

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo

(2016/C 255/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 17, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (¹).

FICHA RESUMEN

«TEQUILA»

N.º UE: PGI-MX-01851 – 03.01.2013

1. Denominación

Tequila.

2. Categoría de bebida espirituosa

«Otras bebidas espirituosas», conforme a la clasificación de bebidas espirituosas del anexo II del Reglamento (CE) n.º 110/2008.

3. Descripción

Bebida alcohólica obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente de las cabezas de agave de la variedad azul (*Agave tequilana* F.A.C. Weber), previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Los mostos pueden ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49 % de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, dando lugar a dos categorías de Tequila, dependiendo de si los mostos se han enriquecido y mezclado con otros azúcares: Tequila 100 % agave (totalidad de los azúcares provenientes de la materia prima) y Tequila (adicionado con azúcares de otras fuentes hasta en un 49 %).

Cada una de las anteriores categorías se divide en cinco clases:

Tequila blanco: Producto cuyo contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

Tequila joven u oro: Producto susceptible de ser abocado. Su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de Tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos y/o extra añejo, se considera como Tequila joven u oro.

Tequila reposado: Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino. Su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

Tequila añejo: Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros. Su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de Tequila añejo con Tequila extra añejo se considera como Tequila añejo.

Tequila extra añejo: Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros. Su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

(¹) DO L 39 de 13.2.2008, p. 16.

4. Características organolépticas

Aspecto: cuerpo bajo, medio o gran cuerpo, dependiendo del tiempo que permanezca el producto adherido a la copa, con presencia de «lágrimas» o «piernas».

Color: El Tequila Blanco es cristalino, transparente con matices plateados, mientras que el resto de clases, en las que el Tequila es susceptible de ser abocado y es madurado en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, presenta tonalidades que van de pajizo o pajizo oscuro con matices dorados a rojizos u ocres.

Olor:

- Tequila Blanco: notas cítricas sutilmente frutales y florales.
- Tequila Joven: olor a madera.
- Tequila Reposado: aromas especiosos; tono ligeramente dulce a vainilla y mantequilla.
- Tequilas Añejos y Extra Añejo: aromas florales y frutales.

Sabor:

- Tequila Blanco: se distingue el agave cocido y pronunciándose los herbales.
- Tequila Joven: presencias de hierbas, agave cocido, agave crudo (se puede detectar madera).
- Tequila Reposado: sabores suaves, ligeramente dulces y frutales. Con sutil toque de amargor, impresión alcohólica de ligera a moderada.
- Tequila Añejo y Extra Añejo: notas de frutas secas, especias, vainilla, astringencia, madera, caramelo, ahumado.

5. Características físico-químicas

Contenido alcohólico 20 °C (% Alc. Vol.): 35 a 55

Extracto Seco (g/l): 0 a 0,30 en la clase Blanco; 0 a 5 en las clases Joven u Oro, Reposado, Añejo y Extra Añejo.

Alcoholes Superiores (alcoholes de peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel) (como Alcohol Amílico) (en mg/100 ml de Alcohol Anhidro): 20 a 500

Furfural (en mg/100 ml de Alcohol Anhidro): 0 a 4

Metanol ⁽¹⁾ (en mg/100 ml de Alcohol Anhidro): 30 a 300

Aldehídos (como acetaldehído) (en mg/100 ml de Alcohol Anhidro): 0 a 40

Esteres (como acetato de etilo) (Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro):

- 2 a 200 en las clases Blanco y Joven u Oro.
- 2 a 250 en las clases Reposado, Añejo y Extra Añejo

6. Zona geográfica

Tanto la materia prima para la elaboración del Tequila como su producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica protegida por la Denominación de Origen, que comprende 181 municipios de la República Mexicana: todos los municipios del Estado de Jalisco (especialmente el municipio de Tequila, que da nombre a la Indicación Geográfica), 8 municipios del estado de Nayarit (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro y Tepic), 7 municipios del Estado de Guanajuato (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuernamaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón y Romita), 11 municipios del Estado Tamaulipas (Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula y Xicoténcatl) y 30 municipios del 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, Tancítaro, Tangamandapio, Tangancicuaro, Tanhuato, Tingüindin, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurécuaro, Zamora y Zináparo).

⁽¹⁾ El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de Tequila demuestra al Consejo Regulador del Tequila (la Autoridad de Control competente conforme a lo establecido en el punto 11 de la ficha resumen), que es viable reducir el contenido de metanol mediante un proceso distinto.

7. Método de obtención

Cultivo y jima del agave: Los hijuelos de la especie *Agave tequilana* Weber variedad azul deberán estar situados a una altura aproximada de unos 50 cm. El ciclo de la planta será aproximadamente de unos 10 años. La jima consistirá en cortar las hojas de la planta al ras de la base, dejando la cabeza o corazón de agave.

Cocimiento y molienda del agave: El cocimiento se realiza con vapor de agua a presión, ya sea en hornos de mampostería o en autoclaves. Seguidamente, el agave cocido se transporta a molinos donde se corta en pequeños pedazos para pasar a la molienda del mismo.

Extracción de mieles y residuos de bagazo: Se aplica agua a presión al bagazo y posteriormente se exprime. Las mieles son entonces separadas para continuar el proceso industrial.

Formulación: Consiste en la mezcla de las mieles de agave, mínimo 51 % con un preparado de otras mieles, no más del 49 % para posteriormente ser fermentadas.

Fermentación: Se lleva a cabo en grandes tinajas cargadas con las mieles. A estos se les agrega agua, levaduras, cultivadas o no, y nutrientes para la fermentación alcohólica.

Destilación: Se separan los fermentos, mediante calor y presión, en productos de riqueza alcohólica (tequila) y vinazas., siendo después calentados a altas temperaturas. Son necesarias dos destilaciones, la primera llamada destrozamiento y la segunda rectificación.

Maduración: El Tequila debe madurarse como mínimo: el Reposado dos meses, el Añejo un año y el Extra Añejo tres años en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino.

Embotellado: Únicamente en el caso de la categoría «Tequila 100 % de Agave», el producto debe ser embotellado en la Planta que controle el propio Productor Autorizado y que debe estar ubicada dentro de la zona geográfica. Dado que en la categoría «Tequila 100 % Agave» los mostos no son enriquecidos con otros azúcares que los obtenidos del *Agave tequilana* Weber, el producto obtenido tiene mayor complejidad organoléptica, que el transporte a granel a zonas externas podría poner en peligro. El embotellado en origen por los propios productores autorizados garantiza el mantenimiento del aroma y sabor específicos. El embotellado obligatorio en la zona de producción es un requisito que históricamente se ha exigido al «Tequila 100 % de agave» (incluso antes del propio reconocimiento de la Denominación de Origen), con el objeto de preservar su calidad y, en consecuencia, su reputación. Todos los controles de verificación en la zona protegida respecto a la categoría «Tequila 100 % de agave» son realizados de forma presencial por parte del Consejo Regulador del Tequila.

8. Vínculo geográfico

Geográficamente, el nombre «Tequila» se corresponde con el municipio de Tequila, situado en el estado de Jalisco.

El tequila se elabora a partir del *Agave tequilana* Weber de variedad azul, planta endémica de la región del llamado volcán de Tequila.

Las menciones más antiguas sobre la existencia del *Agave tequilana* Weber de variedad azul y sus diferentes usos se remontan a la época prehispánica. En diversos códigos (Nuttall y Tonaltlanahuatl) se describe que los mexicas (cuyo significado es «los que se alimentan de mezcali», en honor a su dios primitivo Mexitli, que significa «ombigo de agave») habían aprendido a recoger los corazones o piñas de los mezcales (metl) para cocerlos en hornos construidos bajo tierra y así obtener mezcali.

Se sabe que la palabra tequila proviene del nombre náhuatl tequi, y tlan, que significa etimológicamente «lugar donde se corta o lugar donde se paga tributo».

La zona protegida por la IG del Tequila presenta un régimen térmico templado a semicálido que va desde los 15 a los 29,9 °C, idóneo para el cultivo de la variedad de *Agave tequilana* Weber. El cultivo del agave debe ser realizado entre los 1 600 y 2 000 metros sobre el nivel del mar, para asegurar condiciones térmicas óptimas, con una precipitación pluvial de alrededor de 1 073 a 1 440 mm anuales. Las condiciones controladas revelan que el agave tequilana Weber tiene tolerancia limitada a las temperaturas bajas.

El tequila nació hace más de cuatro siglos, durante los cuales se han ido transmitiendo sus costumbres y tradiciones a través de generaciones hasta llegar a constituirse en un modo de vida para los habitantes de las regiones donde se elabora este producto, más de 50 000 familias mexicanas. En el proceso de elaboración se utilizan métodos tradicionales como el cultivo y jima del agave (corte de las hojas de la planta al ras de la base), el cocimiento y molienda de las piñas de las cabezas de agave, la extracción de mieles y residuos de bagazo, la formulación, fermentación, destilación y maduración.

El tequila es la bebida más distinguida y famosa de México, es su factor de identidad en el mundo, reflejando tradición, bondades y excelencia. En torno a la cultura del tequila se integran y fortalecen una serie de servicios y productos de calidad, que convierten a la región en una fuente de conjunción de historia y tradición, asociados con el volcán de Tequila, el Paisaje Agavero y las Antiguas Instalaciones Industriales de Tequila (Declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO en 2006), entre otros elementos.

9. Requisitos exigidos por la legislación nacional

- Declaración General de Protección de la Denominación de origen «Tequila» de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial, publicada el 9 de Diciembre de 1974 en el *Diario de la Federación Mexicana*.
- Norma Oficial NOM-006-SCFI-2012, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

La Norma Oficial NOM-006-SCFI-2012 contempla las especificaciones de información comercial y sanitaria obligatorias que debe ostentar toda etiqueta de Tequila. La información comercial debe estar exenta de textos o imágenes u otras descripciones que induzcan a error o confusión al consumidor por su inexactitud, tales como «100 % natural», «100 % mexicano», «producto 100 % natural», «100 % reposado» u otras análogas; en la medida en que estas descripciones pueden llevar a confusión con la categoría «100 % de agave» o poner en una situación de ventaja desleal a los productores que las utilicen respecto de los que no.

Para el Tequila destinado a la exportación, la NOM-006-SCFI-2012 exige que aparezca en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la siguiente información: la palabra «Tequila»; la categoría y clase; los sabores, aromas añadidos o colores en el caso de que se añadieran; la marca registrada o cualquier otro signo distintivo conforme al convenio de corresponsabilidad inscrito en el IMPI. La información relativa a: la leyenda «Hecho en México», «Producto de México», «Elaborado en México» o análogas; la contraseña oficial y número de registro del Productor Autorizado; el número de lote; debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase.

La información relativa a la clase de tequila; los sabores, aromas añadidos o colores en el caso de que se añadieran; la leyenda «Hecho en México», «Producto de México», «Elaborado en México» o análogas; puede ser objeto de traducción a otro idioma. Cualquier otra información precautoria o exigida por la legislación del país de exportación podrá ser incorporada en el idioma correspondiente.

En cuanto a las clases de Tequila, se puede sustituir la clasificación en español por la traducción al idioma correspondiente de acuerdo con la regulación del país o lugar de comercialización, o bien, por las siguientes: «Silver» en lugar de Blanco o Plata; «Gold» en lugar de Joven u Oro; «Aged» en lugar de Reposado; «Extra aged» en lugar de Añejo; «Ultra aged» en lugar de Extra añejo.

Respecto al Tequila Extra añejo, el tiempo de maduración no debe figurar en la etiqueta.

10. **Solicitante:** Consejo Regulador del Tequila, A.C., con domicilio en la Avenida Patria n.º 723, Col. Jardines de Guadalupe, de Zapopán, Jalisco en México.
 11. **Autoridad de control:** El Consejo Regulador del Tequila, A.C. es el organismo competente encargado de la verificación y vigilancia, así como la certificación del tequila, debidamente acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación bajo la Norma ISO/IEC 065 y aprobado por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía. La unidad de certificación tiene plena autonomía e independencia en la toma de decisiones técnicas relacionadas con la certificación.
-