

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 17, stk. 6 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89

(2016/C 255/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 17, stk. 7 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 ⁽¹⁾

RESUMÉ

TEQUILA

EU-nr.: PGI-MX-01851 — 3.1.2013

1. Betegnelse

Tequila

2. Spirituskategori

Kategorien »Anden spiritus« i bilag II til forordning (EF) nr. 110/2008.

3. Beskrivelse

Tequila er en alkoholholdig drikkevare, som fremstilles ved at destillere den saft, som presses direkte af kernen af den blå agave (*Agave tequilana* F.A.C. Weber), som inden eller efterfølgende hydrolyseres eller koges og fermenteres ved hjælp af gær (dyrket eller på anden vis). Saften kan tilsættes eller blandes med andet sukker, forudsat at dette ikke udgør mere end 49 % af den samlede mængde reducerende sukker udtrykt i masseenheder. Som følge heraf findes der to kategorier af tequila, alt efter om saften er tilsat eller blandet med andet sukker: 100 % agave tequila (hvor hele sukkerindholdet stammer fra råvaren) og tequila (blanding, der indeholder op til 49 % sukker fra andre kilder).

Hver af disse kategorier er inddelt i fem typer:

Tequila blanco (hvid tequila): Det markedsførte alkoholindhold af dette produkt skal fortyndes med vand, hvor det er nødvendigt.

Tequila joven/oro (gylden tequila): Smagen af dette produkt kan gøres rundere og blødere ved hjælp af tilsætningsstoffer. Det markedsførte alkoholindhold skal fortyndes med vand, hvor det er nødvendigt. Enhver blanding af hvid tequila med lagret og/eller ekstra lagret og/eller ultralagret tequila anses for at være gylden tequila.

Tequila reposado (lagret tequila): Smagen af dette produkt kan gøres rundere og blødere. Det lagres på træfade af almindelig eg eller steneg i mindst to måneder. Det markedsførte alkoholindhold skal fortyndes med vand, hvor det er nødvendigt.

Tequila añejo (ekstra lagret tequila): Smagen af dette produkt kan gøres rundere og blødere. Det lagres i mindst et år på træfade af almindelig eg eller steneg med en kapacitet på 600 l. Det markedsførte alkoholindhold skal fortyndes med vand, hvor det er nødvendigt. Enhver blanding af ekstra lagret tequila og ultralagret tequila anses for at være ekstra lagret tequila.

Tequila extra añejo (ultralagret tequila): Smagen af dette produkt kan gøres rundere og blødere. Det lagres i mindst tre år direkte på træfade af almindelig eg eller steneg med en maksimumskapacitet på 600 l. Det markedsførte alkoholindhold skal fortyndes med vand, hvor det er nødvendigt.

⁽¹⁾ EUT L 39 af 13.2.2008, s. 16.

4. Organoleptiske egenskaber

Udseende: Let, medium eller fyldig, alt efter hvor længe tequilaen hænger i glasset og danner »tårer« eller »ben«.

Farve: Hvid tequila er krystallklar og gennemsigtig med strejf af sølv. Farven på andre tequilaer, som kan gøres rundere og blødere, går fra strågul til mørk strågul med gyldne til rødlige eller okkerfarvede nuancer. Disse andre tequilaer er lagret direkte på træfade af almindelig eg eller steneg.

Aroma:

- hvid tequila: strejf af frugt- og blomsteragtige citrusnoter
- ung tequila: træaroma
- lagret tequila: krydrede aromaer, let sød, med et anstrøg af vanilje og smør
- ekstra lagrede og ultralagrede tequilaer: blomster- og frugtagtige aromaer.

Smag:

- hvid tequila: kogt agave og udprægede plantenoter
- ung tequila: tilstedeværelse af urter, kogt agave, rå agave, noter af træ
- lagret tequila: blød, let sød og frugtagtig smag, let bitterhed og en let til moderat virkning af alkoholen
- ekstra lagrede og ultralagrede tequilaer: tørret frugt, krydderier, vanilje, træ, karamel og røg med en vis skarphed.

5. Fysiske og kemiske egenskaber

Alkoholconcentration ved 20 °C (% vol): 35 til 55

Tørstofindhold (g/l): 0 til 0,30 for hvid, 0 til 5 for gylden, lagret, ekstra lagret og ultralagret

Højere alkoholer eller fuselolier, dvs. alkoholer med en molekylvægt højere end ætanol såsom amylalkoholer (i mg/100 ml absolut alkohol): 20 til 500

Furfural (i mg/100 ml absolut alkohol): 0 til 4

Metanol ⁽¹⁾ (i mg/100 ml absolut alkohol): 30 til 300

Aldehyder (såsom acetaldehyd) (i mg/100 ml absolut alkohol): 0 til 40

Estere såsom ethylacetat (i mg/100 ml absolut alkohol):

- 2 til 200 for hvid og gylden
- 2 til 250 for lagret, ekstra lagret og ultralagret.

6. Geografisk område

Kilden til de råvarer, som bruges til fremstilling af tequila, og produktionsstedet skal være beliggende i det geografiske område, der er beskyttet af oprindelsesbetegnelsen, som omfatter 181 kommuner i Mexico: hele delstaten Jalisco (især Tequila kommune, som har givet navn til denne geografiske betegnelse), otte kommuner i delstaten Nayarit (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro and Tepic), syv i delstaten Guanajuato (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón and Romita), 11 i delstaten Tamaulipas (Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula and Xicoténcatl) og 30 i delstaten 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, Tancítaro, Tangamandapio, Tangancicuaro, Tanhuato, Tingüindin, Tocombo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurécuaro, Zamora and Zináparo).

⁽¹⁾ Minimumsværdien kan reduceres, hvis Tequila-producenten over for Consejo Regulador Del Tequila (tilsynsmyndigheden i overensstemmelse med punkt 11 i dette resumé) godtgør, at metanolindholdet let kan reduceres ved hjælp af en anden proces.

7. Fremstillingsmetode for spiritussen

Agavedyrkning og fjernelse af blade: Skuddene af *Agave tequilana* F.A.C. Weber skal være ca. 50 cm. Planten har en vækstperiode på omkring 10 år. Bladene skæres helt af ved bunden, så kun plantens kerne er tilbage (en proces, der kaldes »jima«).

Kogning og knusning: Agaven dampkoges under tryk enten i traditionelle stenovne eller i autoklaver. Når agaven er kogt, transporteres den til presser, hvor den hakkes i mindre stykker og knuses.

Ekstraktion af saft og frugtkød: Frugtkødet sprøjtes med vand under højt tryk og presses. Saften udskilles, så den industrielle proces kan fortsætte.

Blanding: Agavesaft (minimum 51 %) kan blandes med en tilberedning af andre sirupper (højst 49 %) til efterfølgende fermentering.

Fermentering: Saften hældes i store kar. På dette tidspunkt tilsættes vand, gær (dyrket eller på anden vis) og næringsstoffer til alkoholgæring.

Destillation: Fermenteringsprodukterne udskilles ved hjælp af varme og tryk i alkoholrige produkter (tequila) og mask. Herefter bruges høje temperaturer. Der kræves to destillationer; den første kaldes »destrozamiento« (destruktion), og den anden er »rectificación« (rektifikation).

Lagring: Lagret tequila skal modne i mindst to måneder, ekstralagret tequila i mindst et år og ultralagret tequila i mindst tre år direkte på træfade af almindelig eg eller steneg.

Aftapning på flasker: Kravet om, at tequila skal tappes på flasker på en fabrik, der ledes af den samme godkendte producent, og som er beliggende i det beskyttede geografiske område, gælder for kategorien »100 % agave tequila«. I produktionen af »100 % agave tequila« er saften ikke tilsat andet sukker end det, der fås fra *Agave tequilana* F.A.C. Weber. Det giver produktet en større organoleptisk kompleksitet, som kan blive skadet af uemballeret transport til steder uden for det beskyttede område. Med kravet om, at produktet tappes på flaske i oprindelsesområdet af de godkendte producenter selv, sikres det, at de specifikke aromaer og smage bevares. Der er lang tradition for at kræve, at »100 % agave tequila« tappes på flasker i produktionsområdet (længe før tequila blev anerkendt som oprindelsesbetegnelse) for at bevare kvaliteten og som følge heraf produktets ry. Alle inspektioner i det beskyttede område for »100 % agave tequila« foretages på stedet af Consejo Regulador Del Tequila, A.C.

8. Geografisk tilknytning

Tequila er opkaldt efter kommunen af samme navn i delstaten Jalisco.

Tequila fremstilles af blå agave (*Agave tequilana* F.A.C. Weber), som er en endemisk art i området omkring Tequila-vulkanen.

Forekomsten af blå agave og dens forskellige anvendelsesmuligheder kan spores tilbage til den præcolombianske æra. I forskellige kodekser (Nuttall og Tonaltilanahuatl) blev det beskrevet, hvordan mexicaerne (»dem, der lever af mezcali (en spiritus)«, opkaldt til ære for deres gamle gud Mexitli, som betyder »agavens navle«), lærte at samle meskalinkaktussens (*metl*) kerner, bage dem i underjordiske ovne og således få mezcali.

Ordet »tequila« er afledt af udtryk fra det indianske sprog Nahuatl, *tequi* og *tlan*, som afhængigt af etymologi betyder »sted, hvor man skærer eller yder tribut«.

Det område, som er beskyttet af den geografiske betegnelse, har et tempereret til mildt klima med temperaturer på mellem 15 °C og 29,9 °C, som er ideelt til at dyrke *Agave tequilana* F.A.C. Weber. Agaven skal dyrkes mellem 1 600 og 2 000 m over havoverfladen, hvor temperaturerne er optimale, og der kan garanteres en årlig nedbørsmængde på omkring 1 073 til 1 440 mm. Under kontrollerede betingelser har det vist sig, at *Agave tequilana* F.A.C. Weber har begrænset modstandskraft over for lave temperaturer.

Tequila blev første gang fremstillet for over fire hundrede år siden. Skikke og traditioner omkring Tequila er blevet nedarvet gennem generationer og er blevet en livsform for de over 50 000 familier, som bor i de regioner, hvor drikken fremstilles. Der anvendes stadig traditionelle metoder i produktionsprocessen såsom agavedyrkning og »jima« (bladene skæres helt af ved bunden), kogning og knusning af agavekerner, udvinding af saft og frugtkød, blanding, fermentering, destillation og lagring.

Tequila er Mexicos mest berømte og ikoniske drik og er en del af landets globale identitet, der afspejler tradition, kvalitet og ekspertise. En lang række tjenesteydelser og produkter af høj kvalitet er vokset frem omkring tequilakulturen og har gjort regionen til en samlet kilde til historie og tradition, som bl.a. er kendt for Tequilavulkanen og for agavelandskabet og de gamle industrianlæg i Tequila (UNESCO-verdensarv siden 2006).

9. Krav ifølge national lovgivning

- Den generelle erklæring om beskyttelse af oprindelsesbetegnelsen »Tequila« fra ministeriet for arv og industri, offentliggjort i Mexicos statstidende den 9. december 1974.
- Den officielle standard NOM-006-SCFI-2012 (alkoholholdige drikkevarer — Tequila — specifikationer).

De obligatoriske specifikationer for markedsføring og sundhedsoplysninger, som skal stå på alle tequilaetiketter, er fastsat i den officielle standard NOM-006-SCFI-2012. Markedsføringsmateriale skal være uden nogen tekst, billeder eller beskrivelser, der kan vildlede eller forvirre forbrugerne som følge af unøjagtighed, såsom »100 % naturlig«, »100 % mexicansk«, »100 % naturprodukt«, »100 % lagret« eller lignende, da disse beskrivelser kan forveksles med kategorien »100 % agave« eller give producenter, der benytter dem, en utilbørlig fordel i forhold til dem, som ikke gør.

For tequila bestemt til eksport kræves der ifølge standard NOM-006-SCFI-2012, at mindst følgende oplysninger vises i hoveddelen af etiketten: ordet »tequila«, kategori og type, tilsatte smags-, aroma- og farvestoffer, hvor det er relevant, samt det registrerede varemærke eller andre kendetegn ifølge den fælles ansvarsaftale, der er indgivet til det mexicanske patent- og varemærkekontor. Følgende oplysninger er obligatoriske, men kan anbringes på en hvilken som helst del af etiketten eller pakken: ordene »Hecho en México«, »Producto de México«, »Elaborado en México« (»produceret i Mexico«, »mexicansk produkt«) eller lignende, den godkendte producents officielle kode og registreringsnummer samt batchnummeret.

Følgende kan oversættes til andre sprog: oplysninger om typen af tequila, tilsatte smags-, aroma- og farvestoffer, hvor det er relevant, samt ordene »Hecho en México«, »Producto de México«, »Elaborado en México« (»produceret i Mexico«, »mexicansk produkt«) eller lignende. Alle andre oplysninger, der kan eller skal medtages ifølge lovgivningen i det land, tequilaen eksporteres til, kan anføres på det relevante sprog.

De spanske udtryk for de forskellige typer af tequila kan erstattes af oversættelsen til det relevante sprog i overensstemmelse med lovgivningen i salgslandet eller på salgsstedet eller af følgende: »sølv« for *blanco* eller *plata*, »gylden« for *joven* eller *oro*, »lagret« for *reposado*, »ekstra lagret« for *añejo* og »ultralagret« for *extra añejo*.

Lagringens varighed må ikke stå på etiketten for ultralagret tequila.

10. **Ansøger:** Consejo Regulador Del Tequila, A.C., med hjemsted på Avenida Patria 723, Col. Jardines de Guadalupe, i Zapotán, Jalisco, Mexico.
 11. **Tilsynsmyndighed:** Consejo Regulador Del Tequila, A.C. (Tequila-tilsynsrådet) er det kompetente organ, der har ansvaret for at kontrollere, overvåge og godkende tequila. Det er blevet behørigt akkrediteret af det mexicanske akkrediteringsråd efter ISO/IEC 065-standarden og godkendt af generaldirektoratet for standarder under økonomiministeriet. Attesteringskontoret har fuld selvstændighed og uafhængighed med hensyn til sine tekniske attesteringsrelaterede afgørelser.
-