

2015 年第 154 号

质检总局关于龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]质量特色与其自然因素和人文因素关联性的公告

质检总局于 2014 年 11 月 3 日批准对龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]在中华人民共和国境内实施地理标志产品保护。

应墨西哥龙舌兰酒监督管理委员会的申请，质检总局组织对龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]质量特色与其自然因素和人文因素关联性进行了审查，参照《地理标志产品保护规定》，现予以公告发布。

附件：龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]质量特色与其自然因素和人文因素的关联性

质检总局

2015 年 12 月 21 日

（此件公开发布）

附件

龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]质量特色

与其自然因素和人文因素的关联性

一、名称

龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]。

二、自然因素和人文因素

（一）历史渊源及知名度。

一直以来，龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]不仅是墨西哥人的国酒，更是他们文化和历史的独特体现。

正如太阳、地球、人类都有其自身的起源传说一样，关于龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]的起源也有它自己的一段传说。这种酒提取自既神秘又神圣的龙舌兰科的一种——蓝色韦伯龙舌兰。

几百年来，人们不断地改进蓝色韦伯龙舌兰的种植。在龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]产区还出现了无数与其生产元素相关的文化景观和建筑创意，为提升墨西哥的国际形象做出了贡献。

如今的龙舌兰小镇被西班牙人自 1530 年起命名为圣地亚哥·德·龙舌兰。西班牙人喝完了自己的白兰地后，开始蒸馏龙舌兰的发酵汁液，这便诞生了北美最早的本土蒸馏酒精饮料，这是墨西哥文化和西班牙文化的首次融合。

1600 年左右，阿尔塔米拉侯爵唐·佩德罗·桑切斯·德·塔格尔在现在的哈里斯克州首府所在地开办了第一家酒厂，开始了龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]的量产。十九世纪初，龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]在墨西哥哈里斯克州实现了大规模量产，并在 1884 年第一次出口到美国。

1974 年墨西哥政府宣布龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]为地理标志保护产品。确认了龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]的独特品质及其自然因素和人文因素的关联性。

（二）龙舌兰酒(特其拉) [Tequila] 具有以下主要独特性：

1. 产地的唯一性。

龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]的名字源于龙舌兰小镇，距哈里斯克州首府瓜达拉哈拉市 65 公里。根据墨西哥龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]地理标志保护声明，哈里斯克州的 125 个自治市也是龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]的产区。时至今日，哈里斯克州地区仍拥有数量最多的龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]酒厂。

2. 原料的唯一性。

尽管墨西哥拥有两百多种龙舌兰，但龙舌兰酒（特其拉）[Tequila]只能用蓝色韦伯龙舌兰为原料。

(三) 与自然因素的关联性。

生产原料的种植区域处在海拔 600 米到 2500 米之间，气温在 5 到 28 摄氏度之间，年平均降水量在 600 到 1600 毫米之间。土壤 pH 值在 6.0 到 8.0 之间。所有这些条件造就了蓝色韦伯龙舌兰的独特性。由于气候条件独特，这些地区被墨西哥政府授权为蓝色韦伯龙舌兰种植和龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 生产的特定区域。

(四) 与人文因素的关联性。

龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 悠久的酿造历史是墨西哥的骄傲。龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 和墨西哥传统有着千丝万缕的联系。从阿兹特克文明时代就开始了龙舌兰的种植、发酵、萃取。到中世纪这一传统得以深化。

1. 龙舌兰种植的传统。

墨西哥是唯一提炼龙舌兰植物并酿酒的国家。龙舌兰植物需要生长 6 至 8 年，才能使其根茎部位的含糖量最为充足。由于复杂多变的气候条件的影响，对于龙舌兰的生长是一个考验，因此只有具备相关的知识和专业技能并经验丰富的农民才能种好龙舌兰。

2. 收割方式的独特性。

砍下龙舌兰叶的农民称为“西玛多”(Jimador)，他们用一种顶端是圆形钢制的长木棍“科阿”(Coa) 灵巧地将叶子从龙舌兰的头切下。这种切割法只适用于生产龙舌兰酒(特其拉)[Tequila]使用的蓝色韦伯龙舌兰，这一过程叫做“西玛”(Jima)。值得一提的是，“科阿”(Coa) 重达 4 公斤，每个“西玛多”(Jimador) 平均每天要处理几百个龙舌兰，并且完全采用传统的人工收割，代代相传。

3. 水解方式的独特性。

传统是将龙舌兰的头放入地下泥石锅中进行烹煮。这种传统水解方法沿用至今，但现在也采用更为先进的技术。

4. 提取汁液方法的独特性。

按照传统，龙舌兰的头经过水解后，存放在一个很大的叫做“塔洪娜”(tahona)的石质容器内，它类似于磨坊，由动物带动石轮的转动。这种传统碾磨方法一直沿用至今，但现在也有龙舌兰酒（特其拉）[Tequila] 酒厂采用更为现代的技术。