

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1576/89 του Συμβουλίου

(2016/C 255/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 17 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (*).

ΣΥΝΟΨΗ

TEQUILA

Αριθ. ΕΕ: PGI-MX-01851 — 3.1.2013

1. Ονομασία:

Tequila

2. Κατηγορία αλκοολούχου ποτού

«Άλλα αλκοολούχα ποτά», σύμφωνα με την ταξινόμηση των αλκοολούχων ποτών του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008.

3. Περιγραφή

Αλκοολούχο ποτό λαμβανόμενο με απόσταξη γλευκών τα οποία παρασκευάζονται απευθείας από κεφάλια αγαύης προερχόμενα από το φυτό *Agave*, είδος *tequilana weber*, ποικιλία azul (μπλε), πριν ή αφού αυτά υποβληθούν σε υδρόλυση ή ψήσιμο και αφού υποβληθούν σε αλκοολική ζύμωση με ζύμες, καλλιιεργούμενες ή μη. Τα γλεύκη μπορούν να εμπλουτίζονται και να αναμειγνύονται στο παρασκεύασμα με άλλα σάκχαρα, σε ποσοστό μικρότερο του 49 % των ολικών αναγωγικών σακχάρων που εκφράζονται σε μονάδες μάζας. Με τον τρόπο αυτό λαμβάνονται δύο κατηγορίες τεκίλα, ανάλογα με το αν τα γλεύκη έχουν ή όχι εμπλουτιστεί και αναμειχθεί με άλλα σάκχαρα: η τεκίλα 100 % από αγαύη (τα σάκχαρα προέρχονται αποκλειστικά από την πρώτη ύλη) και η τεκίλα (στην οποία έχουν προστεθεί σάκχαρα άλλης προέλευσης σε μέγιστο ποσοστό 49 %).

Καθεμία από τις κατηγορίες αυτές μπορεί να υποδιαιρείται σε πέντε τύπους:

Tequila blanco (λευκή τεκίλα): προϊόν του οποίου η εμπορική περιεκτικότητα σε αλκοόλη πρέπει, ενδεχομένως, να αναπροσαρμοστεί με αραίωση με νερό.

Tequila joven/oro (νεαρή/κίτρινη τεκίλα): προϊόν του οποίου η γεύση μπορεί να μετριάζεται με χρήση προσθέτων. Η εμπορική του περιεκτικότητα σε αλκοόλη πρέπει, ενδεχομένως, να αναπροσαρμοστεί με αραίωση με νερό. Το προϊόν που λαμβάνεται από ανάμειξη τεκίλας blanco με τεκίλα reposado και/ή añejo και/ή extra añejo θεωρείται ως τεκίλα Joven ή Oro.

Tequila reposado (τεκίλα παλαιωμένη): προϊόν του οποίου η γεύση μπορεί να μετριάζεται με χρήση προσθέτων και το οποίο υποβάλλεται σε διαδικασία ωρίμασης ελάχιστης διάρκειας δύο μηνών σε δρύινα βαρέλια από κοινό δρυόξυλο ή από ξύλο αριάς. Η εμπορική του περιεκτικότητα σε αλκοόλη πρέπει, ενδεχομένως, να αναπροσαρμοστεί με αραίωση με νερό.

Tequila añejo (τεκίλα μακράς παλαιώσης): προϊόν του οποίου η γεύση μπορεί να μετριάζεται με χρήση προσθέτων και το οποίο υποβάλλεται σε διαδικασία ωρίμασης ελάχιστης διάρκειας ενός έτους σε δρύινα βαρέλια από κοινό δρυόξυλο ή από ξύλο αριάς, μέγιστης χωρητικότητας 600 λίτρων. Η εμπορική του περιεκτικότητα σε αλκοόλη πρέπει, ενδεχομένως, να αναπροσαρμοστεί με αραίωση με νερό. Το προϊόν που λαμβάνεται από ανάμειξη τεκίλας añejo και extra añejo θεωρείται τεκίλα añejo.

Tequila extra añejo (τεκίλα πολύ μακράς παλαιώσης): προϊόν του οποίου η γεύση μπορεί να μετριάζεται με χρήση προσθέτων και το οποίο υποβάλλεται σε διαδικασία ωρίμασης ελάχιστης διάρκειας τριών ετών, σε άμεση επαφή με το ξύλο δρύινων βαρελιών από κοινό δρυόξυλο ή από ξύλο αριάς, μέγιστης χωρητικότητας 600 λίτρων. Η εμπορική του περιεκτικότητα σε αλκοόλη πρέπει, ενδεχομένως, να αναπροσαρμοστεί με αραίωση με νερό.

(*) ΕΕ L 39 της 13.2.2008, σ. 16.

4. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: σώμα ελαφρύ, μέτριο ή πλήρες, αναλόγως της διάρκειας πρόσφυσης του προϊόντος στο γυάλινο ποτήρι, το οποίο δημιουργεί «δάκρυα» ή «πόδια».

Χρώμα: Η Tequila blanco είναι εντελώς διαφανής σαν κρύσταλλο, με αργυρόχρωμες αποχρώσεις, ενώ οι υπόλοιποι τύποι, των οποίων η γεύση μπορεί να μετριάζεται με χρήση προσθέτων, έχουν χρώμα που ποικίλλει από αχυροκίτρινο έως βαθύ αχυροκίτρινο με αποχρώσεις από χρυσοκίτρινες έως ερυθρωπές ή σε χρώμα ώχρας. Οι τύποι αυτοί παλαιώνονται σε άμεση επαφή με το ξύλο δρυίνων βαρελιών από κοινό δρυόξυλο ή από ξύλο αριάς.

Οσμή:

- Tequila blanco: ξινίζουσες νότες, ελαφρώς φρουτώδεις και ανθικές..
- Tequila Joven: άρωμα ξύλου.
- Tequila Reposado: αρώματα καρυκευμάτων· νότες ελαφρώς γλυκιές βανίλιας και βούτυρου.
- Tequilas Añejo και Extra Añejo: αρώματα φρουτώδη και ανθικά.

Γεύση:

- Tequila blanco: ψημένης αγαύης και έντονες νότες χόρτου.
- Tequila Joven: παρουσία γεύσεων χόρτου, ψημένης αγαύης και ωμής αγαύης (πολύ ελαφριές νότες ξύλου).
- Tequila Reposado: απαλές γεύσεις, ελαφρώς γλυκιές και φρουτώδεις· με ελαφριά αιχμή πικράδας και ασθενή έως μέτρια αίσθηση αλκοόλης.
- Tequilas Añejo και Extra añejo: νότες ξηρών καρπών, μπαχαρικών, βανίλιας, στυφού, ξύλου, καραμέλας και καπνού.

5. Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Περιεκτικότητα σε αλκοόλη στους 20 °C (% αλκοόλη κατ' όγκο): 35 έως 55

Στερεό υπόλειμμα (g/l): 0 έως 0,30 για τον τύπο Blanco· 0 έως 5 για τους τύπους Joven ή Oro, Reposado, Añejo και Extra añejo.

Ανώτερες αλκοόλες (αλκοόλες μοριακού βάρους μεγαλύτερου από εκείνο της αιθυλικής αλκοόλης ή του ζυμελαίου) (όπως η αμυλική αλκοόλη) (σε mg/100 ml άνυδρης αλκοόλης): 20 έως 500

Φουρφουράλη (σε mg/100 ml άνυδρης αλκοόλης): 0 έως 4

Μεθανόλη⁽¹⁾ (σε mg/100 ml άνυδρης αλκοόλης): 30 έως 300

Αλδεύδες (ως ακεταλδεύδη) (σε mg/100 ml άνυδρης αλκοόλης): 0 έως 40

Εστέρες (ως οξικός αιθυλεστέρας) (τιμές εκφραζόμενες σε mg/100 ml άνυδρης αλκοόλης):

- 2 έως 200 για τους τύπους Blanco και Joven ή Oro·
- 2 έως 250 για τους τύπους Reposado, Añejo και Extra añejo.

6. Γεωγραφική περιοχή

Η πρώτη ύλη που προορίζεται για την παραγωγή της τεκίλας πρέπει να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή που προστατεύεται με την ονομασία προέλευσης και η διαδικασία παραγωγής να εκτελείται εντός της ίδιας περιοχής, η οποία περιλαμβάνει τις ακόλουθες 181 κοινότητες της Δημοκρατίας του Μεξικού: όλες τις κοινότητες του Estado de Jalisco (ιδίως την κοινότητα Tequila, από την οποία προήλθε η ονομασία της γεωγραφικής ένδειξης), 8 κοινότητες του Estado de Nayarit (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro y Tepic), 7 κοινότητες του Estado de Guanajuato (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón y Romita), 11 κοινότητες του Estado Tamaulipas (Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula y Xicoténcatl) και 30 κοινότητες του Estado de 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, Tocombo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurécuaro, Zamora και Zináparo).

⁽¹⁾ Η κατώτατη τιμή μπορεί να μειωθεί σε περίπτωση που ο παραγωγός τεκίλας αποδείξει στο ρυθμιστικό συμβούλιο της τεκίλας (αρμόδια αρχή ελέγχου σύμφωνα με τις διατάξεις του σημείου 11 της παρούσας σύνοψης) ότι είναι δυνατόν να μειωθεί η περιεκτικότητα σε μεθανόλη με χρήση διαφορετικής διαδικασίας.

7. Μέθοδος παραγωγής

Καλλιέργεια και αφαίρεση των φύλλων («jima») της αγαύης: Οι παραφυάδες του είδους *Agave tequilana* Weber ποικιλία azul πρέπει να βρίσκονται σε ύψος περίπου 50 cm. Ο κύκλος του φυτού είναι περίπου 10 έτη. Η εργασία που επονομάζεται «jima» συνίσταται στην αποκοπή των φύλλων της βάσης του φυτού, αφήνοντας την κεφαλή ή καρδιά της αγαύης.

Ψήσιμο και άλεση της αγαύης: για το ψήσιμο, χρησιμοποιείται ατμός νερού υπό πίεση, είτε σε χτιστούς είτε σε αυτόκλειστους φούρνους. Στη συνέχεια, η αγαύη μεταφέρεται σε μύλους όπου ψιλοτεμαχίζεται και κατόπιν αλέθεται.

Εξαγωγή χυμού και υπολείμματος (βαγάσση): το υπόλειμμα υποβάλλεται σε καταιωνισμό με νερό υπό πίεση και στη συνέχεια στραγγίζεται. γίνεται διαχωρισμός των χυμών για να συνεχιστεί η βιομηχανική μεταποίηση.

Σύμμιξη: ο χυμός αγαύης (σε ελάχιστο ποσοστό 51 %) αναμιγνύεται με παρασκεύασμα αποτελούμενο από άλλους χυμούς (σε μέγιστο ποσοστό 49 %)· το μείγμα αυτό στη συνέχεια υποβάλλεται σε ζύμωση.

Ζύμωση: οι χυμοί μεταφέρονται σε μεγάλες δεξαμενές. Προστίθεται νερό, ζυμομύκητες, καλλιεργούμενοι ή μη, και θρεπτικά συστατικά κατάλληλα για την αλκοολική ζύμωση.

Απόσταξη: εκτελείται διαχωρισμός των προϊόντων της ζύμωσης, με θερμότητα και πίεση, σε προϊόντα με αλκοολικό τίτλο (τεκίλα) και σε βινάσες, οι οποίες στη συνέχεια θερμαίνονται σε υψηλές θερμοκρασίες. Είναι απαραίτητες δύο αποστάξεις, η πρώτη καλούμενη «destrozamiento» (κατάτμηση) και η δεύτερη «rectification» (διόρθωση).

Ωρίμανση: η «Tequila» πρέπει να παλαιώνεται επί τουλάχιστον: δύο μήνες για τον τύπο «Reposado», ένα έτος για τον τύπο «Añejo» και τρεις μήνες για τον τύπο «Extra añejo», σε απευθείας επαφή με το ξύλο των δρύινων βαρελιών από κοινό δρυόξυλο ή από ξύλο αριάς.

Εμφιάλωση: μόνο το προϊόν που υπάγεται στην κατηγορία «τεκίλα 100 % από αγαύη» πρέπει να εμφιαλώνεται στη μονάδα που διαχειρίζεται ο ίδιος ο εγκεκριμένος παραγωγός και βρίσκεται υποχρεωτικά εντός της γεωγραφικής περιοχής. Δεδομένου ότι για την κατηγορία «τεκίλα 100 % από αγαύη» τα γλεύκη δεν εμπλουτίζονται με άλλα σάκχαρα αλλά περιέχουν μόνον αυτά που προκύπτουν από την αγαύη *Tequilana* Weber, το λαμβανόμενο προϊόν παρουσιάζει μεγαλύτερη οργανοληπτική πολυπλοκότητα που θα μπορούσε να τεθεί σε κίνδυνο από τη μεταφορά του προϊόντος αουσκεύαστου σε περιοχές εκτός της γεωγραφικής περιοχής. Η εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής από τους ίδιους τους εγκεκριμένους παραγωγούς εξασφαλίζει τη διατήρηση του ιδιαίτερου αρώματος και γεύσης του προϊόντος. Η υποχρεωτική εμφιάλωση εντός της περιοχής παραγωγής αποτελεί απαίτηση που έχει επιβληθεί κατά το παρελθόν για το προϊόν «τεκίλα 100 % από αγαύη» (πολύ πριν από την αναγνώριση της ονομασίας προέλευσης) προκειμένου να διαφυλαχθεί η ποιότητα και, συνεπώς, η φήμη του προϊόντος. Όλοι οι έλεγχοι επαλήθευσης στην προστατευόμενη περιοχή που αφορούν την κατηγορία «τεκίλα 100 % από αγαύη» διενεργούνται επιτόπου από το ρυθμιστικό συμβούλιο τεκίλας.

8. Γεωγραφικός δεσμός

Από γεωγραφική άποψη, ο όρος «Tequila» αντιστοιχεί στην κοινότητα της Tequila, στην πολιτεία Jalisco.

Η τεκίλα παράγεται από αγαύη του είδους *Tequilana* Weber, ποικιλία azul, που είναι ενδημικό φυτό της περιοχής του ηφαιστείου Tequila.

Οι παλαιότερες αναφορές στην ύπαρξη του φυτού *Agave tequilana* Weber ποικιλία azul και στις διάφορες χρήσεις του χρονολογούνται από την εποχή πριν την ισπανική κατάκτηση. Σε διάφορους κώδικες (Nuttal και Tonaltlanahuatl), αναφέρεται ότι οι «mexicas» (δηλαδή εκείνοι που τρέφονταν με «mezcali», προς τιμήν του πρωτόγονου θεού τους «Mexitli», που σημαίνει «ομφαλός αγαύης») έμαθαν να μαζεύουν τις καρδιές ή «ανανάδες» των «mezcales» (metl) για να τα ψήσουν σε φούρνους σκαμμένους στο έδαφος και να λάβουν με τον τρόπο αυτό το «mezcali».

Είναι γνωστό ότι η λέξη «tequila» προέρχεται από τις λέξεις náhuatl «tequi» και «tlan» οι οποίες, ετυμολογικά, σημαίνουν «τόπος στον οποίο εκτελείται κοπή» ή «αποδίδονται τιμές».

Η προστατευόμενη με τη γεωγραφική ένδειξη «Tequila» περιοχή χαρακτηρίζεται από θερμικό καθεστώς εύκρατο έως ημίξηρο, με θερμοκρασίες που κυμαίνονται μεταξύ 15 και 29,9 °C, ιδανικό για την καλλιέργεια της αγαύης *tequilana* Weber. Η καλλιέργεια της αγαύης πρέπει να εκτελείται σε υψόμετρο μεταξύ 1 600 και 2 000 μέτρων ώστε να εξασφαλίζονται οι βέλτιστες συνθήκες θερμοκρασίας, με βροχομετρικό ύψος μεταξύ 1 073 και 1 440 mm ετησίως. Το γεγονός ότι απαιτούνται ελεγχόμενες συνθήκες αποδεικνύει ότι η αγαύη *tequilana* Weber έχει περιορισμένη ανοχή στις χαμηλές θερμοκρασίες.

Η τεκίλα έχει ιστορία τεσσάρων και πλέον αιώνων, στη διάρκεια των οποίων μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά τα ήθη και έθιμα που συνδέονται με το προϊόν, σε σημείο που να αποτελούν πλέον τρόπο ζωής για τους κατοίκους των περιοχών παραγωγής του προϊόντος, δηλαδή για περισσότερες από 50 000 οικογένειες του Μεξικού. Κατά τη διαδικασία παραγωγής εφαρμόζονται παραδοσιακές μέθοδοι όπως η καλλιέργεια και η «jima» της αγαύης (κοπή των φύλλων της βάσης του φυτού), το ψήσιμο και η άλεση των «ανανάδων» (κεφαλών) της αγαύης, η εξαγωγή του χυμού και του υπολείμματος βαγάσσης, η προετοιμασία, η ζύμωση, η απόσταξη και η ωρίμανση.

Η τεκίλα είναι το πιο emblematicό ποτό και το πιο γνωστό του Μεξικού· αποτελεί το σήμα ταυτότητας στον κόσμο, που αντανακλά παράδοση, ποιότητα και αριστεία. Μια σειρά υπηρεσιών και προϊόντων ποιότητας έχουν αναπτυχθεί βάσει της κουλτούρας της τεκίλας. Χάρη σε αυτά, η περιοχή αποτελεί τόπο που συνδυάζει την ιστορία με την παράδοση και συνδέονται με το ηφαιστείο της Tequila, το τοπίο με τις αγαύες και τις παλιές βιομηχανικές εγκαταστάσεις παραγωγής τεκίλας (έχουν αναγνωριστεί ως τμήμα της παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς από την Unesco το 2006), μεταξύ άλλων χαρακτηριστικών στοιχείων.

9. Διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας

- Γενική δήλωση προστασίας της ονομασίας προέλευσης «Tequila» της Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial, η οποία δημοσιεύθηκε στις 9 Δεκεμβρίου 1974 στην *Επίσημη Εφημερίδα της Μεξικανικής Ομοσπονδίας*.
- Επίσημο πρότυπο NOM-006-SCFI-2012, αλκοολούχα ποτά — Τεκίλα — Προδιαγραφές.

Το επίσημο πρότυπο που αναφέρεται ανωτέρω ορίζει τις προδιαγραφές για τις πληροφορίες υγειονομικού και εμπορικού χαρακτήρα που πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφονται σε ετικέτα του προϊόντος «Tequila». Οι εμπορικές πληροφορίες δεν πρέπει να περιέχουν κανένα κείμενο, εικόνα ή άλλη ένδειξη που να παραπλανά τον καταναλωτή ή να του προκαλεί σύγχυση λόγω ανακρίβειας, όπως «100 % φυσικό», «100 % μεξικανικό», «100 % φυσικό προϊόν», «100 % παλαιωμένο» ή άλλες ανάλογες εκφράσεις, καθώς οι ενδείξεις αυτές μπορούν να προκαλέσουν σύγχυση με την κατηγορία «100 % από αγούνη» ή να θέσουν σε πλεονεκτική θέση τους παραγωγούς που τις χρησιμοποιούν αποτελώντας επομένως στοιχείο αθέμιτου ανταγωνισμού.

Για την «Tequila» που προορίζεται για εξαγωγή, το πρότυπο NOM-006-SCFI-2012 απαιτεί να περιλαμβάνονται στην κύρια ορατή επιφάνεια τουλάχιστον οι ακόλουθες πληροφορίες: η λέξη «Tequila» η κατηγορία και ο τύπος· τα χρώματα, αρώματα ή γεύσεις στην περίπτωση που προστίθενται· το καταχωρισμένο σήμα ή κάθε άλλο διακριτικό σημείο, σύμφωνα με τη σύμβαση συνυπευθυνότητας, το οποίο έχει καταχωριστεί στην IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial). Πληροφορίες όπως οι ενδείξεις «Hecho en México» (παράγεται στο Μεξικό), «Producto de México» (προϊόν του Μεξικού), «Elaborado en México» (εκπονήθηκε στο Μεξικό) ή ανάλογες, το επίσημο σήμα και ο αριθμός μητρώου της εγκεκριμένης επιχείρησης, ο αριθμός παρτίδας πρέπει να εμφανίζονται και να μπορούν να προστεθούν σε οποιοδήποτε άλλο σημείο της ετικέτας.

Οι πληροφορίες σχετικά με τον τύπο της τεκίλας, τα χρώματα, αρώματα ή γεύσεις στην περίπτωση που προστίθενται καθώς και οι ενδείξεις «Hecho en México» (παράγεται στο Μεξικό), «Producto de México» (προϊόν του Μεξικού), «Elaborado en México» (εκπονήθηκε στο Μεξικό) ή ανάλογες μπορούν να μεταφράζονται σε άλλη γλώσσα. Κάθε άλλη πληροφορία, είτε προαιρετική είτε που απαιτείται από τη νομοθεσία της χώρας προς την οποία εξάγεται το προϊόν μπορεί να αναγράφεται στην αντίστοιχη γλώσσα.

Όσον αφορά τους τύπους του προϊόντος «Tequila», η κατάταξη στην ισπανική γλώσσα μπορεί να αντικαθίσταται είτε από μετάφραση στην αντίστοιχη γλώσσα σύμφωνα με το δίκαιο της χώρας ή του τόπου εμπορίας, είτε από τις ακόλουθες ενδείξεις: «Silver» αντί «Blanco» ή «Plata»· «Gold» αντί «Joven» ή «Oro»· «Aged» αντί «Reposado»· «Extra aged» αντί «Añejo»· «Ultra aged» αντί «Extra añejo».

Όσον αφορά τον τύπο «Tequila Extra añejo», η διάρκεια ωρίμασης δεν είναι απαραίτητο να αναγράφεται στην ετικέτα.

10. **Αιτών:** Consejo Regulador Del Tequila, A.C., με έδρα στη διεύθυνση: Avenida Patria 723, Col. Jardines de Guadalupe, de Zapopan, Jalisco, MEXICO.
11. **Αρχή έλεγχου:** Το Consejo Regulador Del Tequila, A.C. είναι ο αρμόδιος οργανισμός που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο και την εποπτεία, καθώς και με την πιστοποίηση της τεκίλας, δόντως εξουσιοδοτημένος από τον φορέα διαπίστευσης του Μεξικού (Entidad Mexicana de Acreditación) σύμφωνα με το πρότυπο ISO/IEC 065 και εγκεκριμένος από την Γενική Διεύθυνση Προτύπων του Υπουργείου Οικονομικών (Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía). Η υπηρεσία πιστοποίησης λαμβάνει με πλήρη αυτονομία και ανεξαρτησία τις τεχνικές αποφάσεις σχετικά με την πιστοποίηση.