

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo, ženklavimo ir geografinių nuorodų apsaugos bei panaikinamojo Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1576/89 17 straipsnio 6 dalį**

(2016/C 255/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 110/2008 <sup>(1)</sup> 17 straipsnio 7 dalį.

SANTRAUKA

„TEQUILA“

ES Nr.: PGI-MX-01851–3.1.2013

**1. Pavadinimas**

„TEQUILA“

**2. Spiritinių gėrimų kategorija**

Remiantis Reglamento (EB) Nr. 110/2008 II priede pateikiama spiritinių gėrimų klasifikacija – „Kiti spiritiniai gėrimai“.

**3. Aprašymas**

Alkoholinis gėrimas, gaunamas distiliuojant misą, paruoštą tiesiogiai iš mėlynosios agavos (*Agave tequilana Weber*) šerdžių, kurios prieš tai arba vėliau hidrolizuojamos arba termiškai apdorojamos. Misos alkoholinis rauginimas atliekamas su augintomis arba neaugintomis mielėmis. Misa gali būti sodrinama ir į ją papildomai įmaišyta cukraus, jei bendras redukuojančiojo cukraus kiekis, išreikštas masės vienetais, neviršija 49 %. Tokiu būdu, priklausomai nuo to, ar misa buvo sodrinta ir į ją papildomai įmaišyta cukraus, gaunama dvejų rūšių tekila: *Tequila 100 % agave* (100 % agavos tekila), kurioje esantis cukrus gaunamas tik iš žaliavos, ir *Tequila* (tekila, į kurią pridedama ne daugiau kaip 49 % kitokios kilmės cukraus).

Kiekviena iš šių kategorijų dalijama į penkias klases:

*Tequila blanco* (baltoji tekila) – produktas, kurio alkoholio kiekis, jei reikia, sumažinamas pridedant skiesti tinkamo vandens.

*Tequila joven* arba *oro* (jauna arba auksinė tekila) – produktas, kuris gali būti papildomai saldinamas. Jame esantis alkoholio kiekis sumažinamas pridedant skiesti tinkamo vandens. Gėrimas, gautas sumaišius *Tequila blanco* su *Tequila reposado* ir (arba) *añejo* ir (arba) *extra añejo*, laikomas *Tequila joven* arba *oro*.

*Tequila reposado* (išlaikyta tekila) – produktas, kuris gali būti papildomai saldinamas, brandinamas ne trumpiau kaip du mėnesius iš ąžuolų arba akmeninių ąžuolų medienos pagamintose statinėse. Jame esantis alkoholio kiekis sumažinamas pridedant skiesti tinkamo vandens.

*Tequila añejo* (brandinta tekila) – produktas, kuris gali būti papildomai saldinamas, brandinamas ne trumpiau kaip vienus metus iš ąžuolų arba akmeninių ąžuolų medienos pagamintose statinėse, kurių talpa neviršija 600 litrų. Jame esantis alkoholio kiekis sumažinamas pridedant skiesti tinkamo vandens. Gėrimas, gautas sumaišius *Tequila añejo* ir *Tequila extra añejo*, laikomas *Tequila añejo*.

*Tequila extra añejo* (ilgai brandinta tekila) – produktas, kuris gali būti papildomai saldinamas, brandinamas ne trumpiau kaip trejus metus, tiesiogiai lieddamasis su ne didesnės nei 600 litrų talpos statinių, pagamintų iš ąžuolų arba akmeninių ąžuolų, mediena. Jame esantis alkoholio kiekis sumažinamas pridedant skiesti tinkamo vandens.

<sup>(1)</sup> OL L 39, 2008 2 13, p. 16.

#### 4. Juslinės savybės

*Išvaizda:* skystas, vidutinio klampumo arba tirštokas gėrimas, nustatoma pagal tai, kiek laiko produktas išsilaiko nenubėgęs nuo stiklinės sienelių; matomos susidaranti „ašaros“ arba „kojos“.

*Spalva:* *Tequila blanco* – kristalinė, skaidri su sidarbo atspalviu; kitos rūšies tekila, kuri buvo papildomai saldinama arba kuri buvo brandinta tiesiogiai lieddamasi su ąžuolų arba akmeninių ąžuolų mediena, gali būti šviesios arba tamsesnės šiaudų spalvos su auksiniu, rausvu arba rusvu atspalviu.

*Kvapas:*

- *Tequila Blanco:* citrusinių vaisių, švelnus vaisių ir gėlių.
- *Tequila Joven:* medžio.
- *Tequila Reposado:* prieskonių; saldokus vanilės ir sviesto aromatas.
- *Tequila Añejo* ir *Extra Añejo:* gėlių ir vaisių.

*Skonis:*

- *Tequila Blanco:* juntamas kepintos agavos ir augalų skonis.
- *Tequila Joven:* augalų, keptos agavos, žalios agavos (gali būti juntamas medžio skonis).
- *Tequila Reposado:* švelnus, saldokus ir vaisių; vos juntamas kartokas prieskonis, silpnas arba vidutinis alkoholio skonis.
- *Tequila Añejo* ir *Extra Añejo:* džiovintų vaisių, prieskonių, vanilės, medienos, karamelės ir dūmų, aitrokas.

#### 5. Fizinės ir cheminės savybės

Alkoholio koncentracija 20 °C (tūrio procentais) – 35–55.

Sausasis ekstraktas (g/l) – 0–0,30 (*Tequila Blanco*); 0–5 (*Tequila Joven/Oro, Reposado, Añejo* ir *Extra Añejo*).

Aukštesnieji alkoholiai (alkoholiai, kurių molekulinė masė yra didesnė už etilo alkoholio arba fuzelio, pvz., amilo alkoholis) (mg/100 ml grynojo spirito) – 20–500.

Furfurolas (mg/100 ml grynojo spirito) – 0–4.

Metanolis <sup>(1)</sup> (mg/100 ml grynojo spirito) – 30–300.

Aldehidai, tokie kaip acetaldehidas (mg/100 ml grynojo spirito): 0–40.

Esteriai, tokie kaip etilacetatas (išreikšta mg/100 ml grynojo spirito):

- 2–200 (*Tequila Blanco* ir *Tequila Joven/Oro*),
- 2–250 (*Tequila Reposado, Añejo* ir *Extra Añejo*).

#### 6. Geografinė vietovė

Tekilai gaminti skirta žaliava turi būti išgaunama ir tekila gaminama geografinėje vietovėje, kuriai suteikta saugomos kilmės vietos nuoroda ir kurią sudaro 181 Meksikos Respublikos savivaldybės: visos Chalisko savivaldybės (visų pirma, Tekilos savivaldybė, kurios pavadinimas suteiktas ir geografinėi nuorodai), 8 Najarito savivaldybės (*Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro* ir *Tepic*), 7 Gvanachuato savivaldybės (*Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón* ir *Romita*), 11 Tamaulipaso savivaldybių (*Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula* ir *Xicoténcatl*) ir 30 Mičoakano savivaldybių (*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, Tingüindín, Tocombo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurécuaro, Zamora* ir *Zináparo*).

<sup>(1)</sup> Minimali vertė gali būti sumažinta, jei tekilos gamintojas Tekilos kontrolės tarybai (kompetentingai Kontrolės įstaigai, atitinkančiai santraukos 11 punkte nustatytus reikalavimus) įrodo, kad metanolio kiekį galima sumažinti kitu būdu.

## 7. Gamybos būdas

*Agavos auginimas ir lapų atskyrimas:* Naudojamos maždaug 50 cm aukščio *Agave tequilana Weber* rūšies mėlynosios veislės agavos. Augalo augimo ciklas – apie 10 metų. Aplink pagrindą esantys lapai nupjaunami, paliekant augalo vidurį (šerdį).

*Agavos virimas ir sutrynimas:* agava verdama vandens garuose, naudojant slėgį, mūrinėje krosnyje arba autoklave. Po to išvirtos agavos gabenamos į spaudyklas, kur supjaustomos mažais gabalėliais ir sutrinamos.

*Sulčių ir plaušienos atskyrimas:* plaušiena purškama aukšto slėgio vandens srove, o paskui išspaudžiama. Tuomet atskiriamos sultys, kad būtų galima tęsti pramoninį apdorojimą.

*Paruošimas:* agavos sultys (ne mažiau kaip 51 %) maišomos su kitų rūšių sultimis (ne daugiau kaip 49 %); po to ši masė rauginama.

*Raugimas:* sultys supilamos į didžiulius kubilus. Pridedama vandens, augintų arba neaugintų mielių ir maisto medžiagų, skirtų alkoholiniam rauginimui.

*Distiliavimas:* kaitinant ir slėgiant fermentai atskiriami į alkoholinį produktą (tekilą) ir žlaugtus; po to abu produktai kaitinami aukštoje temperatūroje. Distiliuojama du kartus: pirmasis distiliavimas vadinamas sunaikinimu (*destrozamiento*), o antrasis – ištaisymu (*rectificación*).

*Brandinimas:* tekila brandinama ne trumpiau kaip du mėnesius (*reposado*), vienus metus (*añejo*) ir trejus metus (*extra añejo*), tiesiogiai liesdamasi su statinių, pagamintų iš ažuolų arba akmeninių ažuolų, mediena.

*Išpilstymas:* Produktas, vadinamas *Tequila 100 % de agave* (gryna tekila), privalo būti išpilstytas geografinėje vietovėje esančioje gamykloje, priklausančioje patvirtintam tekilos gamintojui. Gaminant *Tequila 100 % de agave* naudojamas tik *Agave tequilana Weber* augaluose esantis cukrus ir į sultis nededama kitų rūšių cukraus, todėl galutinio produkto juslinės savybės yra įvairialypės ir pervežant neišpilstytą produktą į kitą vietą galėtų pablogėti jo kokybė. Patiems patvirtintiems gamintojams produktą išpilstant gamybos vietovėje užtikrinama, kad bus išlaikytas specifinis tekilos kvapas ir skonis. Reikalavimas, kad *Tequila 100 % de agave* būtų išpilstyta gamybos vietovėje, taikomas nuo seno (dar iki suteikiant produktui kilmės nuorodą), siekiant apsaugoti jos kokybę ir gerą vardą. Tekilos kontrolės taryba (*Consejo Regulador del Tequila*) saugomoje vietovėje atlieka visas su *Tequila 100 % de agave* kategorijos produktu susijusias patikras vietoje.

## 8. Geografinis ryšys

Kalbant apie geografiją, pavadinimas *Tequila* kilęs iš Chalisko valstijoje esančios Tekilos savivaldybės.

Tekila gaminama iš *Agave tequilana Weber* rūšies mėlynosios veislės agavos augalo, labai paplitusio Tekilos ugnikalnio regione.

*Agave tequilana Weber* rūšies mėlynosios veislės agava ir įvairūs jos naudojimo būdai minimi dar iki Kolumbo epochos. Įvairiuose kodeksuose (*Nuttal* ir *Tonatlanahuatl*) aprašoma, kad *mexicas* (šis žodis reiškė „tuos, kurie maitinasi *mezcali*“, garbindami savo pirmykštį dievą *Mexitli*, „agavos bambą“) išmoko, kaip surinkti *mezcales (metl)* šerdis, jas iškepti žemėje išraustose krosnyse ir taip pasigaminti *mezcali*.

Žinoma, kad žodis tekila kilęs iš nahuatlių kalbos žodžių *tequi* ir *tlan*, kurie etimologiškai reiškia „vietą, kur pjauinama“ arba „vietą, kur mokama duoklė“.

Vietovėje, kuriai suteikta saugoma geografinė nuoroda „Tequila“, vyrauja nuosaikus arba pusiau sausringas klimatas. Temperatūra siekia nuo 15 iki 29,9 °C ir labai tinka *Agave tequilana Weber* veislės agavoms auginti. Agavos turi būti auginamos 1 600–2 000 metrų virš jūros lygio aukštyje (siekiant užtikrinti geriausias temperatūros sąlygas), kur per metus iškrenta apie 1 073–1 440 mm kritulių. Kontroliuojamomis sąlygomis nustatyta, kad *Agave tequilana Weber* nepakelia žemos temperatūros.

Tekila pradėta gaminti daugiau nei prieš keturis šimtus metų. Visą tą laiką gamybos papročiai ir tradicijos buvo perduodami iš kartos į kartą ir tapo regionų, kuriuose šis produktas gaminamas, gyventojų (apie 50 000 Meksikos šeimų) gyvenimo būdo dalimi. Tekila gaminama naudojant tradicinius gamybos būdus, tokius kaip agavos auginimas, aplink augalo pagrindą augančių lapų nupjovimas, agavos šerdies virimas ir sutrynimas, sulčių ir plaušienos išgavimas, paruošimas, rauginimas, distiliavimas ir brandinimas.

Tekila yra žymiausias ir garsiausias Meksikos gėrimas, visame pasaulyje siejamas su šia šalimi ir parodantis jos tradicijas, produktų kokybę bei gamintojų kompetenciją. Kartu su tekilos gamyba buvo išplėtos kitos paslaugos ir pradėti gaminti puikios kokybės produktai, dėl kurių regionas tapo istorijos ir tradicijų sąsajos vieta ir kurie visų pirma primena Tekilos ugnikalnį, agavų plantacijas ir senovinius tekilos gamintojų įrenginius (kurie 2006 m. įtraukti į UNESCO pasaulio paveldo sąrašą).

## 9. Nacionalinės teisės reikalavimai

- 1974 m. gruodžio 9 d. Meksikos Federacijos oficialiajame leidinyje Paveldo ir pramonės ministerijos (*Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial*) paskelbtas Bendras kilmės vietos nuorodos „Tequila“ apsaugos patvirtinimas.
- Oficialus standartas NOM-006-SCFI-2012, „Alkoholiniai gėrimai. Tekila. Specifikacijos“.

Oficialiame standarte NOM-006-SCFI-2012 nurodyta, kokią komercinę ir sanitarinę informaciją privaloma pateikti visose tekilos etiketėse. Kaip komercinės informacijos negalima pateikti tekstų arba vaizdų, kurie galėtų suklaidinti vartotoją arba sukelti painiavą dėl savo netikslumo, pvz., „100 % natūrali“, „100 % meksikietiška“, „100 % natūralus produktas“, „100 % išlaikyta“ ir pan., nes tokie teiginiai keltų painiavą dėl savo panašumo į 100 % *agave* kategorijos produkto aprašą arba juos naudojančiams gamintojams suteiktų nepagrįstą pranašumą prieš tuos, kurie jų nenaudoja.

Remiantis NOM-006-SCFI-2012 standartu, ant eksportui skirtos tekilos etiketės privaloma nurodyti bent jau šią informaciją: žodį „Tequila“; produkto kategoriją ir klasę; skonį, pridėtą aromatą arba spalvas, jei jų pridėta; registruotą prekės ženklą arba kitokį skiriamąjį ženklą, nustatytą su IMPI (Meksikos pramoninės nuosavybės institutu) pasirašytame susitarime. Informacija apie įrašus *Hecho en México* (pagaminta Meksikoje), *Producto de México* (produktas iš Meksikos), *Elaborado en México* (perdirbta Meksikoje) arba panašius teiginius, oficialus ženklas ir patvirtinto gamintojo registracijos numeris, siuntos numeris, turi būti pateikiama ir gali būti nurodyta bet kurioje etiketės arba pakuotės vietoje.

Informacija apie tekilos klasę, skonį, pridėtą aromatą arba spalvas (jei jų pridėta), įrašus *Hecho en México* (pagaminta Meksikoje), *Producto de México* (produktas iš Meksikos), *Elaborado en México* (perdirbta Meksikoje) arba panašius teiginius gali būti išversta į kitą kalbą. Šalies, į kurią produktas eksportuojamas, kalba gali būti nurodyta bet kokia kita prevencijai skirta informacija arba informacija, kurios reikalaujama pagal tos šalies teisės aktus.

Laikantis prekybos šalies arba vietos teisės aktų, ispaniški tekilos klasių pavadinimai gali būti išversti į atitinkamą kalbą arba gali būti naudojami tokie pavadinimai: *Silver* vietoje *Blanco* arba *Plata*; *Gold* vietoje *Joven* arba *Oro*; *Aged* vietoje *Reposado*; *Extra aged* vietoje *Añejo*; *Ultra aged* vietoje *Extra añejo*;

*Tequila Extra añejo* brandinimo laiko ant etiketės nurodyti nereikia.

10. **Pareiškėjas:** *Consejo Regulador Del Tequila*, A.C. (Tekilos kontrolės taryba), adresas: Avenida Patria n° 723, Col. Jardines de Guadalupe, de Zapopán, Jalisco en México (Meksika).
  11. **Kontrolės institucija:** *Consejo Regulador Del Tequila*, A.C. (Tekilos kontrolės taryba) – kompetentinga institucija, atsakinga už tekilos kokybės tikrinimą, prekybos priežiūrą ir produkto sertifikavimą. Institucija pagal ISO/IEC 065 standartą akredituota Meksikos akreditavimo įstaigos ir patvirtinta Ekonomikos ministerijos standartų generalinės direkcijos. Sertifikavimo skyrius savarankiškai ir nepriklausomai priima techninius su tekilos sertifikavimu susijusius sprendimus.
-