

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Tislattujen alkoholijuomien määritelmistä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta sekä neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1576/89 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 110/2008 17 artiklan 6 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2016/C 255/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 110/2008 (1) 17 artiklan 7 kohdassa tarkoitettulla tavalla.

YHTEENVETO

TEQUILA

EU-nro: PGI-MX-01851 – 3.1.2013

1. Nimi:

Tequila

2. Tislatun alkoholijuoman luokka

”Muut viinat”, asetuksen (EY) N:o 110/2008 liitteessä II olevan tislattujen alkoholijuomien luokituksen mukaisesti.

3. Kuvaus

Alkoholijuoma, saadaan tislaamalla siniagaaven (*Agave tequilana* Weber -laji) ytimeä suoraan ja ennen tai jälkeen hydrolysoinnin tai kypsentämisen erotettua mehua, jossa on tapahtunut alkoholikäyminen viljellyn tai ei-viljellyn hiivan avulla. Kasvimehuun voidaan lisätä ja sekoittaa muita sokereita siten, että niiden määrä pelkistävien sokerien kokonaismäärästä on enintään 49 massaprosenttia. Tällä tavoin saadaan kaksi tequila-luokkaa sen mukaan, onko kasvimehuun lisätty ja sekoitettu muita sokereita: 100-prosenttinen agave-Tequila (sokeri on kokonaisuudessaan peräisin raaka-aineesta) ja Tequila (sisältää enimmillään 49 prosenttia lisättyä, muista lähteistä peräisin olevaa sokeria).

Kumpikin edellä mainituista luokista jakautuu vielä viiteen alaluokkaan:

Tequila blanco (valkoinen tequila): kaupalliseen käyttöön tarkoitetun tuotteen alkoholipitoisuutta on tarvittaessa laimennettava vedellä.

Tequila joven u oro (nuori/kultainen tequila): tuote, jonka makua voidaan pehmentää. Kaupalliseen käyttöön tarkoitetun tuotteen alkoholipitoisuutta on tarvittaessa laimennettava vedellä. Sekoitettaessa tequila *blanco reposado*- ja/tai *añejo*- ja/tai *extra añejo* -luokkien tequilan kanssa saatavan tuotteen katsotaan kuuluvan *Tequila joven u oro* -luokkaan.

Tequila reposado (levännyt tequila): tuote, jonka makua voidaan pehmentää ja jota kypsytetään vähintään kahden kuukauden ajan tammi- tai rautatammitynnyreissä. Kaupalliseen käyttöön tarkoitetun tuotteen alkoholipitoisuutta on tarvittaessa laimennettava vedellä.

Tequila añejo (vuoden kypsytetty tequila): tuote, jonka makua voidaan pehmentää ja jota kypsytetään vähintään vuoden ajan tammi- tai rautatammitynnyreissä, joiden vetoisuus voi suurimmillaan olla 600 litraa. Kaupalliseen käyttöön tarkoitetun tuotteen alkoholipitoisuutta on tarvittaessa laimennettava vedellä. Sekoitettaessa tequila *añeja extra añejo* -luokan tequilan kanssa saatavan tuotteen katsotaan kuuluvan *Tequila añejo* -luokkaan.

Tequila extra añejo (kypsä tequila): tuote, jonka makua voidaan pehmentää ja jota kypsytetään vähintään kolmen vuoden ajan suorassa kosketuksessa puuseinään tammi- tai rautatammitynnyreissä, joiden vetoisuus voi suurimmillaan olla 600 litraa. Kaupalliseen käyttöön tarkoitetun tuotteen alkoholipitoisuutta on tarvittaessa laimennettava vedellä.

(1) EUVL L 39, 13.2.2008, s. 16.

4. Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö: Kevyt, keskitäyteläinen tai täyteläinen runko riippuen siitä, kuinka kauan juoma on lasissa muodostaen ”kyyneleitä” tai ”jalkoja”.

Väri: Tequila Blanco on kristallinkirkasta ja läpinäkyvää ja siinä on häivähdyks hopeaa. Muissa luokissa, joissa tequila voidaan pehmentää ja se kypsyy suorassa kosketuksessa tammi- tai rautatammitynnyrin puuhun, tequilan väri vaihtelee oljen väristä tumman oljen väriin vivahtaen kultaan, punertavaan tai okraan.

Tuoksu:

- Tequila Blanco: kevyesti hedelmäinen ja kukkainen sitrushedelmän vivahde.
- Tequila Joven: puun tuoksu.
- Tequila Reposado: mausteinen aromi, jossa makeahko, vaniljainen tai vointuoksuinen vivahde.
- Tequila Añejo ja Tequila Extra Añejo: kukkainen ja hedelmäinen aromi.

Maku:

- Tequila Blanco: maussa erottuvat kypsennetty agaave sekä yrttien vivahde.
- Tequila Joven: maussa erottuvat yrtit, kypsennetty agaave, kypsentämätön agaave ja mahdollisesti puu.
- Tequila Reposado: pehmeä maku, kevyesti makea ja hedelmäinen. Hivenen karvas, kevyestä keskivahvaan alkoholimainen vaikutelma.
- Tequila Añejo ja Tequila Extra Añejo: kuivahedelmien, mausteiden, vaniljan, puun, karamellin ja savun vivahdeita, kireätkö.

5. Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet

Alkoholipitoisuus 20 °C:ssa: 35–55 tilavuusprosenttia.

Uutos (g/l): Tequila Blanco -luokassa 0–0,30; Tequila Joven u Oro-, Reposado-, Añejo- ja Extra Añejo -luokissa 0–5.

Korkeampia alkoholeja (alkoholit, joiden molekyylipaino on suurempi kuin etanolilla tai sikunaöljyllä, esim. amyylialkoholi) (mg / 100 ml vedetöntä alkoholia): 20–500.

Furfuraalia (mg / 100 ml vedetöntä alkoholia): 0–4.

Metanolia ⁽¹⁾ (mg / 100 ml vedetöntä alkoholia): 30–300.

Aldehydejä (kuten asetaldehydiä) (mg / 100 ml vedetöntä alkoholia): 0–40.

Estereitä (kuten etyyliasetaatia) (mg / 100 ml vedetöntä alkoholia):

- 2–200 Blanco- ja Joven u Oro -luokissa
- 2–250 Reposado-, Añejo- ja Extra Añejo -luokissa.

6. Maantieteellinen alue

Tequilan valmistukseen käytettävän raaka-aineen on oltava peräisin alkuperänimityksellä suojatulta maantieteelliseltä alueelta, jolla myös sen tuotannon on tapahduttava. Alue käsittää 181 Meksikon kuntaa: kaikki Jalisco-osavaltion kunnat (mainittakoon erityisesti Tequilan kunta, joka on antanut nimensä maantieteelliselle merkinnälle), kahdeksan Nayarit-osavaltion kuntaa (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro ja Tepic), seitsemän Guanajuato-osavaltion kuntaa (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón ja Romita), 11 Tamaulipas-osavaltion kuntaa (Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula ja Xicoténcatl) ja 30 Michoacán-osavaltion kuntaa (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, Tangancícuaro, Tanhuato, Tingüindin, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurécuaro, Zamora ja Zináparo).

⁽¹⁾ Vähimmäismäärää voidaan alentaa, jos tequilan tuottaja osoittaa tequilan sääntelyneuvostolle (yhteenvedon 11 kohdan mukainen toimivaltainen valvontaviranomainen), että metanolipitoisuutta voidaan vähentää toisella menettelyllä.

7. Tuotantomenetelmä

Agaaven viljely ja lehtien irrottaminen (jima): Siniagaaven *Agave tequilana* Weber uusien versojen (*hijuelos*) on oltava noin 50 cm korkeita. Kasvin kasvukierto on noin kymmenen vuotta. Lehdet irrotetaan leikkaamalla ne tyvestä, jolloin jäljelle jää vain agaaven ydin.

Agaaven kypsennys ja murskaus: kypsennys tapahtuu höyryksi paineistetun veden avulla muuratussa uunissa tai autoklaavissa. Sen jälkeen kypsennetty agaave siirretään myllyyn, jossa se leikataan pieniksi paloiksi murskausta varten.

Makean mehun ja agaavemassan erottaminen: agaavemassaan ruiskutetaan painevettä, minkä jälkeen se puristetaan kokoon. Tällöin siitä erottuu makea mehu ja teollinen prosessi voi jatkua.

Valmistus: tässä vaiheessa sekoitetaan keskenään vähintään 51 prosenttia agaavemehua ja enintään 49 prosenttia muuta sokeripitoista mehua ja seoksen annetaan käydä.

Käyminen: agaavemehu kaadetaan suuriin tynnyreihin. Niihin lisätään vettä, hiivaa (viljeltyä tai luontaista) ja ravintoaineita alkoholikäymisen aikaansaamiseksi.

Tislaus: käymistuotteet erotetaan kuumennuksen ja paineen avulla alkoholipitoisiksi tuotteiksi (tequila) ja mäskiksi, joita sen jälkeen kuumennetaan korkeassa lämpötilassa. Tislauksia tarvitaan kaksi, niistä ensimmäistä kutsutaan nimellä *destrozamiento* (hajotus) ja jäkimmäistä nimellä *rectificación* (väkevöinti).

Kypsytytys: tequilaa on kypsyttävä vähintään seuraavasti: *reposado:* kaksi kuukautta, *añejo:* yksi vuosi ja *extra añejo:* kolme vuotta suorassa kosketuksessa tammi- tai rautatammitynnyrin puuhun.

Pullottaminen: Ainoastaan "100 -prosenttinen agaave-Tequila" -luokassa tuote on pullotettava laitoksessa, jota valvoo asianomainen valtuutettu tuottaja ja joka sijaitsee kyseisellä maantieteellisellä alueella. Koska "100-prosenttinen agaave-Tequila" -luokassa agaavemehuun ei lisätä *Agave tequilana* Weber – lajista saadun sokerin lisäksi muita sokeireita, tuotteen aistinvarainen kompleksisuus on suuri ja se saattaisi olla uhattuna, jos tequilaa kuljetetaan suurissa säiliöissä suojatun alueen ulkopuolelle. Tuottajien itsensä suojatulla alueella suorittama pullotus takaa sen, että tuotteella säilyy sen erityinen aromi ja maku. Vaatimus tuotantoalueella suoritettua pullotuksesta on liitetty "100-prosenttinen agaave-Tequila" -luokan tequilaan jo aiemmin (myös ennen suojatun alkuperänimityksen myöntämistä) sen laadun ja sen myötä maineen säilyttämiseksi. Kaikki "100-prosenttinen agaave-Tequila" -luokan tequilaan liittyvät suojatulla maantieteellisellä alueella tehtävät tarkastukset suorittaa tequilan sääntelyneuvosto (*Consejo Regulador del Tequila*).

8. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Maantieteellisesti katsoen Tequila-nimi vastaa Tequilan kuntaa, joka sijaitsee Jalisco-osavaltiossa.

Tequilaa valmistetaan siniagaavelajista *Agave tequilana* Weber, joka on Tequila-tulivuoren seudun endeeminen laji.

Vanhimmat maininnat siniagaavelajista ja sen erilaisista käyttöavoista ovat peräisin espanjalaisvalloitusta edeltävältä ajalta. Vanhoissa käsikirjoituksissa (Nuttal ja Tonaltlanahuatl) kuvataan, kuinka atsteekit (*mexicas* eli he, jotka käyttävät ravintonaan mezcalia – nimi on kunnianosoitus muinaiselle Mexitli-jumalalle, jonka nimi tarkoittaa agaaven ydintä), olivat oppineet keräämään agaaven (*metl*) sydämiä, kypsentämään ne maauneissa ja näin valmistamaan mezcalia.

Tequila-sana on peräisin nahuatlin kielen termeistä *tequi* ja *tlán*, jotka merkitsevät paikkaa, jossa tehdään työtä tai jossa maksetaan veroja.

Tequilan maantieteellisellä merkinnällä suojatun alueen lämpöolot vaihtelevat lauhkeasta puoliksi kuumaan ja lämpötila voi nousta 15 °C:sta 29,9 °C:een, mikä tekee alueesta ihanteellisen *Agave tequilana* Weber -lajin viljelylle. Agaavea on viljeltävä 1 600–2 000 metrin korkeudella merenpinnasta, jotta voidaan taata optimaaliset lämpöolot ja 1 073–1 440 mm:n vuotuinen sademäärä. Kontrolloiduissa olosuhteissa on todettu, että *Agave tequilana* Weberin kestävyys alhaisia lämpötiloja vastaan on heikko.

Tequilan synty ajoittuu yli 400 vuoden taakse, ja koko sen historian ajan siihen liittyvät tavat ja perinteet ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle ja muodostuneet elämäntavaksi yli 50 000 meksikolaisperheelle alueilla, joilla tequilaa valmistetaan. Valmistuksessa käytetään perinteisiä menetelmiä, joihin kuuluvat agaaven viljely ja *jima* (lehtien irrottaminen tyvestä), agaaveydinten kypsennys ja jauhaminen, makean mehun ja agaavemassan erottaminen, seoksen valmistus, käyminen, tislaus ja kypsytytys.

Tequila on Meksikon tärkein ja tunnetuin juoma, osa maan identiteettiä maailmassa, ilmentäen perinteitä, laatua ja taitoa. Tequila-kulttuurin ympärille on sitä lujittaen kehittynyt joukko korkealaatuisia palveluja ja tuotteita, joiden kautta yhdistyvät alueen historia ja perinteet. Ne liittyvät esimerkiksi Tequila-tulivuoreen, agaaven viljelymaisemaan tai vanhaan tequilan tuotantolaitokseen (Unescon maailmanperintökohde vuodesta 2006).

9. Kansallisen lainsäädännön mukaiset vaatimukset

- Kulttuuriperinnöstä ja teollisuudesta vastaavan ministeriön (*Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial*) yleinen ilmoitus "Tequila"-alkuperänimityksen suojasta, julkaistu 9. joulukuuta 1974 Meksikon virallisessa lehdessä.
- Norma Oficial NOM-006-SCFI-2012, *Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones* (virallinen standardi).

Edellä mainitussa standardissa vahvistetaan markkinointi- ja terveystiedot, jotka on ilmoitettava tequilan etiketissä. Markkinointitietoihin ei saa sisältyä tekstiä, kuvia tai muita elementtejä, jotka saattaisivat johtaa kuluttajaa harhaan tai aiheuttaa hämmennystä epätarkkuuden vuoksi, kuten "100 % luonnollinen", "100 % meksikolainen", "100 % luonnontuote", "100 % levännyt" tai vastaavat, sillä tällaisista kuvauksista saattaisi aiheutua sekaannusta "100-prosenttinen agaave" -luokan kanssa ja ne saattaisivat tuoda niitä käyttäville tuottajille perusteetonta etua muihin tuottajiin verrattuna.

Vientiin tarkoitetun tequilan osalta mainittu standardi edellyttää, että suurimmalla nähtävissä olevalla pinnalla ilmoitetaan vähintään seuraavat tiedot: sana "Tequila", luokka ja tyyppi; mahdolliset lisätyt tuoksu-, aromi- tai väriaineet; rekisteröity tavaramerkki tai muu mahdollinen erottava merkki IMPI:n (*Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*) rekisteröimän yhteisvastuusopimuksen mukaisesti. Nähtävillä on oltava valmistuksesta Meksikossa kertova merkintä, kuten "*Hecho en México*", "*Producto de México*", "*Elaborado en México*" tai vastaava, hyväksytyn tuottajan virallinen tunnus ja rekisterinumero sekä erän numero, mutta ne voivat sijaita missä tahansa etiketin tai pakkauksen kohdassa.

Tequilan luokkaa ja mahdollisia lisättyjä tuoksu-, aromi- tai väriaineita koskevat tiedot sekä merkintä "*Hecho en México*", "*Producto de México*", "*Elaborado en México*" tai vastaava voidaan kääntää toiselle kielelle. Kaikki muut tiedot, joita sen maan lainsäädännön mukaan, johon tequilaa viedään, voidaan tai täytyy ilmoittaa, voidaan lisätä asianomaisella kielellä.

Espanjankieliset tequila-luokat voidaan korvata kääntämällä ne asianomaiselle kielelle kyseisen maan lainsäädännön tai myyntipaikan määräysten mukaisesti tai seuraavasti: "Silver" korvaa luokan "Blanco o Plata", "Gold" korvaa luokan "Joven u Oro", "Aged" korvaa luokan "Reposado", "Extra aged" korvaa luokan "Añejo", "Ultra aged" korvaa luokan "Extra Añejo".

Extra añejo -luokan tequilan kypsytysajan ei tarvitse olla nähtävissä etiketissä.

10. **Hakija:** Consejo Regulador Del Tequila, A.C., rekisteröity toimipaikka: Avenida Patria n° 723, Col. Jardines de Guadalupe, de Zapopán, Jalisco, México.
11. **Valvontaviranomainen:** Consejo Regulador Del Tequila, A.C. on toimivaltainen elin, jonka vastuulla ovat tequilan osalta tarkastukset, valvonta ja todistusten antaminen. Se on Meksikon akkreditointielimen standardin ISO/IEC 065 nojalla asianmukaisesti akkreditoima ja standardeista vastaavan talousministeriön yleisen osaston (*Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía*) hyväksymä. Todistuksista vastaava yksikkö tekee todistuksia koskevat tekniset päätökset täysin itsenäisesti ja riippumattomasti.