

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 17 ust. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89**

(2016/C 255/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 17 ust. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 <sup>(1)</sup>.

## STRESZCZENIE

## „TEQUILA”

Nr UE: PGI-MX-01851 – 3.1.2013

## 1. Tytuł

TEQUILA

## 2. Kategoria napoju spirytusowego

„Pozostałe napoje spirytusowe” zgodnie z klasyfikacją napojów spirytusowych w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008.

## 3. Opis

Napój alkoholowy uzyskany w drodze destylacji brzcзки, produkowany bezpośrednio i oryginalnie z głów uprawnej lub dziko rosnącej agawy gatunku *Agave tequilana* Weber, odmiany zwanej niebieską agawą, po wcześniejszym lub następnym poddaniu hydrolizie lub gotowaniu oraz fermentacji alkoholowej przy użyciu drożdży. Brzcзка może być wzbogacana innymi cukrami lub mieszana z nimi w proporcji nie większej niż 49 % łącznej ilości cukrów redukujących wyrażonych w jednostkach masy. W zależności od tego, czy brzczkę wzbogacano innymi cukrami lub zmieszano z takimi cukrami, rozróżnia się dwie kategorie tequili: tequila o 100 % zawartości agawy (w której wszystkie cukry pochodzą z surowca) i tequila (z dodatkiem do 49 % cukrów z innych źródeł).

Każda z tych kategorii dzieli się na pięć klas:

*Tequila blanco* – produkt wprowadzany do obrotu z zawartością alkoholu, którą należy w stosownym przypadku skorygować wodą do rozcieńczenia.

*Tequila joven lub oro* – produkt, który może zawierać dodatki. Zawartość alkoholu należy w stosownym przypadku skorygować wodą do rozcieńczenia. Produkt uzyskany w wyniku zmieszania tequili blanco z tequilą reposado, añejo lub extra añejo uznaje się za tequilę joven lub oro.

*Tequila reposado* – produkt, który może zawierać dodatki, dojrzewający przez co najmniej dwa miesiące w beczkach dębowych lub z drewna dębu ostrolistnego. Zawartość alkoholu należy w stosownym przypadku skorygować wodą do rozcieńczenia.

*Tequila añejo* – produkt, który może zawierać dodatki, dojrzewający przez co najmniej rok w beczkach dębowych lub z drewna dębu ostrolistnego o pojemności nieprzekraczającej 600 l. Zawartość alkoholu należy w stosownym przypadku skorygować wodą do rozcieńczenia. Produkt uzyskany w wyniku zmieszania tequili añejo z tequilą extra añejo uznaje się za tequilę añejo.

*Tequila extra añejo* – produkt, który może zawierać dodatki, dojrzewający przez co najmniej trzy lata w bezpośrednim kontakcie z drewnem beczek dębowych lub z drewna dębu ostrolistnego o pojemności nieprzekraczającej 600 l. Zawartość alkoholu należy w stosownym przypadku skorygować wodą do rozcieńczenia.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

#### 4. Organoleptyczne cechy charakterystyczne

*Wygląd:* mała, średnia lub duża gęstość, w zależności od czasu przylegania do kieliszka, pozostawia „łzy” lub „nóżki”.

*Barwa:* Tequila blanco jest jasna, przezroczysta ze srebrzystymi odcieniami, podczas gdy pozostałe klasy tequili, które mogą zawierać dodatki i dojrzewają w bezpośrednim kontakcie z drewnem beczek dębu lub dębu ostrolistnego, mają barwę od słonkowej do ciemnosłonkowej z odcieniami o barwie od złotej do czerwonej lub ochry.

*Zapach:*

- Tequila blanco: nuty cytrynowe, delikatnie owocowe i kwiatowe.
- Tequila joven: zapach drewna.
- Tequila reposado: aromaty korzenne; słodkawa nuta wanilii i masła.
- Tequila añejo i extra añejo: aromaty kwiatowe i owocowe.

*Smak:*

- Tequila blanco: gotowana agawa i wyraźne nuty ziołowe.
- Tequila joven: zioła, gotowana i surowa agawa, wyczuwalny posmak drewna.
- Tequila reposado: smak łagodny, słodkawy i owocowy. Delikatny posmak goryczy, nuta alkoholowa od lekkiej do średniej.
- Tequila añejo i extra añejo: nuty korzenne, cierpkie, nuty suszonych owoców, wanilii, drewna, karmelu, dymu.

#### 5. Właściwości fizykochemiczne

Zawartość alkoholu w 20 °C (%Alc. Vol.): 35–55

Sucha masa (g/l): 0–0,30 w klasie blanco; 0–5 w klasie joven lub oro, reposado, añejo i extra añejo.

Alkohole wyższe (alkohole o wyższej masie cząsteczkowej niż alkohol etylowy lub olej fuzlowy), takie jak alkohol amyłowy (w mg/100 ml alkoholu bezwodnego): 20–500

Furfural (w mg/100 ml alkoholu bezwodnego): 0–4

Metanol <sup>(1)</sup> (w mg/100 ml alkoholu bezwodnego): 30–300

Aldehydy (np. aldehyd octowy) (w mg/100 ml alkoholu bezwodnego): 0–40

Estry (np. octan etylu) (wartości wyrażone w mg/100 ml alkoholu bezwodnego):

- 2–200 w klasie Blanco i Joven lub Oro.
- 2–250 w klasie Reposado, Añejo i Extra añejo.

#### 6. Obszar geograficzny

Zarówno surowiec do produkcji tequili, jak i sama produkcja powinny odbywać się na obszarze geograficznym chronionym nazwą pochodzenia. Obszar ten obejmuje 181 gmin w Republice Meksyku: wszystkie gminy w stanie Jalisco (szczególnie gmina Tequila, od której pochodzi nazwa oznaczenia geograficznego), 8 gmin w stanie Nayarit (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro i Tepic), 7 gmin w stanie Guanajuato (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón i Romita), 11 gmin w stanie Tamaulipas (Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula i Xicoténcatl) i 30 gmin w stanie 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 i Zináparo).

<sup>(1)</sup> Parametr minimalny może być niższy, jeśli producent tequili wykaże Radzie Regulacyjnej ds. Tequili (Consejo Regulador del Tequila) (właściwy organ kontrolny zgodnie z pkt 11 niniejszego streszczenia), że przy pomocy innego procesu można obniżyć zawartość metanolu.

## 7. Metoda produkcji

**Uprawa i zbiory agawy:** odrosty korzeniowe agawy gatunku *Agave tequilana* Weber, odmiany zwanej niebieską agawą, powinny znajdować się wysokości ok. 50 cm. Cykl życia rośliny wynosi ok. 10 lat. Zbiory polegają na obcięciu liści rośliny na wysokości podstawy i pozostawieniu głowy lub serca agawy.

**Gotowanie i mielenie agawy:** agawę gotuje się w parze wodnej pod ciśnieniem, w murowanych piecach lub w autoklawach. Następnie ugotowaną agawę przewozi się do młynów, gdzie jest rozdrabniana na małe kawałki i mielona.

**Oddzielenie soków i wyciśnięcie:** wyciśnięcie poddaje się działaniu wody pod ciśnieniem, a następnie wyciska. Oddziela się w ten sposób sok, aby kontynuować proces produkcji.

**Mieszanie:** sok z agawy w proporcji co najmniej 51 % miesza się z preparatem z innych soków w proporcji nieprzekraczającej 49 % w celu późniejszej fermentacji.

**Fermentacja:** odbywa się w wielkich kadziach wypełnionych sokiem. Do soku dodaje się wodę, drożdże (przemysłowe lub naturalne) i składniki odżywcze w celu fermentacji alkoholowej

**Destylacja:** produkty fermentacji rozdzielają się przy użyciu temperatury i ciśnienia na produkty o wysokiej zawartości alkoholu (tequila) i odpady. Następnie stosuje się wysoką temperaturę. Konieczne jest przeprowadzenie dwóch destylacji, pierwszej zwanej „destrozamiento” i drugiej – rektyfikacji.

**Dojrzewanie:** tequila powinna dojrzewać co najmniej: reposado – dwa miesiące, añejo – rok, a extra añejo trzy lata, w bezpośrednim kontakcie z drewnem beczek dębowych lub z drewna dębu ostrolistnego.

**Butelkowanie:** Tylko w przypadku tequili o 100 % zawartości agawy produkt musi być butelkowany w fabryce kontrolowanej przez samego uprawnionego producenta i zlokalizowanej na obszarze geograficznym. Ze względu na to, że w przypadku kategorii produktu „tequila o 100 % zawartości agawy” brzezka zawiera wyłącznie cukry uzyskane z agawy gatunku *Agave tequilana* Weber, produkt ma bardziej złożone właściwości organoleptyczne, które mogłyby doznać uszczerbku w wyniku transportu luzem poza obszar produkcji. Butelkowanie w miejscu pochodzenia przez samych uprawnionych producentów gwarantuje utrzymanie specyficznego aromatu i smaku. Obowiązkowe butelkowanie na obszarze produkcji to wymóg historycznie stosowany wobec tequili o 100 % zawartości agawy (nawet jeszcze przed uznaniem nazwy pochodzenia), aby utrzymać jakość tego produktu, a w konsekwencji jego renomę. Wszystkie kontrole sprawdzające na obszarze objętym ochroną w odniesieniu do kategorii „tequila o 100 % zawartości agawy” odbywają się z fizycznym udziałem przedstawicieli Rady Regulacyjnej ds. Tequili (Consejo Regulador del Tequila).

## 8. Związek z obszarem geograficznym

Nazwa „tequila” jest geograficznie związana z gminą Tequila w stanie Jalisco.

Tequilę wytwarza się z agawy gatunku *Agave tequilana* Weber, odmiany zwanej niebieską agawą, rośliny endemicznej dla regionu wulkanu Tequila.

Najstarsze wzmianki o agawie gatunku *Agave tequilana* Weber, odmianie zwanej niebieską agawą, oraz o jej różnych zastosowaniach pochodzą z czasów prekolumbijskich. W różnych kodeksach (Nuttal i Tonalatlanahuatl) podaje się, że Meksykanie (nazwa tego ludu oznacza „żywiący się mezcalem” na cześć boga Mexitli, którego imię oznacza z kolei „pępek agawy”) zbierali serca lub szyszki agawy (metl) i piekli je w podziemnych piecach w celu uzyskania mezcalu.

Słowo „tequila” pochodzi od wyrazów „náhuatl tequi” i „tlan”, które etymologicznie oznaczają „miejsce ścinania lub miejsce składania ofiar”.

Obszar chroniony oznaczeniem geograficznym „tequila” odznacza się klimatem umiarkowanym do średnio gorącego o temperaturach od 15 do 29,9 °C, świetnie nadającym się do uprawy agawy gatunku *Agave tequilana* Weber. Uprawa agawy powinna być prowadzona na wysokości 1 600–2 000 m n.p.m., aby zapewnić optymalne warunki termiczne, przy opadach deszczu ok. 1 073–1 440 mm rocznie. Badania w kontrolowanych warunkach wykazały, że agawa gatunku *Agave tequilana* Weber ma ograniczoną tolerancję na niskie temperatury.

Tequilę zaczęto wytwarzać ponad czterysta lat temu i od tamtej pory związane z nią obyczaje i tradycje są przekazywane z pokolenia na pokolenie, stając się sposobem życia dla mieszkańców regionów, w których wytwarza się ten produkt, a więc dla bez mała 50 tys. meksykańskich rodzin. W procesie produkcji stosuje się tradycyjne metody, takie jak uprawa i zbiory agawy (ściananie liści u podstawy), gotowanie i mielenie szyszek agawy, wyciśnięcie soku i oddzielenie wyciśniętego, mieszanie, fermentacja, destylacja i dojrzewanie.

Tequila jest najbardziej charakterystycznym i najbardziej znanym napojem meksykańskim. Stanowi część tożsamości meksykańskiej, rozpoznawalną na świecie i odzwierciedlającą tradycję, jakość i doskonałość. Wokół kultury tequili powstają i umacniają się różne usługi i produkty o wysokiej jakości, dzięki którym region ten staje się miejscem krzyżowania się historii i tradycji związanych m.in. z wulkanem Tequila, krajobrazem uprawy agawy i zabytkowymi zakładami przetwórczymi w regionie Tequili (uznanymi przez Unesco za dziedzictwo kulturowe ludzkości w 2006 r.)

## 9. Wymogi wynikające z prawa krajowego

- Deklaracja generalna o ochronie oznaczenia geograficznego „tequila” wydana przez Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial, opublikowana w dniu 9 grudnia 1974 r. w Diario de la Federación Mexicana.
- Norma urzędowa NOM-006-SCFI-2012, Napoje alkoholowe-Tequila-Specyfikacje.

Norma urzędowa NOM-006-SCFI-2012 określa obowiązkowe informacje handlowe i zdrowotne, które muszą znajdować się na etykietach tequili. Informacje handlowe nie mogą zawierać tekstów, obrazków lub innych opisów wprowadzających konsumenta w błąd lub mogących wywołać nieporozumienia ze względu na nieprecyzyjny charakter, np. „w 100 % naturalny”, „w 100 % meksykański”, „produkt w 100 % naturalny”, „100 % reposado” itp., o ile określenia te mogą wprowadzić w błąd, że produkt należy do kategorii „tequila o 100 % zawartości agawy” lub dać stosującemu je producentowi niesprawiedliwą przewagę nad producentami, którzy takich określeń nie zamieszczają.

W odniesieniu do tequili przeznaczonej na wywóz norma NOM-006-SCFI-2012 wymaga zamieszczenia na głównej powierzchni etykiety co najmniej następujących informacji: słowa „tequila”; kategorii i klasy; informacji o dodanych substancjach smakowych, aromatach i barwnikach; zarejestrowaną markę lub jakikolwiek inny znak wyróżniający zgodnie z umową o wspólnej odpowiedzialności wpisaną do IMPI. Następujące informacje są obowiązkowe, ale mogą być zamieszczone na dowolnej części etykiety lub opakowania: wyrażenia „Hecho en México”, „Producto de México”, „Elaborado en México” („wyprodukowany w Meksyku”, „produkt meksykański”) itp.; urzędowe oznaczenie i numer wpisu do rejestru uprawnionego producenta; numer partii.

Informacje o klasie tequili, dodanych substancjach smakowych, aromatach i barwnikach oraz wyrażenia „Hecho en México”, „Producto de México”, „Elaborado en México” („wyprodukowany w Meksyku”, „produkt meksykański”) itp.; mogą być przetłumaczone na inne języki. Inne informacje ostrzegawcze lub wymagane przez przepisy państwa wywozu mogą być zamieszczane w języku tego państwa.

Jeżeli chodzi o klasy tequili, klasyfikację w języku hiszpańskim można zastąpić tłumaczeniem na dany język zgodnie z przepisami państwa lub miejsca wprowadzania do obrotu, lub następującymi nazwami: „Silver” zamiast „Blanco” lub „Plata”; „Gold” zamiast „Joven” lub „Oro”; „Aged” zamiast „Reposado”; „Extra aged” zamiast „Añejo”; „Ultra aged” zamiast „Extra añejo”.

Na etykiecie tequili „Extra añejo” nie można zamieszczać informacji o okresie dojrzewania.

10. **Wnioskodawca:** Consejo Regulador Del Tequila, A.C., z siedzibą w: Avenida Patria n° 723, Col. Jardines de Guadalupe, de Zapopan, Jalisco, Meksyk.
11. **Organ nadzoru:** Consejo Regulador Del Tequila, A.C. jest organem właściwym odpowiedzialnym za kontrolę i nadzór, a także certyfikację tequili, należycie akredytowanym przez Entidad Mexicana de Acreditación (Meksykańską Jednostkę Akredytującą) zgodnie z normą ISO/IEC 065 i zatwierdzoną przez Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía (Dyrekcję Generalną ds. Norm w Ministerstwie Gospodarki). Jednostka certyfikująca ma pełną autonomię i niezależność w zakresie podejmowania decyzji merytorycznych dotyczących certyfikacji.