

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 17, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно определението, описанието, представянето, етикетиранието и защитата на географските указания на спиртните напитки и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета

(2016/C 255/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 17, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

РЕЗЮМЕ

ТЕКИЛА

ЕС №: PGI-MX-01851 – 3.1.2013

1. **Наименование**

Текила

2. **Категория спиртни напитки**

Категория „Други спиртни напитки“ от приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008.

3. **Описание**

Текилата е алкохолна напитка, получена при дестилацията на сокове, извлечени директно от сърцевината на синьо агаве (*Agave tequilana* F.A.C. Weber), което преди това или след това е хидролизирано или сварено и подложено на ферментация с използване на дрожди (култивирани или не). Соковете могат да бъдат обогатявани и смесвани с други видове захар, при условие че те не представляват повече от 49 % от общото количество редуциращи захари, изразени в единици за маса. В резултат на това съществуват две категории текила, в зависимост от това дали сокът се обогатява и смесва с други видове захар: 100 % текила от агаве (текила, в която цялото съдържание на захар се получава от суровината) и текила (смес, съдържаща до 49 % захар от други източници).

Всяка от тези категории се дели на пет вида:

Tequila blanco [бяла текила]: продаваното алкохолно съдържание на този продукт трябва да се разрежда с вода, ако е необходимо.

Tequila joven/oro [златна текила]: вкусът на този продукт може да бъде смекчен с използване на добавки. Продаваното алкохолно съдържание трябва да се разрежда с вода, ако е необходимо. Всяка смес от бяла текила с отлежала и/или екстра и/или ултра отлежала текила се счита за златна текила.

Tequila reposado [отлежала текила]: вкусът на този продукт може да бъде смекчен. Отлежава в бъчви от обикновен или каменен дъб най-малко в продължение на два месеца. Продаваното алкохолно съдържание трябва да се разрежда с вода, ако е необходимо.

Tequila añejo [екстра отлежала текила]: вкусът на този продукт може да бъде смекчен. Отлежава в бъчви от обикновен или каменен дъб с максимална вместимост от 600 литра в продължение на най-малко една година. Продаваното алкохолно съдържание трябва да се разрежда с вода, ако е необходимо. Всяка смес от екстра отлежала текила и ултра отлежала текила се счита за екстра отлежала текила.

Tequila extra añejo [ултра отлежала текила]: вкусът на този продукт може да бъде смекчен. Периодът на отлежаване е най-малко три години в пряк контакт с дървесината на бъчви от обикновен или каменен дъб с максимална вместимост 600 литра. Продаваното алкохолно съдържание трябва да се разрежда с вода, ако е необходимо.

⁽¹⁾ ОВ L 39, 13.2.2008 г., стр. 16.

4. Органолептични характеристики

Външен вид: лека, средна или плътна консистенция в зависимост от това колко дълго текилата се оттича по стъклото, създавайки „сълзи“ или „крачета“.

Цвят: бялата текила е кристално бистра и прозрачна, напомняща сребро. Цветът на другите видове текила, които може да са смекчени, варира от сламен до тъмножълт с оттенъци в златисточервено или охра. Тези видове текила са отлежали в пряк контакт с дървесината на бъчви от обикновен или каменен дъб.

Аромат:

- Бяла текила: плодови и цветни цитрусови нотки.
- Златна текила: дървесен аромат.
- Отлежала текила: аромат на подправки, леко сладък, с нотки на ванилия и масло.
- Екстра и ултра отлежала текила: цветен и плодов аромат.

Вкус:

- Бяла текила: сварено агава и изразени билкови нотки.
- Златна текила: вкус на билки, сварено агава, сурово агава, дървесни нотки.
- Отлежала текила: мек, леко сладък и плодов вкус, лека горчивина и леко до умерено въздействие от алкохола.
- Екстра и ултра отлежала текила: сушени плодове, подправки, ванилия, дърво, карамел и дим, стипчивост.

5. Физически и химични характеристики

Алкохолно съдържание при температура 20 °C (% ABV): от 35 до 55

Сух екстракт (g/l): от 0 до 0,30 за бяла текила, от 0 до 5 за златна, отлежала, екстра и ултра отлежала текила.

Висши алкохоли или фузелово масло, т.е. алкохоли с молекулна тежест, по-голяма от тази на етанола, като амилов алкохол (в mg/100 ml анхидриран алкохол): от 20 до 500

Фурфурол (в mg/100 ml анхидриран алкохол): от 0 до 4

Метанол ⁽¹⁾ (в mg/100 ml анхидриран алкохол): от 30 до 300

Алдеhide (като ацеталдехид) (в mg/100 ml анхидриран алкохол): от 0 до 40

Естери, като например етилов ацетат (в mg/100 ml анхидриран алкохол):

- от 2 до 200 за бяла и златна текила.
- от 2 до 250 за отлежала, екстра и ултра отлежала текила.

6. Географски район

Източникът на суровините, използвани за производството на текила, и мястото на производство трябва да се намират в географския район, защитен с наименованието за произход, който включва 181 общини в Мексико: всички общини в щата Jalisco (особено община Tequila, която дава името на това географско указание), 8 общини в щата Nayarit (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro и Tepic), седем в щата Guanajuato (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón и Romita), 11 в щата Tamaulipas (Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula и Xicoténcatl) и 30 в щата Michoacán (Briseñas de Matamoros, Chavinda, Chilchota, Churintzio, Cotija, Ecuandureo, Jacona, Jiquilpan, Marcos Castellanos, Maravatío, Nuevo Parangaricutiro, Numarán, Pajacuacán, Peribán, La Piedad, Los Reyes, Regules, Sahuayo, Tancítaro, Tangamandapio, Tangancícuaro, Tanhuato, Tingüindin, Tocombo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurécuaro, Zamora и Zináparo).

⁽¹⁾ Минималната стойност може да бъде намалена, ако производителят докаже пред регулаторния съвет за текила (компетентния контролен орган съгласно точка 11 от настоящия документ), че съдържанието на метанол реално може да бъде намалено чрез използване на друг метод.

7. Метод на получаване на спиртната напитка

Отглеждане на агаве и премахване на листата: стъблата на *Agave tequilana* F.A.C. Weber трябва да достигнат приблизително 50 cm. Цикълът на растеж на растението е около десет години. Листата се отрязват до основата, като се оставя само средната част на растението [процес, известен като „jima“].

Сваряване и смачкване: растението се сварява с използване на пара под налягане в традиционни тухлени пещи или в автоклави. След сваряването растенията се транспортират до мелници, където се нарязват на малки парчета и се смачкват.

Извличане на сок и пулп: пулпът се напръсква с вода под налягане и се смачква. Соковете се разделят и промишленият процес може да продължи.

Смесване: сокът от агаве (минимум 51 %) може да се смеси с други сиропи (не повече от 49 %) за последващия процес на ферментация.

Ферментация: соковете се изливат в големи съдове. На този етап се добавя вода, дрожди (култивирани или не) и хранителни съставки за алкохолната ферментация.

Дестилация: чрез използване на топлина и налягане продуктите от ферментацията се разделят на богати на алкохол продукти (текила) и утайки. Прилагат се високи температури. Нужни са две дестилации. Първата е позната като „destrozamiento“ (унищожаване), а втората като „rectificación“ (възстановяване).

Отлежаване: отлежалата текила трябва да зрее най-малко два месеца, екстра отлежалата най-малко една година, а ултра отлежалата най-малко три години в пряк контакт с дървесината на бъчви от обикновен или каменен дъб.

Бутилиране: изискването текилата да се бутилира в предприятие, управлявано от същия упълномощен производител и разположено в защитения географски район, се прилага само за категорията „100 % текила от агаве“. При производството на „100 % текила от агаве“ соковете не се обогатяват с други видове захар, различни от получените от *Agave tequilana* F.A.C. Weber. Това придава на продукта по-голяма органолептична сложност, която би била изложена на опасност при транспортиране в насипно състояние извън защитената зона. Изискването продуктът да се бутилира в района на произход от самите упълномощени производители гарантира запазването на специфичните аромати и вкусове. Съществува дългогодишна традиция, която изисква „100 % текила от агаве“ да се бутилира в географския район на производство (датираща отпреди времето, когато названието текила е признато като наименование за произход) с цел запазване на качеството и вследствие на това на репутацията на продукта. Всички проверки на „100 % текила от агаве“ в защитената зона се извършват на място от Регулаторния съвет за текила.

8. Географска връзка

Текилата носи името на община със същото име в щата Jalisco.

Напитката се прави от синьо агаве (*Agave tequilana* F.A.C. Weber), което е ендемично в района на вулкана Tequila.

Съществуват доказателства за различното използване на синьото агаве още от периода на Доколумбова Америка. В различни документи (Nuttall и Tonaltlanahuatl) се описва как mexicas („тези, които живеят от mezcali [спиртна напитка]“, наречена в чест на техния древен бог Mexitli, чието име означава „пътът на агаве“), са се научили да събират средните части от мескал (metl), да ги пекат в пещи под земята и по този начин да получават mezcali.

Думата „Текила“ произхожда от думите tequi и tlan на езика нахуатл, които означават „място за рязане“ или „място за плащане на данъци“.

В областта на защитеното географско указание климатът е умерен до мек, с температури между 15 °C и 29,9 °C, които са идеални за отглеждане на *Agave tequilana* F.A.C. Weber. Растението трябва да се отглежда на между 1 600 и 2 000 метра надморска височина, където температурите са оптимални, а годишните валежи от около 1 073 до 1 440 mm са сигурни. При контролирани условия е доказано, че *Agave tequilana* F.A.C. Weber има ограничена устойчивост на ниски температури.

Текилата е произведена за пръв път преди повече от четири века. Обичаите и традициите, свързани с нея, са предавани от поколение на поколение и се превръщат в начин на живот за повече от 50 000 семейства, живеещи в регионите, където се произвежда напитката. Традиционните методи все още се използват в процеса на производство, например при отглеждането на агаве и „jima“ (подрязването на листата към основата на растението), сваряването и смачкването на сърцевината, извличането на сок и пулп, смесването, ферментацията, дестилацията и отлежаването.

Текилата е най-известната и емблематична напитка в Мексико и е част от неговата цялостна идентичност, отразявайки традициите, качеството и постиженията. Различни висококачествени услуги и продукти са се развили около културата, свързана с текилата, обединявайки историята и традициите в региона, известен, наред с другото, заради вулкана Tequila, насажденията с агаве и старите промишлени съоръжения за производство на текила (обект от световното наследство на ЮНЕСКО от 2006 г.).

9. Изисквания съгласно националното законодателство

- Обща декларация за закрила на наименованието за произход „Текила“ от Министерството на културното наследство и промишлеността, публикувана във вестника на Мексиканската федерация на 9 декември 1974 г.
- Официален стандарт NOM-006-SCFI-2012 (алкохолни напитки — Текила — спецификации).

В официалния стандарт NOM-006-SCFI-2012 се определят задължителните спецификации за информацията, свързана с търговията и здравето, която трябва да присъства на всички етикети на текилата. В информацията за целите на търговията не могат да присъстват текстове, изображения или описания, които биха могли да заблудят или объркат потребителите в резултат на неточност, като „100 % натурална“, „100 % мексиканска“, „100 % природен продукт“, „100 % отлежала“ или подобни, тъй като тези наименования могат да бъдат объркани с категорията „100 % агаве“ или да дадат на производителите, които ги използват, несправедливо предимство пред останалите.

За текилата, предназначена за износ, в стандарта NOM-006-SCFI-2012 се изисква в основната част на етикета да присъства най-малко следната информация: думата „Текила“, категорията и вида, добавените овкусители, аромати и оцветители, ако е приложимо, и регистрираната търговска марка или друг отличителен знак съгласно споразумението за съвместна отговорност, регистрирано в мексиканското Бюро за патенти и търговски марки. Следната информация е задължителна, но може да бъде поставена във всяка част от етикета или опаковката: текстът „Hecho en México“, „Producto de México“, „Elaborado en México“ („произведено в Мексико“, „мексикански продукт“) или подобни, официалният код и регистрационният номер на оторизирания производител и партидният номер.

Следното може да бъде преведено на други езици: подробности за вида текила, добавени овкусители, аромати и оцветители, ако е приложимо, и текстът „Hecho en México“, „Producto de México“, „Elaborado en México“ („произведено в Мексико“, „мексикански продукт“) или подобни. Всякаква друга информация, която може или трябва да бъде включена съгласно законодателството на държавата, за която се изнася текилата, може да бъде посочена на съответния език.

Испанските термини за различните видове текила могат да бъдат заменени с превод на съответния език съгласно законодателството на държавата или мястото на продажба или със следното: „сребърна“ за *blanco* или *plata*; „златна“ за *joven* или *oro*; „отлежала“ за *reposado*; „екстра отлежала“ за *añejo* и „ултра отлежала“ за *extra añejo*.

Продължителността на отлежаване може да не фигурира върху етикета на ултра отлежалата текила.

10. **Заявител:** Consejo Regulador Del Tequila, A.C. със седалище на адрес Avenida Patria 723, Col. Jardines de Guadalupe, Zapotán, Jalisco, Mexico.
11. **Надзорен орган:** Consejo Regulador Del Tequila, A.C. [Регулаторен съвет за текила] е компетентният орган, който отговаря за проверката, мониторинга и сертифицирането на текилата. Той е надлежно акредитиран от Съвета за акредитация на Мексико съгласно стандарт ISO/IEC 065 и е одобрен от Генералната дирекция за стандарти към кабинета на генералния секретар за икономиката. Отделът за сертифициране има пълна самостоятелност и независимост при вземането на технически решения, свързани със сертифицирането.