

Il-Ġurnal Uffiċjali C 120

tal-Unjoni Ewropea



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 64

8 ta' April 2021

Werrej

IV Informazzjoni

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2021/C 120/01	Rata tal-kambju tal-euro — Is-7 ta' April 2021	1
---------------	--	---

V Avviżi

PROCEDURI AMMINISTRATIVI

L-Uffiċċju Ewropew għas-Selezzjoni tal-Persunal

2021/C 120/02	Avviż ta' kompetizzjoni generali	2
---------------	--	---

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2021/C 120/03	Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.10147 — Mitsui & Co/Mitsui Chemicals/Honshu Chemical Industry) ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

2021/C 120/04	Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.10210 — KKR/Telefónica/Infracore) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal procedura ssimplifikata ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2021/C 120/05	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 17(6) tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar id-definizzjoni, id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni, l-ittikkettar, u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografici, ta' xorb spirituoż u li jhassar ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 1576/89	7
---------------	--	---

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZIJI
TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

Is-7 ta' April 2021

(2021/C 120/01)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,1884	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4982
JPY	Yen Ġappuniż	130,56	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	9,2527
DKK	Krona Daniża	7,4365	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6907
GBP	Lira Sterlina	0,86065	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,5917
SEK	Krona Żvediza	10,2360	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 328,05
CHF	Frank Żvizzeru	1,1044	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	17,2803
ISK	Krona İzlandiża	150,40	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,7761
NOK	Krona Norveġiża	10,0535	HRK	Kuna Kroata	7,5763
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	17 304,71
CZK	Krona Ċeka	25,919	MYR	Ringgit Malażjan	4,9099
HUF	Forint Ungeriz	359,68	PHP	Peso Filippin	57,965
PLN	Zloty Pollakk	4,5756	RUB	Rouble Russu	92,3359
RON	Leu Rumun	4,9185	THB	Baht Tajlandiż	37,286
TRY	Lira Turka	9,7227	BRL	Real Braziljan	6,6440
AUD	Dollaru Awstraljan	1,5581	MXN	Peso Messikan	24,0091
			INR	Rupi Indjan	88,3675

⁽¹⁾ Sors: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

V

(Avviżi)

PROCEDURI AMMINISTRATTIVI

L-UFFIĊĠJU EWROPEW GHAS-SELEZZJONI TAL-PERSUNAL

AVVIŻ TA' KOMPETIZZJONI ĠENERALI

(2021/C 120/02)

L-Uffiċċju Ewropew ghas-Selezzjoni tal-Persunal (EPSO) qed jorganizza l-kompetizzjoni ġenerali li ġejja:

EPSO/AD/391/21 — ESPERTI FL-APPOĠĠ TEKNIKU LIR-RIFORMI STRUTTURALI TAL-ISTATI MEMBRI U ESPERTI FL-ACQUIS TA' SCHENGEN (AD 7)

L-avviż tal-kompetizzjoni huwa ppubblikat f'24 lingwa f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* C 120 A tat-8 ta' April 2021.

Tista' ssib aktar informazzjoni fuq is-sit web tal-EPSO: <https://epso.europa.eu/>

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Il-Każ M.10147 — Mitsui & Co/Mitsui Chemicals/Honshu Chemical Industry)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2021/C 120/03)

1. Fit-30 ta' Marzu 2021, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- Mitsui & Co., Ltd. ("Mitsui Bussan", il-Ġappun),
- Mitsui Chemicals, Inc. ("Mitsui Chemicals", il-Ġappun),
- Honshu Chemical Industry Co., Ltd. ("Honshu Chemical", il-Ġappun).

Mitsui Bussan u Mitsui Chemicals jakkwistaw, fis-sens tal-Artikoli 3(1)(b) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi shab ta' Honshu Chemical kollha kemm hi.

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma:

- Mitsui Bussan: organizzazzjoni tal-kummerċ globali attiva f'diversi setturi, inklużi: (i) prodotti tal-ħadid u tal-azzar; (ii) riżorsi minerali u tal-metall; (iii) enerġija; (iv) makkinarju u infrastruttura; (v) prodotti kimiċi; (vi) stil ta' ħajja; u (viii) innovazzjoni u żvilupp korporat. Għandha l-kwartieri ġenerali f'Tokjo, il-Ġappun u hija kkwotata fil-Borża ta' Tokjo,
- Mitsui Chemicals: kumpanija impenjata fil-produzzjoni l-bejgħ ta' prodotti kimiċi mad-dinja kollha. L-oqsma kummerċjali prinċipali tagħha huwa: (i) prodotti tal-mobilità; (ii) prodotti tal-kura tas-saħħa; (iii) prodotti tal-ikel u tal-imballaġġ; u (iv) materjali bażiċi. Għandha l-kwartieri ġenerali f'Tokjo, il-Ġappun u hija kkwotata fil-Borża ta' Tokjo,
- Honshu Chemical: kumpanija impenjata fil-produzzjoni l-bejgħ ta' prodotti kimiċi. L-attivitajiet prinċipali tagħha huma l-produzzjoni u l-bejgħ ta': (i) 4,4' bifenol; (ii) derivattivi tal-kresol; (iii) materjali elettroniki; u (iv) bisfenoli speċjali. Għandha l-kwartieri ġenerali f'Tokjo, il-Ġappun u hija kkwotata fil-Borża ta' Tokjo,

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taq' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.10147 — Mitsui & Co/Mitsui Chemicals/Honshu Chemical Industry

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email, permezz tal-faks jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Indirizz tal-posta:

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

Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni
(Il-Każ M.10210 — KKR/Telefónica/Infraco)
Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2021/C 120/04)

1. Fis-26 ta' Marzu 2021, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- KKR & Co. Inc. ("KKR", l-Istati Uniti tal-Amerka)
- Telefónica, SA ("Telefónica", Spanja)
- Infraco S.p.A. ("Infraco", iċ-Ċili).

KKR u Telefónica jakkwistaw, fis-sens tal-Artikoli 3(1)(b) u 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi shab ta' Infraco kollha kemm hi.

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma:

- KKR: ditta ta' investment globali li tiġġestixxi kategoriji multipli ta' assi alternattivi inklużi ekwità privata, enerġija, infrastruttura, proprjetà immobbli u kreditu, ma' siehba strateġiċi li jiġġestixxu hedge funds, billi toffri firxa wiesgħa ta' servizzi ta' ġestjoni tal-investment biex jiffinanzjaw investituri u tipprovdi swieq kapitali b'soluzzjonijiet għad-ditta, il-kumpaniji tal-portafoll tagħha u terzi persuni.
- Telefónica: kumpanija tat-telekomunikazzjonijiet globali bil-kwartieri ġenerali f'Madrid, Spanja, li thaddem networks ta' komunikazzjoni fissa u tal-mobile. Hija toffri servizzi tat-telefon mobile, telefonija fissa, internet u televiżjoni b'għadd ta' ismijiet tad-ditta, fosthom Movistar, O2 u Vivo. Telefónica hija kkwotata fil-Borża ta' Madrid, f'dik ta' New York, u fil-Borża ta' Lima.
- Infraco: kumpanija bi kwartieri ġenerali fiċ-Ċili li kienet inkorporata f'Jannar 2020 minn Telefónica Chile S.A., kumpanija li hija parti mill-grupp Telefónica, biex thaddem in-network tal-fibre ta' Telefónica Chile S.A. fiċ-Ċili. B'mod speċifiku, in-negozju ta' Infraco se jikkonsisti fil-bini, it-thaddim u l-kummerċjalizzazzjoni tal-infrastruttura tal-fibra ottika biex ikunu provduti servizzi ta' telekomunikazzjonijiet bl-ingrossa fiċ-Ċili. Infraco se tkun taħdem b'mod esklużiv fiċ-Ċili u ma għandha l-ebda hsieb li tidhol fiż-ŻEE.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taqa' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija rizervata.

Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura ssimplifikata għat-trattament ta' ċerti konċentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽²⁾ jinhtieg li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.10210 – KKR/Telefónica/Infraco

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

⁽²⁾ ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email, permezz tal-faks jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Indirizz postali:

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

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 17(6) tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar id-definizzjoni, id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni, l-ittikkettar, u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografici, ta' xorb spirituz u li jhassar ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 1576/89

(2021/C 120/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 27 tar-Regolament (UE) 2019/787 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾

SPECIFIKAZZJONIJIET EWLENIN TAL-FAJL TEKNIKU

“DEMERARA RUM”

Numru tal-fajl: PGI-GY-02423 – 28.6.2018

1. **L-indikazzjoni ġeografika li se tiġi rreġistrata**

“DEMERARA RUM”

2. **Kategorija tax-xorb spirituz**

Rum (Kategorija 1 tal-Anness II tar-Regolament (KE) Nru 110/2008)

3. **Id-deskrizzjoni tax-xorb spirituz**

Xarba spirituza b'karatterisici organolettiċi tal-kannamieli li jintgħarfu, prodotta esklużivament mill-fermentazzjoni u mid-distillazzjoni tas-substrat ibbażat fuq il-melassi jew il-kannamieli.

Rekwiżiti Kimiċi

Il-qawwa alkoħolika hija ta' mhux inqas minn 40 % skont il-volum.

Is-somma totali tal-livelli tal-kongeneru (inkluż l-aċetaldeid, l-aċitat etiliku, l-alkoħol superjuri) espress fi grammi għal kull ettolitru ta' alkoħol etiliku anidru:

DEMERARA RUM B'PALAT HAFIF	DEMERARA RUM B'PALAT MEDJU	DEMERARA RUM B'PALAT QAWWI
Inqas minn 30,0 g/HL (u inqas minn 10,0 g/HL esteri)	Aktar minn 30,0 g/HL iżda inqas minn 300,0 g/HL (u aktar minn 10,0 g/HL iżda inqas minn 50,0 g/HL esteri)	Aktar minn 300,0 g/HL (u aktar minn 50,0 g/HL esteri)

Aċidità totali, espressa fi grammi ta' aċidu aċetiku għal kull ettolitru ta' alkoħol etiliku anidru:

DEMERARA RUM B'PALAT HAFIF	DEMERARA RUM B'PALAT MEDJU JEW QAWWI
Inqas minn 20,0 g/HL	Aktar minn 20,0 g/HL u inqas minn 200,0 g/HL

⁽¹⁾ ĠU L 130, 17.5.2019, p. 1.

Karatteristiċi organolettiċi

Dehra: Trasparenti b'konsistenza likwida, densità u viskożità tal-palat li tvarja skont l-età.

Kulur: ivarja skont l-età, minn minghajr kulur għal dak mhux imqaddem, għal isfar ċar mitfi lewn it-tiben għal dak imqaddem hafif, għal ambra/deheb u sfumaturi aktar skuri lewn ir-ram/il-bronż/il-kawba għar-rum imqaddem hafna.

Aroma: hija primarjament idderivata mill-fermentazzjoni tal-materja prima bbażata fuq il-kannamieli, bil-karatteristika "Demerara Rum" li għandha ħjiliet ta' ħlewwa tal-kannamieli. Din hija ssupplimentata min-noti sottili ta' frott u ta' fjuri li jiġu arrikkiti permezz tal-proċess tad-distillazzjoni, u mill-aromi aromatiċi ħelwin, ta' ġewż, ta' ħwawar, ta' njam, ta' ħxejjex aromatiċi, dawk terreni jew terzjarji oħra li jevolvu matul il-proċess tat-tqaddim, sakemm id-distillat ikun għoli fil-kongeneri fil-mira u jitqaddem.

Togħma: profili tat-togħma distinti jiġu segwiti permezz ta' stili speċifiċi tad-distillazzjoni, li jvarjaw minn rum b'palat hafif/medju/qawwi prodott f'lampiki tal-injam/tar-ram/tal-azzar bil-borma jew bil-kolonna ta' diversi konfigurazzjonijiet. Id-"Demerara Rums" huma karatteristikament ibbilanċjati, fini u qawwija fir-rum u jvarjaw minn kemxejn ħelwin għal xotti, b'noti dwar id-dewqan li jikkomplimentaw il-profil aromatiku. It-togħmiet jistgħu jkunu biss sa massimu ta' 2,5 % tal-volum tal-prodott finali, u r-rum irid ikun ħieles minn sustanzi kuluranti miżjuda (għajr meta l-kulur ikun idderivat mill-injam waqt it-tqaddim jew mill-karamella dderivata miz-zokkrijiet).

Karatteristiċi speċifiċi (imqabbla max-xorb spirituw tal-istess kategorija)

Il-firxa kumplessa ta' togħmiet aromatiċi tad-"Demerara Rum" u n-natura b'palat qawwi tiegħu jiddistingwuh minn rum ieħor. Il-kumplessità tat-togħmiet hija riżultat tal-użu tal-proċess tradizzjonali tal-produzzjoni u tal-kontenut minerali speċifiku tal-ilmijiet fir-reġjun ta' Demerara tal-Guyana.

4. Iż-żona ġeografika kkonċernata

Id-"Demerara Rum" jiġi ffermentat u ddistillat fuq il-pjanuri kostali baxxi ta' Demerara, kontea fil-Guyana, u li hija kkonfinata mix-Xmara Boeraserie fil-Punent u mill-Qala ta' Abary fil-Lvant. Il-kontea ta' Demerara tinsab fil-kosta ta' fuq tal-Amerka t'Isfel, fejn tmiss mal-Oċean Atlantiku, f'madwar 6° 48' N 58° 10' W, f'tit 'il fuq mill-Ekwatur.

5. Il-metodu kif isir ix-xorb spirituw

Is-substrat tal-kannamiela jinkiseb miż-żona ġeografika u jintuża fil-produzzjoni tad-"Demerara Rums" fi proċess b'diversi stadji, kif stabbilit hawn taht.

Propagazzjoni tal-ħmira: Il-ħmira tar-razza *Saccharomyces cerevisiae* tiġi ppropagata fis-substrat ibbażat fuq il-melassi jew il-kannamieli, dilwit bis-sukkursu mill-bjar artesjani ta' Demerara, u fi kwantitajiet xierqa ta' nutrijenti u aċidu għall-aqwa pH. Ladarba tiġi ppropagata massa suffiċjenti ta' ċelloli tal-ħmira, il-koltura tiġi ttrasferita fit-tank fermentatur u dan jimtela bis-substrat dilwit frisk, flimkien maż-żieda tan-nutrijenti u mal-korrezzjoni tal-pH biex jiffirma x-xgħir imxarrab li jkun qed jiffermenta.

Fermentazzjoni: Il-ħmira tikkonverti z-zokkrijiet fix-xgħir imxarrab li jkun qed jiffermenta f'alkoħol fil-fermentatur. Ix-xgħir imxarrab jiġi ċċirkolat permezz ta' skambjatur tas-shana għat-tkessih. Dan iżomm tahlita omoġenja f'temperatura ta' madwar 32 °C, li hija l-aqwa għall-ħmira biex tiffermenta kemm jista' jkun zokkrijiet f'alkoħol, tipikament 6-8 % skont il-volum.

Distillazzjoni: Ma' tmiem il-fermentazzjoni, ix-xgħir imxarrab iffermentat (b'etanol ta' 6-8 % skont il-volum) jiġi ppompjat fit-tankijiet għall-alimentazzjoni tad-distillazzjoni, fejn jiddaħhal fil-lampiki tad-distillazzjoni. Id-distillazzjoni tad-Demerara Rums b'palat hafif u medju ssir fil-lampiki kontinwi ta' żewġ/tliet/erba'/ħames kolonni, u dik tad-Demerara Rums b'palat qawwi ssir fil-lampiki b'borma waħda/doppja. Huwa kruċjali li dawn il-lampiki jkunu magħmulin mill-injam iebes tal-greenheart tal-Amazōnja jew mir-ram u/jew mill-azzar inossidabbli, u dan jirrifletti l-firxa kbira ta' stili tad-distillazzjoni, formats u taġħmir uniċi li jintużaw għall-produzzjoni tad-Demerara Rums. Kull distillat jintgħaraf mill-profil tat-togħma distint tiegħu u jiġi għalhekk identifikat minn marque unika, skont il-lampika u l-istil tad-distillazzjoni li bih jiġi prodott.

Tqaddim: Id-distillati friski tad-Demerara Rums jiġu dilwiti għal 70-80 % bl-użu ta' ilma dejonizzat miksub mill-bjar artesjani ta' Demerara, imbagħad jimtlew fi btieti Amerikani tal-ballut abjad, tipikament, jew fi btieti oħra kif ikun meħtieġ, għal diversi perjodi tat-tqaddim fi mhażen taħt kundizzjonijiet klimatiċi tropikali (tipikament 24-32 °C u 70 % umdità). L-imhażen jinsabu fil-livell tal-baħar fuq il-kosta tar-reġjun ta' Demerara li tmiss mal-Oċean Atlantiku, u mhumiex issiġillati ermetikament biex jippermettu li l-ventilazzjoni mill-Irjeh Alizej tal-Grigal timmodera t-temperatura u l-umdità għolja għat-tqaddim fil-btieti tad-Demerara Rums.

Tahlit: Id-distillati tal-marques u tal-etajiet mixtieqa jithalltu flimkien, kif ikun meħtieġ, għall-produzzjoni tad-Demerara Rum imhallat. It-tahlit tar-rum prodott barra miż-zona ġeografika mhuwix permess. Il-marques f'kull tahlita jintgħażlu bir-reqqa biex jikkumplementaw lil xulxin u jipproduċu prodott kumpless iżda sottili li joffri proposta tas-suq speċifika lill-konsumatur. Id-Demerara Rum ma jiġix imħawwar u jiġi biss dolċifikat biex tiġi mirquma t-toġhma finali tal-prodott sa massimu ta' 20 gramma għal kull litru.

It-tahlitiet jiġu dilwiti għall-qawwa alkoholika meħtieġa bl-użu ta' ilma dejonizzat estratt mill-bjar artesjani ta' Demerara, u jithallew joqogħdu f'tankijiet tal-metall jew fi btieti tal-injam biex jippermettu lit-tahlitiet jimmarinaw, jiġu rfinati u jiġu kkontrollati għall-kwalità sabiex jiġu żgurati l-bilanċ u l-konsistenza f'kull lott.

Ibbottiljar: Il-Cask Aged Demerara Rum, l-iSpecial Reserve Demerara Rum u l-Grand Special Reserve Demerara Rum iridu jiġu bbottiljati fl-oriġini ġeografika minhabba li l-ilmijiet użati fid-dilwizzjoni u fit-tahlit jikkontribwixxu għall-profil tal-mineralità intrinsiku fid-Demerara Rum li huwa marbut b'mod inseparabbli mal-kwalità speċifika tal-ilma artesjan ta' Demerara.

Ir-reqwizit għall-Cask Aged Demerara Rums, l-iSpecial Reserve Demerara Rums u l-Grand Special Reserve Demerara Rums biex mhux biss jiġu ffermentati, iddistillati u mqaddma f'Demerara, iżda wkoll biex jithalltu u jiġu bbottiljati hemmhekk, huwa biex tiġi ssalvagwardjata l-integrità reputazzjonali u storika tal-valur tal-primjum u tas-super-primjum, li jista' biss jirriżulta mill-għarfien u mit-tekniki lokali tal-proċess tal-produzzjoni.

It-tieni kwistjoni hija biex tiġi evitata l-adulterazzjoni. Il-fatt tad-differenza bejn ir-rum imqaddem f'Demerara u dak mhux imqaddem f'Demerara jista' jagħti incentiv lil bottiljaturi f'postijiet oħra biex jipprovaw jikkumpensaw għannuqqas ta' kwalità mit-tqaddim tropikali permezz ta' dawn il-miżuri qarrieqa. Dan huwa ferm aktar prominenti minhabba li kwantità sinifikanti ta' Demerara Rum mhux imqaddem tiġi esportata, u dan jagħti lok għar-riskju li rum imqaddem mhux konsistenti mal-profil tal-età tad-Demerara Rum, jiġi bbottiljat, mibjuġh u kkummerċjalizzat bħala rum imqaddem. B'hekk, il-primjum li l-konsumaturi jattribwixxu għar-rum imqaddem f'Demerara jista' potenzjalment jitnaqqas minn prodotti ta' imitazzjoni li japproprijaw il-valur għoli tar-rum imqaddem verament f'Demerara.

Sabiex tiġi żgurata l-kwalità tad-"Demerara Rum", it-tahlit u l-ibbottiljar ta' dawn il-kategoriji tar-rum iridu jitwettqu fiż-zona ġeografika sabiex jiġu ggarantiti u protetti l-kwalitajiet speċifiċi ta' dawn il-prodotti.

Iġjene: Ir-rum ibbottiljat irid ikun hieles minn sedimentazzjoni permanenti jew materja sospiża ta' kwalunkwe tip.

Kwalità tal-ilma: Il-kwalità tal-ilma fiż-zona ġeografika tiddistingwiha minn territorji oħra, pereżempju, fil-livelli baxxi ta' alkalinità (kalċju) meta mqabbla ma' gzejjer oħra fil-Karibew li tipikament ikollhom alkalinità tal-ilma għolja, u fil-livelli moderati ta' hadid u sodju. Dan hu dovut għall-ġeografija speċifika tas-sottostrati f'termini tat-tip ta' ħamrija u tal-istorja tal-formazzjoni minn depożiti marini u marini fluvjali reċenti u sottoreċenti, kif ukoll il-wieċ tas-sukkursu għoli u l-prossimità qariba għall-ilma mielaħ li jzommu l-akwiferi tas-sukkursu riforniti sew b'ilma b'mineralità qawwiya.

6. Rabta mal-ambjent ġeografiku jew l-oriġini

Rabta ġeografika: L-ispeċifiċità tad-Demerara Rum tinsab fil-kombinazzjoni ta' ħafna fatturi li jirriżultaw mill-kundizzjonijiet agroekoloġiċi kemm taż-zona tat-thawwil tal-kannamiela kif ukoll taż-zona tat-tqaddim, kif ukoll mill-karattru awtentiku tal-proċess tal-produzzjoni, li jgħaqqad flimkien in-natura, it-tradizzjoni, l-arti u x-xjenza.

Il-fatturi li ġejjin jorbtu l-kwalità, il-karatteristiċi, ir-reputazzjoni u l-wirt tad-"Demerara Rum" maż-zona ġeografika:

Kundizzjonijiet Ambjentali: L-ambjent lokali huwa magħmul minn trab tafla minn depożiti marini u marini fluvjali reċenti u sottoreċenti tul il-pjanuri kostali baxxi ta' Demerara (primarjament idrakwenti iżda wkoll xi medijemisti). Ir-ritenzjoni għolja ta' minerali u ta' kontenut organiku f'dan it-trab tafla tikkontribwixxi għal rendimenti għoljin fl-għalla tal-kannamieli lokali, u dan iwassal għal kontenut ta' zokkor rikki fis-substrat għall-fermentazzjoni.

Barra minn hekk, din it-tip ta' hamrija mxarrba twassal għat-tkabbir ta' diversi speċijiet mikrobiċi li jiffissaw in-nutrijenti fil-hamrija. Minhabba l-metodu manwali/semi-mekkaniku tal-hsad tal-kannamiela, hemm hafna interazzjoni taz-zkuk tal-kannamieli mal-hamrija, fejn xi wħud minnhom jaslu qawwjin u sħaħ sal-fabbrika u jispiċċaw fil-prodott sekondarju tal-melassi li jiġi primarjament iffermentat biex jiġi prodott id-Demerara Rum. Bħala tali, is-substrat fermentabbli huwa rikk kemm fil-hama kif ukoll fl-ispeċijiet mikrobiċi li jagħtu influwenzi esklużivi lill-proċess tal-fermentazzjoni permezz ta' għadd kbir ta' reazzjonijiet sekondarji li jrendu koprodotti li jarrikkixxu il-wisa' u l-profondità tax-xgħir imxarrab iffermentat.

L-atmosfera fiż-żoni tat-tkabbir tal-kannamieli hija naturalment mimlija bil-mikroflora bħal ħmejjer u fungi selvaġġi nattivi, li jiġu f'kontatt maz-zkuk tal-kannamieli u b'hekk jispiċċaw fis-substrat ibbażat fuq il-melassi jew il-kannamieli. Dawn il-ħmejjer u l-funji selvaġġi huma wkoll preżenti madwar id-distillerija minhabba l-prossimità qariba għall-kultivazzjoni tal-kannamieli, u jiġihom jinteragixxu aktar mal-proċess tal-fermentazzjoni peress li r-reċipjenti ma jiġux ermetikament iżolati mill-ambjent. Il-fermentazzjoni naturali minn dawn l-ispeċijiet nattivi żżid il-fermentazzjoni kkontrollata mill-koltura tal-ħmira ppropagata tas-*Saccharomyces cerevisiae*, u dan jirriżulta fl-arrikkiment ulterjuri tax-xgħir imxarrab iffermentat minhabba r-reazzjonijiet sekondarji unċi ta' dawn il-mikroflori nattivi.

Dawn il-fatturi ambjentali kollha jwasslu għal xgħir imxarrab bi kwalità tal-alkohol għolja u bi preżenza b'saħħitha ta' kongeneri li jippermettu li d-distillatur isegwi profili tat-togħma distinti permezz ta' iżolament espert tat-togħma fil-proċess tad-distillazzjoni. Konsegwentement, id-Demerara Rums huma magħrufa għall-karattru mhawwar sew u għall-konsistenza fina tagħhom, u għall-hlewwa distintiva tal-kannamieli fl-aroma.

Kundizzjonijiet Klimatiċi: Il-klima tropikali/ekwatorjali ta' Demerara hija sinifikanti għall-konsistenza tagħha tul is-sena kollha fit-temperatura (24-32 °C) u l-umdità (medja ta' 70 %) għolja, bl-unika varjazzjoni tkun żewġ staġuni alternanti xemxin u tax-xita (xita annwali medja ta' 2 500 mm). Dan jaffettwa l-istaġuni tat-tkabbir u tal-hsad għall-kannamiela (li jkun se jaħbtu mal-istaġuni xemxin u tax-xita), peress li x-xejra tax-xita fl-istaġun tax-xita (100-300 mm fil-ġurnata, b'intensità għolja sa 23 mm fis-siegħa, matul April-Lulju u Diċembru-Frar) tipprekludi l-hsad. Sabiex ir-rum ikun jista' jiġi prodott matul l-istaġun tax-xita mingħajr hsa, is-substrat ibbażat fuq il-melassi jew il-kannamieli jinħażen bl-ingrossa u dan jissogġettah għall-fatturi ambjentali li jhallu impatt fuq il-kwalità tal-fermentazzjoni eventwali tiegħu – aktar preżenza batterika twassal għal livelli oghla ta' kongeneri fix-xgħir imxarrab iffermentat li jkun se jiġi ddistillat.

It-tqaddim taht kundizzjonijiet klimatiċi tropikali ambjentali f'temperatura u umdità għolja kostanti tul is-sena kollha jikkontribwixxi kruċjalment għall-pass mgħaġġel tat-tqaddim, stmat li jkun darbtejn sa tliet darbiet aktar mgħaġġel milli f'kundizzjonijiet moderati. B'hekk, id-Demerara Rums għandhom it-tendenza li jkun aktar maturi meta mqabbla ma' xorb spirituwż imqaddem minn temperaturi moderati, u dan jippermettilhom juru konsistenza fina superjuri, b'togħmiet kumplessi u b'aromi rikki li jevolvu mill-kimika tal-proċess tal-maturazzjoni, li permezz tiegħu l-interazzjonijiet kumplessi bejn il-ballut u r-rum itejbu ferm l-estrazzjoni u l-ġenerazzjoni tat-togħmiet.

Ir-reġjun ta' Demerara jinsab fil-livell jew kemxejn taht il-livell tal-baħar tul il-kosta tal-Oċean Atlantiku u dan jippermetti żiffiet qawwija mill-baħar, partikolarment l-Irjeh Aliżej tal-Grigal. Dawn l-irjeh mhux biss jiżguraw it-tixrid tal-mikroflora madwar l-artijiet kostali li jinsabu fil-baxx, u b'hekk jippreservaw l-impatt ambjentali fuq il-fermentazzjoni, iżda jippermettu wkoll il-ventilazzjoni fl-imħażen tal-btiet li b'hekk mhumiex meħtieġa li jkun kkontrollati fit-temperatura jew fl-umdità. Konsegwentement, ikun hemm tqaddim tropikali aktar avvanzat tul is-sena kollha, li jkollu impatt sinifikanti fuq il-karattru tad-Demerara Rums.

Kwalità tal-Ilma: L-ilma li jintuża fil-produzzjoni tad-Demerara Rums jinkiseb esklużivament mill-bjar artesjani fl-irmiel tal-wiċċ tal-akwifer kostali, ġeneralment fondi b'100-200 pied u hoxnin b'50-400 pied, jew fl-irmiel "A" li tipikament jinstabu bejn 200-300 pied 'l isfel mill-wiċċ bi ħxuna ta' 50-200 pied. Minhabba l-prossimità qariba għax-Xmara Demerara, il-wiċċ tas-sukkursu jkun ġeneralment għoli u riformut sew, b'livelli baxxi ta' alkalinità (< 10 mg/L) iżda b'livelli moderati ta' minerali, partikolarment il-hadid (> 5 mg/L) u s-salinità (sa 1 200 mg/L). Peress li dan l-ilma jintuża fil-fermentazzjoni, fil-ġenerazzjoni tal-fwar għad-distillazzjoni, u wara t-trattament u d-dejonizzazzjoni, fid-dilwizzjoni tar-rum għat-tqaddim, it-tahlit u l-ibbottiljar, il-profil tal-mineralità intrinsiku fid-Demerara Rum huwa marbut b'mod inseparabbli mal-kwalità speċifika tal-ilma artesjan ta' Demerara.

Il-profil tal-minerali tal-ilma lokali għandu impatt partikolari fuq il-proċess tat-tqaddim. Pereżempju, l-aċidu ossaliku li jiffirma waqt il-fermentazzjoni, huwa aġent kelanti li jista' jingħaqad mal-minerali. L-ossalat tal-kalċju, li b'hekk jiffirma waqt il-proċess tat-tqaddim, ikollu aktar solubbiltà bil-preżenza tas-sodju jew tal-manjeżju mill-ilma. Għalhekk, il-minerali jgħinu biex iżommu, jekk mhux iżidu l-preżenza tal-komponenti tat-togħma waqt il-proċess tat-tqaddim.

Fatturi umani u tal-proċess: L-għarfien/il-hiliet/l-għarfien espert fil-proċessi tal-produzzjoni li ġew żviluppati f'Demerara nirtu matul is-sekli, inkluż l-approċċ filosofiku għad-distillazzjoni fejn profili tat-togħma kumplessi jiġu segwiti permezz tal-fermentazzjoni u tad-distillazzjoni, li baqgħu fil-biċċa l-kbira l-istess bħall-metodi oriġinali.

Barra minn hekk, il-produzzjoni għadha sal-lum issir fuq lampiki tas-sengħa minn distillaturi artiġjanali li għandhom esperjenza kbira fl-ipperfezzjonar tal-kwalità tad-Demerara Rums flottijiet żgħar tal-produzzjoni. Dawn il-lampiki tas-sengħa jmorru lura għall-oriġini tad-distillazzjoni f'hafna pjantaġġuni lokali, bħal-lampika b'borma tal-injam doppja li kienet oriġinarjament installata fil-Pjantaġġun ta' Port Mourant fl-1732, u l-lampika bil-kolonna "Coffey" tal-injam li oriġinat fil-Pjantaġġun ta' Enmore fl-1880, li t-tnejn li huma għadhom jithaddmu sal-lum f'Demerara, u huma l-uniċi tat-tip tagħhom li għadhom jeżistu fid-dinja kollha.

Oriġini storika: Id-Demerara Rums huma ċċelebrati għal aktar minn 300 sena ta' produzzjoni artiġjanali tar-rum fil-lampiki oriġinali b'borma tal-injam doppja u f'dawk "Coffey" ivvintati fil-Guyana. Ir-rum minn Demerara ilu jiġi esportat għal aktar minn 200 sena, inkluż il-provvista storika għar-Royal Navy Ingliża għar-razzjon ta' kuljum lill-bāhrin. Xi wħud minn dawn il-lampiki oriġinali baqgħu tajbin u għadhom jahdmu sal-lum.

Il-konfluenza tal-wirt, tal-fatturi naturali, u tal-arti u x-xjenza tad-distillazzjoni permezz ta' metodi, tagħmir u għarfien espert uman tradizzjonali żammew mingħajr qies il-karattru u l-kwalità tad-Demerara Rums kif ukoll ir-reputazzjoni tagħhom.

Reputazzjoni: Id-Dizzjunarju Ingliż ta' Oxford jiddefinixxi d-Demerara Rums bħal rum magħmul fil-Guyana. Sakemm il-prattika twaqqfet fl-1970, ir-Rum tal-Flotta Navali tar-Renju Unit, ir-rum li kien jingħata lill-bāhrin, kien id-Demerara Rum. Taxxa fuq l-importazzjoni tad-Demerara Rum tista' tinstab fil-kotba tal-istatura tar-Renju Unit mill-1816. Id-Demerara Rum kien jissemma' fir-Rapporti tal-Houses of Parliament tar-Renju Unit fis-snin 1840. Referenza għad-Demerara Rum tinsab fl-istejjer tajba kollha tar-rum u tal-produzzjoni tar-rum inkluż f'"Rum: a global history" ta' Richard Foss mill-2012 kif ukoll fl-elenki Franciżi u Daniżi tar-rum ta' kwalità. "Rum", ktieb mill-2003 ta' Denis A. Nicol, jelenka hafna sorsi li juru d-Demerara Rum fil-produzzjoni min-nofs is-seklu 17.

7. **Dispożizzjonijiet nazzjonali/reġjonali jew tal-Unjoni Ewropea**

–

8. **Applikanti**

8.1. *Stat Membru, Pajjiż Terz jew persuna legali/naturali:*

Demerara Distillers Limited, Kumpanija b'Responsabbiltà Limitata

8.2. *L-indirizz shih (in-numru u l-isem tat-triq, il-belt/ir-rahāl u l-kodiċi postali, il-pajjiż):*

Indirizz: Plantation Diamond, East Bank Demerara, Georgetown, Guyana

Tel. +592 2656142; +592 2652089; +592 2652076

Fax: +592 2653367

Posta Elettronika: info@demrum.com

9. **Suppliment mal-isem tal-indikazzjoni ġeografika**

–

10. **Regoli speċifiċi għat-tikkettar**

Id-"Demerara Rum" jiġi fil-varjetajiet li ġejjin:

— Demerara Rum: mhux imhallat jew imhallat iżda mingħajr ma jithallat ma' alkohol prodott barra miż-zona ġeografika;

- Old Demerara Rum: rum mhux imħallat jew imħallat imqaddem għal mill-inqas sentejn minghajr ma jithallat ma' alkohol prodott barra miż-żona ġeografika;
- Cask Aged Demerara Rum: rum mhux imħallat jew imħallat u mqaddem għal mill-inqas tliet snin;
- Special Reserve Demerara Rum: rum mhux imħallat jew imħallat u mqaddem għal mill-inqas 12-il sena;
- Grand Special Reserve Demerara Rum: rum mhux imħallat jew imħallat imqaddem għal mill-inqas 25 sena.

Dan li ġej għandu jidher fuq il-quddiem tat-tikketta:

- a) isem il-marka;
- b) isem il-prodott;
- c) il-kontenut alkoholiku;
- d) il-kontenut nett;
- e) l-indirizz tal-manifattura;
- f) il-pajjiż tal-orġini;
- g) dikjarazzjoni tal-età jew dikjarazzjoni tal-maturità.

Kull flixxun rum għandu tikketta bi trademark registrata: "Demerara Rum" – immaġni



ISSN 1977-0987 (edizzjoni elettronika)
ISSN 1725-5198 (edizzjoni stampata)