

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande conformément à l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil

(2016/C 255/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 17, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

RÉSUMÉ

«TEQUILA»

N° UE: PGI-MX-01851 — 3.1.2013

1. Dénomination

Tequila

2. Catégorie de boisson spiritueuse

«Autres boissons spiritueuses», conformément au classement des boissons spiritueuses figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 110/2008.

3. Description

Boisson alcoolique obtenue par distillation de moûts, préparés directement à partir des têtes d'agave de l'espèce *Tequilana* Weber variété bleue, avant ou après hydrolyse ou cuisson, et soumis à une fermentation alcoolique par des levures, cultivées ou non. Les moûts peuvent être enrichis et amalgamés dans la préparation à d'autres sucres, en proportion inférieure à 49 % des sucres réducteurs totaux exprimés en unités de masse; on obtient ainsi deux catégories de tequila, selon que les moûts ont été ou non enrichis et mélangés à d'autres sucres: la tequila 100 % d'agave (les sucres proviennent intégralement de la matière première) et la tequila (additionnée de sucres d'une autre provenance, dont la quantité est limitée à 49 %).

Chacune des catégories ci-dessus est subdivisée en cinq types:

Tequila «Blanco» (blanche): produit dont la teneur en alcool commerciale doit, le cas échéant, être ajustée avec de l'eau de dilution.

Tequila «Joven» ou «Oro» (jeune ou dorée): produit qui peut être adouci. Sa teneur en alcool commerciale doit, le cas échéant, être ajustée avec de l'eau de dilution. Le produit obtenu à partir des mélanges de tequila «Blanco» avec des tequilas «Reposados» et/ou «Añejos» et/ou «Extra añejos» est considéré comme de la tequila «Joven» ou «Oro».

Tequila «Reposado» (reposée): produit qui peut être adouci, soumis à un processus de maturation d'une durée minimale de deux mois dans des fûts en chêne rouvre ou vert. Sa teneur en alcool commerciale doit, le cas échéant, être ajustée avec de l'eau de dilution.

Tequila «Añejo» (vieille): produit qui peut être adouci, soumis à un processus de maturation d'une durée minimale d'un an dans des fûts en chêne rouvre ou vert, d'une capacité maximale de 600 litres. Sa teneur en alcool commerciale doit, le cas échéant, être ajustée avec de l'eau de dilution. Le produit obtenu à partir des mélanges de tequilas «Añejo» et de «Extra añejo» est considéré comme de la tequila «Añejo».

Tequila «Extra añejo» (extra vieille): produit qui peut être adouci, soumis à un processus de maturation d'une durée minimale de trois ans en contact direct avec le bois de fûts en chêne rouvre ou vert, d'une capacité maximale de 600 litres. Sa teneur en alcool commerciale doit, le cas échéant, être ajustée avec de l'eau de dilution.

⁽¹⁾ JO L 39 du 13.2.2008, p. 16.

4. Caractéristiques organoleptiques

Aspect: corps court, moyen ou long, en fonction de la durée d'adhérence du produit au verre, avec la présence de «larmes» ou de «jambes».

Couleur: la Tequila «Blanco» est cristalline, transparente avec des nuances argentées, tandis que les autres types de tequilas qui peuvent être adoucis et qui ont vieilli en contact direct avec le bois de fûts en chêne rouvre ou vert présentent des tonalités allant du jaune paille ou jaune paille foncé avec des nuances dorées au rougeâtre ou ocre.

Odeur:

- Tequila «Blanco»: notes acidulées, légèrement fruitées et fleuries.
- Tequila «Joven»: odeur boisée.
- Tequila «Reposado»: arômes épicés; note légèrement sucrée de vanille et de beurre.
- Tequilas «Añejo» et «Extra añejo»: arômes fleuris et fruités.

Saveur:

- Tequila «Blanco»: agave cuit et notes herbacées prononcées.
- Tequila «Joven»: présence de notes herbacées, d'agave cuit et d'agave frais (on peut déceler une saveur boisée).
- Tequila «Reposado»: saveurs douces, légèrement sucrées et fruitées; avec une légère pointe d'amertume et une impression alcoolique faible à modérée.
- Tequila «Añejo» et «Extra añejo»: notes de fruits secs, d'épices, de vanille, d'astringence, de bois, de caramel et fumées.

5. Caractéristiques physico-chimiques

Teneur en alcool à 20 °C (% Alc./Vol.): 35 à 55

Extrait sec (g/l): 0 à 0,30 pour le type «Blanco»; 0 à 5 pour les types «Joven» ou «Oro», «Reposado», «Añejo» et «Extra añejo».

Alcools supérieurs (alcools d'un poids moléculaire supérieur à celui de l'alcool éthylique ou de l'huile de fusel) (comme l'alcool amylique) (en mg/100 ml d'alcool anhydre): 20 à 500

Furfural (en mg/100 ml d'alcool anhydre): 0 à 4

Méthanol ⁽¹⁾ (en mg/100 ml d'alcool anhydre): 30 à 300

Aldéhydes (comme l'acétaldéhyde) (en mg/100 ml d'alcool anhydre): 0 à 40

Esters (comme l'acétate d'éthyle) (valeurs exprimées en mg/100 ml d'alcool anhydre):

- 2 à 200 pour les types «Blanco» et «Joven» ou «Oro»;
- 2 à 250 pour les types «Reposado», «Añejo» et «Extra añejo».

6. Aire géographique

La matière première destinée à l'élaboration de la «Tequila» doit provenir de l'aire géographique protégée par l'appellation d'origine et la tequila doit aussi y être produite; cette aire comprend 181 communes de la République mexicaine: toutes les communes de l'État de Jalisco (en particulier la commune de Tequila, qui donne son nom à l'indication géographique), 8 communes de l'État de Nayarit (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro et Tepic), 7 communes de l'État de Guanajuato (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón et Romita), 11 communes de l'État de Tamaulipas (Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula et Xicoténcatl) et 30 communes de l'État 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 et Zináparo).

⁽¹⁾ La valeur minimale peut être revue à la baisse si le producteur de tequila démontre au conseil régulateur de la Tequila (autorité de contrôle compétente conformément aux dispositions du point 11 du résumé) qu'il est possible de réduire la teneur en méthanol par un procédé distinct.

7. Méthode d'obtention

Culture et «jima» de l'agave: les drageons de l'espèce *Agave Tequilana* Weber variété bleue doivent être situés à une hauteur d'environ 50 centimètres. Le cycle de la plante est approximativement de dix ans. La «jima» consiste à couper les feuilles à la base de la plante, en laissant la tête ou le cœur de l'agave.

Cuisson et broyage de l'agave: pour la cuisson, on utilise de la vapeur d'eau sous pression, soit dans des fours de maçonnerie soit dans des autoclaves. Ensuite, l'agave cuit est acheminé vers des moulins où il est coupé en petits morceaux pour être broyé.

Extraction de miels et résidus de bagasse: la bagasse est aspergée d'eau sous pression et ensuite essorée. Les miels sont alors séparés pour que la transformation industrielle puisse se poursuivre.

Préparation: elle consiste à mélanger les miels d'agave (au minimum 51 %) avec une préparation composée d'autres miels (au maximum 49 %); ce mélange fait ensuite l'objet d'une fermentation.

Fermentation: les miels sont versés dans de grandes cuves. On y ajoute de l'eau, des levures, cultivées ou non, et des nutriments pour la fermentation alcoolique.

Distillation: les ferments sont séparés, par chauffage et par pression, pour obtenir des produits présentant un titre alcoométrique (tequila) et des vinasses, qui sont ensuite chauffés à des températures élevées. Deux distillations sont nécessaires, la première est appelée «fractionnement» («destrozamiento») et la deuxième «rectification».

Maturation: la «Tequila» doit vieillir pendant au moins: deux mois pour le type «Reposado», un an pour le type «Añejo» et trois ans pour le type «Extra añejo», en contact direct avec le bois de fûts en chêne rouvre ou vert.

Embouteillage: seul le produit relevant de la catégorie «Tequila 100 % d'agave» doit être embouteillé dans l'usine gérée par le producteur agréé lui-même et située obligatoirement à l'intérieur de l'aire géographique. Étant donné que pour la catégorie «Tequila 100 % d'agave» les mûts ne sont pas enrichis avec d'autres sucres que ceux issus de l'agave *Tequilana* Weber, le produit obtenu présente une plus grande complexité organoleptique qui pourrait être mise en péril par le transport en vrac vers des zones extérieures. L'embouteillage dans la zone de production par les producteurs agréés eux-mêmes garantit la préservation de l'arôme et de la saveur spécifiques. L'embouteillage obligatoire dans la zone de production est une exigence qui a été imposée par le passé pour la «Tequila 100 % d'agave» (bien avant la reconnaissance de l'appellation d'origine) dans le but de préserver sa qualité et, partant, sa renommée. Tous les contrôles de vérification dans la zone protégée relatifs à la catégorie «Tequila 100 % d'agave» sont effectués sur place par le conseil régulateur de la Tequila.

8. Lien géographique

Sur le plan géographique, le terme «Tequila» correspond à la commune de Tequila, située dans l'État de Jalisco.

La tequila est élaborée à partir d'agave *Tequilana* Weber variété bleue, une plante endémique de la région du volcan de Tequila.

Les allusions les plus anciennes à l'existence de l'agave *Tequilana* Weber variété bleue et à ses différentes utilisations datent de l'époque préhispanique. Dans divers codes (Nuttall et Tonaltlanahuatl), il est indiqué que les «mexicas» (à savoir «ceux qui se nourrissent de «mezcali»», en l'honneur de leur dieu primitif «Mexitli», ce qui signifie «nombril d'agave») ont appris à récolter les cœurs ou ananas des «mezcales» (metl) pour les cuire dans des fours creusés dans la terre et obtenir ainsi le «mezcali».

On sait que le mot «tequila» vient des termes náhuatl «tequi» et «tlan» qui, selon l'étymologie, signifient «lieu où l'on coupe ou lieu où l'on rend hommage».

La zone protégée par l'indication géographique de la «Tequila» présente un régime thermique tempéré à semi-aride, avec des températures qui oscillent entre 15 et 29,9 °C, idéal pour la culture de l'agave *Tequilana* Weber. La culture de l'agave doit avoir lieu à une altitude comprise entre 1 600 et 2 000 mètres au-dessus du niveau de la mer pour garantir des conditions thermiques optimales, avec une pluviométrie comprise entre 1 073 et 1 440 millimètres par an. Les conditions contrôlées révèlent que l'agave *Tequilana* Weber a une tolérance limitée aux températures basses.

L'origine de la tequila remonte à plus de quatre siècles au cours desquels se sont transmis de génération en génération les us et coutumes liés à ce produit jusqu'à devenir un mode de vie pour les habitants des régions où ce produit est élaboré, soit plus de 50 000 familles mexicaines. Le processus d'élaboration fait appel à des méthodes traditionnelles telles que la culture et la «jima» de l'agave (coupe des feuilles à la base de la plante), la cuisson et le broyage des ananas (têtes) d'agave, l'extraction des miels et des résidus de bagasse, la préparation, la fermentation, la distillation et la maturation.

La tequila est la boisson la plus emblématique et la plus connue du Mexique; c'est sa marque d'identité dans le monde, reflétant tradition, qualité et excellence. Une série de services et de produits de qualité se sont développés autour de la culture de la tequila; ceux-ci font de la région un lieu alliant histoire et tradition, et sont associés au volcan de Tequila, au paysage d'agaves et anciennes installations industrielles de Tequila (déclaré patrimoine culturel de l'humanité par l'Unesco en 2006), entre autres.

9. Dispositions prévues par la législation nationale

- Déclaration générale de protection de l'appellation d'origine «Tequila» de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial, publiée le 9 décembre 1974 dans le Journal de la Fédération mexicaine.
- Norme officielle NOM-006-SCFI-2012, boissons alcooliques — Tequila — Spécifications.

La norme officielle susmentionnée prévoit les spécifications concernant les informations commerciales et sanitaires qui doivent obligatoirement figurer sur toute étiquette destinée à la «Tequila». Les informations commerciales ne doivent comporter aucun texte, image ou autre indication qui induit le consommateur en erreur ou est source de confusion en raison de son inexactitude, comme «100 % naturelle», «100 % mexicaine», «produit 100 % naturel», «100 % reposado» ou autres mentions analogues étant donné que ces indications peuvent être source de confusion avec la catégorie «100 % d'agave» ou placer les producteurs qui y ont recours dans une situation avantageuse déloyale par rapport à ceux qui ne les utilisent pas.

Pour la «Tequila» destinée à l'exportation, la norme NOM-006-SCFI-2012 exige que figurent sur la principale surface visible au moins les informations suivantes: le mot «Tequila»; la catégorie et le type; les saveurs, arômes ajoutés ou couleurs, le cas échéant; la marque enregistrée ou tout autre signe distinctif conforme à la convention de coresponsabilité enregistrée auprès de l'IMPI (Instituto Mexicano de la Propriedad Industrial). Les informations concernant la légende «Hecho en México» (Fabriqué au Mexique), «Producto de México» (Produit du Mexique), «Elaborado en México» (Élaboré au Mexique) ou similaires, la contremarque officielle et le numéro d'enregistrement du producteur agréé ainsi que le numéro du lot doivent être mentionnées et peuvent être ajoutées n'importe où sur l'étiquette ou l'emballage.

Les informations concernant le type de tequila, les saveurs, arômes ajoutés ou couleurs, le cas échéant, la légende «Hecho en México» (Fabriqué au Mexique), «Producto de México» (Produit du Mexique), «Elaborado en México» (Élaboré au Mexique) ou similaires peuvent être traduits dans une autre langue. Toute autre information de précaution ou requise par la législation du pays d'exportation peut être indiquée dans la langue correspondante.

Pour ce qui est des types de «Tequila», le classement en espagnol peut être remplacé soit par une traduction dans la langue correspondante conformément à la législation du pays ou du lieu de commercialisation, soit par les mentions suivantes: «Silver» au lieu de «Blanco» ou «Plata», «Gold» au lieu de «Joven» ou «Oro», «Aged» au lieu de «Reposado», «Extra aged» au lieu de «Añejo», et «Ultra aged» au lieu de «Extra añejo».

Pour ce qui est de la «Tequila Extra añejo», la durée de maturation ne doit pas figurer sur l'étiquette.

10. **Demandeur:** Consejo regulador del Tequila, A.C., domicilié à Avenida Patria n° 723, Col. Jardines de Guadalupe, de Zapopán, Jalisco, au Mexique.
 11. **Autorité de contrôle:** le Consejo regulador del Tequila, A.C. est l'organisme compétent chargé de la vérification et de la surveillance ainsi que de la certification de la tequila, dûment habilité par l'organisme d'accréditation mexicain conformément à la norme ISO/IEC 065 et agréé par la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía (direction générale des normes du ministère de l'économie). L'unité de certification prend en toute autonomie et indépendance des décisions techniques relatives à la certification.
-