

2014 年第 116 号

质检总局关于批准对龙舌兰酒

（特其拉）[Tequila]实施地理

标志产品保护的公告

经墨西哥工业知识产权局推荐，由墨西哥龙舌兰酒监督管理委员会向质检总局提出龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]在中华人民共和国境内注册地理标志保护产品的申请，由质检总局参照《地理标志产品保护规定》组织专家技术审查合格。现批准自即日起对龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]在中华人民共和国境内实施地理标志产品保护。

附件：龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]质量技术要求

质检总局

2014 年 11 月 3 日

附件

龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]质量技术要求

一、名称

龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]。

二、产地范围

龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]的产地范围为墨西哥合众国以下区域：

1. 哈利斯科州（JALISCO）125 个市： Acatic, Acatlán de Juárez, Ahualulco de Mercado, Amacueca, Amatitán, Ameca, San Juanito de Escobedo, Arandas, El Arenal, Atemajac de Brizuela, Atengo, Atenguillo, Atotonilco el Alto, Atoyac, Autlán de Navarro, Ayotlán, Ayutla, La Barca, Bolaños, Cabo Corrientes, Casimiro Castillo, Cihuatlán, Zapotlán el Grande, Cocula, Colotlán, Concepción de Buenos Aires, Cuautitlán de García Barragán, Cuautla, Cuquío, Chapala, Chimaltitán, Chiquilistlán, Degollado, Ejutla, Encarnación de Díaz, Etzatlán, El Grullo, Guachinango, Guadalajara, Hostotipaquillo, Huejúcar, Huejuquilla el Alto, La Huerta, Ixtlahuacán de los Membrillos, Ixtlahuacán del Río, Jalostotitlán, Jamay, Jesus María, Jilotlán de los Dolores, Jocotepec, Juanacatlán, Juchitlán, Lagos de Moreno, El Limón, Magdalena, Santa María del Oro, La Manzanilla de la Paz, Mascota, Mazamitla, Mexxicacán, Mezquitic, Mixtlán, San Ignacio Cerro Gordo, Ocotlán, Ojuelos de Jalisco, Pihuamo, Poncitlán, Puerto Vallarta, Villa Purificación, Quitupan, El Salto, San Cristóbal de la Barranca, San Diego de Alejandría, San Juan de los Lagos, San Julián, San Marcos, San Martín de Bolaños, San Martín de Hidalgo, San Miguel del Alto, Gómez Farías, San Sebastián del Oeste, Santa María de los Angeles, Sayula, Tala, Talpa de Allende, Tamazula de Gordiano, Tapalpa, Tecalitlán, Tecolotlán, Techaluta de Montenegro, Tenamaxtlán, Teocaltiche, Teocuitatlán de Corona, Tepatlán de Morelos, Tequila, Teuchitlán, Tizapán el Alto, Tlajomulco de Zúñiga, Tlaquepaque, Tolimán, Tomatlán, Tonalá, Tonaya, Tonila, Totatiche, Tototlán, Tuxcacuesco, Tuxcueca, Tuxpan, Unión de San Antonio, Unión de Tula, Valle de Guadalupe, Valle de Juárez, San Gabriel, Villa Corona, Villa

Guerrero, Villa Hidalgo, Cañadas de Obregón, Yahualica de González Gallo, Zacoalco de Torres, Zapopan, Zapotiltic, Zapotitlán de Vadillo, Zapotlán del Rey, Zapotlanejo.

2. 瓜纳华托州 (GUANAJUATO) 7 个市: Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huaníramo, Pénjamo, Purísima del Rincón and Romita.

3. 米却肯州 (MICHOACAN) 30 个市: Briseñas de Matamoros, Chavinda, Chilchota, Churintzio, Regules, Cotija, Ecuandureo, Jacona, Jiquilpan, La Piedad, Los Reyes, Maravatio, Marcos Castellanos, Nuevo Parangaricutiro, Numarán, Pajacuarán, Peribán, Sahuayo, Tancítaro, Tangamandapio, Tangancícuaro, Tanhuato, Tinguindín, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villamar, Vistahermosa, Yurecuaro, Zamora and Zináparo.

4. 纳亚里特州 (NAYARIT) 8 个市: Ahuacatlan, Amatlan de Cañas, Ixtlán, Jala, Xalisco, San Pedro Lagunillas, Santa María del Oro and Tepic .

5. 塔毛利帕斯州 (TAMAULIPAS) 11 个市: Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Liera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula and Xicotencatl.

三、产品描述

(一) 产品要求。

只有以蓝色韦伯龙舌兰为原料生产的酒精饮料才能叫做龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]。

龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 是一种地区性的酒精饮料，从蓝色韦伯龙舌兰的头（指龙舌兰的短缩茎和残存的叶基）中榨取汁液后发酵蒸馏而得。龙舌兰作物的头，用来制造龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]。蓝色韦伯龙舌兰是唯一被允许授权生产商用于生产龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]的龙舌兰种，只允许在 1977 年 10 月 13 日墨西哥官方公报中发表的墨西哥龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]地理标志保护声明（下文简称“声明”）中规定的区域种植和收割。

将蓝色韦伯龙舌兰的头进行水解或蒸煮，然后用酵母进行发酵。从蓝色韦伯龙舌兰中提取的汁液可以添加外源糖后发酵，添加的总量不能超过还原糖总量（以质量单位表示）49%，这个过程中不允许冷混。龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 在夏栎橡木桶和冬青栎橡木桶中陈酿。

(二) 种类和级别。

1.种类：根据糖分来源可将龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]分为两类，一类是：“100%龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]”；另一类是：“龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]”。

2.级别：龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]分为以下五种级别：

（1）银色龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]（Silver）：未经过陈酿，无色透明。通过蒸馏获得。进行第二次蒸馏后装瓶。

（2）金色龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]（Gold）：用银色龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]与经过陈酿的龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]（微酿，陈酿或特级陈酿）进行勾兑，也可软化。其颜色为金色或者金黄色。

（3）微酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]（Aged）：可软化，必须在夏栎橡木桶或冬青栎橡木桶中陈酿2个月至1年。可以和陈酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]或特级陈酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]勾兑。

（4）陈酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]（Extra-aged）：可软化，必须在容量不超过600升的夏栎橡木桶或冬青栎橡木桶中陈酿至少1年。也可以和特级陈酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]进行勾兑。

（5）特级陈酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]（Ultra-aged）：可软化，必须在容量不超过600升的夏栎橡木桶或冬青栎橡木桶陈酿至少3年。

四、生产方法

（一）原料来源。

用于生产龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]的原料必须为蓝色韦伯龙舌兰品种，并且该原料应在规定的区域内种植和收割。其主要特点是：叶子长，叶形为披针形，叶质多纤维，蓝色，形似菠萝。

（二）生产过程。

1. 采割：采割的方式为“西玛”（Jima），即从蓝色韦伯龙舌兰叶片根部将叶片切下，只保留头作为酿造龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]的原料。

2. 蒸煮或水解：将蓝色韦伯龙舌兰的头进行水解或蒸煮，将其转化为糖类。

3. 萃取糖分：将糖分与纤维分离。

4. 配制：在生产 100%龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 时，其所有的糖分必须完全提取自蓝色韦伯龙舌兰；生产龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]其糖分至少 51% 提取自蓝色韦伯龙舌兰；允许加入不超过 49%的其他糖分（包括蔗糖、葡萄糖、果糖、糖蜜），这些糖分不能来自任何龙舌兰属植物。

5. 发酵：将糖分和其他成分转化为酒精和二氧化碳，在此过程中，形成的其他化合物决定了龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]最终的感官特征。

6. 蒸馏：所有的龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]都必须至少蒸馏两次，也可采用连续蒸馏方法进行蒸馏。

7. 陈酿：陈酿必须在夏栎橡木桶或冬青栎橡木桶中进行，陈酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 和特级陈酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 必须在不大于 600 升的橡木桶内进行。

8. 装瓶：龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 必须用墨西哥卫生部门批准的新瓶进行瓶装。允许添加软化水稀释酒精含量，使其达到商业标准。龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 所允许的酒精含量在 35%到 55%之间。

五、质量特色

（一）感官特色。

龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 香气的丰富性来源于多种挥发性化合物，包括酯类、醛类、高级醇、脂肪酸、酚类、糠醛以及其他物质。龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]独一无二的芳香味与其原料蓝色韦伯龙舌兰和其独特的生产过程密切相关。

1. 龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 的感官特性评价内容：

（1）视觉方面，主要观察颜色的深浅、透明度、亮度以及粘稠度、澄清度，有无杂质等等。

（2）嗅觉方面，指通过鼻腔可以感受的产品气味的强弱、持久性、扩散范围（印象），这些都与种类或级别有关。

（3）味觉方面，通过口腔感受味道、柔和程度、口感（主要是涩味、辛辣、温度）、酒精强度（轻度、中度、强烈）、爽净、均衡、协调，以及品尝的后味长短、酒味持续性（滞留度）和平衡性等。

（4）触觉方面，指品尝龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 的感觉，主要会有一种柔和滑腻的强烈感觉。

2. 龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]的芳香:

龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]的香气主要来源于原料、制作过程和陈酿过程。其香气体现为果香、花香、木香、焦香、草香、酒香等芳香气味。

3. 龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]感官特性描述:

龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 分为两类：100% 龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]和龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]，每一类又分五个级别：银色龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]、金色龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]、微酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]，陈酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]和特级陈酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]。

(1) 不同种类龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 的感官特性：

100%龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]：只采用生长在地理标志保护区域内蓝色韦伯龙舌兰所提取的糖分制作。其主要香气类似于中草药、花卉、龙舌兰烤、烤马铃薯、甘薯和熟南瓜等。

龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]：其主要的芳香特征与加入的其他糖类成分比例密切相关。

(2) 不同级别龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]的感官特性：

a.银色龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]（Silver）：

视觉方面：透明、无色。当龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]存放数日，在木桶中陈酿后会略呈淡黄色，明亮，没有异物颗粒和浑浊。

嗅觉方面：具有煮熟龙舌兰的独特香味，略带水果、花卉草本、柑橘味、烤土豆，煮熟的蔬菜，生青水果（青苹果，绿菠萝）、湿稻草等味道。酒精更加强烈和刺鼻。

味觉和触觉方面：鼻后嗅觉可以感觉到煮熟的龙舌兰、草药和柑橘。酒精程度中等。在淡淡的味道里有微弱的苦味和涩味。

b.金色龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]（Gold）：

视觉方面：色泽为淡黄色至金黄或从浅到深的琥珀色；浅红色、赭色；颜色明亮，不存在异物颗粒和浑浊。色泽取决于和它混合的其他级别龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]的色调。粘稠度（酒体）从稀到稠不等。

嗅觉方面：具有生的和煮熟龙舌兰突出的芳香味，稍有焦糖味、木材或草药味。通常具有强烈的酒精味。

味觉和触觉方面：具有轻微涩味和苦味。有芳香草药、木材味和焦糖味；中等至强烈的酒精味。

c.微酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]（Aged）：

视觉方面：色泽可能呈现为淡黄至金黄色；或从浅到深的琥珀色、浅红色、赭色；在夏栎橡木桶或冬青栎橡木桶中存放的龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]可能呈现橡木的色泽。酒的粘稠度从稀到稠不等。

嗅觉方面：具有花香、水果、草药的香味；可以感觉到略带甜味和香草味、黄油味。有中度的酒精味。

味觉和触觉方面：酒体柔和，微甜，有水果味。有淡淡的苦味，轻度至中度的酒精刺激。有和草药或柑橘一致的木材味以及香草、焦糖味。

d.陈酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]（Extra-Aged）：

视觉方面：色泽可能为金黄色或从中度到深度的黄色或从浅到深的琥珀色、浅红色、赭色；长期在夏栎橡木桶或冬青栎橡木桶中存放的龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]可能会呈现橡木的色泽。酒的粘稠度从稀到稠不等。

嗅觉方面：木香味是主要味道，具有花香、水果、干果、杏仁、核桃、香草和香料、糖果、巧克力、枫树、黄油等味道。

味觉和触觉方面：具有干果味、香料味、香草味、涩味、木材味、焦糖味、烟熏味、苦涩味。可能还有成熟的水果（苹果、香蕉、菠萝）味。有中度酒精味。在某些情况下，可发现草药味的味道。

e.特级陈酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]（Ultra-Aged）：

视觉方面：色泽可能为金黄色或从中度到深度的黄色或从浅到深的琥珀色、浅红色、赭色；长期在夏栎橡木桶或冬青栎橡木桶中存放的龙舌兰可能会有橡木的色泽。酒的粘稠度从稀到稠不等。

嗅觉方面：主要具有巧克力、焦糖和枫木的味道。可能有花香和水果味，以及烟熏、香料、坚果和浆果味。有中度酒精味。

味觉和触觉方面：具有干果、香料、香草、巧克力、木材、枫木、成熟的水果（苹果、菠萝、香蕉）等味道，也带有甜味和烟熏味。存放过程产生的单宁酸减轻了涩味，微苦。有中度的酒精味。

对于微酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]、陈酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]和特级陈酿龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]而言，其香味的变化与在木桶中存放时间、橡木桶的类型、橡木桶的摆放方式以及贮存条件（酒精含量、湿度和温度）等密切相关。

（二）理化指标。

为了保持龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]质量的一致性，需要在装瓶之前对其某些特性进行完善，如颜色等。

参数	银色龙舌兰酒（特其拉） [Tequila]		金色龙舌兰酒（特其拉） [Tequila]		微酿龙舌兰酒（特其拉） [Tequila]		陈酿龙舌兰酒（特其拉） [Tequila]		特级陈酿龙舌兰酒（特其拉） [Tequila]	
	最小值	最大值	最小值	最大值	最小值	最大值	最小值	最大值	最小值	最大值
293k（20 摄氏度）时的酒精度 以体积百分比表示	35	55	35	55	35	55	35	55	35	55
干浸出物（克/升）	0	0.30	0	5	0	5	0	5	0	5
数值表示每 100 毫升纯酒精（无水酒精）中的含量（毫克） 这些单位通常也表示为：mg/100mL100%酒精；mg/100mL 纯酒精；mg/100mL 纯乙醇；mg/100mL 无水乙醇										
高级醇（比乙醇的碳原子更重的醇类，） 公布的有 2 - 丁醇、正丙醇、异	20	500	20	500	20	500	20	500	20	500

[illegible]