

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 17 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind definirea, desemnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului

(2016/C 255/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 17 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului (¹).

FIȘĂ REZUMAT

„TEQUILA”

Nr. UE: PGI-MX-01851 – 3.1.2013

1. Denumirea

TEQUILA

2. Categoria de băuturi spirtoase

„Alte băuturi spirtoase”, conform clasificării băuturilor spirtoase din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 110/2008.

3. Descriere

Băutură alcoolică obținută prin distilarea mustului preparat direct din căpățâni de agavă din specia Tequilana Weber, varietatea albastră, care au fost întâi hidrolizate sau fierte și supuse unei fermentații alcoolice cu drojdii, cultivate sau nu. Mustul poate fi îmbogățit și amestecat în preparat cu alte zaharuri, până la o proporție de maximum 49 % de zaharuri reductoare totale exprimate în unități de masă, ceea ce duce la două categorii de tequila, dacă mustul a fost îmbogățit și amestecat cu alte zaharuri sau nu: tequila 100 % din agavă (toate zaharurile provin din materia primă) și tequila (cu adaos de zaharuri din alte surse, până la maximum 49 %).

Fiecare dintre aceste categorii se împarte în cinci clase:

Tequila albă („blanco”) – produs al cărui conținut alcoolic comercial trebuie, dacă este cazul, să fie ajustat cu apă de diluție.

Tequila tânără sau aurie („joven” sau „oro”) – produs care poate fi îndulcit. Conținutul său alcoolic comercial trebuie, dacă este cazul, să fie ajustat cu apă de diluție. Rezultatul amestecurilor de tequila „blanco” cu tequila de tip „reposado” și/sau „añejo” și/sau „extra añejo” se consideră ca fiind tequila „joven” sau „oro”.

Tequila matură („reposado”) – produs care poate fi îndulcit, supus unui proces de maturare timp de cel puțin două luni, în recipiente din lemn de stejar sau de gorun. Conținutul său alcoolic comercial trebuie, dacă este cazul, să fie ajustat cu apă de diluție.

Tequila învechită („añejo”) – produs care poate fi îndulcit, supus unui proces de maturare timp de cel puțin un an, în recipiente din lemn de stejar sau de gorun, a căror capacitate trebuie să fie de maximum 600 de litri. Conținutul său alcoolic comercial trebuie, dacă este cazul, să fie ajustat cu apă de diluție. Rezultatul amestecurilor de tequila „añejo” cu tequila „extra añejo” se consideră ca fiind tequila „añejo”.

Tequila super învechită („extra añejo”) – produs care poate fi îndulcit, supus unui proces de maturare timp de cel puțin trei ani, în contact direct cu lemnul recipientelor din stejar sau din gorun, a căror capacitate trebuie să fie de maximum 600 de litri. Conținutul său alcoolic comercial trebuie, dacă este cazul, să fie ajustat cu apă de diluție.

(¹) OJ L 39, 13.2.2008, p. 16.

4. Caracteristici organoleptice

Aspect: cu corp slab, mediu sau robust, în funcție de durată de păstrare a produsului pe pahar, cu prezența „lacrimilor” sau a „piciorușelor”.

Culoare: tequila albă este cristalină, transparentă, cu nuanțe argintii, în timp ce restul tipurilor de tequila, care pot fi îndulcite și care s-au maturat în contact direct cu lemnul recipientelor din stejar sau din gorun, prezintă tonalități de la galben pai sau galben pai închis cu nuanțe aurii la roșiatic sau ocru.

Miros:

- Tequila „blanco”: note de citrice, ușor fructate și florale.
- Tequila „joven”: miros de lemn.
- Tequila „reposado”: arome condimentate; o notă ușor dulceagă de vanilie și de unt.
- Tequila „añejo” și „extra añejo”: arome florale și fructate.

Gust:

- Tequila „blanco”: se disting note de agavă fiartă și note pronunțate de ierburi.
- Tequila „joven”: prezența notelor de ierburi, de agavă fiartă, de agavă crudă (se poate simți un gust de lemn).
- Tequila „reposado”: arome subtile, ușor dulcele și fructate; cu o notă ușoară de amar și cu o impresie alcoolică ce variază între ușoară și moderată.
- Tequila „añejo” și „extra añejo”: note de fructe uscate, de condimente, de vanilie, note astringente, note de lemn, de caramel, de afumat.

5. Caracteristici fizico-chimice

Conținut alcoolic 20 °C (% alc./vol.): între 35 și 55

Extract sec (g/l): între 0 și 0,30 în clasa „blanco”; între 0 și 5 pentru clasele „joven” sau „oro”, „reposado”, „añejo” și „extra añejo”.

Alcooli superiori (alcooli a căror masă moleculară este mai mare decât cea a alcoolului etilic sau a uleiului de fuzel) (precum alcoolul amilic) (în mg/100 ml de alcool anhidru): între 20 și 500

Furfural (în mg/100 ml de alcool anhidru): între 0 și 4

Metanol ⁽¹⁾ (în mg/100 ml de alcool anhidru): între 30 și 300

Aldehide (precum acetaldehida) (în mg/100 ml de alcool anhidru): între 0 și 40

Esteri (precum acetatul de etil) (valori exprimate în mg/100 ml de alcool anhidru):

- între 2 și 200 pentru clasele „blanco” și „joven” sau „oro”.
- între 2 și 250 pentru clasele „reposado”, „añejo” și „extra añejo”.

6. Aria geografică

Atât obținerea materiei prime pentru producerea tequilei, precum și producția acesteia trebuie să aibă loc în aria geografică protejată de denumirea de origine, care cuprinde 181 de comune din Mexic: toate comunele din statul Jalisco (în special comuna Tequila, care dă numele indicației geografice), 8 comune din statul Nayarit (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro și Tepic), 7 comune din statul Guanajuato (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón și Romita), 11 comune din statul Tamaulipas (Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula și Xicoténcatl) și 30 de comune din statul 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, Tocombo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurécuaro, Zamora și Zináparo).

⁽¹⁾ Valoarea minimă poate fi redusă dacă producătorul de tequila demonstrează Consiliului de reglementare a tequilei (*Consejo Regulador del Tequila*, autoritatea de control competentă conform celor stabilite la punctul 11 din fișa rezumat), că este posibil să se reducă nivelul de metanol printr-un proces distinct.

7. Metoda de producție

Cultivarea și recoltarea („jima”) agavelor: butașii din specia *Agave tequilana* Weber, varietatea albastră, trebuie să se afle la o înălțime de aproximativ 50 de cm. Ciclul plantei trebuie să dureze în jur de 10 ani. „Jima” constă în tăierea frunzelor la baza plantei, lăsând căpățâna sau „inima” agavei.

Fierberea și măcinarea agavei: fierberea se realizează cu vapori de apă sub presiune, fie în cuptoare de zidărie, fie în autoclave. După aceea, agava fiartă se transportă la moară, unde este tăiată în bucăți mici pentru a fi măcinată.

Extragerea mierii și a reziduurilor de bagasă (borhot): borhotul este tratat cu apă sub presiune și apoi stors. După aceea se separă mierea, pentru ca procesul industrial să poată continua.

Prepararea: constă în amestecarea mierii de agavă (minimum 51 %), cu un preparat compus din alte mieri (maximum 49 %), amestecul fiind ulterior suspus procesului de fermentare.

Fermentarea: are loc în cuve mari, în care este vărsată mierea. Peste miere se adaugă apă, drojzii, cultivate sau nu, și elemente nutritive pentru fermentația alcoolică.

Distilare: se separă fermenții, prin căldură și presiune, pentru a obține produse cu titru alcoolic (tequila) și vinase, care sunt apoi încălzite la temperaturi înalte. Sunt necesare două distilări – prima se numește „fracționare” (*destroza-miento*) și a doua „rectificare” (*rectificación*).

Maturarea: tequila trebuie să se matureze cel puțin timp de: două luni în cazul „reposado”, un an în cazul „añejo” și trei ani în cazul „extra añejo”, în contact direct cu lemnul recipientelor din stejar și din gorun.

Îmbutelierea: doar în cazul categoriei „tequila 100 % din agavă”, produsul trebuie să fie îmbuteliat în unitatea de producție controlată chiar de producătorul autorizat, care trebuie să fie situată în aria geografică. Dat fiind că în categoria „tequila 100 % din agavă” mustul nu este îmbogățit cu alte zaharuri în afara celor derivate din agava Tequilana Weber, produsul obținut prezintă o mai mare complexitate organoleptică, care ar putea fi periclitată de transportul în vrac către alte zone. Îmbutelierea la origine de către producătorii autorizați înșiși garantează păstrarea aromei și a gustului specifice. Îmbutelierea obligatorie în aria de producție este o cerință care a fost impusă în trecut pentru „tequila 100 % din agavă” (inclusiv înainte de recunoașterea propriu-zisă a denumirii de origine), în scopul menținerii calității sale și, în consecință, a reputației sale. Toate controalele de verificare din aria geografică protejată în ceea ce privește categoria „tequila 100 % din agavă” sunt realizate la fața locului de către *Consejo Regulador del Tequila*.

8. Legătura geografică

Din punct de vedere geografic, numele „tequila” corespunde comunei Tequila, situată în statul Jalisco.

Tequila este obținută din agava din soiul Tequilana Weber, varietatea albastră, plantă endemică în regiunea vulcanului Tequila.

Mențiunile cele mai vechi cu privire la existența soiului de agavă Tequilana Weber, varietatea albastră, și cu privire la diferitele utilizări ale acesteia datează din epoca prehispanică. În diverse codice (Nuttal și Tonaltlanahuatl) se spune că „mexicas” (adică „cei care se hrănesc cu «mezcali»”, onorându-l astfel pe zeul lor primitiv Mexitli, numele căruia înseamnă „buric de agavă”) învățaseră să recolteze inimile sau „piñas” de „mezcales” (*metl*) pentru a le fierbe în cupoare construite sub pământ și, astfel, a obține „mezcali”.

Se știe că termenul „tequila” provine din cuvintele náhuatl „tequi” și „tlan” care, etimologic vorbind, înseamnă „locul unde se taie sau locul unde se plătește tribut”.

Aria geografică protejată de IG Tequila prezintă un regim termic care variază de la temperat la semi-arid, cu temperaturi ce oscilează între 15 și 29,9 °C, ideal pentru cultivarea soiului de agavă Tequilana Weber. Cultivarea agavei trebuie să se realizeze la o altitudine de 1 600-2 000 de metri deasupra nivelului mării, pentru a se asigura condițiile termice optime, cu precipitații anuale în jurul a 1 073-1 440 mm. Condițiile climatice controlate relevă faptul că agava Tequilana Weber are o toleranță limitată la temperaturile scăzute.

Tequila a luat naștere cu peste patru secole în urmă, în decursul cărora obiceiurile și tradițiile aferente s-au transmis din generație în generație, până la a se transforma într-un mod de viață pentru locuitorii din regiunile în care se fabrică acest produs, și anume peste 50 000 de familii mexicane. În cadrul procesului de producție se folosesc metode tradiționale, precum cultivarea și „jima” agavei (tăierea frunzelor la baza plantei), fierberea și măcinarea inimilor (căpățânilor) de agavă, extragerea mierii și a reziduurilor de bagasă, prepararea, fermentarea, distilarea și maturarea.

Tequila este băutura cea mai distinctivă și mai cunoscută din Mexic, reprezentând factorul său de identitate în lume și reflectând tradiție, calitate și excelență. În jurul culturii tequilei s-au dezvoltat și se consolidează o serie de servicii și de produse de calitate, care transformă regiunea într-un izvor de contopire a istoriei și a tradiției, asociate, între altele, vulcanului Tequila, peisajului cu agave și vechilor instalații industriale de tequila (declarată patrimoniu cultural al umanității de UNESCO în 2006).

9. Dispoziții prevăzute de legislația națională

- Declarația generală de protecție a denumirii de origine „Tequila” (*Declaración General de Protección de la Denominación de origen „Tequila”*) a Secretariatului pentru patrimoniu și dezvoltare industrială (*Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial*), publicată la 9 decembrie 1974 în *Diario de la Federación Mexicana*.
- Standardul oficial NOM-006-SCFI-2012, Băuturi alcoolice-Tequila-Specificații (*Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones*).

Standardul oficial NOM-006-SCFI-2012 stipulează specificațiile privind informațiile comerciale și sanitare obligatorii pe care trebuie să le prezinte orice etichetă pentru tequila. Informațiile comerciale nu trebuie să cuprindă niciun text și nicio imagine sau alte descrieri care să inducă în eroare consumatorul sau să îi provoace confuzie prin inexactitatea lor, precum „100 % natural”, „100 % mexicană”, „produs 100 % natural”, „maturată 100 %” sau altele asemenea, dat fiind că aceste descrieri pot duce la confuzie cu categoria „100 % din agavă” sau pot pune într-o poziție de avantaj inechitabil producătorii care le folosesc, față de cei care nu le folosesc.

Pentru tequila destinată exportului, NOM-006-SCFI-2012 impune ca pe principala suprafață vizibilă să figureze cel puțin următoarele informații: cuvântul „Tequila”; categoria și clasa; gusturile, adaosurile de arome sau de coloranți, dacă este cazul; marca înregistrată sau orice alt semn distinctiv conform convenției de coresponsabilitate înregistrate pe lângă IMPI (*Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*). Informațiile referitoare la legenda „Hecho en México” („Făcut în Mexic”), „Producto de México” („Produs din Mexic”), „Elaborado en México” („Fabricat în Mexic”) sau similare, la codul oficial și numărul de înregistrare al producătorului autorizat, precum și la numărul lotului trebuie să fie menționate și pot fi adăugate în orice parte a etichetei sau a ambalajului.

Informațiile referitoare la clasa de tequila, gusturile, adaosurile de arome sau de coloranți, dacă este cazul; legenda „Hecho en México” („Făcut în Mexic”), „Producto de México” („Produs din Mexic”), „Elaborado en México” („Fabricat în Mexic”) sau similare, pot fi traduse în altă limbă. Orice alte informații de precauție sau impuse de legislația țării de export pot fi indicate în limba corespunzătoare.

În ceea ce privește clasele de tequila, clasificarea în limba spaniolă poate fi înlocuită de traducerea în limba corespunzătoare, conform reglementărilor din țara sau din locul de comercializare, sau de următoarele mențiuni: „silver” în loc de „blanco” sau „plata”; „gold” în loc de „joven” sau „oro”; „aged” în loc de „reposado”; „extra aged” în loc de „añejo”; „ultra aged” în loc de „extra añejo”.

Pentru tequila „extra añejo”, durata de maturare nu trebuie să figureze pe etichetă.

10. **Solicitant:** Consejo Regulador Del Tequila, A.C., cu sediul pe Avenida Patria nr. 723, Col. Jardines de Guadalupe, din Zapopán, Jalisco, Mexic.
11. **Autoritatea de control:** Consejo Regulador Del Tequila, A.C. este organismul competent însărcinat cu verificarea și cu supravegherea, precum și cu certificarea tequilei, acreditat în mod corespunzător de organismul mexican de acreditare (*Entidad Mexicana de Acreditación*) în temeiul standardului ISO/IEC 065 și aprobat de Direcția Generală Standarde din cadrul Secretariatului pentru economie (*Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía*). Organismul de certificare este pe deplin autonom și independent în ceea ce privește luarea deciziilor de ordin tehnic cu privire la certificare.