

Dziennik Urzędowy C 238

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 63

20 lipca 2020

Spis treści

I *Rezolucje, zalecenia i Opinie*

ZALECENIA

Europejska Rada ds. Ryzyka Systemowego

2020/C 238/01	Zalecenie Europejskiej Rady ds. Ryzyka Systemowego z dnia 25 maja 2020 r. w sprawie ryzyka płynności wynikającego z wezwań do uzupełnienia depozytu zabezpieczającego (ERRS/2020/6)	1
---------------	---	---

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2020/C 238/02	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9872 – Atlas/Permasteelisa) ⁽¹⁾	10
---------------	---	----

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2020/C 238/03	Kursy walutowe euro — 17 lipca 2020 r.	11
---------------	---	----

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2020/C 238/04	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9619 – CDC/EDF/ENGIE/La Poste) ⁽¹⁾ 12
2020/C 238/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9787 – Česká spořitelna/Československá obchodní banka/Komerční banka/JV) Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾ 14

INNE AKTY

Komisja Europejska

2020/C 238/06	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych 16
---------------	--

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

I

(Rezolucje, zalecenia i Opinie)

ZALECENIA

EUROPEJSKA RADA DS. RYZYKA SYSTEMOWEGO

ZALECENIE EUROPEJSKIEJ RADY DS. RYZYKA SYSTEMOWEGO

z dnia 25 maja 2020 r.

w sprawie ryzyka płynności wynikającego z wezwań do uzupełnienia depozytu zabezpieczającego

(ERRS/2020/6)

(2020/C 238/01)

RADA GENERALNA EUROPEJSKIEJ RADY DS. RYZYKA SYSTEMOWEGO,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1092/2010 z dnia 24 listopada 2010 r. w sprawie unijnego nadzoru makroostrożnościowego nad systemem finansowym i ustanowienia Europejskiej Rady ds. Ryzyka Systemowego⁽¹⁾, w szczególności art. 3 ust. 2 lit. b), d) i f) oraz art. 16–18,

uwzględniając decyzję Europejskiej Rady ds. Ryzyka Systemowego ERRS/2011/1 z dnia 20 stycznia 2011 r. ustanawiającą regulamin Europejskiej Rady ds. Ryzyka Systemowego⁽²⁾, w szczególności art. 15 ust. 3 lit. e) oraz art. 18–20,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozliczanie centralne i wymiana depozytów zabezpieczających w odniesieniu do transakcji nierozliczanych centralnie istotnie przyczyniają się do utrzymywania stabilności finansowej, w szczególności w kontekście zarządzania ryzykiem kontrahenta. Zwiększone centralne rozliczanie instrumentów pochodnych i zabezpieczanie pozycji instrumentów pochodnych nierozliczanych centralnie znacznie wzmocniło odporność rynków instrumentów pochodnych od czasu kryzysu finansowego z 2008 r. Reformy te – kierowane przez Radę Stabilności Finansowej na podstawie porozumień osiągniętych na szczycie grupy G-20 – przyczyniły się do tego, że niedawny wstrząs na rynku nie wywołał powszechnego zaniepokojenia w związku z ryzykiem kredytowym kontrahenta. Rozliczanie centralne w maksymalnym stopniu zapewnia również możliwość kompensowania, a tym samym oszczędność płynności, w tym w odniesieniu do płatności z tytułu zmiennego depozytu zabezpieczającego, które mechanicznie odzwierciedlają zmiany cen rynkowych.
- (2) Wstrząsy na rynku, takie jak gwałtowne spadki cen aktywów i wysoka zmienność, przekładają się na wzrost zmiennych depozytów zabezpieczających i mogą również prowadzić do wzrostu w odniesieniu do wezwań do uzupełnienia początkowego depozytu zabezpieczającego w stosunku do pozycji pieniężnych papierów wartościowych, towarów lub instrumentów pochodnych. Depozyty zabezpieczające mają podstawowe znaczenie dla sposobu, w jaki kontrahent centralny zarządza ryzykiem kredytowym kontrahenta, stanowią integralną część zarządzania ryzykiem i wspierają odporność systemową.
- (3) Takie warunki rynkowe mogą mieć poważne konsekwencje dla zarządzania płynnością uczestników rynku, dla ich potrzeb w zakresie finansowania, a nawet – w przypadku gdy deficyt płynności prowadzi do systematycznej wyprzedazy aktywów – dla ich wypłacalności.
- (4) Ostatecznie efekty zewnętrzne wywołane istotnymi zmianami rynkowymi oraz będące ich następstwem wezwania do uzupełnienia depozytu zabezpieczającego mogą zagrozić stabilności systemu finansowego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 331 z 15.12.2010, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. C 58 z 24.2.2011, s. 4.

- (5) Wybuch pandemii COVID-19 oraz niedawne gwałtowne zwiększenie zmienności cen ropy naftowej doprowadziły między innymi do wzrostu w odniesieniu do wezwań do uzupełnienia depozytu zabezpieczającego na rynkach rozliczanych centralnie i na rynkach nierozliczanych centralnie. Od połowy lutego 2020 r. początkowe depozyty zabezpieczające wzrosły – bardziej w przypadku instrumentów pochodnych notowanych na rynku regulowanym niż w przypadku instrumentów pochodnych będące przedmiotem obrotu poza rynkiem regulowanym – w następstwie wyższych wolumenów transakcji oraz jako odpowiedź modelu depozytu zabezpieczającego na potencjalnie wyższe przyszłe straty związane z większą zmiennością rynkową. Ponadto, w związku ze zmianami rynkowymi, CPP wystosowywali śróddzienne wezwania do uzupełnienia zmiennego depozytu zabezpieczającego w wysokich kwotach i takie kwoty pobierali, przy czym odpowiedni zwrot często miał miejsce dopiero następnego dnia rano, co prowadziło do tymczasowego zatrzymania płynności na rachunkach CCP. Od tego czasu w marcu odnotowano znaczny wzrost płatności i przyjmowania codziennego zmiennego depozytu zabezpieczającego dla portfeli dwustronnych.
- (6) Wielu członków rozliczających odnotowało szczególnie wyraźny wzrost początkowych depozytów zabezpieczających, a niektórzy członkowie rozliczający mogli doświadczyć zwiększonych ograniczeń płynności. U żadnego CCP mającego siedzibę w Unii nie doszło jednak do niewykonania zobowiązania. Wezwania do uzupełnienia depozytu zabezpieczającego mogą mieć istotny wpływ na podmioty niebędące bankami w związku z rozliczaniem transakcji klientowskich lub w przypadku transakcji nierozliczanych centralnie, ze względu na ograniczenie płynności. Przyszła zdolność uczestników rynku do realizowania wezwań do uzupełnienia depozytu zabezpieczającego będzie zależała od przyszłych poziomów zmienności oraz ich dalszej odporności w zakresie zarządzania płynnością.
- (7) Ogólnie rzecz biorąc, koncentracja na poziomie CCP i członków rozliczających oraz wzajemnych powiązaniach między CCP za pośrednictwem członków rozliczających, dostawców płynności, powierników lub kontrahentów inwestycyjnych może również prowadzić do wzrostu ryzyka płynności.
- (8) Standardy techniczne i wytyczne dotyczące przeciwdziałania procykliczności (środki przeciwdziałające procykliczności w zakresie depozytów zabezpieczających) wprowadzone zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 648/2012 ⁽³⁾ mają na celu ograniczenie ryzyka procykliczności w odniesieniu do depozytów zabezpieczających CCP. Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 153/2013 ⁽⁴⁾ zawiera szczegółowe wymogi dotyczące procykliczności depozytów zabezpieczających i zabezpieczeń, których właściwe organy krajowe mają obowiązek przestrzegać. Zmiany do rozporządzenia EMIR wprowadzone rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/834 (tzw. „EMIR Refit”) ⁽⁵⁾ zwiększają przejrzystość ustalania depozytów zabezpieczających między CCP a członkami rozliczającymi, jednak ten sam poziom przejrzystości nie jest rozszerzony na relacje między członkami rozliczającymi a ich klientami.
- (9) Europejska Rada ds. Ryzyka Systemowego (ERRS) jest odpowiedzialna za sprawowanie nadzoru makroostrożnościowego nad systemem finansowym w Unii. Wykonując swój mandat, ERRS powinna przyczynić się do zapobiegania ryzyku systemowemu i do łagodzenia jego skutków, w tym związanych z płynnością. Wykonując swoje zadanie, ERRS ocenia ryzyko dla systemu finansowego, które może wynikać z wysokiego poziomu wezwań do uzupełnienia depozytu zabezpieczającego, i proponuje sposoby na złagodzenie tego ryzyka.
- (10) ERRS jest świadoma korzyści dla całego systemu finansowego związanych z oszczędnością płynności w związku z kompensowaniem wielostronnym zapewnianym przez rozliczanie centralne; ERRS docenia również korzyści systemowe rozliczania centralnego jako środka o zasadniczym znaczeniu dla wzmocnienia stabilności finansowej w związku z zapewnieniem i rozwojem skutecznych praktyk w zakresie zarządzania ryzykiem w odniesieniu do ryzyka kredytowego i ryzyka płynności.
- (11) ERRS dostrzega również, że działania polityczne dotyczące depozytów zabezpieczających nie mogą osłabiać ochrony przed ryzykiem kredytowym kontrahenta. Kontrahenci, w tym członkowie rozliczający CCP i ich klienci, powinni zapewnić utrzymanie wystarczającej płynności, aby terminowo wywiązywać się z obowiązków wynikających z wezwań do uzupełnienia depozytu zabezpieczającego. Z punktu widzenia stabilności finansowej korzystne jest jednak także zapewnienie, aby decyzje CCP dotyczące zarządzania ryzykiem nie wiązały się z niepotrzebnym obciążeniem członków rozliczających, klientów członków rozliczających i innych kontrahentów ze względu na nadmierne cechy procykliczne, a tym samym niezamierzone tworzenie napięć w płynności, które mogłyby przekształcić się w problemy z wypłacalnością. W odpowiedzi na te aktualne zalecenia ERRS oczekuje zapewnienia przez CCP dalszego utrzymania odpowiedniego zarządzania ryzykiem i odpowiedniej odporności oraz dalszej ochrony uczestników rynku przed stratami wynikającymi z niewykonania zobowiązań.

⁽³⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 648/2012 z dnia 4 lipca 2012 r. w sprawie instrumentów pochodnych będących przedmiotem obrotu poza rynkiem regulowanym, kontrahentów centralnych i repozytoriów transakcji (Dz.U. L 201 z 27.7.2012, s. 1).

⁽⁴⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 153/2013 z dnia 19 grudnia 2012 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 648/2012 w odniesieniu do regulacyjnych standardów technicznych dotyczących wymogów obowiązujących kontrahentów centralnych (Dz.U. L 52 z 23.2.2013, s. 41).

⁽⁵⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/834 z dnia 20 maja 2019 r. zmieniające rozporządzenie (UE) nr 648/2012 w odniesieniu do obowiązku rozliczania, zawieszania obowiązku rozliczania, wymogów dotyczących zgłaszania, technik ograniczania ryzyka związanego z kontraktami pochodnymi będącymi przedmiotem obrotu poza rynkiem regulowanym, które nie są rozliczane przez kontrahenta centralnego, rejestracji repozytoriów transakcji i nadzoru nad nimi, a także wymogów dotyczących repozytoriów transakcji (Dz.U. L 141 z 28.5.2019, s. 42).

- (12) Zalecenia A i D mają na celu zapewnienie, by nagłe i znaczące (a zatem procykliczne) zmiany i zjawiska nagłych spadków (ang. „cliff effects”) w odniesieniu do początkowych depozytów zabezpieczających (w tym dodatkowych depozytów zabezpieczających) i zabezpieczeń były ograniczone: (i) przez CCP wobec ich członków rozliczających; (ii) przez członków rozliczających wobec ich klientów; oraz (iii) w sferze stosunków dwustronnych, w przypadku gdy wynikają one z mechanicznego polegania na ratingach kredytowych i ewentualnie z procyklicznej wewnętrznej metodologii punktowej oceny kredytowej. Planowanie płynności powinno być przewidywalne i podlegać zarządzaniu w najszerszym możliwym zakresie poprzez ograniczanie nieoczekiwanych i opiewających na wysokie kwoty wezwań do uzupełnienia depozytu zabezpieczającego. Zapewnienie racjonalnych i możliwych do wyegzekwowania terminów powiadamiania o zmianach w protokołach dotyczących depozytów zabezpieczających i redukcji wartości w wycenie pozwoliłyby uczestnikom rynku dostosować się do nich w uporządkowany sposób.
- (13) Zalecenie B ma na celu zapewnienie, aby CCP uwzględniali w swoich testach warunków skrajnych wszystkie zdarzenia mogące prowadzić do niedoborów płynności, oraz zachęcenie ich do lepszego zarządzania w zakresie polegania na dostawcach usług wsparcia płynności. Poprawi to ogólną odporność rynku, biorąc pod uwagę dużą koncentracja i wzajemne powiązania między CCP i ich dostawcami usług wsparcia płynności oraz fakt, że ostrożne zarządzanie płynnością na poziomie poszczególnych CCP w tym zakresie poprawiłoby zarządzanie ryzykiem z perspektywy systemowej i makroostrożnościowej.
- (14) Zalecenie C ma na celu zapewnienie, aby CCP, zachowując odporność finansową, ograniczyli asymetrię w zakresie płatności zmiennych depozytów zabezpieczających pobieranych w ciągu dnia oraz aby opracowali oni zasady i harmonogramy dotyczące depozytu zabezpieczającego w celu zapewnienia ich przewidywalności i uniknięcia nadmiernych ograniczeń płynności dla członków rozliczających, które mogłyby prowadzić do przypadków niewykonania zobowiązania.
- (15) Niniejsze zalecenie nie narusza kompetencji banków centralnych Unii w zakresie polityki pieniężnej.
- (16) Zalecenia ERRS są publikowane po poinformowaniu ich adresatów oraz po poinformowaniu Rady Unii Europejskiej o takim zamiarze przez Radę Generalną i umożliwieniu Radzie zjęcia stanowiska w tym zakresie,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ZALECENIE:

SEKCJA 1

ZALECENIA

Zalecenie A – Ograniczenie zjawiska nagłych spadków („cliff effects”) w odniesieniu do zapotrzebowania na zabezpieczenie

1. Zaleca się dążenie przez właściwe organy do zapewnienia, by CCP analizowali skuteczność swoich polityk wymaganych na mocy art. 28 rozporządzenia delegowanego (UE) nr 153/2013 w okresach występowania warunków skrajnych i informowali właściwy organ o swoich ustaleniach.
2. Zaleca się dążenie przez właściwe organy do zapewnienia, aby, biorąc pod uwagę wyniki analiz przeprowadzonych zgodnie z zaleceniem A(1), w zakresie dozwolonym przez prawo oraz w sposób spójny z potrzebą zapewnienia odporności finansowej CCP:
 - (i) modele i parametry CCP w zakresie ustalania wymogów dotyczących depozytu zabezpieczającego oraz polityki i procedury CCP dotyczące przyjmowania i wyceny zabezpieczenia oraz wyznaczania ostrożnego wskaźnika redukcji wartości zabezpieczenia nie prowadziły niepotrzebnie i w sposób nadmierny do nagłych i istotnych zmian skutkujących wystąpieniem zjawiska nagłych spadków w odniesieniu do początkowych depozytów zabezpieczających, w tym dodatkowych depozytów zabezpieczających, oraz zabezpieczeń. CCP powinni zapewnić, aby ich modele, parametry, zasady i procedury:
 - a) wykorzystywały szczegółową skalę na potrzeby wewnętrznych modeli punktowej oceny kredytowej i opierały się na podejściu progresywnym, prowadzącym do zmian w wymogach dotyczących depozytu zabezpieczającego, w tym dodatkowego depozytu zabezpieczającego, oraz ustaleniach dotyczących zabezpieczeń, bez nadmiernego opóźnienia odzwierciedlenia tych obniżen w ich ogólnych praktykach zarządzania ryzykiem;
 - b) opierały się na kompleksowym podejściu do ograniczenia cech procyklicznych zgodnie z wymogami regulacyjnymi dotyczącymi procykliczności, o których mowa w art. 41 rozporządzenia (UE) nr 648/2012, w szczególności w przypadku obniżenia ratingu kredytowego.
 - (ii) Z zastrzeżeniem art. 49 rozporządzenia (UE) nr 648/2012 CCP informują właściwe organy, a właściwe organy informują członków kolegium ustanowionego na mocy art. 18 rozporządzenia (UE) nr 648/2012, o:
 - a) ograniczeniu zakresu kwalifikowanego zabezpieczenia;

- b) wprowadzeniu istotnych zmian w zakresie redukcji wartości zabezpieczenia;
- c) istotnym obniżeniu limitów koncentracji stosowanych zgodnie z art. 42 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 153/2013.

W zakresie, w jakim nie koliduje to z terminowym wdrażaniem decyzji dotyczących zarządzania ryzykiem, informacje te powinny być przekazywane z odpowiednim wyprzedzeniem przed ich wdrożeniem.

3. Zaleca się, aby – w zakresie dozwolonym przez prawo – odpowiednie właściwe organy członków rozliczających współpracowały z członkami rozliczającymi w kontekście bieżącego nadzoru w celu zapewnienia, aby stosowanie przez członków rozliczających procedur zarządzania ryzykiem przy świadczeniu usług rozliczeniowych na rzecz ich klientów nie prowadziło do nagłych i istotnych zmian oraz zjawiska nagłych spadków w odniesieniu do wezwań do wniesienia depozytu zabezpieczającego oraz jego pobierania, chyba że takie nagłe i istotne zmiany oraz zjawisko nagłych spadków będą nieuniknionym skutkiem zdarzeń rynkowych, nie prowadziło do stosowania praktyk dotyczących zabezpieczeń w przypadku obniżenia ratingów kredytowych, nie obniżało w istotny sposób skuteczności praktyk zarządzania ryzykiem przyjętych przez członków rozliczających ani nie wpływało na ich odporność.
4. Zaleca się, aby w zakresie dozwolonym przez prawo odpowiednie właściwe organy kontrahentów finansowych i kontrahentów niefinansowych, którzy zawierają nierozliczane centralnie kontrakty pochodne będące przedmiotem obrotu poza rynkiem regulowanym i transakcje finansowane z użyciem papierów wartościowych, dążyły do zapewnienia, aby ich procedury zarządzania ryzykiem nie powodowały, w przypadku obniżenia ratingów kredytowych, nagłych i istotnych zmian ani zjawiska nagłych spadków w odniesieniu do wezwań do uzupełnienia depozytu zabezpieczającego i jego pobierania oraz w odniesieniu do praktyk w zakresie zabezpieczeń. Można to osiągnąć na przykład poprzez zachęcanie kontrahentów do:
 - (i) stosowania w ramach ich ogólnych praktyk zarządzania ryzykiem progresywnej i szczegółowej skali przy wdrażaniu obniżenia ratingów kredytowych;
 - (ii) utrzymywania kompleksowego podejścia do ograniczania cech procyklicznych zgodnie z wymogami regulacyjnymi określonymi w art. 11 rozporządzenia (UE) nr 648/2012, w szczególności w odniesieniu do obniżenia ratingów.

Zalecenie B – Scenariusz warunków skrajnych dotyczący oceny przyszłych potrzeb w zakresie płynności

1. Zaleca się, aby Europejski Urząd Nadzoru Giełd i Papierów Wartościowych (ESMA) dokonał przeglądu projektu standardów technicznych⁽⁶⁾ opracowanego na podstawie art. 44 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 648/2012, w szczególności art. 32 ust. 4 tego projektu, w celu uwzględnienia przepisów, które zobowiązują CCP do uwzględnienia w ich scenariuszach warunków skrajnych, zgodnie z art. 44 rozporządzenia (UE) nr 648/2012, niewykonania zobowiązania przez dowolne dwa podmioty świadczące usługi na rzecz CCP, niewykonania zobowiązania, przez które mogłyby w istotny sposób wpłynąć na poziom płynności CCP.
2. Do czasu podjęcia przez ESMA działań mających na celu zastosowanie się do zalecenia B(1) i ewentualnego uchwalenia odpowiednich unijnych aktów prawnych zaleca się, aby właściwe organy, w zakresie dozwolonym przez prawo, dążyły do zapewnienia, by scenariusze warunków skrajnych, o których mowa w art. 44 rozporządzenia (UE) nr 648/2012, uwzględniały niewykonanie zobowiązania przez dowolne dwa podmioty świadczące usługi na rzecz CCP, niewykonanie zobowiązania, przez które mogłyby w istotny sposób wpłynąć na poziom płynności CCP; podmioty takie mogą obejmować dostawców usług płynności, dostawców usług rozrachunku lub innych usługodawców, niewykonanie zobowiązania przez których mogłyby mieć wpływ na poziom płynności CCP.
3. Zaleca się, aby właściwe organy, w zakresie dozwolonym przez prawo, dążyły do zapewnienia, by po wejściu w życie odpowiednich unijnych aktów prawnych działania naprawcze CCP ukierunkowane na wyeliminowanie braków w zasobach dostępnych na pokrycie potrzeb w zakresie płynności, które zidentyfikowano w wyniku zastosowania dodatkowych scenariuszy warunków skrajnych, o których mowa w zaleceniu B(2) lub w zaleceniu B(1), nie wiązały się, w razie ich powzięcia w okresach napiętej sytuacji na rynku, z dodatkowym obciążeniem dla członków rozliczających. W tym celu właściwe organy powinny dopilnować, aby CCP poszukiwali dodatkowej płynności z alternatywnych źródeł rynkowych.
4. Zaleca się, aby ESMA, w zakresie dozwolonym przez prawo, we współpracy z właściwymi organami, współdziałał z CCP oraz – w miarę możliwości – z odpowiednimi organami w państwach trzecich w celu przeprowadzenia skoordynowanych testów warunków skrajnych w zakresie płynności, uwzględniających również niewykonanie zobowiązania przez dowolne dwa podmioty, o których mowa w zaleceniach B(1) i B(2).

⁽⁶⁾ Projekt standardów technicznych na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 648/2012 z dnia 4 lipca 2012 r. w sprawie instrumentów pochodnych będących przedmiotem obrotu poza rynkiem regulowanym, CCP i repozytoriów transakcji (ESMA/2012/600).

Zalecenie C – Minimalizowanie ograniczeń płynności związanych z pobieraniem depozytów zabezpieczających

1. Zaleca się, aby właściwe organy dążyły do zapewnienia – w zakresie dozwolonym przez prawo, zgodnie z odpowiednimi praktykami CCP dotyczącymi zarządzania ryzykiem i w sposób niewpływający niekorzystnie na odporność finansową CCP – aby CCP, wystosowując wezwania do uzupełnienia depozytu zabezpieczającego i pobierając go w celu ograniczenia swojej ekspozycji kredytowej, starały się uniknąć tworzenia niepotrzebnych ograniczeń płynności dla członków rozliczających, w tym poprzez zapewnienie, aby:
 - (i) w odniesieniu do depozytów zabezpieczających będących przedmiotem wezwania i pobieranych na podstawie notowań śróddziennych oraz w stopniu, w jakim jest to możliwe pod względem operacyjnym i prawnym, CCP identyfikowali odrębnie:
 - a) depozyt zabezpieczający pokrywający potencjalne ekspozycje, w tym ekspozycje wynikające z pozycji zawartych i przedłużonych w danym dniu;
 - b) depozyt zabezpieczający pokrywający ekspozycje powstałe w wyniku zmian rynkowych w tym dniu, w przypadku którego CCP powinien rozważyć pobranie i zwrot depozytu zabezpieczającego w tym samym dniu;
 - (ii) w przypadku zapewnienia przez członka rozliczającego zabezpieczenia w postaci początkowego depozytu zabezpieczającego w wysokości przekraczającej zabezpieczenie wymagane do pokrycia ryzyka wynikającego z pozycji zarejestrowanych na rachunku, w tym pozycji przedłużonych w ciągu dnia oraz zwiększonych ekspozycji powstałych w ciągu dnia, CCP, jeżeli jest to możliwe z operacyjnego punktu widzenia, przed pobraniem dodatkowego zabezpieczenia w pierwszej kolejności zapewniają wykorzystanie nadwyżki zabezpieczenia, chyba że członek rozliczający dobrowolnie wnieśli dodatkowy depozyt zabezpieczający. Proces ten powinien przebiegać w sposób przewidywalny, przejrzysty i zaplanowany;
 - (iii) CCP zapewniają, aby proces pobierania początkowych i zmiennych depozytów zabezpieczających nie skutkował nadmiernymi ograniczeniami operacyjnymi dla członka rozliczającego mogącymi stanowić dodatkowe ryzyko utraty płynności.
2. Zaleca się, aby odpowiednie właściwe organy członków rozliczających monitorowały oraz – w razie konieczności i gdy jest to zgodne z prawem, odpowiednimi praktykami dotyczącymi zarządzania ryzykiem oraz gdy nie wpływa to niekorzystnie na odporność finansową – współpracowały z członkami rozliczającymi w kontekście bieżącego nadzoru, tak aby członkowie rozliczający, w sytuacji wystosowania przez nich wezwań do uzupełnienia depozytu zabezpieczającego oraz pobrania początkowego i zmiennego depozytu zabezpieczającego od ich klientów, w tym kontrahentów finansowych i kontrahentów niefinansowych, w celu ograniczenia ich ekspozycji kredytowych, dążyli do uniknięcia niepotrzebnych ograniczeń w zakresie płynności dla swoich klientów. Można to osiągnąć na przykład poprzez zapewnienie, aby:
 - (i) w przypadku zapewnienia przez klienta początkowego depozytu zabezpieczającego wystarczającego do pokrycia ryzyka wynikającego z pozycji zarejestrowanych u członka rozliczającego, w tym pozycji przedłużonych w ciągu dnia oraz zwiększonych ekspozycji powstałych w ciągu dnia, członkowie rozliczający, przed pobraniem dodatkowego zabezpieczenia, w pierwszej kolejności wykorzystywali nadwyżkę zabezpieczenia w postaci depozytu początkowego, chyba że klient dobrowolnie wnieśli dodatkowy depozyt zabezpieczający;
 - (ii) członkowie rozliczający zapewniali, aby proces pobierania początkowych i zmiennych depozytów zabezpieczających nie skutkował dla klientów nadmiernymi ograniczeniami operacyjnymi mogącymi stwarzać dodatkowe ryzyko utraty płynności.

Zalecenie D – Ograniczenie procykliczności w odniesieniu do świadczenia usług rozliczeniowych na rzecz klientów oraz transakcji finansowanych z użyciem papierów wartościowych

1. Zaleca się, aby odpowiednie właściwe organy przyczyniały się do nadawania kierunku rozmowom na szczeblu międzynarodowym poprzez aktywność, gdy to możliwe, na forach międzynarodowych i w organach standaryzacyjnych, w celu złagodzenia procykliczności w zakresie praktyk dotyczących depozytu zabezpieczającego i redukcji wartości zabezpieczenia w ramach świadczenia na rzecz klientów usług związanych z instrumentami pochodnymi będącymi przedmiotem obrotu na giełdzie i poza rynkiem regulowanym, jak również transakcji finansowanych z użyciem papierów wartościowych, niezależnie od tego, czy są rozliczane centralnie, czy nie. Celem tych rozmów powinno być opracowanie globalnych standardów określających minimalne wymogi dotyczące ograniczania procykliczności w kontekście świadczenia tych usług.
2. W przypadku ustalenia takich globalnych standardów zaleca się, aby Komisja Europejska rozważyła wyjście z inicjatywą nadania im mocy prawnej w ramach prawodawstwa unijnego.

SEKCJA 2

IMPLEMENTACJA

1. Definicje

1. Na potrzeby niniejszego zalecenia stosuje się następujące definicje:

- a) „właściwy organ” – organ wyznaczony przez państwo członkowskie zgodnie z art. 22 rozporządzenia (UE) nr 648/2012;
- b) „CCP” ma znaczenie nadane w art. 2 pkt 1 rozporządzenia (UE) nr 648/2012;
- c) „rozliczanie” ma znaczenie nadane w art. 2 pkt 3 rozporządzenia (UE) nr 648/2012;
- d) „członek rozliczający” ma znaczenie nadane w art. 2 pkt 14 rozporządzenia (UE) nr 648/2012;
- e) „instrument pochodny” lub „kontrakt pochodny” mają znaczenie nadane w art. 2 pkt 5 rozporządzenia (UE) nr 648/2012;
- f) „odpowiedni właściwy organ” – właściwy organ, o którym mowa w aktach prawnych wymienionych w art. 2 pkt 8 rozporządzenia (UE) nr 648/2012, i właściwy organ wyznaczony przez państwo członkowskie na podstawie i na potrzeby art. 10 ust. 5 rozporządzenia (UE) nr 648/2012;
- g) „kontrahent finansowy” ma znaczenie nadane w art. 2 pkt 8 rozporządzenia (UE) nr 648/2012;
- h) „kontrahent niefinansowy” ma znaczenie nadane w art. 2 pkt 9 rozporządzenia (UE) nr 648/2012;
- i) „klient” ma znaczenie nadane w art. 2 pkt 15 rozporządzenia (UE) nr 648/2012.

2. Kryterium implementacji

Podczas implementacji niniejszego zalecenia powinna zostać zachowana zasada proporcjonalności, przy uwzględnieniu celu i treści każdego z zaleceń.

3. Terminy informowania o realizacji zaleceń

Zgodnie z art. 17 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1092/2010 adresaci są zobowiązani poinformować Parlament Europejski, Radę, Komisję i ERRS o działaniach podjętych w odpowiedzi na niniejsze zalecenie lub przedstawić odpowiednie uzasadnienie w przypadku braku działania. Informacje powinny być przesyłane zgodnie z poniższymi terminami.

1. Zalecenie A

- a) Wymaga się, aby właściwe organy przedłożyły Parlamentowi Europejskiemu, Radzie, Komisji i ERRS formularz zawarty w załączniku I dotyczący implementacji zaleceń A(1) i A(2) do dnia 30 listopada 2020 r.
- b) Wymaga się, aby odpowiednie właściwe organy przekazały Parlamentowi Europejskiemu, Radzie, Komisji i ERRS formularz zawarty w załączniku I dotyczący implementacji zaleceń A(3) i A(4) do dnia 30 listopada 2020 r.

2. Zalecenie B

- a) Wymaga się, aby ESMA przekazał Parlamentowi Europejskiemu, Radzie, Komisji i ERRS formularz zawarty w załączniku I dotyczący implementacji zalecenia B(1) do dnia 31 grudnia 2021 r.
- b) Wymaga się, aby właściwe organy przekazały Parlamentowi Europejskiemu, Radzie, Komisji i ERRS formularz zawarty w załączniku I dotyczący implementacji zaleceń B(2), B(3) i B(4) do dnia 30 listopada 2020 r.

3. Zalecenie C

- a) Wymaga się, aby właściwe organy przekazały Parlamentowi Europejskiemu, Radzie, Komisji i ERRS formularz zawarty w załączniku I dotyczący implementacji zalecenia C(1) do dnia 30 listopada 2020 r.
- b) Wymaga się, aby odpowiednie właściwe organy członków rozliczających przekazały Parlamentowi Europejskiemu, Radzie, Komisji i ERRS formularz zawarty w załączniku I dotyczący implementacji zalecenia C(2) do dnia 30 listopada 2020 r.

4. Zalecenie D

- a) Wymaga się, aby właściwe organy i odpowiednie właściwe organy przekazały Parlamentowi Europejskiemu, Radzie, Komisji i ERRS formularz zawarty w załączniku I dotyczący implementacji zalecenia D(1) do dnia 31 grudnia 2021 r.
- b) Wymaga się, aby Komisja przekazała Parlamentowi Europejskiemu, Radzie i ERRS formularz zawarty w załączniku I dotyczący implementacji zalecenia D(2) do dnia 31 grudnia 2022 r.

4. Monitorowanie i ocena

1. Rada Generalna ocenia działania adresatów i przedstawiane przez nich uzasadnienia oraz, w razie potrzeby, może stwierdzić nieodpowiednie zastosowanie się do niniejszego zalecenia lub brak odpowiedniego uzasadnienia niepodjęcia działań.
2. Metodologii określonej w podręczniku dotyczącym oceny zgodności z zaleceniami ERRS (*Handbook on the assessment of compliance with ESRB recommendations*) ⁽⁷⁾, która opisuje procedurę oceny zgodności z zaleceniami ERRS, nie stosuje się.

Sporządzono we Frankfurcie nad Menem dnia 25 maja 2020 r.

W imieniu Rady Generalnej ERRS
Francesco MAZZAFERRO
Szef Sekretariatu ERRS

⁽⁷⁾ Handbook on the assessment of compliance with ESRB recommendations z kwietnia 2016 r., dostępny w języku angielskim pod adresem: https://www.esrb.europa.eu/pub/pdf/recommendations/160502_handbook.en.pdf.

ZAŁĄCZNIK I

Informacja o działaniach podjętych w odpowiedzi na niniejsze zalecenie

1. Informacje o adresacie

Zalecenie	
Kraj adresata	
Instytucja	
Nazwa i dane kontaktowe respondenta	
Data przekazania informacji	

2. Informacja o działaniach

Zalecenie	Czy Państwa instytucja zastosowała się do zalecenia? (Tak/nie/nie dotyczy)	Opis działań podjętych w celu zastosowania się do zalecenia	Uzasadnienie częściowego zastosowania się lub braku zastosowania się do zalecenia
Zalecenie A(1)			
Zalecenie A(2)			
Zalecenie A(3)			
Zalecenie A(4)			
Zalecenie B(1)			
Zalecenie B(2)			
Zalecenie B(3)			
Zalecenie B(4)			
Zalecenie C(1)			
Zalecenie C(2)			
Zalecenie D(1)			
Zalecenie D(2)			

3. Uwagi

1. Niniejszy formularz służy do przekazywania informacji wymaganych na mocy art. 17 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1092/2010.
2. Adresaci przekazują wypełnione formularze ERRS za pośrednictwem jej sekretariatu – elektronicznie w odpowiednim folderze w systemie DARWIN lub pocztą elektroniczną na adres notifications@esrb.europa.eu. Sekretariat ERRS zapewnia zbiorcze przekazanie informacji Parlamentowi Europejskiemu, Radzie i Komisji.
3. W przypadku gdy zalecenie nie ma zastosowania, w polu „Czy Państwa instytucja zastosowała się do zalecenia?” należy wpisać „nie dotyczy”.

4. Adresaci przekazują wszelkie istotne informacje i dokumenty dotyczące wdrożenia zaleceń, w tym informacje o rodzaju i czasie podjętych działań.
 5. Jeżeli adresat zastosował się do zalecenia jedynie częściowo, powinien przedstawić pełne wyjaśnienie zakresu niezgodności i inne szczegółowe informacje na temat częściowej zgodności. Wyjaśnienie takie powinno wyraźnie wskazywać odpowiednie części zalecenia, do których adresat nie zastosował się.
-

II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.9872 – Atlas/Permasteelisa)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2020/C 238/02)

W dniu 15 lipca 2020 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32020M9872. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

17 lipca 2020 r.

(2020/C 238/03)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,1428	CAD	Dolar kanadyjski	1,5510
JPY	Jen	122,53	HKD	Dolar Hongkongu	8,8617
DKK	Korona duńska	7,4453	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7463
GBP	Funt szterling	0,91078	SGD	Dolar singapurski	1,5887
SEK	Korona szwedzka	10,3330	KRW	Won	1 376,55
CHF	Frank szwajcarski	1,0753	ZAR	Rand	19,0496
ISK	Korona islandzka	160,20	CNY	Yuan renminbi	7,9975
NOK	Korona norweska	10,5995	HRK	Kuna chorwacka	7,5380
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	16 793,45
CZK	Korona czeska	26,682	MYR	Ringgit malezyjski	4,8723
HUF	Forint węgierski	353,72	PHP	Peso filipińskie	56,511
PLN	Złoty polski	4,4827	RUB	Rubel rosyjski	81,8409
RON	Lej rumuński	4,8422	THB	Bat tajlandzki	36,238
TRY	Lir turecki	7,8413	BRL	Real	6,0839
AUD	Dolar australijski	1,6360	MXN	Peso meksykańskie	25,6132
			INR	Rupia indyjska	85,6700

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.9619 – CDC/EDF/ENGIE/La Poste)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2020/C 238/04)

1. W dniu 10 lipca 2020 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Caisse des dépôts et consignations („CDC”, Francja),
- EDF Pulse Croissance Holding (Francja), będące własnością grupy Électricité de France („EDF”),
- ENGIE (Francja),
- La Poste SA (Francja), będącego własnością grupy La Poste, kontrolowanej przez CDC.

CDC (w tym La Poste), EDF i ENGIE przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) oraz art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad nowo utworzoną spółką Archipels.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów w nowo utworzonej spółce będącej wspólnym przedsiębiorcą.

Ta sama koncentracja została już zgłoszona Komisji w dniu 19 maja 2020 r., ale zgłoszenie zostało następnie wycofane w dniu 22 czerwca 2020 r.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- CDC jest grupą publiczną, która realizuje zadania użyteczności publicznej wspierające polityki publiczne prowadzone przez władze państwowe i lokalne,
- EDF prowadzi działalność głównie we Francji i za granicą na rynkach energii elektrycznej. W sektorze opartych na zaufaniu usług cyfrowych jedyną działalność EDF polega na nieodpłatnym dostarczaniu opracowanego przez siebie narzędzia, które dzięki technologii łańcucha bloków umożliwia sprawdzenie, czy wydany przez EDF komunikat prasowy jest autentyczny,
- ENGIE jest międzynarodową grupą działającą na skalę globalną w sektorze przemysłu i usług, prowadzącą działalność w zakresie wydobycia i dystrybucji gazu, energii elektrycznej i usług dla energetyki. Grupa ta nie prowadzi działalności w sektorze opartych na zaufaniu usług cyfrowych,
- La Poste jest operatorem świadczącym usługi pocztowe we Francji, który koncentruje się na pięciu głównych gałęziach działalności, w tym działalności bankowej i ubezpieczeniowej (La Banque Postale), oraz rozwiązaniach i usługach cyfrowych (Numérique), w szczególności poprzez oddział Docaposte, oferujący rozwiązania w zakresie identyfikacji klientów, podpisu elektronicznego i certyfikacji.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

(¹) Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 (rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw).

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja Europejska musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.9619 – CDC/EDF/ENGIE/La Poste

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.9787 – Česká spořitelna/Československá obchodní banka/Komerční banka/JV)
Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2020/C 238/05)

1. W dniu 10 lipca 2020 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Česká spořitelna, a.s. (Czechy), należące do Erste Group Bank AG (Austria),
- Československá obchodní banka, a.s. (ČSOB, Czechy), należące do grupy KBC (Belgia),
- Komerční banka, a.s. (KB, Czechy), należące do grupy Sociétés Générale (Francja).

Przedsiębiorstwa CS, ČSOB i KB przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) oraz art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad nowo utworzoną spółką będącą wspólnym przedsiębiorcą („JV”, Czechy).

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów w nowo utworzonej spółce będącej wspólnym przedsiębiorcą.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku CS: przedsiębiorstwo świadczące usługi bankowe i finansowe dla osób fizycznych, małych i średnich przedsiębiorstw, gmin oraz innych podmiotów sektora publicznego, jak również korporacji wielonarodowych i instytucji finansowych w Czechach,
- w przypadku ČSOB: przedsiębiorstwo świadczące usługi bankowe w Czechach. Jego oferta obejmuje produkty i usługi bankowe dla wszystkich grup klientów, tj. osób fizycznych, MŚP oraz klientów korporacyjnych i instytucjonalnych,
- w przypadku KB: przedsiębiorstwo świadczące w Czechach i EOG szeroki zakres usług bankowych, obejmujących bankowość detaliczną, korporacyjną i inwestycyjną,
- JV będzie świadczyć usługi identyfikacji elektronicznej w Czechach.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽²⁾ sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 238/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„VINAGRE DE JEREZ”

Nr UE: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas [Rada Regulacyjna ds. Chronionych Nazw Pochodzenia] „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” i „Vinagre de Jerez”, Avenida Alcalde Álvaro Domecq n° 2, 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz), Hiszpania. Tel. (+ 34) 956 332 050. vinjerez@sherry.org

Decyzja z dnia 12 lutego 2018 r. (regionalnego departamentu ds. rolnictwa, rybołówstwa i rozwoju obszarów wiejskich Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji), zatwierdzająca rozporządzenie o funkcjonowaniu Rady Regulacyjnej ds. Chronionych Nazw Pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” i „Vinagre de Jerez”, stanowi, że Rada Regulacyjna jest organem zarządzającym chronionej nazwy pochodzenia „Vinagre de Jerez” zgodnie z warunkami określonymi w tytule III rozdział IV ustawy 2/2011 z dnia 25 marca 2011 r. w sprawie jakości żywności i rybołówstwa w Andaluzji. W związku z tym wyrażnie ma ona prawnie uzasadniony interes w złożeniu wniosku o niniejszą zmianę w specyfikacji produktu.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Proponuje się cztery zasadnicze zmiany mające wpływ na różne sekcje specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu, których treść przytoczono poniżej w celu wyjaśnienia proponowanych zmian:

5.1. Zniesienie wymogów dotyczących ekstraktu suchego i pozostałości po spopieleniu w octach objętych ochroną

Sekcje, których to dotyczy:

Sekcja B.2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Poprzedni tekst:

[...]

minimalny suchy ekstrakt musi osiągać wartość 1,3 g na litr i na stopień stężenia octu; w przypadku kategorii Vinagre de Jerez Gran Reserva wartość ta musi wynosić co najmniej 2,3 g na litr i na stopień stężenia kwasu octowego,

zawartość popiołów musi wynosić 2–7 g/l; wyjątek stanowi kategoria Vinagre de Jerez Gran Reserva, w przypadku której musi ona wynosić 4–8 g/l.

Zmieniony tekst:

(Wymienione dwa wymogi skreśla się z sekcji B.2)

Sekcja F.4 specyfikacji produktu i pkt 5.3 jednolitego dokumentu.

Poprzedni tekst:

[...]

Ponadto ocet nabiera swoich charakterystycznych właściwości dzięki dojrzewaniu w beczkach z drewna dębowego w szczególnych warunkach mikroklimatycznych panujących w piwnicach. Rodzaj kadzi używanych do produkcji octu – beczki z amerykańskiego dębu, długo sezonowane winami sherry – charakteryzuje się doskonałą zdolnością mikroutleniania i pozwala na powolne dojrzewanie octu oraz stopniowe uwalnianie składników podczas leżakowania. Składniki te umożliwiają stabilizację barwników i tworzenie związków polimerowych oraz nadają octowi charakterystyczny kolor od patynowanego złota po mahoniowy, waniliowy aromat oraz zapach prażonej kawy z mlekiem.. Hemiceluloza zawarta w drewnie wspomaga stopniowe odparowywanie wody, dzięki czemu zwiększa się ilość suchego ekstraktu i soli mineralnych oraz zawartość popiołów w occie. W konsekwencji w przypadku „Vinagre de Jerez” minimalny suchy ekstrakt musi osiągać wartość 1,3 g na litr i na stopień stężenia octu; w przypadku kategorii Vinagre de Jerez Gran Reserva wartość ta musi wynosić co najmniej 2,3 g na litr i na stopień stężenia kwasu octowego, a zawartość popiołów musi wynosić 2–7 g/l; wyjątek stanowi kategoria Vinagre de Jerez Gran Reserva, w przypadku której musi ona wynosić 4–8 g/l,

[...]

Zmieniony tekst:

[...]

Ponadto ocet nabiera swoich charakterystycznych właściwości dzięki dojrzewaniu w beczkach z drewna dębowego w szczególnych warunkach mikroklimatycznych panujących w piwnicach. Rodzaj kadzi używanych do produkcji octu – beczki z amerykańskiego dębu długo sezonowane winami sherry – charakteryzuje się doskonałą zdolnością mikroutleniania i pozwala na powolne dojrzewanie octu oraz stopniowe uwalnianie składników podczas leżakowania. Składniki te umożliwiają stabilizację barwników i tworzenie związków polimerowych oraz nadają octowi charakterystyczny kolor od patynowanego złota po mahoniowy, waniliowy aromat oraz zapach kawy z mlekiem i kawy prażonej „torrefacto”.

[...]

Uzasadnienie zmiany

Ustanowienie w specyfikacji produktu minimalnej pozostałości po spopieleniu i zawartości ekstraktu suchego, która wykraczała poza wymogi określone w ogólnych przepisach dotyczących octu, odzwierciedlało ogólne wartości, które tradycyjnie występowały w octach objętych ochroną. Były one na ogół wyższe ze względu na właściwości surowca używanego do produkcji wina nadającego się do produkcji octu w wyniku praktyki stosowania moszczu uzyskanego pod pewnym ciśnieniem (drugie tłoczenie) i wyłącznie zbioru ręcznego, a zatem obejmującego szypułkę lub łodygę. Oba te czynniki miały bezpośredni wpływ na pozostałość po spopieleniu i zawartość ekstraktu suchego w winie nadającym się do produkcji tych octów, a tym samym ostatecznie na otrzymywane octy.

Obecnie blisko połowę winogron uprawianych na obszarze produkcji wyznaczonym dla tej nazwy pochodzenia zbiera się mechanicznie w wyniku wprowadzonych przez producentów winogron usprawnień technologicznych, takich jak: wzorce sadzenia lepiej przystosowane do mechanizacji, wyższe prowadzenie winorośli, wykorzystanie kombajnów umożliwiających lepsze obchodzenie się z winoroślą i winogronami itp. Wszystko to oznacza, że dużą część winogron wykorzystywanych do produkcji win nadających się do produkcji „Vinagre de Jerez” rozgniata się bez szypulek, co znacznie obniża poziom tanin, a tym samym pozostałości po spopieleniu i ekstraktu suchego.

Podobnie występująca wśród producentów tendencja polegająca na produkcji delikatniejszych i bardziej eleganckich octów doprowadziła do coraz częstszego wykorzystania moszczów z pierwszego tłoczenia, uzyskiwanych przy bardzo niskim ciśnieniu i na ogół ulepszanych za pomocą kontroli temperatury. To oznacza z kolei uzyskiwanie bardziej aromatycznych i delikatnych win, które mają jednak mniej wyrazistą strukturę, mniej pozostałości po spopieleniu i mniej ekstraktu suchego. Należy również pamiętać, że te dwa parametry niekoniecznie muszą mieć wpływ na jakość octu. Większe znaczenie ma zawsze wykorzystanie dobrze przetworzonego, zdrowego, wysokiej jakości surowca, który w odpowiedni sposób oddaje właściwości odmiany i *terroir*.

Z tych wszystkich powodów Rada Regulacyjna, za radą utworzonego w tym celu Komitetu Technicznego, proponuje usunięcie tych parametrów ze specyfikacji produktu. W dalszym ciągu mają zastosowanie przepisy ogólne w zakresie octów.

5.2. Wykorzystanie moszczu winogronowego

Sekcje, których to dotyczy:

Sekcja B.4 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Poprzedni tekst:

[...]

Ponadto w zależności od zastosowania win z odpowiednich odmian winorośli należy wyróżnić przedstawione poniżej półsłodkie odmiany „Vinagre de Jerez”, które mogą jednocześnie należeć do każdej z kategorii opisanych powyżej:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: do octu objętego tą ChNP w okresie leżakowania dodaje się wina z odmiany Pedro Ximénez,
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel”: do octu objętego tą ChNP w okresie leżakowania dodaje się wina z odmiany Moscatel.

Zmieniony tekst:

[...]

B.4.2. W każdej z powyższych kategorii występują następujące rodzaje półsłodkich „Vinagre de Jerez”:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: ocet objęty tą nazwą, do którego dodaje się wino pedro ximénez lub moszcz z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron odmiany pedro ximénez z obszaru produkcji oraz do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji;
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel”: ocet objęty tą nazwą, do którego dodaje się wino z odmiany moscatel lub moszcz z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron odmiany moscatel z obszaru produkcji oraz do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji.

Sekcja C.5 specyfikacji produktu; bez zmian w jednolitym dokumencie.

Poprzedni tekst:

Przy produkcji „Vinagre de Jerez” dozwolone są następujące praktyki:

[...]

Podobnie w przypadku „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” i „Vinagre de Jerez al Moscatel” dozwolone jest dodawanie win wzmocnianych pochodzących z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xères-Sherry”.

Zmieniony tekst:

Przy produkcji „Vinagre de Jerez” dozwolone są następujące praktyki:

[...]

Podobnie w przypadku „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” i „Vinagre de Jerez al Moscatel” dozwolone jest dodawanie win wzmocnianych pochodzących z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”, jak również dodawanie moszczu z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron tych odmian pochodzących z obszaru produkcji, do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji. Alkohol ten musi również pochodzić z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.

Uzasadnienie zmiany

Gdy sporządzano specyfikację produktu dotyczącą tej nazwy pochodzenia ewentualne słodzenie objętych ochroną octów w celu uzyskania octów półsłodkich było ograniczone do win wzmocnianych produkowanych z użyciem odmian pedro ximénez lub moscatel w winnicach wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.

Wymóg, aby wina te – zgodnie ze specyfikacją produktu w odniesieniu do nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry” – miały zawartość alkoholu wynoszącą 15 % objętości, znacznie ogranicza możliwości ich wykorzystania, ponieważ skutkuje to rozcieńczeniem stopnia kwasowości i zwiększeniem zawartości alkoholu, co może spowodować, że otrzymany ocet przekroczy wartości graniczne określone dla tych parametrów w specyfikacji.

Należy pamiętać, że celem w zakresie jakości jest to, aby octy te zawierały w sobie pewną nutę słodczy, jak również właściwości organoleptyczne typowe dla wymienionych odmian, które na danym obszarze nabierają bardzo wyraźnej osobowości, zarówno ze względu na właściwości odmiany, jak i tradycyjne praktyki w zakresie przejrzenia lub asoleo [spiekania w słońcu].

Wykorzystanie moszczu winogronowego z tych bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu odmian z obszaru produkcji i dodanie do tego moszczu neutralnego alkoholu pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji (który także musi pochodzić z winnic wymienionych w rejestrach dotyczących nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”), umożliwi uzyskanie objętych ochroną octów subtelnie wzbogaconych o nuty aromatyczne tych odmian oraz z niezbędną nutą słodczy, ale bez nadmiernego rozcieńczania stopnia kwasowości lub znacznego zwiększania zawartości alkoholu.

5.3. Ochrona półsłodkich i słodkich rodzajów „Vinagre de Jerez”

Sekcje, których to dotyczy:

Sekcja B.2 specyfikacji produktu i sekcja 3.2 jednolitego dokumentu.

Poprzedni tekst:

Szczególne charakterystyczne cechy analityczne octów objętych ochroną nazwą pochodzenia są następujące:

zawartość resztkowa alkoholu nie może przekraczać 3 % objętości; wyjątek stanowią octy z Pedro Ximénez lub z Moscatel, w przypadku których nie może ona przekraczać 4 % objętości,

całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić co najmniej 70 g/l; wyjątek stanowią octy z Pedro Ximénez lub z Moscatel, w przypadku których kwasowość może wynosić 60 g/l; w przypadku octów z rodzaju Gran Reserva minimalna całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić 80 g/l,

[...]

w przypadku „Vinagre de Jerez” z Pedro Ximénez lub z Moscatel zawartość substancji redukujących pochodzących z win tych dwóch odmian musi wynosić co najmniej 60 g/l.

Zmieniony tekst:

Szczególne charakterystyczne cechy analityczne octów objętych ochroną nazwą pochodzenia są następujące:

zawartość resztkowa alkoholu nie może przekraczać 3 % objętości; wyjątek stanowią octy słodkie lub półsłodkie, w przypadku których nie może ona przekraczać 4 % objętości,

całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić co najmniej 70 g/l; wyjątek stanowią octy słodkie lub półsłodkie, w przypadku których kwasowość może wynosić 60 g/l; w przypadku octów z rodzaju Gran Reserva minimalna całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić 80 g/l,

[...]

w przypadku półsłodkich „Vinagre de Jerez” zawartość substancji redukujących musi wynosić co najmniej 60 g/l,

w przypadku słodkich „Vinagre de Jerez” zawartość substancji redukujących musi wynosić co najmniej 150 g/l.

Sekcja B.4 specyfikacji produktu i sekcja 3.2 jednolitego dokumentu.

Poprzedni tekst:

W zależności od czasu leżakowania, jakiemu podlegają octy objęte ochroną, wyróżniamy następujące kategorie:

[...]

Ponadto w zależności od zastosowania win z odpowiednich odmian winorośli należy wyróżnić przedstawione poniżej półsłodkie odmiany „Vinagre de Jerez”, które mogą jednocześnie należeć do każdej z kategorii opisanych powyżej:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: do octu objętego tą ChNP w okresie leżakowania dodaje się wina z odmiany Pedro Ximénez,
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel”: do octu objętego tą ChNP w okresie leżakowania dodaje się wina z odmiany Moscatel.

Zmieniony tekst:

B.4.1. W zależności od czasu leżakowania, jakiemu podlegają octy objęte ochroną, wyróżniamy następujące kategorie:

[...]

B.4.2. W każdej z powyższych kategorii występują następujące rodzaje półsłodkich „Vinagre de Jerez”:

- 1) „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: ocet objęty tą nazwą, do którego dodaje się wino pedro ximénez lub moszcz z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron odmiany pedro ximénez z obszaru produkcji oraz do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji;
- 2) „Vinagre de Jerez al Moscatel”: ocet objęty tą nazwą, do którego dodaje się wino z odmiany moscatel lub moszcz z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron odmiany moscatel z obszaru produkcji oraz do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji.

B.4.3. Octy opisane w poprzednim punkcie można wprowadzać na rynek jako „Vinagre de Jerez Dulce”, pod warunkiem że zawartość substancji redukujących wynosi w nich co najmniej 150 g/l.

Sekcja C.5 specyfikacji produktu; bez zmian w jednolitym dokumencie.

Poprzedni tekst:

Przy produkcji „Vinagre de Jerez” dozwolone są następujące praktyki:

[...]

Podobnie w przypadku „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” i „Vinagre de Jerez al Moscatel” dozwolone jest dodawanie win wzmocnianych pochodzących z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.

[...]

Zmieniony tekst:

Przy produkcji „Vinagre de Jerez” dozwolone są następujące praktyki:

[...]

Podobnie w przypadku „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” i „Vinagre de Jerez al Moscatel” dozwolone jest dodawanie win wzmocnianych pochodzących z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”, jak również dodawanie moszczu z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron tych odmian pochodzących z obszaru produkcji, do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji. Alkohol ten musi również pochodzić z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.

W przypadku „Vinagre de Jerez Dulce” oprócz minimalnej zawartości substancji redukującej z win lub moszczu z pedro ximénez i moscatel określonych w pkt B.4 dozwolone jest dodawanie zagęszczonego moszczu winogronowego i rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego.

[...]

Uzasadnienie:

Jak stwierdzono w poprzednim punkcie, obowiązująca specyfikacja produktu stanowi, że produkty z poszczególnych kategorii opartych na okresach leżakowania („Vinagre de Jerez”, „Vinagre de Jerez Reserva” i „Vinagre de Jerez Gran Reserva”) można sklasyfikować jako octy półsłodkie, jeśli zawartość substancji redukującej wynosi w nich co najmniej 60 g/l, co jest wynikiem wykorzystania nadających się win wyprodukowanych z odmian pedro ximénez lub moscatel.

Te półsłodkie octy są niezaprzeczalnie bezpośrednio związane z tradycyjnymi winami wzmocnianymi objętymi nazwą pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”, z których historycznie wywodzą się „Vinagre de Jerez”, oraz z odmianami wykorzystywanymi tradycyjnie na przedmiotowym obszarze do produkcji tych win. Proponuje się zatem rozszerzenie wykazu możliwych octów objętych ochroną, aby obejmował nie tylko octy słodzone winami „pedro ximénez” lub „moscatel”, ale również octy, do których dodano zagęszczony moszcz winogronowy i rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy, ponieważ składniki te również są szeroko stosowane do słodzenia win „Jerez”.

Umożliwiłoby to również uzupełnienie słodczy zapewnianej przez te odmiany, dzięki czemu otrzymany ocet mógłby osiągnąć poziom co najmniej 150 g/l, czyli poziom, przy którym postrzeganie słodczy jest już dość znaczące, jak ma to miejsce w przypadku wina objętego ochroną nazwą pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.

5.4. Zmiana definicji nadającego się wina i ulepszenie wykazu surowców

Sekcja, której to dotyczy:

Sekcja D specyfikacji produktu i sekcja 3.2 jednolitego dokumentu.

Poprzedni tekst:

Octy objęte nazwą pochodzenia „Vinagre de Jerez” uzyskuje się wyłącznie w drodze fermentacji octowej „nadających się win”.

[...]

Przy produkcji tych win należy przestrzegać warunków określonych w specyfikacjach produktów winiarskich o tych oznaczeniach, zgodnie z ustalonymi wymogami dotyczącymi pochodzenia winogron z obszaru ChNP oraz z praktykami enologicznymi określonymi w przepisach mających zastosowanie w tej dziedzinie.

Zmieniony tekst:

Octy objęte nazwą „Vinagre de Jerez” uzyskuje się w drodze fermentacji octowej „nadających się win”.

[...]

Przy produkcji tych win należy przestrzegać warunków określonych w specyfikacjach produktów winiarskich o tych oznaczeniach, zgodnie z ustalonymi wymogami dotyczącymi pochodzenia winogron z obszaru ChNP oraz z praktykami enologicznymi określonymi w mających zastosowanie przepisach, bez uszczerbku dla faktu, że samoistne rozpoczęcie procesu fermentacji octowej mogło spowodować spadek zawartości alkoholu do poziomu poniżej limitów określonych w tych przepisach.

Ponadto w przypadku „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” i „Vinagre de Jerez al Moscatel” dozwolone jest dodawanie win wzmocnianych pochodzących z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”, jak również dodawanie moszczu z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron tych odmian pochodzących z obszaru produkcji, do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji. Alkohol ten musi również pochodzić z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.

W przypadku „Vinagre de Jerez Dulce” dozwolone jest również dodawanie zagęszczonego moszczu winogronowego i rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego.

Uzasadnienie:

W obecnym brzmieniu sekcji D przewidziano możliwość produkcji „Vinagre de Jerez” z win objętych nazwami pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry” i „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, które spełniają warunki określone w ich odpowiednich specyfikacjach produktów. Należy przypomnieć, że historycznie „Vinagre de Jerez” otrzymywano z win, które w procesie leżakowania w sposób naturalny „przekształcały się” (przechodziły fermentację octową) w wyniku działania bakterii kwasu octowego.

Jednym z warunków określonych w specyfikacjach, o których mowa powyżej, jest jednak to, że zawartość alkoholu w tych winach musi wynosić 15 % objętości. Naturalna fermentacja octowa często oznacza, że część tego alkoholu zmienia się w kwas octowy, co zmniejsza całkowitą zawartość alkoholu do wartości poniżej tego progu.

Proponuje się zatem, aby specyfikacja produktu „Vinagre de Jerez” dawała możliwość dopuszczenia nadających się win o zawartości alkoholu poniżej limitów określonych w ich odpowiednich specyfikacjach produktów, która to zawartość wynika z samoistnego rozpoczęcia procesu fermentacji octowej.

Ponadto, zgodnie ze zmianami zawartymi w poprzednich sekcjach, uzupełnia się wykaz surowców.

JEDNOLITY DOKUMENT

„VINAGRE DE JEREZ”

Nr UE: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Vinagre de Jerez”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Vinagre de Jerez” jest produktem powstającym w wyniku fermentacji octowej nadających się win wytarzanych na obszarze produkcji, produkowanych i leżakowanych z wykorzystaniem tradycyjnych praktyk opisanych w sekcji 3.4, o właściwościach organoleptycznych i analitycznych opisanych poniżej.

Szczególne charakterystyczne cechy analityczne octów objętych chronioną nazwą pochodzenia są następujące:

- zawartość resztkowa alkoholu nie może przekraczać 3 % objętości; wyjątek stanowią octy słodkie lub półsłodkie, w przypadku których nie może ona przekraczać 4 % objętości,
- całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić co najmniej 70 g/l; wyjątek stanowią octy słodkie lub półsłodkie, w przypadku których kwasowość może wynosić 60 g/l; w przypadku octów z rodzaju Gran Reserva minimalna całkowita kwasowość wyrażona w zawartości kwasu octowego musi wynosić 80 g/l,
- maksymalna zawartość siarczanów wynosi 3,5 g/l,
- w przypadku półsłodkich „Vinagre de Jerez” zawartość substancji redukujących musi wynosić co najmniej 60 g/l,
- w przypadku słodkich „Vinagre de Jerez” zawartość substancji redukujących musi wynosić co najmniej 150 g/l.

Octy objęte nazwą pochodzenia „Vinagre de Jerez” mają kolor od patynowanego złota po mahoniowy i są gęste i oleiste. Ich zapach, w którym wyczuwa się lekką nutę alkoholu, jest intensywny, z przewagą nut winnych i drzewnych. Octy te są kwaśne, ale ich smak jest przyjemny i na dłużej pozostaje w ustach.

W zależności od czasu leżakowania, jakiemu podlegają octy objęte ochroną, wyróżniamy następujące kategorie:

- a) „Vinagre de Jerez”: ocet objęty tą nazwą, leżakowany przez co najmniej sześć miesięcy;
- b) „Vinagre de Jerez Reserva”: ocet objęty tą nazwą, leżakowany przez co najmniej dwa lata;
- c) „Vinagre de Jerez Gran Reserva”: ocet objęty tą nazwą, leżakowany przez co najmniej dziesięć lat.

W każdej z powyższych kategorii występują następujące rodzaje półsłodkich „Vinagre de Jerez”:

- „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez”: ocet objęty tą nazwą, do którego dodaje się wino pedro ximénez lub moszcz z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron odmiany pedro ximénez z obszaru produkcji oraz do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji,
- „Vinagre de Jerez al Moscatel”: ocet objęty tą nazwą, do którego dodaje się wino z odmiany moscatel lub moszcz z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron odmiany moscatel z obszaru produkcji oraz do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji.

Ponadto rodzaje opisane w poprzednim akapicie można wprowadzać na rynek jako „Vinagre de Jerez Dulce”, pod warunkiem że zawartość substancji redukującej wynosi w nich co najmniej 150 g/l.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Octy objęte nazwą pochodzenia „Vinagre de Jerez” uzyskuje się w drodze fermentacji octowej „nadających się win”.

W związku z tym surowcem wykorzystywanym do wyrobu octów „Vinagre de Jerez” są wina określane jako „nadające się wina”. Pochodzą one z wytwórni wina położonych na obszarze produkcji octu, który pokrywa się z obszarem produkcji win o nazwach pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry” i „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”. Mogą to być:

- a) wina z ostatniego roku o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu,
- b) wina leżakowane po zakończeniu średniego minimalnego okresu leżakowania ustalonego we właściwych im specyfikacjach produktu.

Przy produkcji tych win należy przestrzegać warunków określonych w specyfikacjach produktów winiarskich o tych oznaczeniach, zgodnie z ustalonymi wymogami dotyczącymi pochodzenia winogron z obszaru ChNP oraz z praktykami enologicznymi określonymi w mających zastosowanie przepisach, bez uszczerbku dla faktu, że samoistne rozpoczęcie procesu fermentacji octowej mogło spowodować spadek zawartości alkoholu do poziomu poniżej limitów określonych w tych przepisach.

Ponadto w przypadku „Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez” i „Vinagre de Jerez al Moscatel” dozwolone jest dodawanie win wzmocnianych pochodzących z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”, jak również dodawanie moszczu z bardzo dojrzałych lub spieczonych w słońcu winogron tych odmian pochodzących z obszaru produkcji, do którego dodano neutralny alkohol pochodzenia winnego w celu zatrzymania fermentacji. Alkohol ten musi również pochodzić z winnic wpisanych do rejestrów nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”.

W przypadku „Vinagre de Jerez Dulce” dozwolone jest również dodawanie zagęszczonego moszczu winogronowego i rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

a) Denaturacja

Każda partia nadającego się wina musi być poddana procesowi denaturacji poprzez częściową fermentację octową w chwili jej umieszczenia w obiektach zarejestrowanej wytwórni przy zastosowaniu octu pochodzącego z zapasów, aby otrzymana mieszanka osiągnęła minimalny stopień stężenia kwasu octowego równy 1°.

b) Fermentacja octowa

Fermentacja octowa polega na przetwarzaniu alkoholu zawartego w winie na kwas octowy pod wpływem działania bakterii octowych. Wyróżnia się dwa procesy wytwarzania „Vinagre de Jerez”:

- 1) proces przeprowadzany przez tak zwane „Bodegas de Elaboración de Vinagre”: obiekty przemysłowe dysponujące generatorami octowniczymi, w których surowiec – nadające się wino – przetwarza się na nadający się ocet w drodze procesu fermentacji octowej zachodzącej w warunkach kontrolowanych;
- 2) proces przeprowadzany w „Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres” polegający na fermentacji octowej zachodzącej w tych samych drewnianych beczkach, w których przebiega proces leżakowania.

c) Leżakowanie lub dojrzewanie

W produkcji octów objętych ochroną niezbędne jest stosowanie specjalnego systemu leżakowania lub dojrzewania. Może to być klasyczny system zwany „criaderas y solera” (w którym beczki są ułożone na różnych poziomach zwanych *criaderas*, odpowiadających różnym okresom leżakowania, z najstarszymi na poziomie podłogi (*solera*), przy czym niższe poziomy są okresowo uzupełniane octem z wyższych poziomów) lub system „añadas” [rocznik], w ramach którego nadające się octy leżakują tak długo, jak to konieczne, aby osiągnąć charakterystyczne cechy organoleptyczne i analityczne właściwe dla każdej odmiany octu.

1) Naczynia używane do leżakowania

Wszystkie zapasy octu przeznaczonego do leżakowania należy przechowywać w beczkach drewnianych uprzednio użytych do leżakowania wina, o maksymalnej pojemności 1 000 l. Rada Regulacyjna może również zezwolić *ad hoc* na leżakowanie win w beczkach drewnianych o pojemności większej niż 1 000 l, pod warunkiem że beczki te mają charakter zabytkowy i zostały zarejestrowane przez Radę Regulacyjną przed opublikowaniem specyfikacji produktu.

2) Minimalny średni czas leżakowania

Przed wprowadzeniem do obrotu wszystkie octy muszą leżakować przez co najmniej sześć miesięcy. W przypadku „Vinagre de Jerez Reserva” minimalny średni czas leżakowania wynosi dwa lata, a w przypadku „Vinagre de Jerez Gran Reserva” – dziesięć lat.

Octy pochodzące tylko z jednego rocznika, których nie miesza się z octami z poprzednich roczników, mogą otrzymać oznaczenie „añada”, pod warunkiem że czas ich leżakowania wynosi co najmniej dwa lata. Oznaczenie to można stosować razem z innymi informacjami, o których mowa w pkt 3.2, pod warunkiem że wino posiada cechy wymagane w każdym poszczególnym przypadku.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Butelki zawierające „Vinagre de Jerez” przeznaczony do bezpośredniego spożycia muszą być wykonane ze szkła lub innych materiałów, które nie zmieniają szczególnych właściwości produktu i których objętość nominalna musi być w danym momencie dopuszczalna w odniesieniu do tego środka spożywczego.

Butelkowanie „Vinagre de Jerez” może odbywać się:

- 1) w rozlewniach należących do przedsiębiorstw wpisanych do rejestru „Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres” lub
- 2) w rozlewniach zatwierdzonych przez Radę Regulacyjną i będących własnością podmiotów gospodarczych zlokalizowanych na obszarze produkcji lub poza nim, które otrzymują od zarejestrowanych przedsiębiorstw niebutelkowany „Vinagre de Jerez” i uczestniczą jedynie w procesie butelkowania.

W obu przypadkach, aby otrzymać takie zatwierdzenie, rozlewnie muszą wykazać przed Radą Regulacyjną, że wypełniają zobowiązania prawne dotyczące butelkowania octu obowiązujące w danym regionie i że wprowadziły system kontroli jakości zapewniający całkowitą identyfikowalność i właściwe postępowanie z produktem nabytym od zarejestrowanych wytwórni wina w celu przeprowadzenia jego butelkowania.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Etykiety i dodatkowe etykiety butelkowanych octów obowiązkowo muszą zawierać dobrze widoczne określenie *Denominación de Origen* »*Vinagre de Jerez*« (nazwa pochodzenia „Vinagre de Jerez”). Muszą również zawierać informację o rodzaju danego octu oraz wszelkie informacje ogólne określone w odpowiednich przepisach. Ponadto butelki muszą być oznaczone banderolami dostarczonymi przez Radę Regulacyjną. W przeciwnym razie dodatkowe etykiety muszą zawierać charakterystyczny symbol nazwy pochodzenia oraz identyfikacyjny kod alfanumeryczny, zgodnie z przepisami ustanowionymi przez Radę Regulacyjną.

Zadaniem Rady Regulacyjnej jest dopilnowanie, aby etykiety zawierające chronioną nazwę „Vinagre de Jerez” były zgodne z wymogami zawartymi w specyfikacji produktu i z przepisami dotyczącymi etykietowania produktów o danej nazwie pochodzenia.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Vinagre de Jerez” stanowią grunty należące do gmin: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real i Chiclana de la Frontera (prowincja Kadyks) oraz Lebrija (prowincja Sewilla), położonych na wschód od 5° 49' długości geograficznej zachodniej i na południe od 36° 58' szerokości geograficznej północnej.

Wyżej omówiony obszar produkcji pokrywa się z obszarem produkcji win o nazwach pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry” i „Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda”.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Specyfika obszaru geograficznego „Vinagre de Jerez” zależy od czynników historycznych, naturalnych i ludzkich:

a) Czynniki historyczne

W ciągu sięgającej czasów fenickich tysiącletniej historii regionu Jerez uprawa winorośli oraz wytwarzanie wina i octu były głównymi filarami działalności jego mieszkańców. Dzięki położeniu geograficznemu regionu Jerez, niedaleko portów handlowych o dużym znaczeniu historycznym, takich jak Kadyks lub Sewilla, lokalne wina i octy często stanowiły ładunek statków wywożących towary do obu Ameryk lub do Europy Północnej, a ich leżakowanie mogło odbywać się w beczkach wytwarzanych z drewna dębu amerykańskiego w koloniach zamorskich Hiszpanii. System „Criaderas y Soleras” charakterystyczny dla winiarstwa regionu Jerez wynaleziono niewątpliwie w XVII w., jako odpowiedź na konieczność zaspokojenia stałego popytu na wysokiej jakości wino i ocet niezależnie od powodzenia każdego zbioru.

b) Czynniki naturalne

Omawiany obszar produkcji charakteryzuje się występowaniem terenów równinnych lub lekko pofałdowanych, o zboczach, których nachylenie wynosi 10–15 %, z przewagą gleb zwanych *albarizas*, miękkich, bielicowych gleb marglowych o dużej zdolności zatrzymywania wilgoci. W skład tych gleb wchodzi węgiel wapnia, glina i krzemionka. Klimat jest ciepły, minimalne temperatury w okresie zimowym wynoszą około 5 °C, a maksymalne temperatury w okresie letnim 35 °C. Na obszarze produkcji jest ponad 300 dni słonecznych rocznie, a średnia suma opadów, których większość przypada na listopad, grudzień i marzec, wynosi około 600 l/m² rocznie. Czynnikiem ten należy zawsze rozpatrywać w zestawieniu ze zdolnością gleb bielicowych (*albarizas*) charakterystycznych dla tego regionu do zatrzymywania wilgoci i unikania ewapotranspiracji. Należy również zwrócić uwagę na istotne oddziaływanie na klimat występujących w tym regionie dwóch dominujących wiatrów: suchego i ciepłego wiatru wschodniego wiejącego z południa i wiatru zachodniego, przynoszącego wilgotne powietrze z oceanu i mającego wyraźny łagodzący wpływ na klimat, w szczególności w okresie letnim.

c) Czynniki ludzkie

System leżakowania przeważający w przypadku „Vinagre de Jerez”, zwany systemem „criaderas y soleras”, jest charakterystyczny dla omawianego obszaru produkcji, podobnie jak zastosowanie specjalnej kadzi o silnym zapachu wina wykonanej z drewna dębu amerykańskiego, zwanej „bota”. Architektura również w znacznym stopniu wpływa na szczególny charakter octów o nazwie pochodzenia „Vinagre de Jerez”. Piwnice, w których leżakuje ocet, pokryte są dachem dwuspadowym i mają wysokie sufity, dzięki czemu w ich wnętrzu gromadzi się znaczna ilość powietrza, które łagodzi wpływ wahań temperatur występujących na zewnątrz. Ściany mają zazwyczaj odpowiednią grubość zapewniającą izolację, a okna osadzone na określonej wysokości pozwalają na przepływ powietrza i chłodnych nocnych bryz z zachodu, nie narażając beczek na bezpośredni kontakt ze światłem.

5.2. Specyfika produktu

Swoją specyficzną charakterystykę „Vinagre de Jerez” zawdzięcza przede wszystkim surowcowi, z którego jest wytwarzany, tj. nadającym się winom. Obszar produkcji octów pokrywa się z obszarem produkcji win o bardzo szczególnym charakterze, których pewne cechy są wyraźnie dostrzegalne w „Vinagre de Jerez”. Jego gama kolorystyczna obejmuje barwy od patynowanego złota po mahoniową, a w zapachu, w którym wyczuwa się lekką nutę alkoholu, przeważają nuty winne i drzewne.

Ponadto panujące w omawianym regionie warunki klimatyczne oraz cechy konstrukcyjne piwnic, tworząc specyficzny mikroklimat, wpływają na zagęszczanie składników octu przez cały czas trwania procesu leżakowania, dzięki czemu produkt uzyskuje smak, który na długo pozostaje w ustach.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Dzięki wszystkim omówionym cechom związanym z ukształtowaniem terenu, glebą i klimatem winnice położone na tym obszarze produkcji mają wyróżniający się charakter, który wpływa na szczególne właściwości nadających się win i tym samym „Vinagre de Jerez” otrzymywanego z tych win. Wpływ czynników naturalnych na nadające się wina otrzymane ze stosowanych szczepów (*palomino*, *moscatel* i *pedro ximénez*) jest decydujący. W rejonach ciepłych, takich jak te, które należą do obszaru produkcji „Vinagre de Jerez”, winogrona dojrzewają zwykle szybciej, a bardzo słodki moszcz ma zazwyczaj niską zawartość kwasów. Na omawianym obszarze produkcji całkowity poziom nasłonecznienia w okresie wegetacyjnym jest bardzo wysoki, dzięki czemu owoce prawidłowo się rozwijają i dojrzewają. Ponadto w okresie letnim, który przypada na okres od dojrzewania winogron do zbiorów, na obszarze produkcji występują susze oraz dominujący bardzo ciepły i suchy wiatr wschodni. W tym kontekście wiatr zachodni wiejący z Atlantyku, w znacznym stopniu wpływający na temperaturę, powoduje w okresie letnim występowanie częstych bryz nocnych, dzięki którym powstają obfite ilości rosy uzupełniającej braki wody, które mogą pogłębiać się ze względu na wysokie nasłonecznienie tego regionu. Kluczową rolę odgrywa również gleba typu „*albarizas*”, której wysoka zdolność zatrzymywania wilgoci zapewnia gromadzenie zapasów wody w podglebiu.

Ponadto duży wpływ na właściwości produktu mają również warunki środowiskowe panujące w tym regionie oraz fakt, że do jego wyrobu od niepamiętnych czasów stosuje się mieszanek wyselekcjonowanych drożdży. Rozkład alkoholu i polialkoholi zawartych w winie, możliwy dzięki działaniu drożdży alkoholowych występujących w regionie zwanym „*Marco de Jerez*”, prowadzi do wytworzenia pewnej liczby składników wtórnych oraz do zmiany pierwotnych składników wina: spadku zawartości gliceryny i wzrostu zawartości aldehydów octowych i produktów estryfikacji. Otrzymane aldehydy octowe przekształcają się następnie w aceton, składnik, który w obecności wyższych alkoholi nadaje „*Vinagre de Jerez*” jego charakterystyczny zapach. Obecność dużej ilości alkoholu ma również znaczny wpływ na jakość i specyficzny charakter „*Vinagre de Jerez*”, ponieważ dzięki niej powstają składniki estryfikowane (głównie octan etylu), które są odpowiedzialne za strukturę octu, nadając mu większą złożoność i równowagę pierwotne aromaty fermentacji octowej.

Ponadto ocet nabiera swoich charakterystycznych właściwości dzięki dojrzewaniu w beczkach z drewna dębowego w szczególnych warunkach mikroklimatycznych panujących w piwnicach. Rodzaj kadzi używanych do produkcji octu charakteryzuje się doskonałą zdolnością mikroutleniania i pozwala na powolne dojrzewanie octu oraz stopniowe uwalnianie składników podczas leżakowania. Składniki te umożliwiają stabilizację barwników i tworzenie związków polimerowych oraz nadają octowi charakterystyczny kolor od patynowanego złota po mahoniowy, waniliowy aromat oraz zapach kawy z mlekiem i kawy prażonej „torrefacto”.

System „criaderas y soleras”, będący najczęściej stosowaną metodą dojrzewania na omawianym obszarze, w znacznym stopniu wpływa na ujednoczenie octów, łagodząc różnice między składnikami pochodzącymi z różnych roczników. Cechy konstrukcyjne piwnic występujących w regionie Jerez umożliwiają utrzymanie warunków mikroklimatycznych i sprzyjają nie tylko powolnemu utlenianiu octu, lecz także stwarzają optymalne warunki do przechowywania beczek, w których dojrzewa „Vinagre de Jerez”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Zmieniona specyfikacja produktu jest dostępna na stronie internetowej:

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

lub za pośrednictwem strony internetowej Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), do której prowadzi następująca ścieżka: „Áreas de actividad”/„Industrias y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad”/„Denominaciones de calidad”/„Vinagres”.

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL