



Tartalom

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2021/C 120/01	Euroátváltási árfolyamok — 2021. április 7.	1
---------------	--	---

V Hirdetmények

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

Európai Személyzeti Felvételi Hivatal

2021/C 120/02	Nyílt versenyvizsga-felhívás	2
---------------	------------------------------------	---

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2021/C 120/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10147 — Mitsui & Co/Mitsui Chemicals/Honshu Chemical Industry) ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

2021/C 120/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10210 — KKR/Telefónica/Infracore) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2021/C 120/05	Kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (6) bekezdése alapján	7
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2021. április 7.

(2021/C 120/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1884	CAD Kanadai dollár	1,4982
JPY Japán yen	130,56	HKD Hongkongi dollár	9,2527
DKK Dán korona	7,4365	NZD Új-zélandi dollár	1,6907
GBP Angol font	0,86065	SGD Szingapúri dollár	1,5917
SEK Svéd korona	10,2360	KRW Dél-Koreai won	1 328,05
CHF Svájci frank	1,1044	ZAR Dél-Afrikai rand	17,2803
ISK Izlandi korona	150,40	CNY Kínai renminbi	7,7761
NOK Norvég korona	10,0535	HRK Horvát kuna	7,5763
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 304,71
CZK Cseh korona	25,919	MYR Maláj ringgit	4,9099
HUF Magyar forint	359,68	PHP Fülöp-szigeteki peso	57,965
PLN Lengyel zloty	4,5756	RUB Orosz rubel	92,3359
RON Román lej	4,9185	THB Thaiföldi baht	37,286
TRY Török líra	9,7227	BRL Brazil real	6,6440
AUD Ausztrál dollár	1,5581	MXN Mexikói peso	24,0091
		INR Indiai rúpia	88,3675

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

V

(Hirdetmények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

EURÓPAI SZEMÉLYZETI FELVÉTELI HIVATAL

NYÍLT VERSENYVIZSGA-FELHÍVÁS

(2021/C 120/02)

Az Európai Személyzeti Felvételi Hivatal (EPSO) az alábbi nyílt versenyvizsgát szervezi:

EPSO/AD/391/21 – SZAKÉRTŐ A TAGÁLLAMOK STRUKTURÁLIS REFORMJAIHOZ NYÚJTOTT TECHNIKAI TÁMOGATÁS TERÜLETÉN ÉS SZAKÉRTŐ A SCHENGENI VÍVMÁNYOK TERÜLETÉN (AD 7)

A versenyvizsga-felhívás az *Európai Unió Hivatalos Lapjának* 2021. április 8-i C 120 A. számában jelenik meg 24 nyelven.

További információk az EPSO honlapján találhatóak: <https://epso.europa.eu/>

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

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

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 120/03)

1. 2021. március 30-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Mitsui & Co., Ltd (a továbbiakban: Mitsui Bussan, Japán),
- Mitsui Chemicals, Inc. (a továbbiakban: Mitsui Chemicals, Japán),
- Honshu Chemical Industry Co., Ltd. (a továbbiakban: Honshu Chemical, Japán).

A Mitsui Bussan és a Mitsui Chemicals az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást szereznek a Honshu Chemical egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Mitsui Bussan esetében: világszintű kereskedelmi szervezet, mely többek között a következő ágazatokban tevékeny: i. vas- és acéltermékek, ii. ásványkincsek és fémnyersanyagok, iii. energia, iv. gépek és infrastruktúra, v. vegyipari termékek, vi. életmód, továbbá viii. innováció és vállalatfejlesztés; székhelye Tokió (Japán), a tokiói értéktőzsdén jegyzett vállalkozás,
- a Mitsui Chemicals esetében: vegyipari termékek gyártásával és értékesítésével foglalkozó, világszerte tevékeny vállalat; főbb üzleti területei a következők: i. mobilitási termékek, ii. egészségügyi termékek, iii. élelmiszerek és csomagolási termékek, és iv. alapanyagok; székhelye Tokió (Japán), a tokiói értéktőzsdén jegyzett vállalkozás,
- a Honshu Chemical esetében: vegyipari termékek gyártásával és értékesítésével foglalkozó vállalat; fő tevékenysége a következők gyártása és értékesítése: i. 4'-Bifenol, ii. krezolszármazékok, iii. elektronikai anyagok, és iv. különleges biszfenolok; székhelye Tokió (Japán), a tokiói értéktőzsdén jegyzett vállalkozás.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

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

(¹) HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.10210 — KKR/Telefónica/Infraco)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 120/04)

1. 2021. március 26-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- KKR & Co. Inc. (a továbbiakban: KKR, USA),
- Telefónica, SA (a továbbiakban: Telefónica, Spanyolország),
- Infraco S.p.A. (a továbbiakban: Infraco, Chile).

A KKR és a Telefónica az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös iránymutatást szereznek az Infraco egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a KKR esetében: globális befektetési vállalkozás, amely fedezeti alapokat kezelő stratégiai partnerekkel együtt többféle alternatív eszközosztályt kezel, beleértve a magántőke-befektetéseket, az energiát, az infrastruktúrát, az ingatlanokat és a hiteleket, továbbá befektetéskezelési szolgáltatások széles körét kínálja befektetők számára, és tőkepiaci megoldásokat nyújt a vállalkozás, annak portfólióvállalatai és harmadik felek számára,
- a Telefónica esetében: a spanyolországi Madridban székhellyel rendelkező globális telekommunikációs vállalat, amely vezetékes és mobilhírközlő hálózatokat üzemeltet; számos márkanév – többek között Movistar, O2 és Vivo – alatt kínál mobil-, vezetékes, internet- és televíziós szolgáltatásokat; a Telefónica a madridi, a New York-i és a limai értéktőzsdén jegyzett vállalkozás,
- az Infraco esetében: chilei székhelyű vállalat, amelyet 2020 januárjában a Telefónica-csoport részét képező Telefónica Chile S.A. alapított azzal a céllal, hogy a Telefónica Chile S.A. üvegszál hálózatát működtesse Chilében; az Infraco üzleti tevékenysége a chilei nagykereskedelmi távközlési szolgáltatások nyújtására szolgáló üvegszál hálózati infrastruktúra kiépítéséből, működtetéséből és értékesítéséből áll majd; az Infraco kizárólag Chilében fog működni és nem szándékozik az EGT piacára lépni.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10210 – KKR/Telefónica/Infraco

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (6) bekezdése alapján

(2021/C 120/05)

Ez a közzététel az (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 27. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

A MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ FŐ ELŐÍRÁSAI

„DEMERARA RUM”

Ügyiratszám: PGI-GY-02423 – 2018.6.28.

1. A lajstromozandó földrajzi árujelző

„DEMERARA RUM”

2. A szeszes ital kategóriája

Rum (a 110/2008/EK rendelet II. melléklete szerinti 1. kategória)

3. A szeszes ital leírása

Határozottan felismerhető, cukornádból származó érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező szeszes ital, amelyet kizárólag melasz vagy cukornádalapú szubsztrátum erjesztésével és lepárlásával állítanak elő.

Kémiai előírások

Alkoholtartalma legalább 40 térfogatszázalék.

Rokonvegyületek (többek között acetaldehid, etil-acetát, magasabb rendű alkoholok) összesen, a vízmentes etil-alkohol mennyiségében (gramm/hektoliter) kifejezve:

ENYHÉN TESTES DEMERARA RUM	KÖZEPESEN TESTES DEMERARA RUM	ERŐSEN TESTES DEMERARA RUM
Kevesebb mint 30,0 g/hl (és kevesebb mint 10,0 g/hl észtertartalom)	Több mint 30,0 g/hl, de kevesebb mint 300,0 g/hl (és több mint 10,0 g/hl, de kevesebb mint 50,0 g/hl észtertartalom)	Több mint 300,0 g/hl (és több mint 50,0 g/hl észtertartalom)

Összes savtartalom, ecetsavban kifejezve, g/hl, vízmentes etil-alkoholra vonatkoztatva:

ENYHÉN TESTES DEMERARA RUM	KÖZEPESEN VAGY ERŐSEN TESTES DEMERARA RUM
Kevesebb mint 20,0 g/hl	Több mint 20,0 g/hl és kevesebb mint 200,0 g/hl

⁽¹⁾ HLL 130., 2019.5.17., 1. o.

Érzékszervi követelmények

Megjelenés: Átlátszó, tiszta, folyékony, sűrűsége és viszkozitása az érlelésnek megfelelően változik.

Szín: az érlelésnek megfelelően változik: az érleletlen rum színtelen, a rövid ideig érlelt halványzalmasárga, a hosszú ideig érlelt pedig borostyán-/aranyszínű és a réz/bronz/mahagóni sötétebb árnyalatait mutatja.

Illat: elsősorban a cukornádalapú nyersanyag erjesztéséből származik, a jellegzetes „Demerara Rum” a cukornád édességének jegyeivel rendelkezik. Ezt a lepárlás során nyert finom gyümölcsös és virágos jegyek egészítik ki, továbbá az édes aromás, diós, fűszeres, fás, gyógynövényes, földes vagy egyéb harmadlagos aromák, amelyek az érlelés során alakulnak ki, amennyiben a párlat célzott rokonvegyületekben gazdag és érlelt.

Íz: a jellegzetes ízprofilokat meghatározott lepárlási módok segítségével érik el, az enyhén/közepesen/erősen testes rumokat különféle módon összeállított fa-/réz-/acélüstben és oszlopos lepárlókban állítják elő. A „Demerara Rumok” íze jellegzetesen lekerekített, selymes és rumos, az enyhén édestől a szárazig terjed, az aromaprofilat kiegészítő ízletes jegyekkel. Az ízek a kész termék volumenének legfeljebb 2,5 %-át tehetik ki, és a rum nem tartalmazhat hozzáadott színezőanyagot (kivéve, ha színét az érlelés során a hordó fája vagy a cukorból nyert karamell adja).

Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)

A „Demerara Rum”-ot aromás jegyeinek összetettsége és testes jellege különbözteti meg más rumoktól. Az ízek összetettsége a hagyományos előállítási folyamat alkalmazásának és Guyana Demerara régiójában található vizek különleges ásványianyag-tartalmának eredménye.

4. Az érintett földrajzi terület

A „Demerara Rum” erjesztése és lepárlása a nyugaton a Boeraserie folyó, keleten pedig az Abary patak által határolt guyanai Demerara megye alacsonyan fekvő part menti sík területein történik. Demerara megye Dél-Amerikában, az Atlanti-óceán északi partvidékén, az Egyenlítő fölött, az északi szélesség 6° 48' és a nyugati hosszúság 58° 10' között található.

5. A szeszes ital előállításának módja

A földrajzi területen nyerik ki a cukornádból a szubsztrátumot, amelyet az alábbiakban ismertetett, több szakaszból álló folyamat során használnak fel a „Demerara Rumok” előállításához.

Élesztőtenyésztés: A *Saccharomyces cerevisiae* élesztőgombát Demerara artézi kútjaiból származó felszín alatti vízzel hígított melaszban vagy cukornádalapú szubsztrátumban tenyésztik, megfelelő mennyiségű tápanyagot és savat adnak hozzá az optimális pH-szint érdekében. Elegendő mennyiségű élesztősejt tenyésztését követően az élesztőkultúra átkerül a fermentáló tartályba, amelyet friss hígított szubsztrátummal töltenek meg, tápanyagokat adnak hozzá és szabályozzák a pH-szintet, hogy létrejöjjön az erjedő cefre.

Erjesztés: Az élesztő a fermentáló tartályban alkohollá alakítja át az erjedő cefrében lévő cukrot. A cefrét hűtés céljából hőcserélőn áramoltatják át. Az eljárásnak köszönhetően a keverék homogén marad, és az élesztő segítségével ezen az optimális, körülbelül 32 °C-os hőmérsékleten a lehető legnagyobb mennyiségű cukor erjed jellemzően 6–8 térfogat-százalékos alkohollá.

Lepárlás: Az erjesztést követően az erjesztett (6–8 térfogatszázalék etanoltartalmú) cefrét átszivattyúzzák a lepárló töltőtartályokba, ahonnan aztán a lepárlóüzembe kerül. Az enyhén és közepesen testes Demerara rumok lepárlása három-/négy-/ötoszlopos, folyamatos lepárlást lehetővé tévő lepárlókban, az erősen testes Demerara rumok lepárlása pedig egy-/duplaüstös lepárlókban történik. Ezek a lepárlóeszközök alapvetően a dúsan zöldellő Amazonas-vidékről származó keményfából, vagy rézből és/vagy rozsdamentes acélból készülnek, a Demerara rumok előállításához használt sokféle sajátos lepárlási stílusnak, módszernek és eszköznek megfelelően. Minden egyes párlat felismerhető sajátos ízprofiljáról, így egyetlen márkával azonosítható, a lepárlóeszköztől és a lepárlás módjától függően.

Érlelés: A Demerara rumok friss párlatait a demerarai artézi kutakból származó ioncserélt vízzel 70–80 %-osra hígítják, majd jellemzően amerikai fehér tölgyből készült, vagy igény szerint másfajta anyagú hordókba töltik, és raktárakban trópusi éghajlati viszonyok között (jellemzően 24–32 °C-on és 70 %-os páratartalom mellett) különböző ideig érlelik. A raktárak Demerara régió atlanti-óceáni partvidékén, tengerszinten helyezkednek el, nincsenek hermetikusan lezárva, hogy az északkeleti passzátszelek enyhíthessék a magas hőmérsékletet és páratartalmat a Demerara rumok érlelésére szolgáló hordók számára.

Elegyítés: Az elegyített Demerara rum előállításához a kívánt márkákat és évjáratokat elegyítik. A földrajzi területen kívül előállított rumokkal való elegyítés nem megengedett. Az egyes elegyekhez gondosan választják ki a márkákat, hogy azok egymást kiegészítve komplex, mégis lágy, különleges piaci terméket eredményezzenek. A Demerara rumot nem ízesítik és kizárólag a termék végső ízének lekerekítése érdekében édesítik. A végtermék azonban literenként legfeljebb 20 gramm édesítőterméket tartalmazhat.

Az előírt alkoholtartalom elérése érdekében az elegyeket a demerarai artézi kutakból származó ioncserélt vízzel hígítják, majd fémtartályokban vagy fakádakban pihentetik, hogy az elegyek pácolódhassanak, finomodhassanak és megfelelő legyen a minőségük, hogy az egyensúly és az összhang minden egyes tétel esetében biztosított legyen.

Palackozás: A Cask Aged Demerara Rum, a Special Reserve Demerara Rum és a Grand Special Reserve Demerara Rum palackozását a földrajzi eredet szerinti helyen kell elvégezni, mivel a hígítás és elegyítés során használt víz hozzájárul a Demerara Rum jellemző ásványianyag-összetételéhez, amely szorosan kapcsolódik a demerarai artézi víz különleges minőségéhez.

Az a követelmény, hogy a Cask Aged Demerara Rum, a Special Reserve Demerara Rum és a Grand Special Reserve Demerara Rum erjesztése, lepárlása és érlelése mellett az elegyítést és a palackozást is Demerarában kell elvégezni, biztosítja a prémium és a szuper prémium minőség hírnevének és történelmi hűségének megőrzését, és ez kizárólag a gyártási folyamat során alkalmazott helyi ismeretekből és eljárásokból fakadhat.

Egy másik probléma a hamisítás megelőzése. A Demerara-érlelésű és nem Demerara-érlelésű rumok közötti különbség arra ösztönözheti a máshol tevékenykedő palackozókat, hogy ilyen megtévesztő intézkedésekkel próbálják kompenzálni a trópusi érlelés hiányából fakadó eltérő minőséget. Ez annál is inkább szembeszökő, mert az előállított érleletlen Demerara Rum egy jelentős részét exportálják – ami megnöveli annak a kockázatát, hogy az érlelt rumok nem felelnek meg a Demerara Rum érési profiljának –, hogy aztán érlelt rumként palackozzák, értékesítsék és reklámozzák azokat. A fogyasztók a Demerara-érlelésű rumokhoz kiváló minőséget társítanak, és ezt a hamisítványok potenciálisan csökkenthetik, mert valódi érlelt Demerara rumként próbálnak megjelenni a piacon.

A „Demerara Rum” minőségének szavatolása érdekében az e kategóriába tartozó rumok elegyítését és palackozását a földrajzi területen kell elvégezni, hogy garantálják és védjék a termékek különleges minőségét.

Higiénia: A palackozott rumok nem tartalmazhatnak tartós üledéket vagy másféle lebegőanyagot.

Vízminőség: A földrajzi terület vízminősége különbözik más területekétől, például kevésbé kemény (alacsonyabb a kalciumtartalma) a karib-tengeri térség más szigeteihez képest, ahol a víz jellemzően keményebb, illetve alacsony a vas- és nátriumtartalma. Ez a földrajzi terület jellegzetes táptalajának köszönhető, ebben olyan tényezők játszanak közre, mint a talaj típusa és a recens és közel recens korú marin és fluviomarin üledékek, valamint a magas talajvízszint és a sós víz közelsége, ami a felszín alatti víztartó rétegeket bőségesen ellátja magas ásványianyag-tartalmú vízzel.

6. Kapcsolat a földrajzi környezettel vagy származással

Földrajzi kapcsolat: A Demerara Rum sajátossága a cukornádültetvény és az érlelési terület agro-ökológiai feltételeiből származó számos tényező kombinációjából, valamint a természetet, a hagyományt, a művészetet és a tudományt ötvöző előállítási folyamat autentikus jellegéből ered.

Az alábbi tényezők kapcsolják össze a „Demerara Rum” minőségét, jellemzőit, hírnevét és örökségét a földrajzi területtel:

Környezeti feltételek: A helyi környezetet Demerara alacsonyan fekvő sík partvidéki területei mentén a recens és közel recens korú marin és fluviomarin üledékekből származó agyagos üledékek jellemzik (elsősorban agyagtartalmú nedves talaj, bizonyos medihemistek is). Az agyagos táptalaj magas ásványi- és szervesanyag-tartalma hozzájárul a helyi cukornád ültetvények magas terméshozamához, és ennek köszönhető, hogy az erjesztésre szolgáló szubsztrátum magas cukortartalommal rendelkezik.

Továbbá, ez a nedves talajtípus számos, a talaj tápanyagtartalmát megkötő mikrobafaj szaporodásához is kedvező környezetet biztosít. A cukornád manuális/félig gépesített betakarítási módjának köszönhetően aktív kölcsönhatás alakul ki a táptalaj és a cukornád-szárak között, miközben sok szár a gyártóüzemig tartó utat is túléli és a Demerara Rum előállításához használt erjesztett szirupos melléktermékbe kerül bele. Ebből kifolyólag az erjesztendő szubsztrátum bőségesen tartalmazza az erjesztési folyamatot egyedi módon befolyásoló üledékeket és mikrobafajokat, a rengeteg mellékreakció révén olyan melléktermékek jönnek létre, amelyek gazdagítják az erjesztett cefre ízvilágát és intenzitását.

A cukornád-termőterületek atmoszférája természetes módon bővelkedik őshonos élesztőket és gombákat tartalmazó mikroflórában, ezek kapcsolatba kerülnek a cukornád-szárakkal, majd végül belekerülnek a melaszba vagy a cukornádalapú szubsztrátumba. A cukornádtetvények közelsége révén ezek a vadon élő élesztők és gombák a lepárlók környezetében is fellelhetők, és további hatást tudnak gyakorolni az erjesztési folyamatra, mert az edényeket nem zárják el hermetikusan a környezettől. Az őshonos fajok által előidézett természetes erjedési folyamat fokozza a bejuttatott *Saccharomyces cerevisiae* élesztőkultúra által létrehozott szabályozott erjesztést, így az őshonos mikroflóra révén létrejövő egyedi mellékreakciók tovább gazdagítják az erjesztett cefrét.

E környezeti tényezők összességének köszönhető az erjesztett cefre magas alkoholminősége és a rokonvegületek egészséges jelenléte, ami lehetővé teszi, hogy a lepárló a lepárlási folyamat során szakértő módon végrehajtott ízválasztás segítségével sajátos ízprofilokat tudjon kialakítani. Ennek köszönheti hírnevét a Demerara rumok ízben gazdag karaktere és selymessége, és jellegzetes, cukornádra emlékeztető édes aromája.

Éghajlati feltételek: A Demerara trópusi/egyenlítői éghajlatára jellemző, hogy egész évben folyamatosan magas a hőmérséklet (24–32 °C) és a páratartalom (átlagosan 70 %), csak két napos és esős évszak váltakozik (az átlagos éves csapadékmennyiség 2 500 mm). Ez befolyásolja a cukornád termesztését és betakarítását (az esős és napos időszakoknak megfelelően), mivel az esős évszakban a csapadékeloszlás (az április–július és december–február közötti időszakban napi 100–300 mm, óránként akár 23 mm) meggátolja a betakarítást. Annak érdekében, hogy a termő időszakon kívüli esős évszakban lehessen rumot előállítani, a melaszt és a cukornádalapú szubsztrátumot ömlesztve tárolják, kitéve azon környezeti tényezőknek, amelyek befolyásolják a végleges erjesztés minőségét – a nagyobb mértékű bakteriális jelenlét következtében több rokonvegület képződik a lepárlandó erjesztett cefrében.

Az egész évben jellemző trópusi éghajlati viszonyok közötti érlelés, az állandó magas hőmérséklet és páratartalom jelentős mértékben hozzájárul a gyorsabb ütemű érleléshez, amely 2-3-szor gyorsabb, mint normál hőmérsékleti viszonyok között. Ilyen módon a mérsékelt éghajlati övben hasonlóan érlelt szeszes italokhoz képest a Demerara rumok érettebbek, ami miatt különösen selymes jelleg, az ízek összetettsége és gazdag aromák jellemzik, amelyek az érlelés kémiai folyamata során alakulnak ki, amikor is a tölgyfa és a rum közötti komplex kölcsönhatások nagymértékben fokozzák az ízek kinyerését és előállítását.

A Demerara régió az Atlanti-óceán partvidékén, tengerszinten vagy nagyon kicsivel tengerszint alatt helyezkedik el, ahol erős tengeri szelek, nevezetesen az északkeleti passzátszelek fejtik ki hatásukat. Ezek a szelek nemcsak a mikroflóra szétszórásáról gondoskodnak az alacsonyan fekvő part menti területeken, és ezáltal fenntartják az erjesztésre gyakorolt környezeti hatást, hanem a hordókat tároló raktárak szellőzéséről is, így azokban nem kell szabályozni a hőmérsékletet és a páratartalmat. Ennek következtében hatékonyabb az egész éven át tartó trópusi érlelési folyamat, ami jelentős mértékben befolyásolja a Demerara rumok jellegét.

Vízminőség: A Demerara rumok előállításához használt víz kizárólag a part menti víztartó réteg felső, jellemzően 100–200 láb mélyen elhelyezkedő és 50–400 láb vastagságú homokrétéjében, vagy a jellemzően a felszín alatt 200–300 láb mélységben található és 50–200 láb vastagságú „A” homokba fúrt artézi kutakból származik. A Demerara folyó közelsége miatt a talajvízszint általában magas és megfelelően feltöltődik, a víz kevésbé kemény (<10 mg/l), de alacsony az ásványianyag-, különösen a vastartalma (>5 mg/l) és a sótartalma (maximum 1 200 mg/l). Mivel ezt a vizet használják az erjesztés, a lepárláshoz szükséges gőzfejlesztés, valamint kezelés és ioncserélés után a rum érlelése céljából történő hígítás, az elegyítés és palackozás során, a Demerara Rum jellemző ásványianyag-összetétele szorosan kapcsolódik a demerarai artézi víz különleges minőségéhez.

A helyi víz ásványianyag-összetétele különös hatást gyakorol az érlelési folyamatra. Például az erjesztés során képződő oxálsav egy kelátképző anyag, amely az ásványi anyagokkal vegyületet alkothat. Ilyen módon az érlelés során képződő kalcium-oxalát a nátrium vagy magnézium jelenléte miatt növeli a vízdékonyságot. Következésképpen az ásványi anyagok segítenek fenntartani, sőt fokozni az összetevők jelenlétét az érlelési folyamat során.

Emberi és előállítási tényezők: Évszázadokon át továbbadták a Demerara rummal kapcsolatos ismereteket/készségeket/szakértelmet, többek között a körütekintő lepárlási módszert, ahol az összetett ízprofilok közvetlenül az erjesztés és lepárlás révén alakulnak ki, és az eredeti módszereket jórészt ma is változatlanul alkalmazzák.

Ezen túlmenően kézműves lepárlókészülékekkel mind a mai napig állítanak elő rumot kisipari lepárlók, amelyek nagy tapasztalattal rendelkeznek ahhoz, hogy kis gyártási tételekben még tovább javítsák a Demerara rumok minőségét. Ezeknek a kézműves lepárlókészülékeknek az eredete egészen a kezdetekig nyúlik vissza, amikor számos helyi ültetvényen végeztek lepárlást: a fából készült duplaüstöt első ízben Port Mourant ültetvényen helyezték üzembe 1732-ben, a Coffey-féle, fából készült oszlopos lepárlótornyot pedig az Enmore ültetvényen vezették be 1880-ban. Demerarában még ma is működik mindkét, az egész világon egyedülálló lepárlókészülék.

Történelmi eredet: A Demerara rumok Guyanában feltalált eredeti, fából készült duplaüstben és a Coffey-féle lepárlókészülékben történő kisipari előállítása már több mint 300 éves múltra tekint vissza. A Demerarából származó rumokat több mint 200 éve exportálják, a történelem során a Brit Királyi Haditengerészet számára is szállítottak, amely ebből biztosította a matrózok napi fejadagját. Az eredeti lepárlókból néhány fennmaradt és mind a mai napig működik.

Az örökség, a természeti tényezők, valamint a hagyományos módszerekkel, berendezésekkel és emberi szakértelemmel végzett lepárlás művészete és tudománya együttesen, felbecsülhetetlen módon járult hozzá a Demerara rumok jellegének és minőségének, valamint hírnevének megőrzéséhez.

Hírnév: Az Oxford English Dictionary meghatározása szerint a Demerara Rum a Guyanában készült rumot jelenti. A Brit Királyi Haditengerészet matrózai egészen 1970-ig a Demerara Rumot kapták napi fejadagként. A Demerara Rum behozatalára kivetett adónak 1816-tól kezdve nyoma van a brit feljegyzésekben. A brit képviselőház 1840-es évekből származó jegyzőkönyvei említést tesznek a Demerara Rumról. A Demerara Rumot a rum és a rumkészítés történetéről szóló valamennyi kitűnő mű megemlíti, többek között Richard Foss 2012-es könyve, a „Rum: a global history” (A rum teljes története), valamint a minőségi rumok francia és dán jegyzékei. Denis A. Nicol 2003-as „Rum” című könyve számos forrást felsorol, amelyekből kiderül, hogy a XVII. század közepétől kezdve készítettek Demerara Rumot.

7. Európai uniós vagy nemzeti/regionális előírások

–

8. Kérelmező

8.1. Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy:

Demerara Distillers Limited, korlátolt felelősségű társaság

8.2. Teljes cím (utcanév és hászám, város és postai irányítószám, ország):

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

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

Fax: +592 2653367

E-mail-cím: info@demrum.com

9. A földrajzi árujelző kiegészítése

–

10. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Demerara Rum” fajtái:

– Demerara Rum: elegyítetlen vagy elegyített, de nincs elegyítve a földrajzi területen kívül előállított alkohollal,

- Old Demerara Rum: legalább 2 évig érlelt elegyítetlen vagy elegyített rum, de nincs elegyítve a földrajzi területen kívül előállított alkohollal,
- Cask Aged Demerara Rum: legalább 3 évig érlelt elegyítetlen vagy elegyített rum,
- Special Reserve Demerara Rum: legalább 12 évig érlelt elegyítetlen vagy elegyített rum,
- Grand Special Reserve Demerara Rum: legalább 25 évig érlelt elegyítetlen vagy elegyített rum.

A címke fő részén az alábbi adatokat kell feltüntetni:

- a) márkanév;
- b) a termék elnevezése;
- c) alkoholtartalom;
- d) nettó űrtartalom;
- e) a gyártó címe;
- f) a származási ország;
- g) az ital korának megjelölése vagy az érlelési idő megjelölése.

Minden egyes üveg címkéjén szerepel a bejegyzett védjegy: „Demerara Rum” – kép



ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU