

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89

(2016/C 255/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 17 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben⁽¹⁾.

ZUSAMMENFASSUNG

„TEQUILA“

EU-Nr.: PGI-MX-01851 — 3.1.2013

1. Name

Tequila

2. Kategorie der Spirituose

„Sonstige Spirituosen“ gemäß der Klassifizierung von Spirituosen in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008.

3. Beschreibung

Alkoholisches Getränk, das durch Destillation von Mosten erzielt wird, die direkt und ursprünglich aus den zuvor oder danach hydrolisierten oder gegarten Herzen der blauen Agave (*Agave tequilana* F.A.C. Weber) gewonnen und mit kultivierten oder natürlichen Hefen einer alkoholischen Gärung unterzogen werden. Die Moste können bis zu einem gesamten Massenanteil von maximal 49 % Reduktionszucker mit anderen Zuckern angereichert und gemischt werden, was zwei Kategorien von Tequila ergibt, je nachdem, ob die Moste mit anderen Zuckern angereichert und gemischt wurden: 100 %-Agaven-Tequila (der gesamte Zuckergehalt stammt aus dem Rohstoff) und Tequila (bis zu 49 % mit Zucker anderer Herkunft versetzt).

Jede dieser beiden genannten Qualitätskategorien wird in fünf Klassen eingeteilt:

Tequila Blanco (weißer Tequila): Der Alkoholgehalt dieses Erzeugnisses muss für den Verkauf ggf. mit Verdünnungswasser angepasst werden.

Tequila Joven oder *Tequila Oro* (junger bzw. goldener Tequila): Dieses Erzeugnis kann durch Zusätze verfeinert oder angereichert werden. Sein Alkoholgehalt muss für den Verkauf ggf. mit Verdünnungswasser angepasst werden. Das Ergebnis der Mischung aus *Tequila Blanco* mit *Tequila Reposado* und/oder *Tequila Añejo* und/oder *Tequila Extra Añejo* wird als *Tequila Joven* oder *Tequila Oro* bezeichnet.

Tequila Reposado (gereifter Tequila): Dieses Erzeugnis muss mindestens zwei Monate lang in Eichen- oder Steineichenfässern reifen. Es kann durch Zusätze verfeinert oder angereichert werden. Sein Alkoholgehalt muss für den Verkauf ggf. mit Verdünnungswasser angepasst werden.

Tequila Añejo (alter Tequila): Dieses Erzeugnis muss mindestens ein Jahr lang in Eichen- oder Steineichenfässern mit einem Fassungsvermögen von maximal 600 Litern reifen. Es kann durch Zusätze verfeinert oder angereichert werden. Sein Alkoholgehalt muss für den Verkauf ggf. mit Verdünnungswasser angepasst werden. Das Ergebnis der Mischung aus *Tequila Añejo* mit *Tequila Extra Añejo* wird als *Tequila Añejo* bezeichnet.

Tequila Extra Añejo (sehr alter Tequila): Dieses Erzeugnis muss mindestens drei Jahre lang in Eichen- oder Steineichenfässern mit einem Fassungsvermögen von maximal 600 Litern reifen, und zwar in direktem Kontakt zum Holz dieser Fässer. Es kann durch Zusätze verfeinert oder angereichert werden. Sein Alkoholgehalt muss für den Verkauf ggf. mit Verdünnungswasser angepasst werden.

⁽¹⁾ ABl. L 39 vom 13.2.2008, S. 16.

4. Organoleptische Eigenschaften

Aussehen: Leichter, mittlerer oder ausgeprägter Körper in Abhängigkeit von der Kontaktdauer des Erzeugnisses mit dem Glas, mit „Tränen“ oder „Beinen“.

Farbe: Tequila Blanco ist kristallklar, transparent mit Silbertönen. Die übrigen Klassen, bei denen der Tequila evtl. durch Zusätze verfeinert oder angereichert wurde und in direktem Kontakt mit Eichen- oder Steineichenfässern gereift ist, weisen eine strohgelbe oder dunkelgelbe Färbung mit goldenen bis rötlichen oder ockerfarbenen Nuancen auf.

Geruch:

- Tequila Blanco: subtil fruchtige und blumige Zitrusnoten.
- Tequila Joven: Holzgeruch.
- Tequila Reposado: gewürzartige Aromen, leicht süßliche Note nach Vanille und Butter.
- Tequila Añejo und Extra Añejo: blumige und fruchtige Aromen.

Geschmack:

- Tequila Blanco: ausgeprägter Kräutergeschmack mit erkennbarem Geschmack von gegarter Agave.
- Tequila Joven: Präsenz von Kräutern, gegarter Agave, roher Agave (evtl. Holzgeschmack erkennbar).
- Tequila Reposado: milder, leicht süßlicher und fruchtiger Geschmack. Mit subtil bitterer Note und leicht bis mäßig alkoholischem Eindruck.
- Tequila Añejo und Extra Añejo: Noten von Trockenobst, Gewürzen, Vanille, Adstringenz, Holz, Karamell und Geräuchertem.

5. Physikalisch-chemische Eigenschaften

Alkoholgehalt bei 20 °C (Vol.-Anteil Alk.): 35 bis 55

Trockenmasse (g/l): 0 bis 0,30 bei Tequila Blanco bzw. 0 bis 5 bei Tequila Joven, Oro, Reposado, Añejo und Extra Añejo.

Höhere Alkohole (Alkohole mit einem höheren Molekulargewicht als Äthylalkohol bzw. Fuselöl) (wie Amylalkohol) (in mg/100 ml wasserfreiem Alkohol): 20 bis 500

Furfural (in mg/100 ml wasserfreiem Alkohol): 0 bis 4

Methanol ⁽¹⁾ (in mg/100 ml wasserfreiem Alkohol): 30 bis 300

Aldehyde (wie Acetaldehyd) (in mg/100 ml wasserfreiem Alkohol): 0 bis 40

Ester (wie Ethylacetat) (Werte ausgedrückt in mg/100 ml wasserfreiem Alkohol):

- 2 bis 200 in den Klassen Blanco und Joven oder Oro.
- 2 bis 250 in den Klassen Reposado, Añejo und Extra Añejo

6. Geografisches Gebiet

Sowohl der Rohstoff für die Tequila-Herstellung als auch das Erzeugnis selbst müssen im geografischen Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung, das 181 Gemeinden der Mexikanischen Republik umfasst, produziert werden. Es sind dies alle Gemeinden des Bundesstaates Jalisco (insbesondere die Gemeinde Tequila, von der sich der Name der geografischen Angabe ableitet), acht Gemeinden des Bundesstaates Nayarit (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro und Tepic), sieben Gemeinden des Bundesstaates Guanajuato (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón und Romita), elf Gemeinden des Bundesstaates Tamaulipas (Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula und Xicoténcatl) und 30 Gemeinden des Bundesstaates 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, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurécuaro, Zamora und Zináparo).

⁽¹⁾ Der Mindestwert kann unterschritten werden, wenn der Tequila-Hersteller dem Tequila-Kontrollausschuss (der zuständigen Kontrollstelle gemäß Punkt 11 der Zusammenfassung) nachweist, dass die Senkung des Methanolgehalts durch ein anderes Verfahren möglich ist.

7. Herstellungsverfahren

Anbau und Ernte der Agave: Die Triebe der blauen Agave (*Agave tequilana* F.A.C. Weber) müssen sich auf einer Höhe von etwa 50 cm befinden. Der Wachstumszyklus der Pflanze beträgt rund zehn Jahre. Bei der Ernte werden die Blätter am Ansatz weggeschnitten, sodass das Kernstück bzw. Herz der Agave verbleibt.

Garen und Mahlen der Agave: Das Garen erfolgt unter Druck mit Wasserdampf, entweder in Ziegelöfen oder in Autoklaven. Die gegarten Agaven werden zu Mühlen verbracht, wo sie in kleine Stücke geschnitten und anschließend gemahlen werden.

Extraktion von Sirup und Bagasse-Rückstände: Die Bagasse wird mit Druckwasser bestrahlt und danach ausgepresst. Dabei wird der Sirup gelöst, der dem Herstellungsverfahren zugeführt wird.

Fermentation: Dabei wird mindestens 51 % Agaven-Sirup mit maximal 49 % eines Präparats aus Sirupen anderer Herkunft gemischt und anschließend der Gärung zugeführt.

Gärung: Die Gärung erfolgt in großen Behältern, die mit dem Sirup gefüllt werden, unter Zusatz von Wasser, kultivierten oder natürlichen Hefen sowie Nährstoffen zur alkoholischen Gärung.

Destillation: Bei der Destillation werden die Gärprodukte mittels Wärme und Druck in alkoholreiche Produkte (Tequila) und Schlempe getrennt und anschließend stark erhitzt. Es sind zwei Destillationsvorgänge notwendig, wobei der erste als „destrozamiento“ (Zerstörung) und der zweite als „rectificación“ (Berichtigung) bezeichnet wird.

Reifung: Der Tequila muss mindestens folgende Zeit reifen: Reposado zwei Monate, Añejo ein Jahr und Extra Añejo drei Jahre, und zwar in direktem Kontakt mit dem Holz der Eichen- oder Steineichenbehälter.

Abfüllung: Lediglich im Fall der Kategorie „100 %-Agaven-Tequila“ muss das Erzeugnis im Werk des zugelassenen Herstellers, das sich innerhalb des geografischen Gebiets befinden muss, abgefüllt werden. Da die Moste bei der Kategorie „100 % Agaven-Tequila“ nicht mit anderem als dem aus der *Agave tequilana* F.A.C. Weber gewonnenen Zucker angereichert werden, weist das Erzeugnis eine höhere organoleptische Komplexität auf, die durch den Transport in Tankwagen beeinträchtigt werden könnte. Die Abfüllung durch die zugelassenen Hersteller gewährleistet die Aufrechterhaltung des spezifischen Aromas und Geschmacks. Die obligatorische Abfüllung im Erzeugungsgebiet ist eine historische Anforderung an „100 % Agaven-Tequila“ (die bereits vor der Anerkennung der Ursprungsbezeichnung bestand), um seine Qualität und damit seinen Ruf zu schützen. Alle Kontrollen des „100 % Agaven-Tequila“ im geschützten Gebiet werden vom Tequila-Kontrollausschuss vor Ort durchgeführt.

8. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die geografische Bezeichnung „Tequila“ bezieht sich auf die Gemeinde Tequila im Bundesstaat Jalisco.

Tequila wird aus der blauen Agave (*Agave tequilana* F.A.C. Weber) gewonnen, einer im Gebiet des Vulkans Tequila weitverbreiteten Pflanze.

Die ältesten Hinweise auf die Existenz der blauen Agave (*Agave tequilana* F.A.C. Weber) und deren Verwendungen stammen aus der präkolumbischen Zeit. In verschiedenen Bilderhandschriften (Codex Nuttal und Codex Tonaltlanahuatl) wird beschrieben, dass die Azteken (die sich selbst Mexika nannten, was so viel bedeutet wie „die sich von Mezcali ernähren“, zu Ehren ihres Stammgottes Mexitli, was „Nabel der Agave“ bedeutet) gelernt hatten, die Herzen bzw. Strünke der Agaven (Metl) zu sammeln und in Erdöfen zu garen, um so Mezcali zu gewinnen.

Das Wort Tequila leitet sich aus dem Nahuatl „tequi“ und „tlan“ ab und bedeutet „Ort, an dem geschnitten oder an dem Tribut geleistet wird“.

Die Temperaturen im Gebiet der g. U. „Tequila“ sind mild bis warm und schwanken zwischen 15 °C und 29,9 °C, was für den Anbau der *Agave tequilana* F.A.C. Weber ideal ist. Der Anbau der Agave muss auf 1 600 bis 2 000 Metern Seehöhe erfolgen, um optimale Temperaturbedingungen zu gewährleisten, sowie bei einer Jahresniederschlagsmenge von 1 073 bis 1 440 mm. Unter kontrollierten Bedingungen hat sich gezeigt, dass die *Agave tequilana* F.A.C. Weber eine begrenzte Toleranz gegenüber niedrigen Temperaturen aufweist.

Der Tequila entstand vor über vier Jahrhunderten. Die damit verbundenen Bräuche und Traditionen wurden seither über Generationen weitergegeben und haben sich für die Bewohner der Regionen, in denen dieses Erzeugnis hergestellt wird (mehr als 50 000 mexikanische Familien), zu einer Lebensform entwickelt. Während der Herstellung kommen traditionelle Verfahren zum Einsatz, wie der Anbau und die Ernte der Agave (Abschneiden der Pflanzenblätter am Ansatz), das Garen und Mahlen der Strünke der Agave, die Extraktion von Sirup und Bagasse-Rückständen, die Formulierung, Gärung, Destillation und Reifung.

Der Tequila ist das angesehenste und berühmteste Getränk Mexikos, ein weltweites Identitätsmerkmal des Landes, das Tradition, Güte und Exzellenz ausdrückt. Rund um die Kultur des Tequila ist eine Reihe von hochqualitativen Erzeugnissen und Dienstleistungen entstanden, die Geschichte und Tradition der Region vereinen und u. a. mit dem Vulkan Tequila, der Agave-Landschaft und den alten Tequila-Produktionsanlagen (die im Jahr 2006 von der Unesco zum Weltkulturerbe erklärt wurden) in Zusammenhang stehen.

9. Anforderungen der nationalen Rechtsvorschriften

- Allgemeine Erklärung des Ministeriums für Kulturerbe und Wirtschaftsförderung über den Schutz der Ursprungsbezeichnung „Tequila“, veröffentlicht am 9. Dezember 1974 im *Amtsblatt der Mexikanischen Föderation*.
- Amtliche Norm NOM-006-SCFI-2012, Alkoholische Getränke — Tequila — Spezifikationen.

In der amtlichen Norm NOM-006-SCFI-2012 sind die Spezifikationen für die obligatorischen Handels- und Gesundheitsinformationen, die auf jedem Tequila-Etikett enthalten sein müssen, festgelegt. Die Handelsinformation darf keine Texte, Bilder oder sonstige Beschreibungen enthalten, die die Verbraucher aufgrund ungenauer Angaben irreführen oder verwirren könnten, wie „100 % natürlich“, „100 % mexikanisch“, „100 % natürliches Erzeugnis“, „100 % gereift“ oder Ähnliches, soweit diese Beschreibungen zu einer Verwechslung mit der Kategorie „100 % Agaven-Tequila“ führen können oder einen unlauteren Vorteil gegenüber jenen Herstellern, die diese nicht verwenden, darstellen.

Bei für den Export bestimmtem Tequila muss die Hauptanzeigefläche laut NOM-006-SCFI-2012 mindestens folgende Angaben enthalten: das Wort „Tequila“, Kategorie und Klasse, ggf. hinzugefügte Farbstoffe, Geschmacksstoffe, Aromen, die eingetragene Marke bzw. jedes sonstige Erkennungsmerkmal gemäß dem beim mexikanischen Markenamt IMPI eingetragenen Vertrag über die Mitverantwortung. Die Angabe „Hergestellt in Mexiko“, „Mexikanisches Erzeugnis“, „Erzeugt in Mexiko“ oder analoge Angaben, der amtliche Kenncode und die Registriernummer des zugelassenen Herstellers sowie die Chargennummer müssen ebenfalls vorhanden sein; diese Angaben können an jedem beliebigen Teil des Etiketts bzw. der Verpackung aufgebracht werden.

Die Informationen zur Klasse des Tequila, den ggf. hinzugefügten Aromen, Farbstoffen und Geschmacksstoffen sowie die Angabe „Hergestellt in Mexiko“, „Mexikanisches Erzeugnis“, „Erzeugt in Mexiko“ bzw. analoge Angaben können in eine andere Sprache übersetzt sein. Warnhinweise oder sonstige von den Gesetzen des Bestimmungslandes geforderte Hinweise können in der jeweiligen Sprache hinzugefügt sein.

Die Tequila-Klassen können gemäß den Bestimmungen des entsprechenden Landes bzw. Vertriebsgebiets statt auf Spanisch auch in der Landessprache oder auch wie folgt angegeben sein: „Silver“ statt Blanco oder Plata, „Gold“ statt Joven oder Oro, „Aged“ statt Reposado, „Extra aged“ statt Añejo, „Ultra aged“ statt Extra Añejo.

Die Reifezeit von Tequila Extra Añejo ist nicht auf dem Etikett anzugeben.

10. **Antragsteller:** Tequila-Kontrollausschuss (CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C.) mit Sitz in Avenida Patria n° 723, Col. Jardines de Guadalupe, de Zapopán, Jalisco en México.
 11. **Kontrollstelle:** Der Tequila-Kontrollausschuss (CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C.) ist das zuständige Organ für die Prüfung, Kontrolle und Zertifizierung von Tequila. Der Kontrollausschuss ist vom mexikanischen Amt für Akkreditierung nach der Norm ISO/IEC 065 akkreditiert und von der Generaldirektion für Normen des Wirtschaftsministeriums zugelassen. Die Zertifizierungsstelle trifft ihre technischen Entscheidungen in Bezug auf die Zertifizierung völlig selbstständig und unabhängig.
-