

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89**

(2016/C 255/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo vznést proti žádosti námitku podle čl. 17 odst. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 <sup>(1)</sup>.

## PŘEHLED

## „TEQUILA“

č. EU: PGI-MX-01851 – 3.1.2013

1. **Název**

Tequila

2. **Kategorie lihoviny**

„Ostatní lihové nápoje“ podle klasifikace lihovin uvedené v příloze II nařízení (ES) č. 110/2008.

3. **Popis**

Alkoholický nápoj, který se připravuje destilací šťáv získaných přímo ze srdce agáve druhu *tequilana*, zvané Weberova modrá agáve, jež byly předtím nebo následně hydrolyzovány a vařeny a prošly alkoholovým kvašením za přítomnosti šlechtěných či nešlechtěných kvasinek. Šťávy mohou být obohaceny nebo míšeny s dalšími cukry až na úroveň 49 % podílu redukujících cukrů v hmotnostním vyjádření. Podle toho, zda byly šťávy obohaceny a smíchány s dalšími cukry, se rozlišují dvě hlavní kategorie tequily: „Tequila 100 % agave“ (kdy veškeré obsažené cukry pochází ze základní suroviny) a „Tequila“ (kdy až 49 % cukrů pochází z jiných zdrojů).

Každá z těchto kategorií se dále dělí do pěti tříd:

*Tequila blanco* (bílá nebo stříbrná tequila) – obsah alkoholu v produktu uváděném na trh se v případě potřeby musí naředit vodou.

*Tequila joven/oro* (mladá nebo také zlatá tequila) – chuť produktu může být upravena. Obsah alkoholu v produktu uváděném na trh se v případě potřeby ředí vodou. Za zlatou tequilu se považují rovněž směsi stříbrné tequily a tequily tříd *reposado*, *añejo* nebo *extra añejo*.

*Tequila reposado* (anglicky označovaná jako *aged*) – produkt, jehož chuť může být upravena a který zraje nejméně dva měsíce v nádobách z dubového dřeva. Obsah alkoholu v produktu uváděném na trh se v případě potřeby ředí vodou.

*Tequila añejo* (anglicky označovaná jako *extra aged*) – produkt, jehož chuť může být upravena a který zraje nejméně jeden rok v sudech nebo nádržích z dubového dřeva o objemu maximálně 600 litrů. Obsah alkoholu v produktu uváděném na trh se v případě potřeby ředí vodou. Směs tequily třídy *añejo* s tequilou *extra añejo* se považuje za tequilu třídy *añejo*.

*Tequila extra añejo* (anglicky označovaná jako *ultra aged*) – produkt, jehož chuť může být upravena a který zraje nejméně tři roky v přímém kontaktu se dřevem dubových sudů nebo nádrží o objemu maximálně 600 litrů. Obsah alkoholu v produktu uváděném na trh se v případě potřeby ředí vodou.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 39, 13.2.2008, s. 16.

#### 4. Organoleptické vlastnosti

**Vzhled:** lehké, středně plné nebo plné tělo, podle doby, po jakou se nápoj drží na stěně sklenice, a podle toho, zda vytváří „slzy“ nebo „nohy“.

**Barva:** stříbrná tequila je čirá, průhledná, se stříbřitými tóny, zatímco ostatní typy, jejichž chuť může být upravená a které zrají v přímém kontaktu se dřevem dubových sudů nebo nádrží, mají lehké zabarvení od slámové nebo tmavě slámové se zlatavými tóny až po červenavé či okrové.

**Aroma:**

- Stříbrná tequila: citrusové, jemné ovocné a květinové tóny,
- Zlatá tequila: dřevité,
- Tequila *reposado*: kořenité; s jemně nasládlými vanilkovými a máslovými tóny,
- Tequila *añejo* a *extra añejo*: ovocné a květinové aroma.

**Chuť:**

- Stříbrná tequila: vyniká chutí vařené agáve s výraznými rostlinnými tóny,
- Zlatá tequila: chuť bylin, vařené a syrové agáve se stopami dřeva,
- Tequila *reposado*: jemná, mírně nasládlá a ovocná chuť; s lehkým hořkým nádechem, jemná až středně silná chuť alkoholu,
- Tequila *añejo* a *extra añejo*: lehce svíravá s tóny ořechů, koření, vanilky, dřeva, karamelu a kouře.

#### 5. Fyzikálně-chemické vlastnosti

Obsah alkoholu při 20 °C (% obj. alkoholu): 35 až 55

Sušina (g/l): 0 až 0,30 u stříbrné tequily; 0 až 5 u zlaté, *reposado*, *añejo* a *extra añejo*.

Vyšší alkoholy, tj. alkoholy s vyšší molekulární hmotností než ethylalkohol, nebo přiboudliny (např. amylalkohol) (v mg/100 ml bezvodého lihu): 20 až 500

Furfural (v mg/100 ml bezvodého lihu): 0 až 4

Methanol <sup>(1)</sup> (v mg/100 ml bezvodého lihu): 30 až 300

Aldehydy (např. acetaldehyd) (v mg/100 ml bezvodého lihu): 0 až 40

Estery (např. ethyl-acetát) (v mg/100 ml bezvodého lihu):

- 2 až 200 u stříbrné a zlaté tequily,
- 2 až 250 u třídy *reposado*, *añejo* a *extra añejo*.

#### 6. Zeměpisná oblast

Jak produkce suroviny pro výrobu tequily, tak její výroba musí probíhat v zeměpisné oblasti Mexické republiky, na kterou se vztahuje dané označení původu a do které spadá 181 obcí: všechny obce státu Jalisco (zejména obec Tequila, po níž je zeměpisné označení pojmenované), 8 obcí státu Nayarit (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro a Tepic), 7 obcí státu Guanajuato (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón a Romita), 11 obcí státu Tamaulipas (Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula a Xicoténcatl) a 30 obcí státu Michoacán (Briseñas de Matamoros, Chavinda, Chilchota, Churintzio, Cotija, Ecuandureo, Jacona, Jiquilpan, Marcos Castellanos, Maravatío, Nuevo Parangaricutiro, Numarán, Pajacuarán, Peribán, La Piedad, Los Reyes, Regules, Sahuayo, Tancitaro, Tangamandapio, Tangancicuaro, Tanhuato, Tingüindin, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurécuaro, Zamora a Zináparo).

<sup>(1)</sup> Minimální hodnota může být nižší, pokud výrobce prokáže radě Consejo Regulador de Tequila (odpovědný orgán dle bodu 11 tohoto přehledu), že obsah methanolu lze snížit jiným způsobem.

## 7. Metoda produkce

**Pěstování a sklizeň agáve:** odnože rostliny *Agave tequilana* F.A.C. Weber musí dosahovat výšky zhruba 50 cm. Růstový cyklus rostliny je přibližně 10 let. Sklizeň (neboli proces, kterému se říká *jima*) spočívá v odseknutí listů přímo u těla rostliny tak, že zůstane pouze její srdce (někdy nazývané také hlava).

**Vaření a drcení:** vaření probíhá za pomoci vodní páry pod tlakem v kamenných či cihlových pecích nebo v autoklávách. Vařené agáve se poté přepravují do mlýna nebo drtiče, kde se nasekají na menší kusy a následně drtí.

**Extrakce šťáv a pevných vláken:** pevné části se od šťávy oddělují pomocí vody pod tlakem a lisují. Takto získaná šťáva je pak připravená k dalšímu zpracování.

**Mísení:** před samotným kvašením se šťáva z agáve v poměru nejméně 51 % míchá s cukernatými šťávami z jiných zdrojů, které mohou tvořit až 49 %.

**Fermentace:** probíhá ve velkých nádržích. Ke šťávě se přidává voda, kvasinky (šlechtěné nebo nešlechtěné) a další látky podporující alkoholové kvašení.

**Destilace:** produkty fermentace se pomocí tepla a tlaku rozdělí na část bohatou na alkohol (tequila) a lihovarnický kal a dále se při vysoké teplotě zahřívají. Provádí se dvojí destilace, první se nazývá „rozbíjecí“ (*destrozamiento*), druhá „nápravná“ (*rectificación*).

**Zrání:** tequila musí zrát v sudech či kádích z dubového dřeva po dobu nejméně dvou měsíců v případě třídy *reposado*, jednoho roku, jde-li o *añejo*, a tří let, jedná-li se o *extra añejo*.

**Plnění do lahví:** Jedině v případě tequily vyrobené ze 100 % šťávy agáve („Tequila 100 % de agave“) se musí nápoj plnit do lahví přímo ve výrobě, která podléhá doзору oprávněného výrobce a která se nachází ve vymezené zeměpisné oblasti. Jelikož šťávy použité k výrobě 100 % tequily pochází výhradně z Weberovy modré agáve *Agave tequilana* a nejsou obohaceny o další cukry, má výsledný produkt komplexnější organoleptický charakter, který by mohla přeprava ve velkém objemu a změna prostředí ohrozit. Plnění v místě výroby prováděné oprávněným výrobcem zaručuje zachování charakteristického aroma a chuti. Povinné plnění v oblasti výroby se u 100 % tequily požadovalo vždy (dokonce ještě předtím, než bylo zavedeno označení původu), aby se zachovala její kvalita, a tím i její dobré jméno. Veškeré kontroly kategorie „Tequila 100 % de agave“ ve vymezené zeměpisné oblasti provádí osobně zástupci rady Consejo Regulador del Tequila.

## 8. Zeměpisná souvislost

Geograficky souvisí název „Tequila“ s obcí Tequila ve státě Jalisco.

Nápoj tequila se vyrábí z *Agave tequilana* F.A.C. Weber, endemické rostliny rostoucí v okolí vulkánu Tequila.

Nejstarší záznamy o jejím výskytu a různých způsobech využití pocházejí z předkolumbovského období. V několika kodexech (Nuttal, Tonaltlanahuatl) se píše, že Mexikové (neboli „ti, co žijí z *mezcalu*“ na počest boha Mexitliho, jehož jméno znamená „pupek agáve“) se naučili sklízet srdce agáve (v jazyce nahuatl nazývané *metl*), která pekli v pecích vyhloubených v zemi a z nichž tak získávali pálenku *mezcal*.

Slovo tequila pochází ze spojení slov jazyka nahuatl *tequi* a *tlán*, jež znamená „místo, kde se seká“, nebo „místo, kde se platí tribut“.

Oblast, na niž se vztahuje předmětné zeměpisné označení, se vyznačuje mírnými až středně vysokými teplotami pohybujícími se mezi 15 a 29,9 °C, ideálními pro pěstování modré Weberovy agáve. Rostliny se pěstují v nadmořské výšce od 1 600 do 2 000 metrů, kde jsou zaručené optimální teplotní podmínky a roční průměr srážek mezi 1 073 a 1 440 mm. Při pěstování v kontrolovaných podmínkách se ukázalo, že Weberova modrá agáve není příliš odolná vůči nízkým teplotám.

Výroba tequily je stará přes 400 let, během nichž se zvyky a tradice předávaly z generace na generaci, a postupem času se z ní stala nedílná součást způsobu života místních obyvatel, více než 50 000 mexických rodin. Stále ještě se používají tradiční metody pěstování a sklizně, vaření a drcení srdcí agáve, extrakce šťáv a dužiny, mísení, fermentace, destilace a zrání.

Tequila je nejznámějším a nejprůzračnějším mexickým nápojem, je součástí mexické identity ve světě, odráží jeho tradice, přívětivost a znamenitost. V kultuře tequily se soustředí a vzájemně doplňuje celá řada kvalitních služeb a produktů, jejichž prostřednictvím se v celém regionu střetávají historie a tradice spojené mimo jiné s vulkánem Tequila, agávoými plantážemi a starými palírnami (od r. 2006 na seznamu světového kulturního dědictví Unesco).

## 9. Požadavky vnitrostátní legislativy

- Všeobecné prohlášení o ochraně označení původu Tequila Ministerstva pro správu státního majetku a průmyslu zveřejněné 9. prosince 1974 ve federálním věstníku *Diario Oficial de Federación Mexicana*,
- státní norma NOM-006-SCFI-2012 (alkoholické nápoje – Tequila – specifikace).

Státní norma NOM-006-SCFI-2012 stanoví povinné obchodní a zdravotní informace, které musí být uvedeny na všech etiketách tequily. Obchodní informace nesmí obsahovat texty, vyobrazení ani jiné formy popisu, jež by mohly spotřebitele svou nepřesností uvést v omyl, jako například „100 % přírodní“, „100 % mexický“, „100 % přírodní produkt“, „100 % zralý“ (*reposado*) a podobná označení, která mohou vést k záměně s kategorií „100 % agáve“ nebo neoprávněně zvýhodnit výrobce, kteří tato označení používají.

Tequila určená k vývozu musí dle normy NOM-006-SCFI-2012 nést v hlavní části etikety alespoň tyto informace: slovo „Tequila“; kategorie a třída; přidané chuti, aromata či barviva, jestliže byly použity; registrovaná značka nebo jiné označení s rozlišovací způsobilostí dle dohody o společné odpovědnosti zapsané u mexického patentového úřadu (IMPI). Dále jsou povinné, avšak mohou být uvedeny v kterékoliv části etikety nebo obalu, tyto informace: slova „vyrobena v Mexiku“ („Hecho en México“, „Producto de México“, „Elaborado en México“) apod., úřední značka a registrační číslo oprávněného výrobce a číslo várky.

Informace týkající se třídy, přidané chuti, aromat či barviv, jestliže byly použity, slova „Hecho en México“, „Producto de México“, „Elaborado en México“ apod. mohou být přeloženy do jiného jazyka. Jakékoliv další doplňující informace nebo informace vyžadované právními předpisy země dovozu mohou být uvedeny v příslušném jazyce.

Označení tříd tequily ve španělském jazyce lze nahradit překladem do příslušného jazyka v souladu s legislativou země či místa prodeje nebo označením v anglickém jazyce: „Silver“ namísto *Blanco/Plata* („stříbrná“); „Gold“ namísto *Joven/Oro* („zlatá“); „Aged“ namísto *Reposado*; „Extra aged“ namísto *Añejo*; „Ultra aged“ namísto *Extra añejo*.

Doba zrání třídy *Extra añejo* nesmí být na etiketě uvedena.

10. **Žadatel:** Consejo Regulador del Tequila, A.C., se sídlem na adrese Avenida Patria 723, Col. Jardines de Guadalupe, Zapopán, Jalisco, Mexiko.
  11. **Orgán dohledu:** Orgánem odpovědným za ověřování, dohled a certifikaci tequily, řádně akreditovaným mexickým akreditačním úřadem dle standardu ISO/IEC 065 a schváleným Generálním ředitelstvím pro normy ministerstva hospodářství je rada Consejo Regulador del Tequila, A.C. Odbor pro certifikace je zcela nezávislý a způsobilý k přijímání technických rozhodnutí spojených s certifikací.
-