

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 17.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho

(2016/C 255/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 17.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

FICHA-RESUMO

«TEQUILA»

N.º UE: PGI-MX-01851 — 3.1.2013

1. **Denominação**

TEQUILA

2. **Categoria de bebida espirituosa**

«Outras bebidas espirituosas», em conformidade com a classificação de bebidas espirituosas do anexo II do Regulamento (CE) n.º 110/2008.

3. **Descrição**

Bebida alcoólica obtida por destilação de mostos, preparados direta e originalmente a partir das cabeças de Agave da espécie *tequilana weber* variedade azul, prévia ou posteriormente hidrolisadas ou cozidas e submetidos a fermentação alcoólica com leveduras, cultivadas ou não. Os mostos podem ser enriquecidos e misturados conjuntamente na composição com outros açúcares até uma proporção não superior a 49 % de açúcares redutores totais, expressos em unidades de massa, dando lugar a duas categorias de Tequila, dependendo dos mostos terem sido enriquecidos e misturados com outros açúcares: Tequila 100 % de agave (totalidade dos açúcares provenientes da matéria prima) e Tequila (adicionada com açúcares de outras fontes até 49 %).

Cada uma das anteriores categorias divide-se em cinco classes:

Tequila «Blanco» — Produto cujo teor em álcool comercial deve, eventualmente, ser ajustado com água de diluição.

Tequila «Joven» ou «Oro» — Produto suscetível de ser doce. O seu teor em álcool comercial deve, eventualmente, ser ajustado com água de diluição. O resultado das misturas de Tequila Blanco com Tequilas «Reposados» e/ou «Añejo» e/ou «Extra Añejo», é considerado Tequila «Joven» ou «Oro».

Tequila «Reposado» — Produto suscetível de ser doce, sujeito a um processo de maturação de, pelo menos, dois meses em recipientes de madeira de carvalho ou azinheira. O teor de álcool comercial deve, eventualmente, ser ajustado com água de diluição.

Tequila «Añejo» — Produto suscetível de ser doce, sujeito a um processo de maturação de, pelo menos, um ano em recipientes de madeira de carvalho ou azinheira, com uma capacidade máxima de 600 litros. O teor de álcool comercial deve, eventualmente, ser ajustado com água de diluição. O resultado das misturas de Tequila «Añejo» com Tequila «Extra Añejo» é considerado Tequila «Añejo».

Tequila «Extra Añejo» — Produto suscetível de ser doce, sujeito a um processo de maturação de, pelo menos, três anos em contacto direto com a madeira de recipientes de carvalho ou azinheira, com uma capacidade máxima de 600 litros. O teor de álcool comercial deve, eventualmente, ser ajustado com água de diluição.

⁽¹⁾ JO L 39 de 13.2.2008, p. 16.

4. Características organolépticas

Aspetto: corpo baixo, médio ou grande corpo, dependendo do tempo que o produto permaneça aderido ao copo, com presença de «lágrimas» ou «pernas».

Cor: A «Tequila Blanco» é cristalina, transparente com matizes prateados, enquanto os outros tipos de Tequila, suscetíveis de ser doces e que envelheceram em contacto direto com a madeira de recipientes de carvalho ou azinheira, apresentam tonalidades que vão do amarelo palha ou amarelo palha escuro com matizes dourados a avermelhados ou ocre.

Aroma:

- «Tequila Blanco»: notas cítricas ligeiramente frutadas e florais.
- «Tequila Joven»: Aroma a madeira.
- «Tequila Reposado»: aromas de especiarias; travo ligeiramente doce a baunilha e manteiga.
- «Tequilas Añejos» e «Extra Añejos»: aromas florais e frutados.

Sabor:

- «Tequila Blanco»: distingue-se o agave cozido e notas pronunciadas de ervas.
- «Tequila Joven»: presenças de ervas, agave cozido, agave cru (pode-se detetar um travo a madeira).
- «Tequila Reposado»: sabores suaves, ligeiramente doces e frutados. Com um toque amargo subtil e uma impressão alcoólica entre o ligeiro e o moderado.
- «Tequilas Añejos» e «Extra Añejos»: notas de frutas secas, especiarias, baunilha, adstringência, madeira, caramelo e fumado.

5. Características físico-químicas

Teor de álcool 20 °C (% Alc. Vol.): 35 a 55

Extrato Seco (g/l): 0 a 0,30 na classe «Blanco»; 0 a 5 nas classes «Joven» ou «Oro», «Reposado», «Añejo» e «Extra Añejo».

Álcoois superiores (álcoois de peso molecular superior ao álcool etílico ou óleo de fusel) (como o álcool amílico) (em mg/100 ml de álcool anidro): 20 a 500

Furfural (em mg/100 ml de álcool anidro): 0 a 4

Metanol⁽¹⁾ (em mg/100 ml de álcool anidro): 30 a 300

Aldeídos (como acetaldeído) (em mg/100 ml de álcool anidro): 0 a 40

Ésteres (como acetato de etilo) (valores expressos em mg/100 ml de álcool anidro):

- 2 a 200 nas classes «Blanco» e «Joven» ou «Oro».
- 2 a 250 nas classes «Reposado», «Añejo» e «Extra Añejo».

6. Zona geográfica

Tanto a matéria prima para a elaboração da Tequila como a sua produção devem realizar-se na zona geográfica protegida pela Denominação de Origem, que compreende 181 municípios da República Mexicana: todos os municípios do Estado de Jalisco (especialmente o município de Tequila, que dá nome à Indicação Geográfica), 8 municípios do Estado de Nayarit (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro e Tepic), 7 municípios do Estado de Guanajuato (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón e Romita), 11 municípios do Estado de Tamaulipas (Aldama, Altamira, Antigua Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula e Xicoténcatl) e 30 municípios do 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, Tancitaro, Tangamandapio, Tangancicuaro, Tanhuato, Tingüindin, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurécuaro, Zamora e Zináparo).

⁽¹⁾ O parâmetro mínimo pode diminuir se o produtor de Tequila demonstrar ao *Consejo Regulador del Tequila* (a Autoridade de Controlo competente segundo prevê o ponto 11 da ficha resumo), que é possível reduzir o conteúdo de metanol mediante um processo distinto.

7. Método de obtenção

Cultivo e desfolha do agave: os rebentos da espécie *Agave tequilana* Weber variedade azul devem estar situados a uma altura aproximada de 50 cm. O ciclo da planta é de aproximadamente 10 anos. A desfolha consistirá em cortar as folhas da planta na base, deixando a cabeça ou coração do agave.

Cozedura e moagem do agave: a cozedura realiza-se com vapor de água a pressão, em fornos de alvenaria ou em autoclaves. Seguidamente, o agave cozido é transportado para moinhos onde é cortado em pequenos pedaços antes de ser moído.

Extração de suco e resíduos de bagaço: o bagaço é aspergido com água sob pressão e depois exprimido. O suco é então separado para continuar o processo industrial.

Preparação: consiste na mistura do suco de agave, no mínimo 51 %, com um preparado composto por outros xaropes (no máximo 49 %); esta mistura é depois fermentada.

Fermentação: processa-se em grandes vasilhas que contêm o suco, ao qual se junta água, as leveduras, cultivadas ou não, e nutrientes para a fermentação alcoólica.

Destilação: separam-se os fermentos, mediante calor e pressão, a fim de obter produtos ricos em álcool (tequila) e vinhaças que são depois aquecidos a altas temperaturas. São necessárias duas destilações; a primeira denominada «destrozamiento», a segunda «rectificación».

Maduração: a Tequila deve passar por um processo de maturação de, pelo menos: dois meses para o «Reposado»; um ano para o «Añejo» e três anos para o «Extra Añejo», em contacto direto com a madeira de recipientes de carvalho ou azinheira.

Engarrafamento: Unicamente no caso da categoria «Tequila 100 % de agave», o produto deve ser engarrafado na fábrica gerida pelo próprio produtor autorizado e que deve estar localizada dentro da zona geográfica. Uma vez que, na categoria «Tequila 100 % de agave», os mostos não são enriquecidos com outros açúcares para além dos extraídos do *agave tequilana* Weber, o produto obtido tem maior complexidade organolética que poderia ser posta em perigo pelo transporte a granel para zonas externas. O engarrafamento na zona de produção pelos próprios produtores autorizados garante a manutenção do aroma e do sabor específicos. O engarrafamento obrigatório na zona de produção é um requisito imposto no passado à «Tequila 100 % de Agave» (inclusivamente antes do próprio reconhecimento da Denominação de Origem), com o objetivo de preservar a sua qualidade e, conseqüentemente, a sua reputação. Todos os controlos de verificação na zona protegida em relação à categoria «Tequila 100 % de agave» são efetuados no local pelo *Consejo Regulador del Tequila*.

8. Vínculo geográfico

Geograficamente, a designação «Tequila» corresponde ao município de Tequila, situado no Estado de Jalisco.

A tequila é feita a partir do *agave tequilana* Weber variedade azul, planta endémica da região do chamado vulcão de Tequila.

As referências mais antigas à existência do *agave tequilana* Weber variedade azul e os seus diferentes usos remontam à época pré-hispânica. Em diversos códices (Nuttal e Tonaltlanahuatl) descreve-se que os «mexicas» (cujo significado é «os que se alimentam de mezcali», em honra ao seu deus primitivo Mexitli, que significa «umbigo de agave») tinham aprendido a recolher os corações ou pinhas dos «mezcales» (metl) para os cozer em fornos escavados na terra e assim obter o «mezcali».

Sabe-se que a palavra tequila vem das expressões «náhuatl tequi», e «tlam», que significam etimologicamente «lugar onde se corta ou lugar onde se paga tributo».

A zona protegida pela indicação geográfica da Tequila apresenta um regime térmico entre o temperado e o semiárido, com temperaturas compreendidas entre os 15 °C e os 29,9 °C, ideal para o cultivo do *agave tequilana* Weber. A cultura do agave deve ser realizada entre 1 600 e 2 000 metros acima do nível do mar, para assegurar condições térmicas ótimas, com uma precipitação pluvial compreendida entre 1 073 mm e 1 440 mm anuais. As condições controladas revelam que o *agave tequilana* Weber tem uma tolerância limitada às baixas temperaturas.

A tequila surgiu há mais de quatro séculos, durante os quais os seus costumes e tradições se foram transmitindo através de gerações até se tornarem um modo de vida para os habitantes das regiões onde se elabora este produto, ou seja, mais de 50 000 famílias mexicanas. No processo de elaboração utilizam-se métodos tradicionais como o cultivo e a desfolha do agave (corte das folhas da planta na base), a cozedura e moagem das pinhas das cabeças do agave, a extração de suco e resíduos de bagaço, a preparação, fermentação, destilação e maturação.

A tequila é a bebida mais emblemática e famosa de México, é a sua marca de identidade no mundo, refletindo tradição, qualidade e excelência. Em torno da cultura da tequila desenvolveu-se uma série de serviços e produtos de qualidade, que transformaram a região numa fonte de história e tradição, juntamente com o vulcão de Tequila, a paisagem de agaves e as antigas instalações industriais de Tequila (declaradas Património Cultural da Humanidade pela UNESCO em 2006), entre outros elementos.

9. Requisitos exigidos pela legislação nacional

- Declaração Geral de Proteção da Denominação de Origem «Tequila» da *Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial*, publicada em 9 de dezembro de 1974 no *Diario de la Federación Mexicana*.
- Norma Oficial NOM-006-SCFI-2012, Bebidas Alcoólicas Tequila — Especificações.

A Norma Oficial NOM-006-SCFI-2012 prevê as especificações de informação comercial e sanitária obrigatórias que devem figurar nos rótulos da Tequila. A informação comercial não deve conter textos ou imagens ou outras descrições que, pela sua imprecisão, induzam o consumidor em erro ou criem confusão tais como «100 % natural», «100 % mexicano», «produto 100 % natural», «100 % reposado» ou outras menções análogas; na medida em que estas descrições se podem prestar a confusão com a categoria «100 % de agave» ou pôr numa situação de vantagem desleal os produtores que as utilizem relativamente aos que o não façam.

Para a Tequila destinada à exportação, a NOM-006-SCFI-2012 exige que figurem na superfície principal visível, pelo menos, as seguintes informações: a palavra «Tequila»; a categoria e a classe; os sabores e aromas acrescentados ou os colorantes, se for caso disso; a marca registada ou qualquer outro símbolo distintivo, em conformidade com a convenção de corresponsabilidade, registado no IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial). As informações relativas: às menções «Hecho en México», «Producto de México», «Elaborado en México» ou outra análoga; ao selo oficial e ao número de registo do produtor autorizado; ao número do lote; devem figurar e podem ser inscritas em qualquer outra parte do rótulo ou da embalagem.

As informações relativas à classe de tequila; os sabores e aromas acrescentados ou os colorantes, se for caso disso; as menções «Hecho en México», «Producto de México», «Elaborado en México» ou outra análoga; podem ser traduzidas noutra língua. Qualquer outra informação de precaução ou exigida pela legislação do país de exportação poderá figurar na língua correspondente.

No que respeita às classes de Tequila, pode-se substituir a classificação em espanhol pela tradução na língua correspondente, de acordo com a legislação do país ou local de comercialização, ou pelas seguintes menções: «Silver» em vez de «Blanco» ou «Plata»; «Gold» em vez de «Joven» ou «Oro»; «Aged» em vez de «Reposado»; «Extra aged» em vez de «Añejo»; «Ultra aged» em vez de «Extra Añejo»;

No que se refere à «Tequila Extra añejo», o tempo de maturação não deve figurar no rótulo.

10. **Requerente:** CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C., Avenida Patria n.º 723, Col. Jardines de Guadalupe, Zapopán, Jalisco, México.
 11. **Autoridade de supervisão:** O CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C. é o organismo competente responsável pela verificação e vigilância, bem como pela certificação da tequila, devidamente acreditado pela Entidad Mexicana de Acreditación sob a Norma ISO/IEC 065 e aprovado pela Dirección General de Normas da Secretaría de Economía. A unidade de certificação tem plena autonomia e independência na tomada de decisão técnicas relacionadas com a certificação.
-