

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio

(2016/C 255/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

SCHEDA SINTETICA

«TEQUILA»

N. UE: PGI-MX-01851 – 3.1.2013

1. Denominazione

TEQUILA

2. Categoria di bevande spiritose

«Altre bevande spiritose», conformemente alla classificazione delle bevande alcoliche che figurano nell'allegato II del regolamento (CE) n. 110/2008.

3. Descrizione

Bevanda alcolica ottenuta per distillazione di mosti, preparata direttamente a partire da teste di agavi della specie Tequilana Weber varietà azzurra, prima o dopo l'idrolisi o la cottura, e sottoposta a fermentazione alcolica mediante lieviti, coltivati o meno. I mosti possono essere arricchiti ed amalgamati nella preparazione con altri zuccheri, in proporzione inferiore al 49 % degli zuccheri riduttori totali, espressi in unità di massa; si ottengono in tal modo due categorie di Tequila, a seconda che i mosti siano stati arricchiti e mescolati con altri zuccheri oppure no: Tequila 100 % agave (gli zuccheri provengono integralmente dalla materia prima) e Tequila (con l'aggiunta di zuccheri provenienti da altre fonti, la cui quantità è limitata al 49 %).

Ciascuna delle categorie precedenti è suddivisa in cinque classi:

Tequila Blanco (bianca) – prodotto il cui tasso alcolico commerciale deve eventualmente essere diluito con acqua.

Tequila Joven o *Oro* (giovane o dorata) – prodotto che può essere addolcito. Il suo tasso alcolico commerciale deve eventualmente essere diluito con acqua. Il prodotto ottenuto mescolando *Tequila Blanco* con *Tequila Reposados* e/o *Añejos* e/o *Extra añejos* è considerato come *Tequila Joven* o *Oro*.

Tequila Reposado (riposata) – prodotto che può essere addolcito, sottoposto ad un processo di maturazione della durata minima di due mesi in recipienti di legno di quercia o di leccio. Il suo tasso alcolico commerciale deve eventualmente essere diluito con acqua.

Tequila Añejo (invecchiata) – prodotto che può essere addolcito, sottoposto ad un processo di maturazione della durata minima di un anno in recipienti di quercia o di leccio, la cui capacità massima è di 600 litri. Il suo tasso alcolico commerciale deve eventualmente essere diluito con acqua. Il prodotto ottenuto mescolando *Tequila Añejo* con *Tequila Extra añejo* è considerato come *Tequila Añejo*.

Tequila Extra añejo (extra vecchia) – prodotto che può essere addolcito, sottoposto ad un processo di maturazione della durata minima di tre anni a diretto contatto con il legno di recipienti di quercia o di leccio, la cui capacità massima è di 600 litri. Il suo tasso alcolico commerciale deve eventualmente essere diluito con acqua.

⁽¹⁾ GUL 39 del 13.2.2008, pag. 16.

4. Caratteristiche organolettiche

Aspetto: corposità scarsa, media o notevole, a seconda del tempo di permanenza del prodotto nel bicchiere, con presenza di «lacrime» o di «gambe».

Colore: La *Tequila Blanco* è cristallina, trasparente con sfumature argentate mentre le altre classi di Tequila che possono essere addolcite e che sono invecchiate a diretto contatto con il legno di recipienti di quercia o di leccio presentano tonalità che vanno dal giallo paglierino al giallo paglia scuro con sfumature dorate tendenti al rossiccio e all'ocra.

Odore:

- *Tequila Blanco:* note agrumate, leggermente fruttate e floreali.
- *Tequila Joven:* odore di legno.
- *Tequila Reposado:* aromi speziati; nota leggermente dolce di vaniglia e di burro.
- *Tequilas Añejo e Extra añejo:* aromi floreali e fruttati.

Sapore:

- *Tequila Blanco:* agave cotta e note erbacee pronunciate.
- *Tequila Joven:* presenza di erbe, agave cotta, agave cruda (si può discernere un certo sapore di legno).
- *Tequila Reposado:* sapori dolci, leggermente zuccherini e fruttati con una leggera punta di amaro, un'impressione alcolica da leggera a moderata.
- *Tequila Añejo e Extra añejo:* note di frutta secca, spezie, vaniglia, astringenza, legno, caramello, affumicato.

5. Caratteristiche fisico-chimiche

Tasso alcolico 20 °C (% Alc./Vol.): da 35 a 55.

Estratto secco (g/l): da 0 a 0,30 nella classe *Blanco*; da 0 a 5 nelle classi *Joven* o *Oro*, *Reposado*, *Añejo* e *Extra añejo*.

Alcoli superiori (alcoli di peso molecolare superiore a quello dell'alcol etilico o dell'olio di flemma) (come l'alcool amilico) (in mg/100 ml di alcol anidro): da 20 a 500.

Furfurolo (in mg/100 ml di alcol anidro alcool): da 0 a 4.

Metanolo ⁽¹⁾ (in mg/100 ml di alcol anidro): da 30 a 300.

Aldeidi (come l'acetaldeide) (in mg/100 ml di alcol anidro): da 0 a 40.

Esteri (come l'acetato di etile) (valori espressi in mg/100 ml di alcol anidro):

- da 2 a 200 per le classi *Blanco* e *Joven* o *Oro*;
- da 2 a 250 per le classi *Reposado*, *Añejo* e *Extra añejo*.

6. Zona geografica

Sia la fonte della materia prima destinata all'elaborazione della Tequila sia la produzione stessa della Tequila devono trovarsi nella zona geografica protetta dalla Denominazione d'origine, che comprende 181 comuni della Repubblica messicana: tutti i comuni dello stato di Jalisco (specialmente il comune di Tequila, che dà nome all'Indicazione geografica), 8 comuni dello stato di Nayarit (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro e Tepic), 7 comuni dello stato di Guanajuato (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón e Romita), 11 comuni dello stato di Tamaulipas (Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula e Xicoténcatl) e 30 comuni dello stato di 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, Tingüindín, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurécuaro, Zamora e Zináparo).

⁽¹⁾ Il parametro minimo può diminuire se il produttore di Tequila dimostra al *Consejo Regulador* della Tequila (l'Autorità di controllo competente conformemente al disposto del punto 11 della scheda sintetica) che è fattibile ridurre il tasso di metanolo mediante un processo distinto.

7. Metodo di ottenimento

Coltivazione e «jima» dell'agave: i germogli della specie *Agave Tequilana* Weber varietà azzurra devono raggiungere approssimativamente i 50 cm di altezza. Il ciclo della pianta è all'incirca di dieci anni. La «jima» consiste nel tagliare le foglie della pianta alla base, mantenendo la testa o cuore dell'agave.

Cottura e molitura dell'agave: la cottura viene effettuata con vapore acqueo a pressione, in tradizionali forni di mattoni oppure in autoclavi. Successivamente l'agave cotta viene trasportata in appositi mulini dove viene tagliata a pezzetti per poi passare alla fase di molitura.

Estrazione di mieli e residui di bagassa: la bagassa è cosparsa di acqua a pressione, quindi centrifugata. I mieli sono quindi separati onde continuare il processo industriale.

Preparazione: consiste nel mescolare i mieli di agave, come minimo 51 %, con un preparato di altri mieli, non superiore al 49 %; questa miscelazione viene successivamente sottoposta a fermentazione.

Fermentazione: ha luogo in grandi vasche riempite di miele. Vi si aggiungono acqua, lieviti, coltivati o meno, ed elementi nutritivi per la fermentazione alcolica.

Distillazione: si separano i fermenti, mediante calore e pressione, in prodotti con elevato tasso alcolico (tequila) e vinacce, che sono quindi riscaldati ad alte temperature. Sono necessarie due distillazioni, la prima chiamata frazionamento (*destrozamiento*) e la seconda rettificazione (*rectificación*).

Maturazione: la *Tequila* deve maturare come minimo: il tipo *reposado* due mesi, il tipo *añejo* un anno e il tipo *extra añejo* tre anni, a diretto contatto con il legno dei recipienti di quercia o leccio.

Imbottigliamento: solo nel caso della categoria «Tequila 100 % d'agave» il prodotto deve essere imbottigliato nell'impianto controllato dal Produttore Autorizzato e che deve essere ubicato nella zona geografica. Visto che nella categoria «Tequila 100 % d'agave» i mosti non sono arricchiti con altri zuccheri all'infuori di quelli ottenuti dall'agave *Tequilana* Weber, il prodotto ottenuto presenta maggiore complessità organolettica, che il trasporto sfuso verso zone esterne potrebbe mettere in pericolo. L'imbottigliamento obbligatorio originariamente effettuato dagli stessi produttori autorizzati garantisce il mantenimento intatto dell'aroma e dei sapori specifici. L'imbottigliamento obbligatorio nella zona di produzione è un requisito imposto storicamente alla «Tequila 100 % di agave» (addirittura prima del riconoscimento della denominazione d'origine) allo scopo di preservarne la qualità e, di conseguenza, la reputazione. Tutti i controlli di verifica nella zona protetta relativamente alla categoria «Tequila 100 % di agave» sono realizzati in loco dal *Consejo Regulador del Tequila*.

8. Legame geografico

Geograficamente, il nome «Tequila» corrisponde al comune di Tequila, situato nello stato di Jalisco.

La Tequila si elabora a partire da *Agave Tequilana* Weber varietà azzurra, pianta endemica della regione del vulcano di Tequila.

I riferimenti più remoti all'esistenza dell'*Agave Tequilana* Weber varietà azzurra ed i suoi diversi utilizzi risalgono all'epoca preispanica. In diversi codici (Nuttal e Tonaltilanahuatl) si descrive in che modo i «mexicas» (il cui significato è «colore che si nutrono di «mezcali»», in onore del loro dio primitivo «Mexitli», che significa «ombelico di agave») abbiano imparato a raccogliere i cuori o le pigne di «mezcales» (metl) per cuocerli in forni costruiti sotto terra ed ottenere in tal modo il «mezcali».

Si sa che la parola «tequila» proviene dai termini *náhuatl tequi* e *tlán* che, etimologicamente parlando, significano «luogo in cui si taglia oppure luogo in cui si rende omaggio».

La zona protetta dall'IG della «Tequila» presenta un regime termico da temperato a semidesertico, con temperature che variano fra i 15 e i 29,9 °C, ideale per la coltivazione dell'*Agave Tequilana* Weber. La coltivazione dell'agave deve aver luogo a un'altitudine compresa fra i 1 600 e i 2 000 metri sul livello del mare, per assicurare condizioni termiche ottimali, con precipitazioni che vanno da 1 073 a 1 440 mm all'anno. Le condizioni controllate rivelano che l'*Agave Tequilana* Weber ha tolleranza limitata alle basse temperature.

La tequila è nata oltre quattro secoli fa, secoli durante i quali si sono andati tramandando di generazione in generazione gli usi e i costumi legati a questo prodotto fino a trasformarsi in un modo di vita per gli abitanti delle regioni in cui questo prodotto è elaborato, ovvero più di 50 000 famiglie messicane. Nel processo di elaborazione si utilizzano metodi tradizionali come la coltivazione e la «jima» dell'agave (taglio delle foglie alla base della pianta), la cottura e la molitura delle pigne (o teste) dell'agave, l'estrazione dei mieli e dei residui di bagassa, la preparazione, la fermentazione, la distillazione e la maturazione.

La tequila è la bevanda più emblematica e famosa del Messico; è infatti il suo contrassegno distintivo nel mondo, riflettendo tradizione, qualità ed eccellenza. Attorno alla coltivazione della tequila si è sviluppata una serie di servizi e di prodotti di qualità che trasformano la regione in un luogo in cui si ricongiungono storia e tradizione, associati al vulcano di Tequila, al paesaggio di agavi ed agli antichi impianti industriali di Tequila (dichiarato patrimonio culturale dell'umanità dall'Unesco nel 2006), fra gli altri elementi.

9. Requisiti imposti dalla la legislazione nazionale

- Dichiarazione generale di protezione della denominazione d'origine «Tequila» della *Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial*, pubblicata il 9 dicembre 1974 nel *Diario de la Federación Mexicana*.
- Norma ufficiale NOM-006-SCFI-2012, bevande alcoliche - Tequila - Specifiche.

La norma ufficiale NOM-006-SCFI-2012 contempla le specifiche relative alle informazioni commerciali e sanitarie che devono obbligatoriamente figurare su tutte le etichette destinate alla «Tequila». Le informazioni commerciali non devono comportare testi, immagini od altre indicazioni che inducano in errore il consumatore o che siano per quest'ultimo fonte di confusione a causa della loro inesattezza, come «100 % naturale», «100 % messicana», «prodotto 100 % naturale», «100 % reposado» oppure altre diciture analoghe; tali indicazioni possono infatti suscitare confusione con la categoria «100 % d'agave» o mettere in situazione di svantaggio sleale i produttori che la utilizzano rispetto a quelli che invece non la utilizzano.

Per la «Tequila» destinata all'esportazione, la norma NOM-066-SCFI-2012 esige che figurino sulla principale superficie visibile quanto meno le seguenti informazioni: il termine «Tequila»; la categoria e la classe; i sapori, gli aromi aggiunti oppure i colori qualora se ne aggiungano; il marchio registrato o qualsiasi altro segno distintivo conforme alla convezione di corresponsabilità iscritta nell'IMPI (*Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*). Le informazioni riguardanti la didascalia «Hecho en México» (Fabbricato in Messico), «Producto de México» (Prodotto del Messico), «Elaborado en México» (Elaborato in Messico) o analoghe, il contrassegno ufficiale e il numero di registrazione del produttore autorizzato, il numero della partita, devono essere citate e possono essere aggiunte in qualsiasi altra parte dell'etichetta o della confezione.

Le informazioni riguardanti la classe di tequila, i sapori, gli aromi aggiunti od i colori, qualora se ne aggiungano, la didascalia «Hecho en México» (Fabbricato in Messico), «Producto de México» (Prodotto del Messico), «Elaborado en México» (Elaborato in Messico) o analoghe, possono essere tradotte in un'altra lingua. Qualsiasi altra informazione fornita a titolo precauzionale o richiesta dalla legislazione del paese d'esportazione può essere indicata nella lingua corrispondente.

Quanto alle classi di «Tequila», si può sostituire la classificazione in spagnolo con la traduzione nella lingua corrispondente conformemente alla legislazione del paese o del luogo di commercializzazione oppure con le seguenti diciture: «Silver» anziché «Blanco» o «Plata», «Gold» anziché «Joven» o «Oro», «Aged» anziché «Reposado», «Extra aged» anziché «Añejo», e «Ultra aged» anziché «Extra añejo».

Per quanto riguarda la «Tequila Extra añejo», la durata di maturazione non deve figurare sull'etichetta.

10. **Richiedente:** CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C., sito in Avenida Patria n. 723, Col. Jardines de Guadalupe, de Zapopán, Jalisco, in Messico.
 11. **Autorità di controllo:** il CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C. è l'organismo competente, incaricato della verifica e della sorveglianza come anche della certificazione della tequila, debitamente riconosciuto dall'organismo di accreditazione messicano conformemente alla norma ISO/IEC 065 ed approvato dalla *Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía* (direzione generale delle norme del ministero dell'economia). L'unità di certificazione gode di assoluta autonomia e indipendenza nell'adozione di decisioni tecniche relative alla certificazione.
-