## ANNEXE I

**Communication des mesures prises en réaction à la recommandation****1. Informations concernant le destinataire**

Recommandation	
Pays du destinataire	
Établissement	
Nom et coordonnées du répondant	
Date de la communication	

**2. Communication des mesures**

<b>Recommandation</b>	<b>Vous y conformez-vous? (oui/non/non applicable)</b>	<b>Description des mesures prises pour vous y conformer</b>	<b>Justification d'une conformité partielle ou d'une non- conformité</b>
Recommandation A, point 1			
Recommandation A, point 2			
Recommandation A, point 3			
Recommandation A, point 4			
Recommandation B, point 1			
Recommandation B, point 2			
Recommandation B, point 3			
Recommandation B, point 4			
Recommandation C, point 1			
Recommandation C, point 2			
Recommandation D, point 1			
Recommandation D, point 2			

**3. Remarques**

1. Le présent formulaire est utilisé pour la communication requise par l'article 17, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 1092/2010.
2. Il convient que chaque destinataire soumette le formulaire rempli au CERS par l'intermédiaire du secrétariat du CERS par voie électronique via DARWIN dans le dossier dédié, ou par courrier électronique à l'adresse suivante: [notifications@esrb.europa.eu](mailto:notifications@esrb.europa.eu). Le secrétariat du CERS organisera la transmission des communications au Parlement européen, au Conseil et à la Commission, sur une base agrégée.
3. Si une recommandation n'est pas applicable, veuillez sélectionner «non applicable» dans le champ «Vous y conformez-vous?».

4. Les destinataires sont tenus de fournir toutes les informations et tous les documents pertinents relatifs à la mise en œuvre des recommandations, y compris les informations sur le fond et le calendrier des mesures prises.
  5. Si un destinataire ne se conforme que partiellement à une recommandation, il convient qu'il fournisse une explication complète de l'ampleur de la non-conformité, ainsi que d'autres détails sur la conformité partielle. Il convient que l'explication précise clairement les parties concernées de la recommandation auxquelles le destinataire ne se conforme pas.
-

## II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET  
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.9872 — Atlas/Permasteelisa)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2020/C 238/02)

Le 15 juillet 2020, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32020M9872.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET  
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

17 juillet 2020

(2020/C 238/03)

1 euro =

Monnaie		Taux de change	Monnaie		Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1428	CAD	dollar canadien	1,5510
JPY	yen japonais	122,53	HKD	dollar de Hong Kong	8,8617
DKK	couronne danoise	7,4453	NZD	dollar néo-zélandais	1,7463
GBP	livre sterling	0,91078	SGD	dollar de Singapour	1,5887
SEK	couronne suédoise	10,3330	KRW	won sud-coréen	1 376,55
CHF	franc suisse	1,0753	ZAR	rand sud-africain	19,0496
ISK	couronne islandaise	160,20	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,9975
NOK	couronne norvégienne	10,5995	HRK	kuna croate	7,5380
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 793,45
CZK	couronne tchèque	26,682	MYR	ringgit malais	4,8723
HUF	forint hongrois	353,72	PHP	peso philippin	56,511
PLN	zloty polonais	4,4827	RUB	rouble russe	81,8409
RON	leu roumain	4,8422	THB	baht thaïlandais	36,238
TRY	livre turque	7,8413	BRL	real brésilien	6,0839
AUD	dollar australien	1,6360	MXN	peso mexicain	25,6132
			INR	roupie indienne	85,6700

<sup>(1)</sup> Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

## V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE  
CONCURRENCE

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Notification préalable d'une concentration****(Affaire M.9619 — CDC/EDF/ENGIE/La Poste)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2020/C 238/04)

1. Le 10 juillet 2020, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- La Caisse des dépôts et consignations (la «CDC», France),
- EDF Pulse Croissance Holding (France), appartenant au groupe Électricité de France («EDF»),
- ENGIE (France),
- La Poste SA (France) appartenant au groupe La Poste, contrôlée par la CDC.

La CDC (en ce compris La Poste), EDF et Engie acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun d'Archipels, une société nouvellement créée.

La concentration est réalisée par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

La même concentration a déjà été notifiée à la Commission le 19 mai 2020, mais cette notification a été retirée le 22 juin 2020.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- la CDC est un groupe public qui remplit des missions d'intérêt général en appui des politiques publiques conduites par l'État et les collectivités locales;
- EDF est principalement actif en France et à l'étranger sur les marchés de l'électricité. Dans le secteur de la confiance numérique, l'unique activité d'EDF consiste à proposer à titre gratuit, un outil EDF exploitant une blockchain qui permet de vérifier qu'un communiqué de presse qui émane d'EDF est bien authentique;
- ENGIE est un groupe industriel et de services de dimension internationale, actif dans les métiers du gaz, de l'électricité et des services à l'énergie. Ce groupe n'a pas d'activité dans le secteur de la confiance numérique;
- La Poste est l'opérateur historique du service postal en France, organisé en cinq principales branches d'activités dont la branche La Banque Postale qui exerce des activités bancaires et d'assurance et la branche Numérique qui développe des solutions et services numériques, notamment à travers Docaposte qui propose des offres d'identification client, de signature électronique et de certification.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

(1) JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.9619 — CDC/EDF/ENGIE/La Poste

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

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

Fax +32 22964301

Adresse postale:

Commission européenne  
Direction générale de la concurrence  
Greffes des concentrations  
1049 Bruxelles  
BELGIQUE

---

**Notification préalable d'une concentration**  
**(Affaire M.9787 — Česká spořitelna/Československá obchodní banka/Komerční banka/JV)**  
**Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée**

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2020/C 238/05)

1. Le 10 juillet 2020, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Česká spořitelna, a.s. («CS», Tchéquie), appartenant à Erste Group Bank AG (Autriche),
- Československá obchodní banka, a.s. («ČSOB», Tchéquie), appartenant au groupe KBC (Belgique),
- Komerční banka, a.s. («KB», Tchéquie), appartenant au groupe Société Générale (France).

CS, ČSOB et KB acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun d'une société nouvellement créée constituant une entreprise commune («JV», Tchéquie).

La concentration est réalisée par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- CS: banque exerçant ses activités en Tchéquie et fournissant des services bancaires et financiers à des particuliers, à des petites et moyennes entreprises, à des municipalités et à d'autres entités du secteur public, ainsi qu'à des entreprises multinationales et à des organismes financiers,
- ČSOB: banque exerçant ses activités en Tchéquie et proposant des produits et services bancaires à toutes les catégories de clients: particuliers, PME, grandes entreprises et clients institutionnels,
- KB: banque exerçant ses activités en Tchéquie et dans l'EEE et proposant un large éventail de services dans les secteurs de la banque de détail, de la banque d'entreprise et de la banque d'investissement,
- JV: fourniture de services d'identification électronique en Tchéquie.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(2)</sup>, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

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

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

<sup>(2)</sup> JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.



Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

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

Fax +32 22964301

Adresse postale:

Commission européenne  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles  
BELGIQUE

---

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2020/C 238/06)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup> dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012****«VINAGRE DE JEREZ»****N° UE: PDO-ES-0723-AM01 — 18.12.2018****AOP (X) IGP ( )****1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

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 (Cadix). Espagne. Tél. +34 956332050. [vinjerez@sherry.org](mailto:vinjerez@sherry.org)

L'arrêté du 12 février 2018 de la Consejería de Agricultura, PESCA y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (ministère de l'agriculture, de la Pêche et du Développement rural du gouvernement autonome d'Andalousie), portant approbation des modalités de fonctionnement du Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» (ci-après le «Conseil régulateur»), établit que le Conseil régulateur est l'organe de gestion de l'appellation d'origine protégée «Vinagre de Jerez», tel que prévu au chapitre IV du titre III de la loi n° 2/2011 du 25 mars 2011 relative à la qualité des secteurs de l'agroalimentaire et de la pêche en Andalousie. Par conséquent, il est évident qu'il a un intérêt légitime à demander la présente modification du cahier des charges.

**2. État membre ou pays tiers**

Espagne

**3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la (des) modification(s)**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres [à préciser]

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

#### 4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

#### 5. Modification(s)

Quatre modifications fondamentales sont proposées, qui portent sur diverses rubriques du cahier des charges et sur le document unique et sont détaillées ci-après.

##### 5.1. *Suppression des exigences relatives à l'extrait sec et à la teneur en cendres des vinaigres protégés*

Rubriques concernées:

Rubrique B.2 du cahier des charges et 3.2 du document unique

Texte précédent:

[...]

L'extrait sec minimal doit s'élever à 1,3 gramme par litre et degré acétique, celui-ci devant atteindre au minimum 2,3 grammes par litre et degré d'acide acétique pour la catégorie Vinagre de Jerez Gran Reserva;

*La teneur en cendres doit être comprise entre 2 et 7 grammes/litre, à l'exception de la catégorie Vinagre de Jerez Gran Reserva pour laquelle elle doit être comprise entre 4 et 8 grammes/litre;*

Texte modifié:

*(ces deux exigences sont supprimées de la rubrique B.2)*

Rubrique F.4. du cahier des charges et 5.3 du document unique

Texte précédent:

[...]

De plus, l'élevage en fûts de chêne et les conditions microclimatiques particulières des caves favorisent l'acquisition par le vinaigre de caractéristiques très particulières. Le type de barrique utilisée — le fût de chêne américain, fortement parfumé aux vins de Xérès — possède une capacité de micro-oxygénation idéale pour la lente évolution des vinaigres et permet également la cession progressive de constituants pendant le vieillissement. Ceux-ci permettent de stabiliser les matières colorantes, de former des composés polymères et de conférer au vinaigre ses couleurs caractéristiques situées entre l'ambre et l'acajou, ses notes vanillées et ses arômes de café au lait et torréfié. Par ailleurs, l'hémicellulose du bois favorise l'évaporation progressive de la teneur en eau, ce qui fait augmenter l'extrait sec, les sels minéraux et la teneur en cendres du vinaigre. En conséquence, l'extrait sec minimal du «Vinagre de Jerez» doit s'élever à 1,3 gramme par litre et degré acétique, celui-ci devant atteindre au minimum 2,3 grammes par litre et degré d'acide acétique pour la catégorie Vinagre de Jerez Gran Reserva; par ailleurs, sa teneur en cendres doit être comprise entre 2 et 7 grammes/litre, à l'exception de la catégorie Vinagre de Jerez Gran Reserva pour laquelle elle doit être comprise entre 4 et 8 grammes/litre;

[...]

Texte modifié:

[...]

*De plus, l'élevage en fûts de chêne et les conditions microclimatiques particulières des caves favorisent l'acquisition par le vinaigre de caractéristiques très particulières. Le type de barrique utilisée — le fût de chêne américain, fortement parfumé aux vins de Xérès — possède une capacité de micro-oxygénation idéale pour la lente évolution des vinaigres et permet également la cession progressive de constituants pendant le vieillissement. Ceux-ci permettent de stabiliser les matières colorantes, de former des composés polymères et de conférer au vinaigre ses couleurs caractéristiques situées entre l'ambre et l'acajou, ses notes vanillées et ses arômes de café au lait et torréfié.*

[...]

Justification de la modification

La fixation, dans le cahier des charges, d'une teneur minimale en cendres et d'une quantité d'extrait sec supérieures aux exigences de la réglementation générale sur les vinaigres faisait écho aux valeurs générales traditionnellement observées dans les vinaigres protégés. Ces valeurs étaient généralement plus élevées en raison des caractéristiques de la matière première utilisée pour élaborer le vin apte, du fait de la pratique consistant à utiliser des moûts obtenus à une pression déterminée (deuxième pressurage des raisins), mais aussi parce que la récolte se faisait exclusivement à la main et incluait donc la rafle. Ces deux facteurs avaient un impact direct sur la teneur en cendres et sur l'extrait sec du vin apte et, donc, sur les vinaigres ainsi obtenus.

Or, de nos jours, près de la moitié de la production de raisins de la zone de production de l'appellation d'origine est récoltée mécaniquement, grâce aux améliorations technologiques introduites par les viticulteurs: intervalles de plantation mieux adaptés à la mécanisation, formation plus haute des pieds de vigne, machines à vendanger moins brutales pour la vigne et le raisin, etc. Tout cela fait qu'une bonne partie du raisin utilisé pour l'élaboration des vins aptes à donner du Vinagre de Jerez est pressée dépourvue de la rafle, ce qui réduit énormément la charge tannique et, partant, l'extrait sec et la teneur en cendres.

De la même manière, la tendance des producteurs à produire des vinaigres plus fins et plus élégants a conduit ces derniers à utiliser de plus en plus fréquemment des moûts issus d'un premier pressurage des raisins, obtenus à très basse pression et généralement bonifiés grâce au contrôle de la température. Tout cela suppose une fois encore l'obtention de «vins aptes» plus parfumés et délicats, mais aussi avec une structure plus modeste, une teneur en cendres plus faible et une quantité d'extrait sec moins importante. Ajoutons par ailleurs que ces deux paramètres n'affectent pas forcément la qualité du vinaigre, puisqu'il est toujours plus important de disposer d'une matière première de qualité, bien vinifiée, saine et rappelant de manière adéquate le cépage et le terroir dont elle est issue.

Pour toutes ces raisons, le Conseil régulateur, sur les conseils de la commission technique créée à cet effet, propose de supprimer ces paramètres du cahier des charges, sans préjudice des dispositions de la législation générale sur les vinaigres.

## 5.2. Utilisation de moûts de raisins

Rubriques concernées:

Rubrique B.4 du cahier des charges et 3.2 du document unique

Texte précédent:

[...]

En outre, en fonction de l'utilisation de vins des cépages correspondants, il convient de distinguer les types de «Vinagre de Jerez» mi-doux repris ci-après, lesquels peuvent entrer dans chacune des catégories décrites ci-dessus:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: vinaigre protégé par cette AOP auquel on ajoute des vins de type Pedro Ximénez pendant le processus de vieillissement.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: vinaigre protégé par cette AOP auquel on ajoute des vins de type Moscatel pendant le processus de vieillissement.

Texte modifié:

[...]

B.4.2. Dans chacune des catégories décrites ci-dessus, on distingue les types de «Vinagre de Jerez» mi-doux suivants:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: vinaigre protégé par cette appellation auquel on ajoute des vins de type Pedro Ximénez ou des moûts de raisins très mûrs ou fortement exposés au soleil de la variété Pedro Ximénez, lesquels proviennent de la zone de production et auxquels on ajoute un alcool neutre d'origine vitivinicole afin d'interrompre la fermentation.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: vinaigre protégé par cette appellation auquel on ajoute des vins de type Moscatel ou des moûts de raisins très mûrs ou fortement exposés au soleil de la variété Moscatel, lesquels proviennent de la zone de production et auxquels on ajoute un alcool neutre d'origine vitivinicole afin d'interrompre la fermentation.

Rubrique C.5 du cahier des charges, sans modification du document unique

Texte précédent:

Les pratiques suivantes sont autorisées lors de l'élaboration du «Vinagre de Jerez»:

[...]

Ainsi, pour les types de «Vinagre de Jerez» au Pedro Ximénez ou au Moscatel, il est permis d'ajouter des vins doux naturels issus de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Texte modifié:

Les pratiques suivantes sont autorisées lors de l'élaboration du «Vinagre de Jerez»:

[...]

Ainsi, pour les types de «Vinagre de Jerez» au Pedro Ximénez ou au Moscatel, il est permis d'ajouter des vins doux naturels issus de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», ainsi que des moûts de raisins très mûrs ou fortement exposés au soleil de ces variétés, lesquels proviennent de la zone de production et auxquels on ajoute un alcool neutre d'origine vitivinicole afin d'interrompre la fermentation, lequel est également issu de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Justification de la modification

Au moment de la rédaction du cahier des charges de l'appellation d'origine, l'édulcoration potentielle des vinaigres protégés a été limitée, pour la production de vinaigres mi-doux, aux vins doux naturels élaborés à partir des variétés Pedro Ximénez ou Moscatel et issus de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Cependant, l'obligation pour ces vins — conformément au cahier des charges de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» — de présenter un titre alcoométrique de 15 % vol. limite fortement leurs possibilités d'utilisation, car cela a pour effet de diluer le degré acétique et d'augmenter la teneur en alcool, les vinaigres ainsi obtenus pouvant alors se trouver en dehors des limites établies par le cahier des charges concernant ces paramètres.

Il convient de garder à l'esprit que l'objectif qualitatif de ces vinaigres est d'intégrer une certaine touche de saveur sucrée, ainsi que les caractéristiques organoleptiques typiques des variétés mentionnées, qui acquièrent une personnalité très marquée dans la région, tant en raison des caractéristiques de la variété que des pratiques traditionnelles que sont la surmaturation et l'asoleo (exposition au soleil).

L'utilisation de moûts de raisins très mûrs ou fortement exposés au soleil de ces variétés, lesquels proviennent de la zone de production et auxquels on ajoute un alcool neutre d'origine vitivinicole afin d'interrompre la fermentation (lequel est également issu de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry») permettra d'obtenir des vinaigres protégés dans lesquels — sans dilution excessive du degré acétique ni augmentation notable du titre alcoométrique — les notes de ces variétés enrichissent subtilement celles du vinaigre et leur apportent la saveur sucrée nécessaire.

### 5.3. Protection des «Vinaigres de Jerez» doux et demi-doux

Rubriques concernées:

Rubrique B.2 du cahier des charges et 3.2 du document unique

Texte précédent:

*Les caractéristiques analytiques spécifiques des vinaigres protégés sont les suivantes:*

— la teneur en alcool résiduel ne doit pas dépasser 3 % en volume, à l'exception des vinaigres au Pedro Ximénez ou au Moscatel pour lesquels elle ne doit pas dépasser 4 % en volume;

— l'acidité totale en acide acétique doit atteindre au minimum 70 grammes/litre, à l'exception des vinaigres au Pedro Ximénez ou au Moscatel pour lesquels elle peut être de 60 grammes/litre. Dans le cas des vinaigres du type Gran Reserva, l'acidité totale minimale en acide acétique doit être de 80 grammes/litre;

[...]

— le «Vinagre de Jerez» au Pedro Ximénez ou au Moscatel doit posséder une teneur en matières réductrices, provenant de ces types de vins, d'au moins 60 grammes/litre.

Texte modifié:

*Les caractéristiques analytiques spécifiques des vinaigres protégés sont les suivantes:*

— la teneur en alcool résiduel ne doit pas dépasser 3 % en volume, à l'exception des vinaigres doux ou mi-doux pour lesquels elle ne doit pas dépasser 4 % en volume;

— l'acidité totale en acide acétique doit atteindre au minimum 70 grammes/litre, à l'exception des vinaigres doux ou mi-doux pour lesquels elle peut être de 60 grammes/litre. Dans le cas des vinaigres du type Gran Reserva, l'acidité totale minimale en acide acétique doit être de 80 grammes/litre;

[...]

Les «Vinaigres de Jerez» mi-doux doivent posséder une teneur en matières réductrices d'au moins 60 grammes/litre.

Les «Vinagres de Jerez» doux doivent posséder une teneur en matières réductrices d'au moins 150 grammes/litre.

Rubrique B.4 du cahier des charges et 3.2 du document unique

Texte précédent:

*Selon les périodes de vieillissement auxquelles sont soumis les vinaigres protégés, on distingue les catégories suivantes:*

[...]

*En outre, en fonction de l'utilisation de vins des cépages correspondants, il convient de distinguer les types de «Vinagre de Jerez» mi-doux repris ci-après, lesquels peuvent entrer dans chacune des catégories décrites ci-dessus:*

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: vinaigre protégé par cette AOP auquel on ajoute des vins de type Pedro Ximénez pendant le processus de vieillissement.*
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel: vinaigre protégé par cette AOP auquel on ajoute des vins de type Moscatel pendant le processus de vieillissement.*

Texte modifié:

*B.4.1. Selon les périodes de vieillissement auxquelles sont soumis les vinaigres protégés, on distingue les catégories suivantes:*

[...]

*B.4.2. Dans chacune des catégories ci-dessus, on distingue les types suivants de «Vinagre de Jerez» mi-doux:*

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: vinaigre protégé par cette appellation auquel on ajoute des vins de type Pedro Ximénez ou des moûts de raisins très mûrs ou fortement exposés au soleil de la variété Pedro Ximénez, lesquels proviennent de la zone de production et auxquels on ajoute un alcool neutre d'origine vitivinicole afin d'interrompre la fermentation.*
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel: vinaigre protégé par cette appellation auquel on ajoute des vins de type Moscatel ou des moûts de raisins très mûrs ou fortement exposés au soleil de la variété Moscatel, lesquels proviennent de la zone de production et auxquels on ajoute un alcool neutre d'origine vitivinicole afin d'interrompre la fermentation.*

*B.4.3. Enfin, les types décrits au point précédent peuvent être commercialisés sous l'appellation «Vinagre de Jerez» à condition qu'ils possèdent une teneur en matières réductrices d'au moins 150 grammes par litre.*

Rubrique C.5 du cahier des charges, sans modification du document unique

Texte précédent:

*Les pratiques suivantes sont autorisées lors de l'élaboration du «Vinagre de Jerez»:*

[...]

*Ainsi, pour les types de «Vinagre de Jerez» au Pedro Ximénez ou au Moscatel, il est permis d'ajouter des vins doux naturels issus de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».*

[...]

Texte modifié:

*Les pratiques suivantes sont autorisées lors de l'élaboration du «Vinagre de Jerez»:*

[...]

*Ainsi, pour les types de «Vinagre de Jerez» au Pedro Ximénez ou au Moscatel, il est permis d'ajouter des vins doux naturels issus de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», ainsi que des moûts de raisins très mûrs ou fortement exposés au soleil de ces variétés, lesquels proviennent de la zone de production et auxquels on ajoute un alcool neutre d'origine vitivinicole afin d'interrompre la fermentation, lequel est également issu de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».*

*Dans le cas du «Vinagre de Jerez» doux, outre la teneur minimale en matières réductrices provenant de vins ou de moûts des variétés Pedro Ximénez et Moscatel, spécifiée à la rubrique B.4, il est permis d'ajouter du moût concentré et du moût concentré rectifié.*

[...]

Justification

Comme rappelé au point précédent, le cahier des charges en vigueur inclut la possibilité, pour les différentes catégories existantes, en fonction de leur période de vieillissement («Vinagre de Jerez», «Vinagre de Jerez Reserva» et «Vinagre de Jerez Gran Reserva»), de faire partie des vinaigres mi-doux si leur teneur en matières réductrices est d'au moins 60 grammes/litre, à la suite de l'utilisation de vins aptes des variétés Pedro Ximénez ou Moscatel.

Il ne fait aucun doute que ces vinaigres demi-doux sont directement liés à la tradition des vins doux naturels de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», dont est traditionnellement issu le «Vinagre de Jerez», ainsi qu'à celle des variétés traditionnellement utilisées dans la région pour produire ces vins. Or, il est maintenant proposé d'inclure dans la liste des vinaigres pouvant être protégés ceux dans la composition desquels, outre le Pedro Ximénez ou le Moscatel, est également utilisé du moût concentré ou du moût concentré rectifié, ce produit étant lui aussi largement utilisé pour l'édulcoration des vins de Xérès.

Cela permettrait également de compléter la saveur sucrée qu'apportent ces variétés, de sorte que le vinaigre obtenu atteigne des niveaux d'au moins 150 grammes/litre, auxquels la saveur sucrée est déjà perceptible, comme dans le cas des vins protégés par l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» équivalents.

#### 5.4. Modification de la définition d'un vin apte et amélioration de la partie relative aux matières premières

Rubrique concernée:

Rubrique D du cahier des charges et 3.2 du document unique

Texte précédent:

*Les vinaigres protégés par l'appellation d'origine «Vinagre de Jerez» s'obtiennent exclusivement à partir de la fermentation acétique de «vins aptes».*

[...]

*Ces vins sont élaborés dans le respect des conditions des cahiers des charges de ces appellations viniques, conformément aux exigences établies relatives à la provenance du raisin originaire de la zone de l'AOP et aux pratiques œnologiques définies dans la réglementation applicable en la matière.*

Texte modifié:

*Les vinaigres protégés par l'appellation d'origine «Vinagre de Jerez» s'obtiennent à partir de la fermentation acétique de «vins aptes».*

[...]

*Ces vins sont élaborés dans le respect des conditions des cahiers des charges de ces appellations viniques, conformément aux exigences établies relatives à la provenance du raisin originaire de la zone de l'AOP et aux pratiques œnologiques définies dans la réglementation applicable en la matière, sans préjudice de la possibilité que le déclenchement spontané du processus d'acétification ait entraîné une diminution de leur titre alcoométrique en dessous des limites établies par ladite réglementation.*

*De plus, pour les types de «Vinagre de Jerez» au Pedro Ximénez ou au Moscatel, il est permis d'ajouter des vins doux naturels issus de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», ainsi que des moûts de raisins très mûrs ou fortement exposés au soleil de ces variétés, lesquels proviennent de la zone de production et auxquels on ajoute un alcool neutre d'origine vitivinicole afin d'interrompre la fermentation, lequel est également issu de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».*

*Dans le cas du Vinagre de Jerez doux, l'ajout de moût concentré et de moût concentré rectifié est autorisé.*

Justification

Le libellé actuel de la rubrique D), relative à la matière première, établit la possibilité de produire le «Vinagre de Jerez» à partir des vins couverts par les appellations d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» et «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» qui respectent les conditions établies dans leurs cahiers des charges respectifs. Il convient de rappeler que l'origine historique du «Vinagre de Jerez» est précisément la fabrication de ce produit à partir de vins vieillissants, lesquels s'aigrissent (acétification) de manière naturelle sous l'action de la bactérie acétique.

Or, l'une des conditions énoncées dans les cahiers des charges susmentionnés est que ces vins doivent avoir un titre alcoométrique acquis d'au moins 15 % vol. Cependant, l'acétification naturelle entraîne souvent la transformation d'une partie de l'alcool en acide acétique, réduisant ainsi la teneur totale en alcool en dessous de ce seuil.

Il est dès lors proposé d'inclure dans le cahier des charges du «Vinagre de Jerez» la possibilité pour les vins aptes, du fait du déclenchement spontané du processus d'acétification, de présenter un titre alcoométrique inférieur aux limites établies dans leurs cahiers des charges respectifs.

Enfin, et conformément aux modifications indiquées ci-dessus, la partie relative aux matières premières est complétée.

## DOCUMENT UNIQUE

## «VINAGRE DE JEREZ»

N° UE: PDO-ES-0723-AM01 — 18.12.2018

## AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Vinagre de Jerez»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. *Type de produits*

Classe 1.8: Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Vinagre de Jerez» est le produit qui résulte de la fermentation acétique de vins aptes élaborés dans la zone de production, élaboré et vieilli selon les méthodes traditionnelles décrites au point 3.4 et qui présente les caractéristiques organoleptiques et analytiques décrites ci-après.

Les caractéristiques analytiques spécifiques des vinaigres protégés sont les suivantes:

- la teneur en alcool résiduel ne doit pas dépasser 3 % en volume, à l'exception des vinaigres doux ou mi-doux pour lesquels elle ne doit pas dépasser 4 % en volume,
- l'acidité totale en acide acétique doit atteindre au minimum 70 grammes/litre, à l'exception des vinaigres doux ou mi-doux pour lesquels elle peut être de 60 grammes/litre. Dans le cas des vinaigres du type Gran Reserva, l'acidité totale minimale en acide acétique doit être de 80 grammes/litre,
- une teneur maximale en sulfates de 3,5 grammes/litre,
- les «Vinaigres de Jerez» mi-doux doivent posséder une teneur en matières réductrices d'au moins 60 grammes/litre,
- les «Vinaigres de Jerez» doux doivent posséder une teneur en matières réductrices d'au moins 150 grammes/litre.

Les vinaigres protégés par l'AOP «Vinagre de Jerez» ont une couleur qui se situe entre le vieil or et l'acajou, et un aspect dense et onctueux. Leur arôme est intense, légèrement alcoolisé, avec une prédominance des notes viniques et boisées. Leur saveur est agréable, malgré l'acidité, et persistante en bouche.

Selon les périodes de vieillissement auxquelles sont soumis les vinaigres protégés, on distingue les catégories suivantes:

- a) Vinagre de Jerez: vinaigre protégé par cette AOP qui est soumis à une période de vieillissement d'au moins six mois.
- b) Vinagre de Jerez Reserva: vinaigre protégé par cette AOP qui est soumis à une période de vieillissement d'au moins deux ans.
- c) Vinagre de Jerez Gran Reserva: vinaigre protégé par cette AOP qui est soumis à une période de vieillissement d'au moins dix ans.

Dans chacune des catégories décrites ci-dessus, on distingue les types de «Vinagre de Jerez» mi-doux suivants:

- Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: vinaigre protégé par cette appellation auquel on ajoute des vins de type Pedro Ximénez ou des moûts de raisins très mûrs ou fortement exposés au soleil de la variété Pedro Ximénez, lesquels proviennent de la zone de production et auxquels on ajoute un alcool neutre d'origine vitivinicole afin d'interrompre la fermentation.
- Vinagre de Jerez al Moscatel: vinaigre protégé par cette appellation auquel on ajoute des vins de type Moscatel ou des moûts de raisins très mûrs ou fortement exposés au soleil de la variété Moscatel, lesquels proviennent de la zone de production et auxquels on ajoute un alcool neutre d'origine vitivinicole afin d'interrompre la fermentation.

Enfin, les types décrits au paragraphe précédent peuvent être commercialisés en tant que «Vinaigres de Jerez» doux à condition qu'ils possèdent une teneur en matières réductrices d'au moins 150 grammes par litre.



3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les vinaigres protégés par l'appellation d'origine «Vinagre de Jerez» s'obtiennent à partir de la fermentation acétique de «vins aptes».

Par conséquent, la matière première pour l'obtention des vinaigres de Jerez est constituée par les dénommés «vins aptes». Ces vins proviennent des caves situées dans la zone de production du vinaigre qui coïncide avec la zone de production des appellations d'origine Jerez-Xérès-Sherry et Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda. Il peut s'agir:

- a) des vins de l'année livrés à leur titre alcoométrique volumique naturel ou
- b) des vins vieillissants arrivés au terme des périodes de vieillissement moyennes minimales établies dans leurs cahiers des charges respectifs.

Ces vins sont élaborés dans le respect des conditions des cahiers des charges de ces appellations viniques, conformément aux exigences établies relatives à la provenance du raisin originaire de la zone de l'AOP et aux pratiques œnologiques définies dans la réglementation applicable en la matière, sans préjudice de la possibilité que le déclenchement spontané du processus d'acétification ait entraîné une diminution de leur titre alcoométrique en dessous des limites établies par ladite réglementation.

De plus, pour les types de «Vinagre de Jerez» au Pedro Ximénez ou au Moscatel, il est permis d'ajouter des vins doux naturels issus de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», ainsi que des moûts de raisins très mûrs ou fortement exposés au soleil de ces variétés, lesquels proviennent de la zone de production et auxquels on ajoute un alcool neutre d'origine vitivinicole afin d'interrompre la fermentation, lequel est également issu de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Dans le cas du Vinagre de Jerez doux, l'ajout de moût concentré et de moût concentré rectifié est autorisé.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

a) Dénaturation

Tous les lots de vin apte doivent faire l'objet d'une dénaturation par acétification partielle au moment de leur entrée dans les installations des caves enregistrées, en utilisant pour ce faire le vinaigre de leurs stocks en quantité suffisante pour que le mélange obtenu atteigne un degré minimal de 1° d'acidité acétique.

b) Acétification

L'acétification consiste à transformer le contenu d'alcool contenu dans le vin en acide acétique sous l'action de la bactérie acétique. On distingue deux processus pour l'élaboration du «Vinagre de Jerez»:

- 1) Celui réalisé par les dénommées «Bodegas de Elaboración de Vinagre»: installations industrielles qui possèdent des acétificateurs dans lesquels la matière première — le vin apte — est transformée en vinaigre apte par un processus de fermentation acétique contrôlée.
- 2) Celui réalisé dans les «Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres» par un processus d'acétification réalisé à l'intérieur des mêmes fûts en bois que ceux utilisés pour le vieillissement.

c) Vieillissement ou élevage

Le système d'élevage ou de vieillissement spécial nécessaire pour obtenir les vinaigres protégés peut être soit le système classique dit de criaderas y soleras soit le système dit de añadas, auquel seront soumis les vinaigres aptes durant la période nécessaire pour acquérir les qualités organoleptiques et analytiques propres à chaque type de vinaigre.

1) Contenants utilisés pour le vieillissement

Tous les stocks de vinaigre soumis au vieillissement doivent être entreposés dans des fûts en bois ayant préalablement été utilisés pour le vieillissement du vin, d'une capacité de 1 000 litres au maximum. À titre exceptionnel, le Conseil régulateur peut approuver également l'utilisation de fûts en bois d'une capacité supérieure à 1 000 litres pour le vieillissement de vins, pour autant que lesdits fûts aient un caractère historique et que leur utilisation ait été enregistrée à cet effet par le Conseil régulateur, avant la publication du cahier des charges.

2) Durée moyenne du vieillissement

Tous les vinaigres doivent avoir été vieillis pendant au moins six mois avant de pouvoir être mis à la consommation. Dans le cas du «Vinagre de Jerez Reserva», la durée moyenne minimale de vieillissement est de deux ans et dans le cas du «Vinagre de Jerez Gran Reserva» de dix ans.

Les vinaigres qui proviennent intégralement d'un même millésime et qui sont donc vieillis sans qu'à aucun moment ils ne soient mélangés à des vinaigres d'autres millésimes, peuvent être pourvus de la mention «añada», à condition qu'ils soient vieillis pendant au moins deux ans. Ladite mention est compatible avec les autres mentions visées au point 3.2 à condition que le vin réponde aux caractéristiques exigées dans chaque cas.

### 3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Les récipients qui contiennent le «Vinagre de Jerez» destiné à la consommation directe devront être en verre ou en d'autres matériaux qui n'altèrent pas les propriétés spécifiques du produit et avoir les capacités nominales qui, à tout moment, sont admises pour cette denrée alimentaire.

L'embouteillage du «Vinagre de Jerez» peut s'effectuer:

- 1) dans des installations d'embouteillage que possèdent les entreprises inscrites au registre des «Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres», ou bien,
- 2) dans des installations d'embouteilleurs agréées par le Conseil régulateur, propriété d'opérateurs économiques situés dans ou en dehors de la zone de production, qui acquièrent le «Vinagre de Jerez» en vrac auprès des entreprises enregistrées et qui ne participent qu'à la phase d'embouteillage.

Dans les deux cas, pour être agréés, lesdits embouteilleurs doivent justifier auprès du Conseil régulateur du respect des obligations légales qui leur sont applicables pour l'activité d'embouteillage du vinaigre dans chaque région et pour la mise en place d'un système de contrôle de qualité qui assure la traçabilité totale et la bonne utilisation du produit qu'ils achètent auprès des caves enregistrées à des fins d'embouteillage.

### 3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Les étiquettes et contre-étiquettes des vinaigres embouteillés doivent obligatoirement porter, de manière visible, la mention «Denominación de Origen "Vinagre de Jerez"». Elles doivent aussi indiquer le type de vinaigre concerné, ainsi que tous les renseignements à caractère général définis par la législation applicable. Les bouteilles seront en outre pourvues d'un cachet de garantie délivré par le Conseil régulateur, ou de contre-étiquettes qui devront comprendre le signe distinctif de l'AOP ainsi qu'une clé alphanumérique d'identification, conformément aux normes établies par le Conseil régulateur.

Le Conseil régulateur veille à ce que les étiquettes sur lesquelles figure le nom protégé «Vinagre de Jerez» soient conformes aux dispositions du cahier des charges et à la réglementation d'étiquetage propre à l'appellation d'origine.

## 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production du «Vinagre de Jerez» est formée par les terres relevant des communes de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real et Chiclana de la Frontera (province de Cadix), et de Lebrija (province de Séville), situées à l'est de 5° 49' de longitude ouest et au sud de 36° 58' de latitude nord.

L'aire de production précitée coïncide avec l'aire de production des appellations d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» et «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

La spécificité de l'aire de production du «Vinagre de Jerez» repose sur des facteurs historiques, naturels et humains:

#### a) Facteurs historiques

La culture de la vigne et l'élaboration des vins et vinaigres ont compté parmi les activités fondamentales de la région de Xérès tout au long de son histoire millénaire qui remonte à l'époque phénicienne. La situation géographique du Marco de Jerez (région de production du Xérès), proche de ports commerciaux d'une grande importance historique comme ceux de Cadix ou de Séville, explique que les vins et vinaigres locaux aient été des cargaisons fréquentes des navires à destination des Amériques ou des marchés du nord de l'Europe et que le vieillissement des vins et vinaigres ait été réalisé dans des tonneaux fabriqués dans les colonies d'outre-mer à partir de chêne américain. De même, le système de criaderas y soleras, élément typique de la viticulture de la région de Xérès, remonte clairement au XVII<sup>e</sup> siècle et à la nécessité de satisfaire à la demande des marchés en vins et vinaigres de qualité constante, indépendamment des vicissitudes de chaque vendange.

b) Facteurs naturels

La zone de production se caractérise par des terrains plats ou légèrement ondulés avec des pentes à la déclivité comprise entre 10 et 15 % où prédomine le type de sol dénommé albariza, une marne molle de couleur blanche ayant une grande capacité de rétention de l'humidité. Cette terre est composée de carbonate de calcium, d'argile et de silice. Le climat est de type chaud, avec des températures minimales hivernales qui avoisinent 5 °C et des températures maximales estivales autour de 35 °C. L'aire de production jouit de plus de 300 jours d'ensoleillement par an et de précipitations moyennes annuelles d'environ 600 litres par m<sup>2</sup>, qui tombent principalement durant les mois de novembre, décembre et mars. En tout état de cause, ce facteur doit être vu en combinaison avec la capacité des terres blanches (*albarizas*) typiques de la région à retenir l'humidité et à éviter l'évapotranspiration. En dernier lieu, il convient de noter l'influence climatique considérable des deux vents dominants de la région: le vent d'est (*viento de Levante*), provenant de l'intérieur, sec et chaud et le vent d'ouest (*viento de Poniente*), provenant de l'océan qui est chargé en humidité et qui agit comme un élément modérateur, surtout en été.

c) Facteurs humains

Le système de vieillissement prédominant du «Vinagre de Jerez», dit de criaderas y soleras, est un système typique de l'aire de production, au même titre que l'utilisation de la *bota*, barrique typique fabriquée en chêne américain et à la forte odeur de vin. L'architecture joue également un rôle important dans la particularité des vinaigres appartenant à l'appellation d'origine «Vinagre de Jerez». Les caves de vieillissement du vinaigre ont habituellement des toits à double pente et de hauts plafonds, ce qui contribue à créer un important volume d'air intérieur qui amortit les variations thermiques externes. Les murs ont en général une épaisseur suffisante pour assurer l'isolation et les fenêtres, situées à une certaine hauteur, permettent la circulation de l'air et des brises fraîches nocturnes d'ouest, en évitant l'incidence directe de la lumière sur les tonneaux.

## 5.2. Spécificité du produit

La spécificité du «Vinagre de Jerez» est tout d'abord liée à la matière première dont il est issu: les vins aptes. L'aire de production est également celle de vins au caractère très typique, dont certains traits sont clairement perceptibles dans le «Vinagre de Jerez». La gamme chromatique se situe entre le vieil or et l'acajou, et les arômes sont légèrement alcoolisés, avec une prédominance de notes viniques et boisées.

Par ailleurs, les conditions climatiques de la région et les caractéristiques architecturales des caves, qui contribuent à générer un microclimat spécifique, favorisent une concentration des composants du vinaigre tout au long du processus de vieillissement qui est à l'origine d'une grande persistance en bouche.

## 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Toutes les caractéristiques orographiques, pédologiques et climatiques précitées confèrent au vignoble de la zone de production des caractéristiques différentielles qui définissent en grande partie les particularités des vins aptes et donc du «Vinagre de Jerez» qui en est issu. L'influence des facteurs naturels dans les vins aptes obtenus à partir des cépages utilisés (Palomino, Moscatel et Pedro Ximénez) est déterminante. Ainsi, dans les régions chaudes comme celles de l'aire de production du «Vinagre de Jerez», la maturation du raisin est généralement plus rapide et les moûts, très sucrés, présentent habituellement des valeurs acides relativement basses. L'ensoleillement total dans l'aire de production durant la période active de la vigne est très élevé, ce qui permet un bon développement et une bonne maturation du fruit. La zone de production se caractérise en outre par la sécheresse de ses étés qui coïncide avec la période comprise entre la véraison et les vendanges, ainsi que par la prédominance du vent d'est extrêmement chaud et sec. Dans ce contexte, le vent d'ouest provenant de l'océan Atlantique et au caractère thermique marqué engendre des brises nocturnes fréquentes en été qui produisent des rosées intenses, ce qui compense les déficits en eau qui pourraient être aggravés par l'intense luminosité de la région. Dans ce sens, la terre d'albarizas joue également un rôle décisif par sa capacité de rétention de l'humidité qui permet de créer des réserves d'eau dans le sous-sol.

D'autre part, les caractéristiques apportées par un ensemble de levures sélectionnées depuis des temps immémoriaux et liées aux conditions environnementales de la région revêtent une importance capitale. Le métabolisme des alcools et des polyalcools du vin, développé grâce aux levures alcooligènes présentes dans la région de fabrication du Xérès (Marco de Jerez), donne lieu à un ensemble d'éléments secondaires et à une altération des composants primaires du vin: diminution de la teneur en glycérine, augmentation de la teneur en acétaldéhydes et des produits d'estérification. Les acétaldéhydes obtenus vont alors se transformer en acétone, élément qui, en présence d'alcools supérieurs, donne naissance à l'arôme caractéristique du «Vinagre de Jerez». La présence d'une quantité élevée d'alcool résiduel revêt également une importance considérable pour la qualité et la personnalité du «Vinagre de Jerez», parce qu'elle permet la production de composants estérifiés (principalement l'acétate d'éthyle), qui structurent le vinaigre en lui conférant une plus grande complexité et en équilibrant les arômes primaires de l'acétification.

De plus, l'élevage en fûts de chêne et les conditions microclimatiques particulières des caves favorisent l'acquisition par le vinaigre de caractéristiques très particulières. Le type de barrique utilisée possède une capacité de micro-oxygénation idéale pour la lente évolution des vinaigres et permet également la cession progressive de constituants pendant le vieillissement. Ceux-ci permettent de stabiliser les matières colorantes, de former des composés polymères et de conférer au vinaigre ses couleurs caractéristiques situées entre l'ambre et l'acajou, ses notes vanillées et ses arômes de café au lait et torréfié.

Le système de criaderas y soleras, méthode d'élevage la plus utilisée dans l'aire concernée, favorise une homogénéisation importante des vinaigres, car il atténue les effets des différents millésimes. Enfin, la structure architecturale des caves de la région de fabrication du Xérès, qui permet le maintien des conditions microclimatiques, ne favorise pas uniquement la lente oxygénation des vinaigres, mais assure aussi, dans des conditions optimales, la conservation des fûts qui permettent l'élevage du «Vinaigre de Jerez».

### **Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

Le cahier des charges modifié peut être consulté à l'adresse suivante:

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

ou bien à partir de la page d'accueil du site web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), en suivant l'arborescence suivante: «Áreas de actividad» (Secteurs d'activité)/«Industrias y Cadena Agroalimentaria» (Industries et chaîne agroalimentaire)/«Calidad» (Qualité)/«Denominaciones de calidad» (Appellations de qualité)/«Vinagres» (Vinaigres).

---



ISSN 1977-0936 (édition électronique)  
ISSN 1725-2431 (édition papier)



**Office des publications de l'Union européenne**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**FR**