

# Gazzetta ufficiale C 238

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

63° anno  
20 luglio 2020

### Sommario

#### I *Risoluzioni, raccomandazioni e pareri*

##### RACCOMANDAZIONI

###### **Comitato europeo per il rischio sistemico**

2020/C 238/01	Raccomandazione del comitato europeo per il rischio sistemico, del 25 maggio 2020, sui rischi di liquidità derivanti da richieste di margini, (CERS/2020/6) .....	1
---------------	---	---

#### II *Comunicazioni*

##### COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

###### **Commissione europea**

2020/C 238/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9872 — Atlas/Permasteelisa) <sup>(1)</sup> .....	10
---------------	---	----

#### IV *Informazioni*

##### INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

###### **Commissione europea**

2020/C 238/03	Tassi di cambio dell'euro — 17 luglio 2020 .....	11
---------------	--	----

IT

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

**Commissione europea**

2020/C 238/04	Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.9619 — CDC/EDF/ENGIE/La Poste) <sup>(1)</sup> .....	12
2020/C 238/05	Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.9787 — Česká spořitelna/Československá obchodní banka/Komerční banka/JV), Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	14

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2020/C 238/06	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	16
---------------	--	----

---

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE.

## I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

## RACCOMANDAZIONI

## COMITATO EUROPEO PER IL RISCHIO SISTEMICO

## RACCOMANDAZIONE DEL COMITATO EUROPEO PER IL RISCHIO SISTEMICO

del 25 maggio 2020

sui rischi di liquidità derivanti da richieste di margini

(CERS/2020/6)

(2020/C 238/01)

IL CONSIGLIO GENERALE DEL COMITATO EUROPEO PER IL RISCHIO SISTEMICO,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

Visto il Regolamento (UE) n. 1092/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 24 novembre 2010, relativo alla vigilanza macroprudenziale del sistema finanziario nell'Unione europea e che istituisce il Comitato europeo per il rischio sistemico <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 3, paragrafo 2, lettere b), d) e f) e gli articoli da 16 a 18,

vista la decisione CERS/2011/1 del Comitato europeo per il rischio sistemico, del 20 gennaio 2011, che adotta il regolamento interno del Comitato europeo per il rischio sistemico <sup>(2)</sup>, e in particolare l'articolo 15, paragrafo 3, lettera e), e gli articoli da 18 a 20,

considerando quanto segue:

- (1) La compensazione accentrata e gli scambi dei margini per le operazioni che non sono compensate a livello centrale apportano un significativo vantaggio alla stabilità finanziaria, in particolare in termini di gestione del rischio di controparte. La maggiore compensazione accentrata dei derivati e la collateralizzazione di posizioni derivate non compensate a livello centrale hanno notevolmente rafforzato la capacità di tenuta dei mercati dei derivati dai tempi della crisi finanziaria del 2008. Tali riforme — condotte dal Financial Stability Board sulla base di accordi raggiunti al livello del G20 — hanno contribuito a far sì che i recenti stress di mercato non provocassero diffusa preoccupazione sul rischio di controparte. La compensazione accentrata massimizza inoltre le possibilità di compensazione e, di conseguenza, i risparmi di liquidità, anche per quanto riguarda i pagamenti dei margini di variazione che rispecchiano fedelmente le oscillazioni dei prezzi di mercato.
- (2) Gli shock di mercato, quali le forti riduzioni dei prezzi delle attività e i livelli elevati di volatilità dei mercati, si traducono in aumenti dei margini di variazione e possono anche comportare significative richieste di margini iniziali per posizioni in «cash securities», materie prime o strumenti derivati. I margini sono fondamentali per le modalità con cui una controparte centrale (central counterparty, CCP) gestisce il rischio di controparte e sono parte integrante della gestione dei rischi e sostengono la capacità di tenuta sistemica.
- (3) Tali condizioni di mercato potrebbero avere importanti implicazioni per la gestione della liquidità dei partecipanti ai mercati, per le loro esigenze di finanziamento ed eventualmente anche per la loro solvibilità, qualora lo stress di liquidità porti a svendite sistematiche di attività.
- (4) In ultima analisi, le esternalità derivanti da significativi movimenti di mercato e le corrispondenti richieste di margini possono compromettere la stabilità del sistema finanziario.

<sup>(1)</sup> GUL 331, del 15.12.2010, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU C 58 del 24.2.2011, pag. 4.

- (5) Il diffondersi della pandemia di COVID-19 e il recente marcato aumento della variabilità del prezzo del petrolio hanno portato, tra l'altro, a notevoli richieste di margini tra mercati compensati a livello centrale e mercati non compensati a livello centrale. A partire dalla metà di febbraio 2020, i margini iniziali sono aumentati, in modo più significativo per i derivati quotati rispetto ai derivati negoziati fuori borsa (OTC), a seguito di volumi più elevati di transazioni, e come risposta del modello di margine alle perdite future potenzialmente più elevate a causa della maggiore volatilità del mercato. Inoltre, le CCP hanno emesso richieste e riscosso ingenti importi di margini di variazione infragiornalieri a copertura dei movimenti di mercato, con il corrispondente rimborso che spesso avviene solo la mattina successiva, il che fa sì che la liquidità debba essere tenuta temporaneamente sui conti delle CCP. A marzo si è registrato un aumento significativo del pagamento e della riscossione del margine di variazione giornaliero sui portafogli bilaterali.
- (6) Molti partecipanti diretti hanno registrato un aumento particolarmente marcato dei margini iniziali e alcuni partecipanti diretti possono essere incorsi in un aumento dei vincoli di liquidità. Tuttavia, non si è verificato alcun default in alcuna controparte centrale stabilita nell'Unione. Le richieste di margini possono aver avuto un impatto significativo sugli enti non bancari, tramite compensazione dei clienti o in operazioni non compensate a livello centrale, a causa di vincoli di liquidità. Guardando al futuro, la capacità dei partecipanti al mercato di coprire le richieste di margini dipenderà dai futuri livelli di volatilità e dalla tenuta costante della loro gestione della liquidità.
- (7) Nel complesso, la concentrazione a livello delle CCP e dei partecipanti diretti nonché l'interconnessione tra le CCP per il fatto di avere in comune partecipanti diretti, fornitori di liquidità, custodi o controparti degli investimenti, sono fattori che possono anche esacerbare il contagio del rischio di liquidità.
- (8) Le norme tecniche e gli orientamenti in materia di prociclicità (misure antiprociclicità relative al margine) introdotti in virtù del regolamento (UE) n. 648/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(3)</sup> sono volti a limitare il rischio di prociclicità del margine delle CCP. Il regolamento delegato della Commissione (UE) n. 153/2013 <sup>(4)</sup> contiene specifiche sulla prociclicità dei margini e delle garanzie che le autorità nazionali competenti sono tenute a osservare. Le modifiche apportate al regolamento EMIR, introdotte dal regolamento (UE) 2019/834 del Parlamento europeo e del Consiglio (EMIR Refit) <sup>(5)</sup>, aumentano la trasparenza della fissazione dei margini tra CCP e i partecipanti diretti, ma il medesimo livello di trasparenza non è esteso alle relazioni tra i partecipanti diretti e i loro clienti.
- (9) Il Comitato europeo per il rischio sistemico (CERS), è responsabile della vigilanza macroprudenziale del sistema finanziario all'interno dell'Unione. Nell'assolvere il proprio mandato, il CERS dovrebbe contribuire alla prevenzione e all'attenuazione dei rischi sistemici per la stabilità finanziaria, compresi quelli relativi alla liquidità. Nello svolgimento della sua funzione, il CERS valuta i rischi per il sistema finanziario che potrebbero derivare da grandi richieste di margini e propone modalità per mitigare tali rischi.
- (10) Il CERS riconosce i vantaggi in termini di risparmio di liquidità per l'intero sistema finanziario correlati al vantaggio della compensazione multilaterale fornita dalla compensazione centrale; il CERS apprezza inoltre il vantaggio sistemico della compensazione accentrata come strumento essenziale per rafforzare la stabilità finanziaria garantendo e sviluppando solide prassi di gestione dei rischi in termini di rischio di credito e di liquidità.
- (11) Il CERS riconosce inoltre che l'azione politica sui margini non deve mettere a repentaglio la tutela contro il rischio di credito di controparte. Le controparti, compresi i partecipanti diretti di CCP e i loro clienti, dovrebbero assicurare di mantenere liquidità sufficiente per soddisfare le richieste di margine in modo tempestivo. È tuttavia anche utile, dal punto di vista della stabilità finanziaria, garantire che le decisioni delle controparti centrali in termini di gestione dei rischi non comportino oneri inutili per i partecipanti diretti, i clienti dei partecipanti diretti e le altre controparti a causa dell'eccessivo carattere prociclico, creando in tal modo involontariamente carenze di liquidità che potrebbero evolvere in problemi di solvibilità. In risposta alle presenti raccomandazioni, il CERS prevede che le CCP assicurino che la loro gestione dei rischi e la loro capacità di tenuta rimangano solide e continuino a proteggere i partecipanti al mercato dalle perdite derivanti da default.

<sup>(3)</sup> Regolamento (UE) n. 648/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sugli strumenti derivati OTC, le controparti centrali e i repertori di dati sulle negoziazioni (GU L 201 del 27.7.2012, pag. 1).

<sup>(4)</sup> Regolamento delegato (UE) n. 153/2013 della Commissione, del 19 dicembre 2012, che integra il Regolamento (UE) n. 648/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme tecniche di regolamentazione relative ai requisiti per le controparti centrali (GU L 52 del 23.2.2013, pag. 19).

<sup>(5)</sup> Regolamento (UE) 2019/834 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 maggio 2019, che modifica il Regolamento (UE) 648/2012 per quanto riguarda l'obbligo di compensazione, la sospensione dell'obbligo di compensazione, gli obblighi di segnalazione, le tecniche di attenuazione del rischio per i contratti derivati OTC non compensati mediante controparte centrale, la registrazione e la vigilanza dei repertori di dati sulle negoziazioni e i requisiti dei repertori di dati sulle negoziazioni (GU L 141, del 28.5.2019, pag. 42).

- (12) Le raccomandazioni A e D sono volte a garantire che cambiamenti improvvisi e significativi (e quindi prociclici) ed «effetti precipizio» relativi a margini iniziali (comprese le maggiorazioni dei margini) e garanzie siano limitati: (i) dalle CCP nei confronti dei loro partecipanti diretti; (ii) dai partecipanti diretti nei confronti dei loro clienti; e (iii) nella sfera bilaterale, in cui risultano dalla fiducia concessa in modo automatico ai rating ed eventualmente da metodologie interne procicliche di credit scoring. La pianificazione della liquidità dovrebbe essere per quanto possibile prevedibile e gestibile limitando richieste di margini impreviste e significative. Dare termini di preavviso ragionevoli e applicabili per qualsiasi modifica del margine e dei protocolli di scarto di garanzia potrebbe garantire che i partecipanti al mercato si adeguino in maniera ordinata.
- (13) La raccomandazione B è volta a garantire che le CCP includano in modo completo nelle loro prove di stress di liquidità eventuali eventi che potrebbero determinare per loro un ammanco di liquidità, al fine di incentivarle a migliorare la maniera in cui gestiscono il loro ricorso ai fornitori di servizi di liquidità. Ciò migliorerà la capacità di tenuta del mercato nell'insieme, dato che vi è un elevato livello di concentrazione e di interconnessione tra le CCP e i loro fornitori di servizi di liquidità, e che una gestione prudente della liquidità a livello di singola CCP al riguardo migliorerebbe la gestione dei rischi sotto il profilo sistemico e macroprudenziale.
- (14) La raccomandazione C è volta a garantire che le CCP, pur mantenendo la loro capacità di tenuta finanziaria, limitino l'asimmetria nel pagamento dei margini di variazione riscossi in via infragiornaliera e che definiscano gli schemi e i calendari relativi ai margini in modo che siano prevedibili e si evitino eccessivi vincoli di liquidità per i partecipanti diretti che potrebbero condurre a eventi di default.
- (15) La presente raccomandazione fa salvi i mandati in materia di politica monetaria delle banche centrali dell'Unione.
- (16) Le raccomandazioni del CERS sono pubblicate dopo che i destinatari sono stati informati e dopo che il consiglio generale ha informato il Consiglio dell'Unione europea della sua intenzione in tal senso e ha dato al Consiglio la possibilità di rispondere,

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

#### SEZIONE 1

#### RACCOMANDAZIONI

##### **Raccomandazione A — Limitare «effetti precipizio» in relazione alla domanda di garanzie**

1. Si raccomanda alle autorità competenti di assicurare che le CCP analizzino l'andamento delle loro politiche di cui all'articolo 28 del regolamento delegato (UE) n. 153/2013 durante i periodi di tensioni acute e comunichino gli esiti alla rispettiva autorità competente.
2. Si raccomanda che le autorità competenti si adoperino per garantire, tenendo conto degli esiti delle analisi effettuate in conformità alla raccomandazione A, paragrafo 1, che, nella misura consentita dalla legge e coerentemente con la capacità di tenuta finanziaria delle CCP:
  - i) i modelli e i parametri delle CCP per la fissazione dei margini di garanzia e le politiche e procedure delle CCP per l'accettazione e la valutazione delle garanzie e per la determinazione di scarti di garanzia prudenti non provochino inutili ed eccessivi cambiamenti repentini e significativi causando «effetti precipizio» nei margini iniziali, comprese le maggiorazioni, e nelle garanzie. Le CCP dovrebbero garantire che i loro modelli, parametri, politiche e procedure:
    - a. utilizzino un criterio granulometrico per i modelli interni di credit scoring e adottino un approccio progressivo che attui le modifiche ai margini di garanzia, comprese le maggiorazioni, e ai contratti di garanzia, senza ritardare indebitamente la trasposizione di tali declassamenti nelle loro pratiche generali di gestione dei rischi;
    - b. adottino un approccio globale per limitare le caratteristiche procicliche ai sensi dei requisiti normativi sulla prociclicità di cui all'articolo 41 del regolamento (UE) n. 648/2012, in particolare in caso di declassamenti di rating del credito.
  - ii) Fatto salvo l'articolo 49 del regolamento (UE) n. 648/2012, le CCP informano le rispettive autorità competenti e le autorità competenti informano i membri del collegio istituito ai sensi dell'articolo 18 del regolamento (UE) n. 648/2012 quando:
    - a. riducono l'ambito delle garanzie ammissibili;

- b. modificano sostanzialmente gli scarti di garanzia;
- c. riducono in misura rilevante i limiti di concentrazione applicati ai sensi dell'articolo 42 del regolamento delegato della Commissione (UE) n. 153/2013.

Nella misura in cui ciò non interferisca con l'attuazione tempestiva delle decisioni in materia di gestione dei rischi, tali informazioni dovrebbero essere fornite con sufficiente anticipo rispetto all'attuazione.

3. Si raccomanda che, per quanto consentito dalla legge, le relative autorità competenti dei partecipanti diretti si impegnino con i partecipanti diretti nel quadro della vigilanza continua a garantire che l'applicazione da parte dei partecipanti diretti delle loro procedure di gestione dei rischi quando prestano servizi di compensazione ai loro clienti, non comporti cambiamenti improvvisi e significativi ed «effetti precipizio» per le richieste di margini e la riscossione di margini – a meno che tali cambiamenti ed «effetti precipizio» improvvisi e significativi costituiscano un inevitabile risultato di eventi di mercato – e non diano origine a prassi in materia di garanzie reali in caso di declassamenti di rating del credito e non riducano in modo sostanziale la solidità delle pratiche di gestione dei rischi adottate dai partecipanti diretti né ne pregiudichino la tenuta.
4. Si raccomanda che, per quanto consentito dalla legge, le relative autorità competenti delle controparti finanziarie e non finanziarie che stipulano contratti derivati OTC e operazioni di finanziamento tramite titoli non compensati a livello centrale si adoperino per assicurare che le loro procedure di gestione dei rischi non provochino, in caso di declassamenti del rating del credito, cambiamenti improvvisi ed «effetti precipizio» nelle richieste di margini e nella riscossione di margini e nelle prassi in materia di garanzie reali. Ciò potrebbe essere realizzato, ad esempio, incoraggiando le controparti a:
  - i) utilizzare una sequenza progressiva e granulare quando si effettuano declassamenti di rating del credito, nelle loro pratiche generali di gestione dei rischi;
  - ii) mantenere un approccio globale per limitare le caratteristiche procicliche conformemente ai requisiti normativi di cui all'articolo 11 del regolamento (UE) n. 648/2012, in particolare per quanto riguarda i rating declassati.

#### **Raccomandazione B — Scenario di stress per la valutazione del futuro fabbisogno di liquidità**

1. Si raccomanda che l'Autorità europea degli strumenti finanziari e dei mercati (ESMA) riesami i progetti di norme tecniche <sup>(6)</sup> elaborate a norma dell'articolo 44, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 648/2012, in particolare dell'articolo 32, paragrafo 4, di tali progetti di standard tecnici, per includere disposizioni che impongano alle CCP di includere nei loro scenari di stress ai sensi dell'articolo 44 del regolamento (UE) n. 648/2012 il default di due entità che forniscono servizi alla CCP e il cui default potrebbe incidere sostanzialmente sulla posizione di liquidità della CCP.
2. In attesa di un'eventuale azione intrapresa dall'ESMA per conformarsi alla raccomandazione B, paragrafo 1, e della eventuale introduzione della corrispondente legislazione dell'Unione, si raccomanda alle autorità competenti, per quanto consentito dalla legge, di assicurare che gli scenari di stress di cui all'articolo 44 del regolamento (UE) n. 648/2012 includano il default di due soggetti che forniscono servizi alla CCP e il cui default potrebbe incidere sostanzialmente sulla posizione di liquidità della CCP; tali soggetti potrebbero includere i fornitori di servizi di liquidità, i prestatori di servizi di regolamento o altri fornitori di servizi il cui default potrebbe eventualmente influire sulla posizione di liquidità della CCP.
3. Si raccomanda alle autorità competenti, per quanto consentito dalla legge, di assicurare che le azioni correttive delle CCP per colmare eventuali carenze di risorse disponibili per coprire il fabbisogno di liquidità individuato applicando gli scenari di stress aggiuntivi di cui alla raccomandazione B, paragrafo 2 o alla raccomandazione B, paragrafo 1, una volta in vigore la corrispondente legislazione dell'Unione, non comportino, se applicati in periodi di stress dei mercati, un ulteriore onere per i partecipanti diretti. A tal fine, le autorità competenti dovrebbero assicurare che le CCP si adoperino per ottenere liquidità aggiuntiva da fonti di mercato alternative.
4. Si raccomanda che, per quanto consentito dalla legge, l'ESMA, in cooperazione con le autorità competenti, interagisca con le CCP — e, per quanto possibile, con le pertinenti autorità dei paesi terzi — per effettuare degli esercizi di stress di liquidità coordinati che tengano conto anche del default di due soggetti qualsiasi di cui alle raccomandazioni B, paragrafo 1 e B, paragrafo 2.

<sup>(6)</sup> 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 (Progetto di norme tecniche ai sensi del regolamento (UE) n. 648/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sugli strumenti derivati OTC, le controparti centrali e i repertori di dati sulle negoziazioni) (ESMA/2012/600).

**Raccomandazione C — Limitare i vincoli di liquidità connessi alla riscossione di margini**

1. Si raccomanda che le autorità competenti si adoperino per garantire, per quanto consentito dalla legge e coerentemente con le adeguate pratiche di gestione dei rischi e la tenuta finanziaria delle CCP, che quando le CCP emettono richieste di margini e riscuotono i margini per limitare le loro esposizioni creditizie, mirino a evitare di creare inutili vincoli di liquidità per i partecipanti diretti, anche assicurando che:
  - i) per quanto riguarda i margini richiesti e riscossi su base infragiornaliera, e per quanto possibile dal punto di vista operativo e legale, le CCP individuino separatamente:
    - a. il margine che copre le esposizioni potenziali, comprese le esposizioni risultanti da posizioni assunte e novate in quel giorno;
    - b. il margine che copre le esposizioni realizzate in seguito a movimenti di mercato in quel giorno, che le controparti centrali dovrebbero prendere in considerazione di riscuotere e pagare lo stesso giorno;
  - ii) se il margine iniziale di garanzia è stato fornito da un partecipante diretto in eccesso rispetto alla garanzia richiesta per coprire il rischio derivante dalle posizioni registrate su un conto, comprese le posizioni novate su base infragiornaliera e ogni aumento dell'esposizione assunta su base infragiornaliera, le CCP diano priorità, ove possibile dal punto di vista operativo, all'uso di garanzie in eccesso piuttosto che alla raccolta di garanzie supplementari a meno che il partecipante diretto non fissi volontariamente la maggiorazione del margine. Tale processo dovrebbe avvenire in modo prevedibile, trasparente e programmato;
  - iii) Le CCP assicurano che il processo di riscossione dei margini iniziali e di variazione non comporti eccessivi vincoli operativi per il partecipante diretto che potrebbero comportare un rischio di liquidità supplementare.
2. Si raccomanda alle relative autorità competenti dei partecipanti diretti di monitorare e, ove necessario e consentito dalla legge e coerentemente con adeguate pratiche di gestione dei rischi e con la tenuta finanziaria, di interagire con i partecipanti diretti nel contesto della vigilanza ordinaria, affinché i partecipanti diretti, quando emettono richieste di margini e riscuotono i margini iniziali e di variazione dai loro clienti, comprese le controparti finanziarie e non finanziarie, al fine di limitare le proprie esposizioni creditizie, mirino ad evitare inutili vincoli di liquidità per i loro clienti. Tal risultato potrebbe essere raggiunto, ad esempio, garantendo che:
  - i) se un cliente ha fornito un sufficiente margine iniziale per coprire il rischio derivante dalle posizioni registrate con il partecipante diretto, comprese le posizioni novate su base infragiornaliera e ogni aumento dell'esposizione assunta su base infragiornaliera, i partecipanti diretti diano priorità all'utilizzo di margini di garanzie iniziali in eccesso rispetto alla raccolta di garanzie supplementari, a meno che il cliente non fissi volontariamente la maggiorazione del margine;
  - ii) i partecipanti diretti garantiscano che il processo per la riscossione di margini iniziali e di variazione non comporti eccessivi vincoli operativi per i clienti da cui potrebbe derivare un rischio di liquidità supplementare.

**Raccomandazione D — Attenuazione della prociclicità nella prestazione di servizi di compensazione di clienti e nelle operazioni di finanziamento tramite titoli**

1. Si raccomanda alle pertinenti autorità competenti di contribuire a orientare le discussioni a livello internazionale, attraverso la loro partecipazione alle sedi internazionali e agli organismi di normazione, se del caso, sui mezzi per attenuare la prociclicità dei margini e sulle pratiche di scarto di garanzia nella fornitura di servizi ai clienti connessi ai contratti future e ai derivati fuori borsa (over-the-counter), nonché alle operazioni di finanziamento tramite titoli, siano esse compensate a livello centrale o non compensate a livello centrale. Tali discussioni dovrebbero mirare a sviluppare norme mondiali che disciplinino i requisiti minimi per l'attenuazione della prociclicità nell'erogazione di tali servizi.
2. Qualora tali norme siano dettate a livello mondiale, si raccomanda alla Commissione europea di proporre che la legislazione dell'Unione conferisca loro efficacia.

## SEZIONE 2

## ATTUAZIONE

**1. Definizioni**

1. Ai fini della presente raccomandazione si applicano le seguenti definizioni:

- a) per «autorità competente» si intende una autorità designata da uno Stato membro ai sensi dell'articolo 22 del Regolamento (UE) n. 648/2012;
- b) il termine «CCP» ha il medesimo significato di cui all'articolo 2, punto 1, del regolamento (UE) n. 648/2012;
- c) il termine «compensazione» ha il medesimo significato di cui all'articolo 2, punto 3 del regolamento (UE) n. 648/2012;
- d) il termine «partecipante diretto» ha il medesimo significato di cui all'articolo 2, punto 14, del Regolamento (UE) n. 648/2012;
- e) il termine «derivato» o «contratto derivato» ha il medesimo significato di cui all'articolo 2, punto 5, del Regolamento (UE) n. 648/2012;
- f) per «autorità competente pertinente» si intende l'autorità competente indicata nella legislazione di cui all'articolo 2, paragrafo 8, del regolamento (UE) n. 648/2012 e l'autorità competente designata da uno Stato membro a norma e ai fini dell'articolo 10, paragrafo 5, del regolamento (UE) n. 648/2012;
- g) il termine «controparte finanziaria» ha il medesimo significato di cui all'articolo 2, punto 8, del Regolamento (UE) n. 648/2012;
- h) il termine «controparte non finanziaria» ha il medesimo significato di cui all'articolo 2, punto 9, del Regolamento (UE) n. 648/2012;
- i) il termine «cliente» ha il medesimo significato di cui all'articolo 2, punto 15 del regolamento (UE) n. 648/2012.

**2. Criterio di attuazione**

Ai fini dell'attuazione della presente raccomandazione, dovrebbe essere prestata la debita attenzione al principio di proporzionalità, tenendo conto degli obiettivi e dei contenuti di ciascuna raccomandazione;

**3. Calendario per dare seguito alla raccomandazione**

A norma dell'articolo 17, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1092/2010, i destinatari devono comunicare al Parlamento europeo, al Consiglio, alla Commissione e al CERS le azioni intraprese in risposta alla presente raccomandazione o fornire adeguate spiegazioni in caso di inerzia. Le comunicazioni dovrebbero essere inviate secondo la seguente tempistica:

**1. Raccomandazione A**

- a) Entro il 30 novembre 2020 le autorità competenti sono invitate a presentare al Parlamento europeo, al Consiglio, alla Commissione e al CERS il modulo di cui all'allegato I sull'attuazione delle raccomandazioni A, paragrafo 1 e A, paragrafo 2.
- b) Entro il 30 novembre 2020 le pertinenti autorità competenti sono invitate a presentare al Parlamento europeo, al Consiglio, alla Commissione e al CERS il modulo di cui all'allegato I sull'attuazione delle raccomandazioni A, paragrafo 3 e A, paragrafo 4.

**2. Raccomandazione B**

- a) Entro il 31 dicembre 2021 l'ESMA è invitata a presentare al Parlamento europeo, al Consiglio, alla Commissione e al CERS il modulo di cui all'allegato I sull'attuazione della raccomandazione B, paragrafo 1.
- b) Entro il 30 novembre 2020 le autorità competenti sono invitate a presentare al Parlamento europeo, al Consiglio, alla Commissione e al CERS il modulo di cui all'allegato I sull'attuazione delle raccomandazioni B, paragrafo 2, B, paragrafo 3 e B, paragrafo 4.

**3. Raccomandazione C**

- a) Entro il 30 novembre 2020 le autorità competenti sono tenute a presentare al Parlamento europeo, al Consiglio, alla Commissione e al CERS il modulo di cui all'allegato I relativo all'attuazione della raccomandazione C, paragrafo 1.
- b) Entro il 30 novembre 2020, le pertinenti autorità competenti dei partecipanti diretti sono invitate a presentare al Parlamento europeo, al Consiglio, alla Commissione e al CERS il modulo di cui all'allegato I relativo all'attuazione della raccomandazione C, paragrafo 2.



#### 4. Raccomandazione D

- a) Entro il 31 dicembre 2021 le autorità competenti e le pertinenti autorità competenti sono tenute a presentare al Parlamento europeo, al Consiglio, alla Commissione e al CERS il modulo di cui all'allegato I sull'attuazione della raccomandazione D, paragrafo 1.
- b) Entro il 31 dicembre 2022 la Commissione è tenuta a presentare al Parlamento europeo, al Consiglio e al CERS il modulo di cui all'allegato I sull'attuazione della raccomandazione D, paragrafo 2.

#### 4. Monitoraggio e valutazione

1. Il Consiglio generale valuterà le azioni e le motivazioni comunicate dai destinatari e, se del caso, può decidere che la presente raccomandazione non sia stata rispettata e che un destinatario abbia omesso di fornire adeguate motivazioni per la propria inerzia.
2. Non si applica la metodologia elaborata nel manuale per la valutazione della conformità alle raccomandazioni del CERS <sup>(7)</sup>, che descrive la procedura per la valutazione della conformità alle raccomandazioni del CERS.

Fatto a Francoforte sul Meno, il 25 maggio 2020

*Capo del segretariato del CERS  
per conto del Consiglio generale del CERS*  
Francesco MAZZAFERRO

---

<sup>(7)</sup> Manuale sulla valutazione della conformità alle raccomandazioni del Comitato europeo per il rischio sistemico, aprile 2016, disponibile all'indirizzo: [https://www.esrb.europa.eu/pub/pdf/recommendations/160502\\_handbook.en.pdf](https://www.esrb.europa.eu/pub/pdf/recommendations/160502_handbook.en.pdf).

## ALLEGATO I

**Comunicazione delle azioni intraprese in risposta alla raccomandazione****1. Informazioni relative al destinatario**

Raccomandazione	
Paese del destinatario	
Istituto	
Nome e recapiti del soggetto che risponde	
Data della comunicazione	

**2. Comunicazione delle azioni**

<b>Raccomandazione</b>	Siete conformi? (sì/no/non applicabile)	Descrizione delle azioni intraprese per garantire la conformità	Giustificazione della parziale conformità o della non conformità
Raccomandazione A, paragrafo 1			
Raccomandazione A, paragrafo 2			
Raccomandazione A paragrafo 3			
Raccomandazione A, paragrafo 4			
Raccomandazione B, paragrafo 1			
Raccomandazione B, paragrafo 2			
Raccomandazione B paragrafo 3			
Raccomandazione B, paragrafo 4			
Raccomandazione C, paragrafo 1			
Raccomandazione C, paragrafo 2			
Raccomandazione D, paragrafo 1			
Raccomandazione D, paragrafo 2			

**3. Note**

1. Il presente modulo è utilizzato per la comunicazione di cui all'articolo 17, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1092/2010.
2. È opportuno che ciascun destinatario invii il modulo compilato al CERS, tramite il segretariato del CERS, per via elettronica mediante DARWIN nella cartella dedicata o per posta elettronica all'indirizzo [notifications@esrb.europa.eu](mailto:notifications@esrb.europa.eu). Il segretariato del CERS provvederà alla trasmissione delle comunicazioni al Parlamento europeo, al Consiglio e alla Commissione su base aggregata.
3. Se una raccomandazione non si applica, selezionare «Non applicabile» nella casella «Siete conformi?»

4. I destinatari dovrebbero fornire tutte le informazioni e la documentazione pertinenti relative all'attuazione delle raccomandazioni, comprese le informazioni sul contenuto e la tempistica delle azioni intraprese.
  5. Se un destinatario ottempera solo parzialmente, dovrebbe fornire una spiegazione esaustiva circa la portata della non conformità, nonché altri dettagli della conformità parziale. La spiegazione dovrebbe specificare chiaramente le parti pertinenti della raccomandazione che i destinatari non rispettano.
-

## II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso M.9872 — Atlas/Permasteelisa)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 238/02)

Il 15 luglio 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9872. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

## IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

17 luglio 2020

(2020/C 238/03)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1428	CAD	dollari canadesi	1,5510
JPY	yen giapponesi	122,53	HKD	dollari di Hong Kong	8,8617
DKK	corone danesi	7,4453	NZD	dollari neozelandesi	1,7463
GBP	sterline inglesi	0,91078	SGD	dollari di Singapore	1,5887
SEK	corone svedesi	10,3330	KRW	won sudcoreani	1 376,55
CHF	franchi svizzeri	1,0753	ZAR	rand sudafricani	19,0496
ISK	corone islandesi	160,20	CNY	renminbi Yuan cinese	7,9975
NOK	corone norvegesi	10,5995	HRK	kuna croata	7,5380
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 793,45
CZK	corone ceche	26,682	MYR	ringgit malese	4,8723
HUF	fiorini ungheresi	353,72	PHP	peso filippino	56,511
PLN	zloty polacchi	4,4827	RUB	rublo russo	81,8409
RON	leu rumeni	4,8422	THB	baht thailandese	36,238
TRY	lire turche	7,8413	BRL	real brasiliano	6,0839
AUD	dollari australiani	1,6360	MXN	peso messicano	25,6132
			INR	rupia indiana	85,6700

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

## V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

## COMMISSIONE EUROPEA

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.9619 — CDC/EDF/ENGIE/La Poste)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 238/04)

1. In data 10 luglio 2020 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Caisse des dépôts et consignations («CDC», Francia),
- EDF Pulse Croissance Holding (Francia), appartenente al gruppo Électricité de France («EDF»),
- ENGIE (Francia),
- La Poste SA (Francia) appartenente al gruppo La Poste, controllata da CDC.

CDC (compresa La Poste), EDF e Engie acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Archipels, una società di nuova costituzione.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

La medesima concentrazione è già stata notificata alla Commissione in data 19 maggio 2020, ma la notifica è stata ritirata in data 22 giugno 2020.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- CDC: gruppo pubblico che svolge attività di interesse generale a sostegno delle politiche pubbliche attuate dallo Stato e dagli enti locali;
- EDF: opera principalmente in Francia e all'estero sui mercati dell'elettricità. Nel settore della fiducia nel digitale, l'unica attività di EDF consiste nel proporre, gratuitamente, uno strumento EDF che utilizza un blockchain il quale consente di verificare l'autenticità di un comunicato stampa emanato da EDF;
- ENGIE è un gruppo industriale e di servizi di dimensione internazionale che opera nel settore del gas, dell'elettricità e dei servizi dell'energia. Il gruppo non svolge attività nel settore della fiducia nel digitale;
- La Poste è l'operatore storico dei servizi postali in Francia ed è organizzata in cinque principali settori di attività, tra cui La Banque Postale, che svolge attività bancarie e assicurative, e il ramo Digitale, che sviluppa soluzioni e servizi digitali, in particolare attraverso Docaposte che propone servizi di identificazione del cliente, firma elettronica e certificazione.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione europea ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.9619 — CDC/EDF/ENGIE/La Poste

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

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

Fax + 32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.9787 — Česká spořitelna/Československá obchodní banka/Komerční banka/JV)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 238/05)

1. In data 10 luglio 2020 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Česká spořitelna, a.s. («CS», Cechia), appartenente a Erste Group Bank AG (Austria),
- Československá obchodní banka, a.s. («ČSOB», Cechia), appartenente al gruppo KBC (Belgio),
- Komerční banka, a.s. («KB», Cechia), appartenente al gruppo Société Générale (Francia).

CS, ČSOB e KB acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune («JV», Cechia).

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- CS: istituto di credito operante nella Repubblica ceca che presta servizi bancari e finanziari a privati, piccole e medie imprese, comuni e altri enti pubblici, multinazionali ed enti finanziari;
- ČSOB: istituto di credito operante in Cechia. ČSOB offre prodotti e servizi bancari a tutte le categorie di clienti (privati, PMI, imprese e istituzioni);
- KB: istituto di credito operante in Cechia e nel SEE che offre un'ampia gamma di servizi bancari al dettaglio, alle imprese e di investimento;
- la JV presterà servizi di identificazione elettronica in Cechia.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

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

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.



Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

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

Fax: +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2020/C 238/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.**

«VINAGRE DE JEREZ»

N. UE: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

DOP (X) IGP ()

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez». Avenida Alcalde Álvaro Domecq nº 2. 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz). Spagna. Tel. (+ 34) 956 332 050 vinjerez@sherry.org

Il regolamento del 12 febbraio 2018 della *Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía* (Assessorato all'agricoltura, pesca e sviluppo rurale della giunta dell'Andalusia), con cui si approva il regolamento di funzionamento del *Consejo Regulador* (Consiglio di regolamentazione) delle denominazioni d'origine protette «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» e «Vinagre de Jerez», stabilisce che il *Consejo Regulador* è l'organo di gestione della denominazione d'origine protetta «Vinagre de Jerez» secondo i termini stabiliti dal capitolo IV del titolo III della legge 2/2011 del 25 marzo in materia di qualità nel settore agroalimentare e della pesca in Andalusia. È pertanto evidente il suo interesse legittimo nel richiedere la presente modifica al disciplinare di produzione.

**2. Stato membro o paese terzo**

Spagna

**3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [da precisare]

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

#### 4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

#### 5. Modifica (modifiche)

Sono proposte quattro modifiche fondamentali che incidono su diverse voci del disciplinare di produzione e del documento unico, trascritte allo scopo di presentare in dettaglio i cambiamenti proposti.

##### 5.1. Eliminazione dei requisiti relativi all'estratto secco e al tenore di ceneri degli aceti protetti

Voci interessate:

Voce B.2. del disciplinare di produzione e punto 3.2 del documento unico

Testo precedente

[...]

estratto secco minimo di 1,3 grammi per litro e per grado acetico e di almeno 2,3 grammi per litro e per grado acetico nella categoria Vinagre de Jerez Gran Reserva;

tenore di ceneri compreso tra 2 e 7 grammi/litro, tranne nella categoria Vinagre de Jerez Gran Reserva per la quale deve situarsi tra 4 e 8 grammi/litro;

Testo modificato

*(Questi due requisiti sono eliminati dalla voce B.2.)*

Voce F.4. del disciplinare di produzione e punto 5.3 del documento unico

Testo precedente

[...]

*Inoltre, l'invecchiamento in barili di quercia e le particolari condizioni microclimatiche delle cantine favoriscono l'acquisizione da parte dell'aceto di caratteristiche molto particolari. Il tipo di barile utilizzato, la «bota» di quercia americana, che con il tempo ha acquisito l'odore dei vini di Jerez, possiede una capacità di microossigenazione ideale per l'evoluzione lenta degli aceti che permette anche la cessione progressiva di costituenti durante l'invecchiamento. Questi consentono di stabilizzare le materie coloranti, formare composti polimerici e conferire all'aceto i caratteristici colori dall'ambra al mogano, le note di vaniglia e gli aromi di caffè latte e di torrefazione. Inoltre, l'emicellulosa del legno permette la progressiva evaporazione del contenuto di acqua e ciò fa aumentare l'estratto secco, i sali minerali e il tenore di ceneri dell'aceto. Di conseguenza, il «Vinagre de Jerez» deve presentare un estratto secco minimo di 1,3 grammi per litro e per grado acetico e di almeno 2,3 grammi per litro e per grado acetico nella categoria Vinagre de Jerez Gran Reserva e un tenore di ceneri compreso tra 2 e 7 grammi/litro, tranne nella categoria Vinagre de Jerez Gran Reserva per la quale deve situarsi tra 4 e 8 grammi/litro.*

[...]

Testo modificato

[...]

*Inoltre, l'invecchiamento in barili di quercia e le particolari condizioni microclimatiche delle cantine favoriscono l'acquisizione da parte dell'aceto di caratteristiche molto particolari. Il tipo di barile utilizzato, la «bota» di quercia americana, che con il tempo ha acquisito l'odore dei vini di Jerez, possiede una capacità di microossigenazione ideale per l'evoluzione lenta degli aceti che permette anche la cessione progressiva di costituenti durante l'invecchiamento. Questi consentono di stabilizzare le materie coloranti, formare composti polimerici e conferire all'aceto i caratteristici colori dall'ambra al mogano, le note di vaniglia e gli aromi di caffè latte e di torrefazione.*

[...]

Giustificazione della modifica

Fissare nel disciplinare di produzione un tenore minimo di ceneri e un estratto secco minimo al di sopra delle esigenze della regolamentazione generale in materia di aceti rispondeva ai valori generali tradizionalmente registrati negli aceti protetti. Questi erano generalmente superiori in ragione delle caratteristiche della materia prima utilizzata per l'elaborazione del vino atto, come conseguenza della pratica di utilizzare mosti ottenuti con una determinata pressione (seconda pressatura) e del fatto che la vendemmia fosse esclusivamente manuale e includesse quindi il raspo. Entrambi i fattori incidevano direttamente sul tenore di ceneri e sull'estratto secco del vino atto e, pertanto, degli aceti risultanti.

Attualmente, però, quasi la metà dell'uva prodotta nella zona di produzione della denominazione d'origine è vendemmiata meccanicamente, grazie ai miglioramenti tecnologici introdotti dai viticoltori: sestri di impianto meglio adattati alla meccanizzazione, formazione più alta dei ceppi, macchine per la raccolta che assicurano un trattamento migliore del ceppo e dell'uva ecc. Tutto ciò fa sì che buona parte dell'uva utilizzata per l'elaborazione di vini atti al «Vinagre de Jerez» sia macinata senza il raspo, riducendo enormemente la carica tannica e quindi le ceneri e l'estratto secco.

Allo stesso modo, la tendenza dei produttori a elaborare aceti più fini ed eleganti ha portato a utilizzare in misura sempre maggiore mosti ottenuti da una prima pressatura, con pressioni molto basse e generalmente bonificati con controllo di temperatura. Questo comporta nuovamente l'ottenimento di vini atti più fragranti e delicati, ma anche con una struttura, un tenore di ceneri e un estratto secco minori. Occorre inoltre sottolineare che questi due parametri non incidono necessariamente sulla qualità dell'aceto, in quanto è sempre molto più importante disporre di una materia prima di qualità, ben vinificata, sana e con l'adeguata espressione varietale e del suolo.

Per tutti questi motivi, il *Consejo Regulador*, assistito dalla commissione tecnica creata a tale scopo, propone l'eliminazione di questi parametri dal disciplinare di produzione, fermo restando quanto disposto dalla normativa generale in materia di vini.

## 5.2. *Uso di mosto d'uva*

Voci interessate:

Voce B.4. del disciplinare di produzione e punto 3.2 del documento unico

Testo precedente

[...]

Inoltre, in funzione dell'uso di vini dei vitigni corrispondenti, si distinguono i tipi di «Vinagre de Jerez» amabili di seguito indicati, che possono rientrare in ciascuna delle categorie in precedenza descritte:

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*: aceto protetto dalla denominazione, al quale durante il processo di invecchiamento sono aggiunti vini del tipo *Pedro Ximénez*;
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel*: aceto protetto dalla denominazione, al quale durante il processo di invecchiamento sono aggiunti vini del tipo *Moscatel*.

Testo modificato

[...]

B.4.2. Per ognuna delle categorie anteriori si distinguono i tipi di «Vinagre de Jerez» amabili di seguito indicati:

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*: aceto protetto dalla denominazione, al quale sono aggiunti vini del tipo *Pedro Ximénez* oppure mosto di uve molto mature o soleggiate della varietà *Pedro Ximénez* proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione.
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel*: aceto protetto dalla denominazione, al quale sono aggiunti vini del tipo *Moscatel* oppure mosto di uve molto mature o soleggiate della varietà *Moscatel* proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione.

Voce C.5. del disciplinare di produzione, nessuna modifica al documento unico

Testo precedente

Per l'elaborazione del «Vinagre de Jerez» sono permesse le pratiche seguenti:

[...]

Per i tipi *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez* o *al Moscatel* è permessa anche l'aggiunta di vini dolci naturali provenienti da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Testo modificato

Per l'elaborazione del «Vinagre de Jerez» sono permesse le pratiche seguenti:

[...]

Per i tipi *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez* o *al Moscatel* è permessa anche l'aggiunta di vini dolci naturali provenienti da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», nonché di mosto d'uva di queste varietà molto mature o soleggiate proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione, anch'esso proveniente da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Giustificazione della modifica

Al momento della stesura del disciplinare della denominazione d'origine, la possibile edulcorazione degli aceti protetti per l'elaborazione di aceti amabili è stata limitata ai vini dolci naturali prodotti con le varietà *Pedro Ximénez* o *Moscatel* provenienti da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Tuttavia, la necessità che questi vini, conformemente al disciplinare di produzione della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», presentino un titolo alcolometrico del 15 % vol. ne limita enormemente le possibilità di utilizzo, poiché produce un effetto di diluizione del grado acetico e di aumento del contenuto di alcole che può collocare gli aceti risultanti al di fuori dei limiti stabiliti per questi parametri dal disciplinare.

Occorre considerare che l'obiettivo qualitativo di questi aceti è incorporare un certo tocco di dolcezza, nonché le caratteristiche organolettiche tipiche delle varietà indicate, che in questa zona acquisiscono una personalità molto marcata, sia per le caratteristiche proprie della varietà sia per le pratiche tradizionali di sovraturazione o «asoleo» (esposizione al sole).

L'uso di mosto d'uva di queste varietà molto mature o soleggiate proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione (che deve provenire anch'esso da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry») renderà possibile ottenere aceti protetti in cui, senza una diluizione eccessiva del grado acetico né un aumento considerevole del titolo alcolometrico, le note delle varietà arricchiscano sottilmente quelle originarie dell'aceto e vi apportino la dolcezza necessaria.

### 5.3. Protezione dei «Vinagre de Jerez» amabili e dolci

Voci interessate:

Voce B.2. del disciplinare di produzione e punto 3.2 del documento unico

Testo precedente

*Le caratteristiche analitiche specifiche degli aceti DOP sono:*

*contenuto alcolico residuo non superiore al 3 % in volume, tranne per gli aceti al Pedro Ximénez o al Moscatel nei quali non deve superare il 4 % in volume;*

*acidità totale in acido acetico pari ad almeno 70 grammi/litro, tranne per gli aceti al Pedro Ximénez o al Moscatel nei quali può essere di 60 grammi/litro. Per gli aceti del tipo Gran Reserva, l'acidità totale minima in acido acetico deve essere di 80 grammi/litro;*

[...]

*per il Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel un tenore di materie riduttrici provenienti da questi tipi di vini di almeno di 60 grammi/litro.*

Testo modificato

*Le caratteristiche analitiche specifiche degli aceti DOP sono:*

*contenuto alcolico residuo non superiore al 3 % in volume, tranne per gli aceti dolci o amabili nei quali non deve superare il 4 % in volume;*

*acidità totale in acido acetico pari ad almeno 70 grammi/litro, tranne per gli aceti dolci o amabili nei quali può essere di 60 grammi/litro. Per gli aceti del tipo Gran Reserva, l'acidità totale minima in acido acetico deve essere di 80 grammi/litro;*

[...]

*I «Vinagre de Jerez» amabili devono presentare un tenore di materie riduttrici di almeno 60 grammi/litro.*

I «*Vinagre de Jerez*» dolci devono presentare un tenore di materie riduttrici di almeno 150 grammi/litro.

Voce B.4. del disciplinare di produzione e punto 3.2 del documento unico

Testo precedente

*A seconda dei periodi d'invecchiamento cui sono sottoposti, gli aceti cui si applica la denominazione sono suddivisi nelle categorie seguenti:*

[...]

*Inoltre, in funzione dell'uso di vini dei vitigni corrispondenti, si distinguono i tipi di «*Vinagre de Jerez*» amabili di seguito indicati, che possono rientrare in ciascuna delle categorie in precedenza descritte:*

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: aceto protetto dalla denominazione, al quale durante il processo di invecchiamento sono aggiunti vini del tipo Pedro Ximénez;*
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel: aceto protetto dalla denominazione, al quale durante il processo di invecchiamento sono aggiunti vini del tipo Moscatel.*

Testo modificato

*B.4.1. A seconda dei periodi d'invecchiamento cui sono sottoposti, gli aceti cui si applica la denominazione sono suddivisi nelle categorie seguenti:*

[...]

*B.4.2. Per ognuna delle categorie anteriori si distinguono i tipi di «*Vinagre de Jerez*» amabili di seguito indicati:*

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: aceto protetto dalla denominazione, al quale sono aggiunti vini del tipo Pedro Ximénez oppure mosto di uve molto mature o soleggiate della varietà Pedro Ximénez proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione.*
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel: aceto protetto dalla denominazione, al quale sono aggiunti vini del tipo Moscatel oppure mosto di uve molto mature o soleggiate della varietà Moscatel proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione.*

*B.4.3. Infine, i tipi descritti in precedenza possono essere commercializzati come «*Vinagre de Jerez*» dolci, a condizione che presentino un tenore di materie riduttrici di almeno 150 grammi/litro.*

Voce C.5. del disciplinare di produzione, nessuna modifica al documento unico

Testo precedente

*Per l'elaborazione del «*Vinagre de Jerez*» sono permesse le pratiche seguenti:*

[...]

*Per i tipi *Vinagre de Jerez* al Pedro Ximénez o al Moscatel è permessa anche l'aggiunta di vini dolci naturali provenienti da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «*Jerez-Xérès-Sherry*».*

[...]

Testo modificato

*Per l'elaborazione del «*Vinagre de Jerez*» sono permesse le pratiche seguenti:*

[...]

*Per i tipi *Vinagre de Jerez* al Pedro Ximénez o al Moscatel è permessa anche l'aggiunta di vini dolci naturali provenienti da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «*Jerez-Xérès-Sherry*», nonché di mosto d'uva di queste varietà molto mature o soleggiate proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione, anch'esso proveniente da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «*Jerez-Xérès-Sherry*».*

*Nel caso del «*Vinagre de Jerez*» dolce, oltre al tenore minimo di materie riduttrici provenienti da vini o mosti delle varietà Pedro Ximénez e Moscatel specificato alla voce B.4., è permessa l'aggiunta di mosto concentrato e mosto concentrato rettificato.*

[...]

Giustificazione

Come ricordato in precedenza, il disciplinare di produzione vigente prevede la possibilità che le diverse categorie esistenti in funzione dei periodi di invecchiamento (*Vinagre de Jerez*, *Vinagre de Jerez Reserva* e *Vinagre de Jerez Gran Reserva*) possano avere carattere di aceti amabili se presentano un tenore di materie riduttrici di almeno 60 grammi/litro, come conseguenza dell'utilizzo di vini atti delle varietà *Pedro Ximénez* o *Moscatel*.

È indubbio che questi aceti amabili siano direttamente collegati alla tradizione dei vini dolci naturali della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», dalla quale proviene storicamente il «Vinagre de Jerez», nonché alle varietà tradizionalmente utilizzate nella zona per produrre tali vini. Ebbene, si propone ora di includere nell'elenco dei possibili aceti protetti quelli in cui, oltre al *Pedro Ximénez* o al *Moscatel*, sia utilizzato anche mosto concentrato o mosto concentrato rettificato, anch'esso un prodotto largamente utilizzato per l'edulcorazione dei vini di Jerez.

Ciò permetterebbe inoltre di integrare la dolcezza apportata da queste varietà in modo che l'aceto risultante raggiunga livelli di almeno 150 grammi/litro, in cui la dolcezza si percepisce già notevolmente, come accade con i vini protetti dalla denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» equivalenti.

#### 5.4. Modifica della definizione di vino atto e miglioramento della lista di materie prime

Voce interessata:

Voce D del disciplinare di produzione e punto 3.2 del documento unico

Testo precedente

*Gli aceti protetti dalla denominazione d'origine «Vinagre de Jerez» sono ottenuti esclusivamente tramite la fermentazione acetica di «vini atti».*

[...]

*Questi vini sono elaborati nel rispetto delle condizioni stabilite nei disciplinari delle relative denominazioni, in conformità dei requisiti concernenti la provenienza dell'uva dalla zona della DOP e delle pratiche enologiche definite nella regolamentazione applicabile.*

Testo modificato

*Gli aceti protetti dalla denominazione d'origine «Vinagre de Jerez» sono ottenuti tramite la fermentazione acetica di «vini atti».*

[...]

*Questi vini sono elaborati nel rispetto delle condizioni stabilite nei disciplinari delle relative denominazioni, in conformità dei requisiti concernenti la provenienza dell'uva dalla zona della DOP e delle pratiche enologiche definite nella regolamentazione applicabile, fermo restando che l'inizio spontaneo del processo di acetificazione possa aver provocato la diminuzione del titolo alcolometrico al di sotto dei limiti stabiliti dalla suddetta regolamentazione.*

*Inoltre, per i tipi Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel è permessa l'aggiunta di vini dolci naturali provenienti da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», nonché di mosto d'uva di queste varietà molto mature o soleggiate proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione, anch'esso proveniente da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».*

*Nel caso del «Vinagre de Jerez» dolce è altresì permessa l'aggiunta di mosto concentrato e mosto concentrato rettificato».*

Giustificazione

L'attuale formulazione della voce D) corrispondente alla «Materia prima» prevede la possibilità di elaborare «Vinagre de Jerez» a partire dai vini a denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» e «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» che soddisfino le condizioni stabilite dai rispettivi disciplinari di produzione. Occorre ricordare che l'origine storica del «Vinagre de Jerez» risiede precisamente nell'elaborazione a partire da vini in fase di invecchiamento che «inacidiscono» (inacetiscono) in modo naturale per azione di un batterio acetico.

Ebbene, una delle condizioni contenute nei disciplinari a cui si è accennato in precedenza è che questi vini debbano avere un titolo alcolometrico effettivo minimo del 15 % vol. e l'acetificazione fa sì che frequentemente una parte di tale alcole si trasformi in acido acetico, il che riduce il contenuto di alcole totale al di sotto di tale soglia.

Pertanto, si propone di includere nel disciplinare di produzione del «Vinagre de Jerez» la possibilità che i vini atti, come conseguenza dell'inizio spontaneo del processo di acetificazione, possano presentare una gradazione alcolica al di sotto dei limiti stabiliti nei rispettivi disciplinari.

Da ultimo, conformemente alle modifiche contenute nelle voci anteriori, è completata la lista delle materie prime.

## DOCUMENTO UNICO

## «VINAGRE DE JEREZ»

N. UE: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

## DOP (X) IGP ()

## 1. Nome

«Vinagre de Jerez»

## 2. Stato membro o paese terzo

Spagna

## 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

## 3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8: Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie ecc.).

## 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il «Vinagre de Jerez» è un prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vini atti, elaborati nella zona di produzione, prodotto ed invecchiato secondo le pratiche tradizionali descritte al punto 3.4 e che presenta le caratteristiche organolettiche e analitiche di seguito descritte.

Le caratteristiche analitiche specifiche degli aceti DOP sono:

- contenuto alcolico residuo non superiore al 3 % in volume, tranne per gli aceti dolci o amabili nei quali non deve superare il 4 % in volume;
- acidità totale in acido acetico pari ad almeno 70 grammi/litro, tranne per gli aceti dolci o amabili nei quali può essere di 60 grammi/litro. Per gli aceti del tipo *Gran Reserva*, l'acidità totale minima in acido acetico deve essere di 80 grammi/litro;
- tenore massimo di solfati di 3,5 grammi/litro;
- I «Vinagre de Jerez» amabili devono presentare un tenore di materie riduttrici di almeno 60 grammi/litro.
- I «Vinagre de Jerez» dolci devono presentare un tenore di materie riduttrici di almeno di 150 grammi/litro.

Gli aceti cui si applica la denominazione «Vinagre de Jerez» hanno un colore che varia dal dorato al mogano e un aspetto denso e morbido. Il loro aroma è intenso, leggermente alcolico, con una prevalenza delle note di vino e legnose. Il sapore è gradevole, nonostante l'acidità, e persistente in bocca.

A seconda dei periodi d'invecchiamento cui sono sottoposti, gli aceti cui si applica la denominazione sono suddivisi nelle categorie seguenti:

- a) *Vinagre de Jerez*: aceto protetto dalla denominazione sottoposto a invecchiamento per almeno sei mesi;
- b) *Vinagre de Jerez Reserva*: aceto protetto dalla denominazione sottoposto a invecchiamento per almeno due anni;
- c) *Vinagre de Jerez Gran Reserva*: aceto protetto dalla denominazione sottoposto a invecchiamento per almeno dieci anni.

Per ognuna delle categorie anteriori si distinguono i tipi di «Vinagre de Jerez» amabili di seguito indicati:

- *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*: aceto protetto dalla denominazione, al quale sono aggiunti vini del tipo *Pedro Ximénez* oppure mosto di uve molto mature o soleggiate della varietà *Pedro Ximénez* proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione.
- *Vinagre de Jerez al Moscatel*: aceto protetto dalla denominazione, al quale sono aggiunti vini del tipo *Moscatel* oppure mosto di uve molto mature o soleggiate della varietà *Moscatel* proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione.

Infine, i tipi descritti in precedenza possono essere commercializzati come «Vinagre de Jerez» dolci, a condizione che presentino un tenore di materie riduttrici di almeno 150 grammi/litro.



### 3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Gli aceti protetti dalla denominazione d'origine «Vinagre de Jerez» sono ottenuti tramite la fermentazione acetica di «vini atti».

Di conseguenza, la materia prima per ottenere gli aceti di Jerez è costituita da detti «vini atti». Questi vini provengono dalle cantine situate nella zona di produzione dell'aceto, che coincide con la zona di produzione delle denominazioni d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» e «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda». Può trattarsi di:

- a) vini dell'anno spediti con il loro titolo alcolometrico volumico naturale;
- b) vini giunti al termine dei periodi d'invecchiamento medi minimi stabiliti nei rispettivi disciplinari.

Questi vini sono elaborati nel rispetto delle condizioni stabilite nei disciplinari delle relative denominazioni, in conformità dei requisiti concernenti la provenienza dell'uva dalla zona della DOP e delle pratiche enologiche definite nella regolamentazione applicabile, fermo restando che l'inizio spontaneo del processo di acetificazione possa aver provocato la diminuzione del titolo alcolometrico al di sotto dei limiti stabiliti dalla suddetta regolamentazione.

Inoltre, per i tipi *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez* o *al Moscatel* è permessa l'aggiunta di vini dolci naturali provenienti da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», nonché di mosto d'uva di queste varietà molto mature o soleggiate proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione, anch'esso proveniente da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Nel caso del «Vinagre de Jerez» dolce è altresì permessa l'aggiunta di mosto concentrato e mosto concentrato rettificato.

### 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

#### a) Denaturazione

Tutte le partite di vino atto devono essere sottoposte a denaturazione mediante acetificazione parziale in occasione del loro ingresso negli impianti delle cantine registrate, che utilizzano a tal fine l'aceto delle loro riserve in un quantitativo sufficiente affinché la miscela ottenuta raggiunga una gradazione minima di 1° di acidità acetica.

#### b) Acetificazione

L'acetificazione consiste nel trasformare il contenuto di alcole del vino in acido acetico utilizzando un batterio acetico. Sono previsti due procedimenti per l'elaborazione del «Vinagre de Jerez»:

- 1) quello realizzato dalle cosiddette «Bodegas de Elaboración de Vinagre» e cioè impianti industriali che possiedono acetificatori nei quali, tramite un processo di fermentazione acetica controllata, la materia prima - il vino atto - è trasformata in aceto atto;
- 2) quello realizzato dalle «Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres» tramite un processo di acetificazione che avviene all'interno degli stessi barili in legno usati per l'invecchiamento.

#### c) Invecchiamento o maturazione

Il particolare sistema di maturazione o invecchiamento necessario per ottenere gli aceti DOP può consistere nel classico «criaderas y soleras» o in quello detto «de añadas» e vi vengono sottoposti gli aceti atti durante il periodo di tempo necessario per conseguire le qualità organolettiche e analitiche delle rispettive categorie.

##### 1) Recipienti utilizzati per l'invecchiamento

Tutti i quantitativi di aceto sottoposti a un processo di maturazione devono essere conservati in barili di legno, utilizzati per l'invecchiamento del vino, con una capacità non superiore a 1 000 litri. Eccezionalmente, il *Consejo Regulador* può approvare per l'invecchiamento di vini anche l'uso di barili di legno aventi una capacità superiore a 1 000 litri, sempre che detti barili abbiano un carattere storico e che il loro uso sia stato all'uopo registrato dal *Consejo Regulador* prima della pubblicazione del disciplinare.

##### 2) Durata media dell'invecchiamento

Tutti gli aceti devono essere invecchiati per almeno sei mesi prima di essere immessi in consumo. L'invecchiamento minimo per il «Vinagre de Jerez Reserva» è di due anni e per il «Vinagre de Jerez Gran Reserva» di dieci anni.

Gli aceti prodotti interamente con vino di una stessa annata, che sono stati pertanto invecchiati senza venire in alcuna fase mescolati ad aceti di altre annate, possono recare la menzione «añada», a condizione che siano stati invecchiati per almeno due anni. Detta menzione è compatibile con le altre menzioni di cui al punto 3.2 a condizione che il vino risponda alle caratteristiche richieste in ciascun caso.

### 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

I recipienti che contengono il «Vinagre de Jerez» destinato al consumo diretto devono essere in vetro o in altri materiali che non alterano le caratteristiche specifiche del prodotto ed avere le capacità nominali che, in ciascuna fase, sono ammesse per questo prodotto alimentare.

L'imbottigliamento del «Vinagre de Jerez» può essere effettuato:

- 1) in impianti d'imbottigliamento che appartengono a imprese iscritte nel registro delle «Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres» oppure
- 2) in impianti di imbottiglieri autorizzati dal *Consejo Regulador* posseduti da operatori economici aventi la loro sede nella zona di produzione o al di fuori di questa, che acquistano il «Vinagre de Jerez» alla rinfusa presso le imprese registrate e che intervengono soltanto nella fase di imbottigliamento.

Nei due casi, per essere autorizzati, i suddetti imbottiglieri devono dimostrare al *Consejo Regulador* di aver rispettato gli obblighi giuridici loro applicabili in ciascuna regione per l'attività d'imbottigliamento dell'aceto e di disporre di un sistema di controllo della qualità che garantisca la tracciabilità totale e l'uso corretto del prodotto acquistato dalle cantine registrate a fini di imbottigliamento.

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Le etichette e controetichette degli aceti imbottigliati devono obbligatoriamente recare, in modo visibile, la menzione »Denominación de Origen 'Vinagre de Jerez'». Vi devono inoltre figurare il tipo di aceto di cui trattasi e tutte le informazioni di carattere generale stabilite dalla legislazione applicabile. Sulle bottiglie devono essere apposti anche un sigillo di garanzia consegnato dal *Consejo Regulador* o controetichette, recanti il segno distintivo della DOP e un codice alfanumerico di identificazione, in conformità delle norme stabilite dal *Consejo Regulador*.

Il *Consejo Regulador* deve verificare che le etichette sulle quali appare il nome protetto «Vinagre de Jerez» siano conformi alle disposizioni del disciplinare e alla regolamentazione in materia di etichettatura specifica per la denominazione di origine.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Vinagre de Jerez» si estende sui territori che fanno parte dei comuni di Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real e Chiclana de la Frontera (provincia di Cadice), e Lebrija (provincia di Siviglia) e sono situati a est di 5° 49' di longitudine ovest e a sud di 36° 58' di latitudine nord.

Detta zona di produzione coincide con la zona di produzione delle denominazioni d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» e «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

La specificità della zona di produzione di «Vinagre de Jerez» è dovuta a fattori storici, naturali e umani.

#### a) Fattori storici

La coltura della vite e l'elaborazione di vini e aceti figurano fra le principali attività della regione di Jerez nel corso della sua storia millenaria, che risale all'epoca fenicia. La posizione geografica del «Marco de Jerez» (regione di produzione dello Jerez), vicina a porti commerciali di notevole importanza storica, come quelli di Cadice o di Siviglia, ha fatto sì che vini e aceti locali facessero frequentemente parte del carico delle navi dirette verso le Americhe o verso i mercati dell'Europa settentrionale e che per l'invecchiamento del vino e dell'aceto siano stati utilizzati barili fabbricati nelle colonie d'oltremare con legno di quercia americana. Anche il sistema *criaderas y soleras*, tipico della viticoltura nella regione di Jerez, ha una chiara origine storica, in quanto risale al XVII secolo ed è dovuto alla necessità di soddisfare la domanda di vini e aceti di qualità costante indipendentemente dalle vicissitudini di ciascuna vendemmia.

b) Fattori naturali

La zona di produzione è caratterizzata da terreni piatti o leggermente ondulati, con una pendenza compresa tra il 10 e il 15 %, in cui prevale il tipo di suolo denominato «albariza», una marna morbida di colore bianco che ha una grande capacità di ritenzione dell'umidità. Questa terra è composta principalmente da carbonato di calcio, argilla e silice. Il clima è di tipo caldo, con temperature minime in inverno dell'ordine di 5 °C e temperature massime estive attorno ai 35 °C. Nella zona di produzione vi sono oltre 300 giorni di sole all'anno e precipitazioni medie annue pari a circa 600 litri per m<sup>2</sup>, che cadono soprattutto nei mesi di novembre, dicembre e marzo. In ogni caso, questo fattore deve essere valutato unitamente alla capacità delle terre bianche (*albarizas*) tipiche della regione di trattenere l'umidità ed evitare l'evapotraspirazione. Infine, occorre tener conto della considerevole influenza esercitata a livello climatico dai due venti dominanti della regione: il vento di levante che proviene dall'interno ed è secco e caldo mentre il vento di ponente che giunge carico di umidità dall'oceano agisce da importante elemento moderatore, soprattutto in estate.

c) Fattori umani

Il sistema d'invecchiamento predominante del «Vinagre de Jerez», detto *criaderas y soleras*, è un sistema tipico della zona di produzione, come l'uso della «bota», barile tipico fabbricato in quercia americana e con un forte odore di vino. Anche l'architettura svolge un ruolo importante nella specificità degli aceti con DOP «Vinagre de Jerez». Le cantine per l'invecchiamento dell'aceto hanno di solito tetti a doppia pendenza e soffitti alti e ciò contribuisce a creare al loro interno un notevole volume di aria che attenua le variazioni termiche esterne. Le pareti hanno in genere uno spessore sufficiente per garantire l'isolamento e le finestre, situate a una certa altezza, consentono la circolazione dell'aria e delle brezze notturne fresche provenienti da occidente e inoltre evitano che la luce cada direttamente sui barili.

## 5.2. Specificità del prodotto

La specificità del «Vinagre de Jerez» è innanzitutto collegata alla materia prima da cui è ottenuto: i vini atti. La zona di produzione è originaria anche di alcuni vini dalle caratteristiche assai particolari, alcune delle quali sono chiaramente percepibili nel «Vinagre de Jerez», come la gamma cromatica tra il dorato e il mogano e gli aromi leggermente alcolici, con una prevalenza delle note di vino e legnose.

D'altra parte le condizioni climatiche della regione e le caratteristiche architettoniche delle cantine, che contribuiscono a creare un microclima specifico al loro interno, favoriscono nel corso del processo d'invecchiamento la concentrazione delle componenti dell'aceto che è all'origine della grande persistenza in bocca.

## 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

Tutte le suindicate caratteristiche orografiche, pedologiche e climatiche conferiscono al vigneto della zona di produzione caratteristiche distintive che definiscono gran parte delle specificità dei vini atti e di conseguenza del «Vinagre de Jerez» che ne è ottenuto. L'influenza dei fattori naturali è determinante nei vini atti ottenuti dalle viti utilizzate (*Palomino*, *Moscatel* e *Pedro Ximénez*). Nelle regioni calde, come quelle della zona di produzione del «Vinagre de Jerez», la maturazione dell'uva è in genere più rapida e i mosti, assai zuccherati, presentano di solito valori di acidità relativamente bassi. Il numero di giornate soleggiate nella zona di produzione nel periodo attivo della vite è molto elevato e ciò permette all'uva di svilupparsi e maturare correttamente. La zona di produzione è caratterizzata inoltre dalla siccità durante le stagioni estive, che coincide con il periodo compreso tra l'invasatura e la vendemmia, nonché dalla predominanza del vento di levante, estremamente caldo e secco. In questo contesto, il vento di ponente proveniente dall'oceano Atlantico, che ha un marcato carattere termico, genera in estate frequenti brezze notturne e queste, provocando rugiade intense, compensano la mancanza d'acqua che potrebbe essere aggravata dall'intensa luminosità della regione. In questo senso, anche il terreno svolge un ruolo decisivo, data la sua capacità di trattenere l'umidità che permette di creare riserve d'acqua nel sottosuolo.

D'altra parte, un'importanza capitale è rivestita dalle caratteristiche apportate da un complesso di lieviti selezionati da tempi immemorabili e collegati alle condizioni ambientali della regione. Il metabolismo degli alcoli e dei polialcoli del vino, sviluppato grazie ai lieviti alcoligeni presenti nella regione di fabbricazione dello Jerez (Marco de Jerez), produce un complesso di elementi secondari e un'alterazione dei componenti primari del vino: diminuzione del tenore di glicerina, aumento del tenore delle acetaldeidi e dei prodotti di esterificazione. Le acetaldeidi ottenute si trasformano quindi in acetone e questo elemento, in presenza di alcol superiori, provoca l'aroma caratteristico del «Vinagre de Jerez». Anche la presenza di una quantità elevata di alcole residuo riveste un'importanza considerevole per la qualità e la personalità del «Vinagre de Jerez», in quanto permette la produzione di composti esterificati (soprattutto l'acetato di etile), che strutturano l'aceto conferendogli una maggiore complessità ed equilibrando gli aromi primari dell'acetificazione.

Inoltre, l'invecchiamento in barili di quercia e le particolari condizioni microclimatiche delle cantine favoriscono l'acquisizione da parte dell'aceto di caratteristiche molto particolari. Il tipo di barile utilizzato possiede una capacità di microssigenazione ideale per l'evoluzione lenta degli aceti che permette anche la cessione progressiva di costituenti durante l'invecchiamento. Questi contribuiscono a stabilizzare le materie coloranti, a formare composti polimerici e a conferire all'aceto i caratteristici colori dall'ambra al mogano, le note di vaniglia e gli aromi di caffelatte e di torrefazione.

Il sistema *criaderas y soleras*, metodo di invecchiamento più utilizzato nella zona interessata, favorisce una significativa omogeneizzazione degli aceti poiché attenua gli effetti delle diverse annate. Infine, la struttura architettonica delle cantine della regione di fabbricazione dello Jerez, permettendo di mantenere le condizioni microclimatiche, non soltanto favorisce l'ossigenazione lenta degli aceti ma garantisce anche, in condizioni ottimali, la conservazione dei barili che rendono possibile la maturazione del «Vinagre de Jerez».

### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il disciplinare di produzione modificato può essere consultato al seguente link:

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

oppure a partire dalla pagina iniziale del sito della *Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural* (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), seguendo il percorso: «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de calidad»/«Vinagres»)

---



ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)  
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



**Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea**  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

**IT**