DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89

(2016/C 255/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 17. stavkom 7. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

SAŽETAK

TEQUILA

EU br.: PGI-MX-01851 – 3.1.2013.

1. **Naziv**

Tequila

2. **Kategorija jakog alkoholnog pića**

„Ostala jaka alkoholna pića" u skladu s kategorijama jakih alkoholnih pića iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 110/2008.

3. **Opis**

Alkoholno piće dobiveno destilacijom mošta proizvedenog izravno od glava agave plave sorte *Agave Tequilana Weber*, prije ili nakon hidrolize ili kuhanja, koji se zatim podvrgava alkoholnom vrenju uzgojenim ili neuzgojenim kvascem. Mošt je tijekom pripreme moguće obogatiti i pomiješati s drugim šećerima, u omjeru manjem od 49 % ukupnih reducirajućih šećera izraženih u jedinicama mase. Tako se dobivaju dvije kategorije tekile, ovisno o tome je li mošt obogaćen i pomiješan s drugim šećerima: stopostotna tekila od agave (šećeri se u potpunosti dobivaju od sirovine) i tekila (kojoj se dodaju šećeri drugih podrijetla, čija je količina ograničena na 49 %).

Svaka od prethodno navedenih kategorija dijeli se na pet vrsta:

Tekila „blanco" (bijela) – proizvod čiji se udio alkohola radi stavljanja na tržište mora, prema potrebi, prilagoditi dodavanjem vode za razrjeđivanje.

Tekila „joven" ili „oro" (mlada ili zlatna) – proizvod koji se može zasladiti. Njegov se udio alkohola radi stavljanja na tržište mora, prema potrebi, prilagoditi dodavanjem vode za razrjeđivanje. Proizvod dobiven od mješavine tekile „blanco" i tekila „reposados" i/ili „añejos" i/ili „extra añejos" smatra se tekilom „joven" ili „oro".

Tekila „reposado" (odležana) – proizvod koji se može zasladiti te koji dozrijeva najmanje dva mjeseca u bačvama od hrasta kitnjaka ili crnike. Njegov se udio alkohola radi stavljanja na tržište mora, prema potrebi, prilagoditi dodavanjem vode za razrjeđivanje.

Tekila „añejo" (stara) – proizvod koji se može zasladiti te koji dozrijeva najmanje godinu dana u bačvama od hrasta kitnjaka ili crnike najveće zapremnine do 600 litara. Njegov se udio alkohola radi stavljanja na tržište mora, prema potrebi, prilagoditi dodavanjem vode za razrjeđivanje. Proizvod dobiven od mješavine tekila „añejo" i „extra añejo" smatra se tekilom „añejo".

Tekila „extra añejo" (vrlo stara) – proizvod koji se može zasladiti te koji dozrijeva najmanje tri godine u izravnom kontaktu s bačvama od hrasta kitnjaka ili crnike najveće zapremnine do 600 litara. Njegov se udio alkohola radi stavljanja na tržište mora, prema potrebi, prilagoditi dodavanjem vode za razrjeđivanje.

([1]) SL L 39, 13.2.2008., str. 16.

4. **Organoleptička svojstva**

Izgled: tankog, srednjeg ili punog tijela, ovisno o vremenu prianjanja uz čašu, s prisutnošću „suza” ili „noga”.

Boja: tekila „blanco” kristalne je i prozirne boje sa srebrnim nijansama, dok se ostale vrste tekile, koje se mogu zasladiti i koje su dozrijevale u izravnom kontaktu s bačvama od hrasta kitnjaka ili crnike, odlikuju žućkastom do tamnožućkastom bojom sa zlatnim do crvenkastim ili oker nijansama.

Miris:

— tekila „blanco”: kiselkaste, blage voćne i cvjetne note,

— tekila „joven”: drvenast miris,

— tekila „reposado”: začinjene arome; blaga slatka nota vanilije i maslaca,

— tekila „añejo” i „extra añejo”: cvjetne i voćne arome.

Okus:

— tekila „blanco”: kuhana agava i izražene biljne note,

— tekila „joven”: prisutnost biljnih nota te kuhane i svježe agave (može se raspoznati drvenast miris),

— tekila „reposado”: blagi slatkasti i voćni okusi s blagom notom gorčine i slabom do umjerenom alkoholnom aromom,

— tekila „añejo” i „extra añejo”: note suhog voća, začina, vanilije, trpkosti, drva, karamele i dima.

5. **Fizičko-kemijska svojstva**

Udio alkohola pri 20 °C (volumni udio alkohola, %) 35 do 55

Udio suhe tvari (g/l): 0 do 0,30 za vrstu „blanco”, 0 do 5 za vrste „joven” ili „oro”, „reposado”, „añejo” i „extra añejo”.

Viši alkoholi (alkoholi molekularne mase veće od etilnog alkohola ili patočnog ulja) (poput amilnog alkohola) (u mg/100 ml bezvodnog alkohola): 20 do 500

Furfural (u mg/100 ml bezvodnog alkohola): 0 do 4

Metanol ([1]) (u mg/100 ml bezvodnog alkohola): 30 do 300

Aldehidi (poput acetaldehida) (u mg/100 ml bezvodnog alkohola): 0 do 40

Esteri (poput etil-acetata) (vrijednosti izražene u mg/100 ml bezvodnog alkohola):

— 2 do 200 za vrste „blanco” i „joven” ili „oro”,

— 2 do 250 za vrste „reposado”, „añejo” i „extra añejo”.

6. **Zemljopisno područje**

Sirovina namijenjena proizvodnji pića „Tequila” mora potjecati iz zemljopisnog područja zaštićenog oznakom izvornosti na kojem se mora proizvoditi i tekila. To područje obuhvaća 181 općinu Sjedinjenih Meksičkih Država: sve općine savezne države Jalisco (osobito općina Tequila po kojoj je zemljopisna oznaka dobila naziv), 8 općina savezne države Nayarit (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro i Tepic), 7 općina savezne države Guanajuato (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón i Romita), 11 općina savezne države Tamaulipas (Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula i Xicoténcatl) i 30 općina savezne države 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, Tangancícuaro, Tanhuato, Tingüindin, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurécuaro, Zamora i Zináparo).

([1]) Najmanja se vrijednost može smanjiti ako proizvođač tekile dokaže regulatornom vijeću za tekilu (nadležno nadzorno tijelo u skladu s odredbama točke 11. sažetka) da je drukčijim postupkom moguće smanjiti sadržaj metanola.

7. **Način proizvodnje**

Uzgoj i „jima" agave: izdanci plave sorte *Agave Tequilana Weber* moraju se nalaziti na visini od oko 50 cm. Životni vijek biljke iznosi oko deset godina. „Jima" je postupak kojim se režu listovi u podnožju biljke, pri čemu se ostavlja glava ili srce agave.

Kuhanje i mljevenje agave: pri kuhanju se upotrebljava vodena para pod pritiskom u zidanim pećima ili u autoklavovima. Zatim se kuhana agava prevozi u mlinove u kojima se reže na male komade radi mljevenja.

Ekstrakcija sirupa i ostataka bagase: bagasa se prska vodom pod pritiskom te se zatim cijedi. Potom se odvaja sirup kako bi se mogla nastaviti industrijska prerada.

Priprema: sastoji se od miješanja agavinog sirupa (najmanje 51 %) s pripravkom od ostalih sirupa (najviše 49 %). Ta mješavina zatim fermentira.

Fermentacija: sirup se zatim prelijeva u velike bačve. Dodaje se voda, uzgojeni ili neuzgojeni kvasac te tvari za alkoholno vrenje.

Destilacija: starteri se odvajaju zagrijavanjem i pod pritiskom kako bi se dobio proizvod s alkoholnim udjelom (tekila) i vinasa, koja se zatim zagrijava do visokih temperatura. Potrebne su dvije destilacije, prva se zove „frakcioniranje" (*destrozamiento*), a druga „rektifikacija".

Dozrijevanje: „Tequila" mora dozrijevati barem dva mjeseca za vrstu „reposado", godinu dana za „añejo" i tri godine za „extra añejo", u izravnom kontaktu s bačvama od hrasta kitnjaka ili crnike.

Buteljiranje: samo se proizvod kategorije „stopostotne tekile od agave" mora buteljirati u tvornici kojom upravlja ovlašteni proizvođač i koja se obvezno nalazi na zemljopisnom području. Budući da za kategoriju „stopostotne tekile od agave" mošt nije obogaćen drugim šećerima, osim onih od agave *Tequilana Weber*, dobiveni se proizvod odlikuje iznimno složenim organoleptičkim svojstvima koja bi se mogla narušiti prijevozom u rasutom stanju do udaljenih područja. Činjenica da sami ovlašteni proizvođači provode buteljiranje na području proizvodnje jamči očuvanje posebne arome i okusa. Obvezno buteljiranje na području proizvodnje u prošlosti je bilo propisano za „stopostotnu tekilu od agave" (mnogo prije priznavanja oznake izvornosti) kako bi se očuvala njezina kvaliteta, a tako i ugled. Sve provjere na zaštićenom području povezane s kategorijom „stopostotne tekile od agave" na licu mjesta provodi regulatorno vijeće za tekilu.

8. **Zemljopisna povezanost**

U zemljopisnom smislu izraz „Tequila" dolazi od općine Tequila koja se nalazi u saveznoj državi Jalisco.

Tekila se dobiva od plave sorte *Agave Tequilana Weber*, endemske biljke regije vulkana Tequila.

Najstarija upućivanja na postojanje plave sorte *Agave Tequilana Weber* i na njezine razne namjene sežu u prehispansko doba. U raznim je kodeksima (Nuttal i Tonaltlanahuatl) navedeno da je narod „mexicas" (odnosno „oni koji se hrane ‚mezcalijem'" u čast svojem primitivnom bogu „Mexitliju", što znači „pupak agave") naučio prikupljati srca ili ananase „mezcalesa" (*metl*) kako bi ih kuhali u pećima iskopanima u zemlji i dobili „mezcali".

Poznato je da riječ „tequila" dolazi od pojmova iz nahuatlanskog jezika „tequi" i „tlan" koji, prema etimologiji, znače „mjesto gdje se reže ili mjesto gdje se odaje počast".

Na području zaštićenom zemljopisnom oznakom „Tequila" prevladava umjerena do polusuha klima s temperaturama koje se kreću od 15 °C do 29,9 °C, što je idealno za uzgoj agave *Tequilana Weber*. Agava se mora uzgajati na nadmorskoj visini od 1 600 do 2 000 metara kako bi se zajamčili optimalni toplinski uvjeti s godišnjim padalinama od 1 073 mm do 1 440 mm. Kontrolirani uvjeti ukazuju na to da agava *Tequilana Weber* slabije podnosi niske temperature.

Podrijetlo tekile seže u prošlost više od četiri stoljeća tijekom kojih su se s koljena na koljeno prenosili običaji povezani s tim proizvodom dok on nije postao način života za stanovnike regija u kojima se proizvodi, odnosno za više od 50 000 meksičkih obitelji. Proizvodni postupak obuhvaća tradicionalne metode, poput uzgoja i „jime" agave (rezanje listova u podnožju biljke), kuhanja i mljevenja ananasa (glava) agave, ekstrakcije sirupa i ostataka bagase, pripreme, fermentacije, destilacije i dozrijevanja.

Tekila je simbol Meksika i njegovo najpoznatije piće, zaštitni znak diljem svijeta, koji odražava tradiciju, kvalitetu i izvrsnost. Oko proizvodnje tekile razvio se niz kvalitetnih usluga i proizvoda zbog kojih je u toj regiji objedinjena povijest i tradicija, a oni su, među ostalim, povezani s vulkanom Tequila, krajolikom agava i starih industrijskih postrojenja oko grada Tequila (koji je Unesco 2006. proglasio svjetskom kulturnom baštinom).

9. **Odredbe predviđene nacionalnim zakonodavstvom**

— Opća uredba o zaštiti oznake izvornosti „Tequila", objavilo tijelo *Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial* 9. prosinca 1974. u *Službenom listu Sjedinjenih Meksičkih Država*.

— Službena norma NOM-006-SCFI-2012, alkoholna pića – Tequila – Specifikacije.

Prethodno navedenom službenom normom predviđene su specifikacije o komercijalnim i sanitarnim informacijama koje moraju biti obvezno istaknute na svim etiketama namijenjenima piću „Tequila". Komercijalne informacije ne smiju sadržavati nikakav tekst, sliku ili drugi element koji navodi potrošača na pogrešan zaključak ili na zabludu zbog svoje netočnosti kao što je „100 % prirodna", „100 % meksička", „100 % prirodni proizvod", „100 % reposado" ili drugi slični navodi jer ti elementi mogu se zamijeniti s kategorijom „stopostotna tekila od agave" ili staviti proizvođače koji upotrebljavaju takve navode u nepošteni povoljniji položaj u odnosu na one koji ih ne upotrebljavaju.

Normom NOM-006-SCFI-2012 zahtijeva se za piće „Tequila" namijenjeno izvozu da na glavnoj vidljivoj površini budu istaknuti barem sljedeći podatci: riječ „Tequila"; kategorija i vrsta; okusi, dodane arome ili boje, prema potrebi; registrirani žig ili drugi prepoznatljivi znak, u skladu s Konvencijom o zajedničkoj odgovornosti, koji je registriran pri IMPI-ju (*Instituto Mexicano de la Propriedad Industrial*). Moraju biti navedeni podatci o natpisima „Hecho en México" (Proizvedeno u Meksiku), „Producto de México" (Proizvod iz Meksika), „Elaborado en México" (Izrađeno u Meksiku) ili sličnim natpisima, službeni žig i registracijski broj ovlaštenog proizvođača i serijski broj te se mogu dodati bilo gdje na etiketi ili pakiranju.

Podatci o vrsti tekile, okusima, dodanim aromama ili bojama, prema potrebi, natpisi „Hecho en México" (Proizvedeno u Meksiku), „Producto de México" (Proizvod iz Meksika), „Elaborado en México" (Izrađeno u Meksiku) ili slični natpisi mogu se prevesti na drugi jezik. Sve informacije upozorenja ili koje se zahtijevaju zakonodavstvom zemlje izvoza mogu se navesti na odgovarajućem jeziku.

U pogledu vrsta pića „Tequila" klasifikacija na španjolskom može se zamijeniti prijevodom na odgovarajući jezik u skladu sa zakonodavstvom zemlje ili mjesta stavljanja na tržište, odnosno sljedećim navodima: „silver" umjesto „blanco" ili „plata", „gold" umjesto „joven" ili „oro", „aged" umjesto „reposado", „extra aged" umjesto „añejo", i „ultra aged" umjesto „extra añejo".

Kada je riječ o tekili „extra añejo", vrijeme dozrijevanja ne treba biti navedeno na etiketi.

10. **Podnositelj zahtjeva:** CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C., sa sjedištem na adresi Avenida Patria nº 723, Col. Jardines de Guadalupe, Zapopán, Jalisco, u Meksiku.

11. **Nadzorno tijelo:** CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C. nadležno je tijelo za provjeru i nadzor te certificiranje tekile, koje je uredno akreditiralo meksičko akreditacijsko tijelo u skladu s normom ISO/IEC 065 i ovlastio Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía (Opća uprava za norme Ministarstva gospodarstva). Certifikacijsko tijelo ima svu autonomiju i neovisnost pri donošenju tehničkih odluka o certificiranju.