

**ĐĂNG BẠ QUỐC GIA**

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ**

**Số: 00120**

Số Giấy chứng nhận: **00120**

Ngày cấp: **03/10/2022**

Chỉ dẫn địa lý: **TEQUILA**

Sản phẩm: **Rượu**

Số đơn: **6-2019-00007**

Ngày nộp đơn: 01/07/2019

Ngày công bố Đơn: 25/04/2021

Số Công báo A: 397

Ngày công bố Giấy chứng nhận đăng ký CDDL:

Số Công báo B: 416

Thời hạn hiệu lực: có hiệu vô thời hạn kể từ ngày cấp

Chủ đơn chỉ dẫn địa lý: **CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C**

Địa chỉ: Av. Patria 723 Jardines de Guadalupe 45030 Zapopan Jalisco, México

Đại diện sở hữu công nghiệp: D&N INTERNATIONAL CO., LTD.

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C

Tổ chức kiểm soát chỉ dẫn địa lý:

**Khu vực địa lý:**

Gồm 5 bang thuộc Mê-hi-cô (bản đồ khu vực địa lý kèm theo).

*Bang JALISCO:* 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, Chimaltán, 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.

*Bang GUANAJUATO:* Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámara, Huaníramo, Pénjamo, Purísima del Rincón và Romita.

*Bang MICHOACAN:* 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, Tocuambo, Venustiano Carranza, Villamar, Vistahermosa, Yurecuaro, Zamora và Zináparo.

*Bang NAYARIT:* Ahuacatlan, Amatlan de Cañas, Ixtlán, Jala, Jalisco, San Pedro Lagunillas, Santa María del Oro và Tepic .

*Bang TAMAULIPAS:* Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Liera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula và Xicotencatl.

## **Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm**

### **1. Cảm quan:**

(i) Đặc trưng về cảm quan dựa trên phân loại

#### **- Tequila 100% Thù**

Rượu có các mùi hương chủ đạo giống mùi các loại nguyên liệu thô có liên quan (mùi hương thảo mộc, hoa cỏ, mùi lõi thù nướng, mùi khoai tây, khoai lang và bí ngô nướng).

#### **- Tequila**

Rượu có sự hài hòa giữa các mùi hương chủ đạo kết hợp với vị của đường.

(ii) Đặc trưng về cảm quan dựa trên phân hạng

#### **- Tequila Bạc**

*Về thị giác:* Rượu trong suốt, có thể không màu hoặc có sắc vàng kim hoặc sắc vàng rom nhạt. Rượu có các hạt lơ lửng, gợn mờ màu sáng. Độ đậm đặc của rượu từ nhẹ đến đậm đặc tối đa.

*Về khứu giác:* Rượu có mùi hương đặc trưng của lõi thù xanh đã nấu, thoảng mùi hương của trái cây, thảo dược và cam, chanh; mùi hương khoai tây nướng, rau củ nấu chín, trái cây xanh (táo xanh, dứa xanh) và rom ả.

*Về vị giác và xúc giác:* Rượu có mùi hương của lõi thù đã nấu quyện với mùi hương của thảo mộc, cam và chanh, vị còn ở mức vừa phải. Ở rượu có độ đậm đặc thấp, phẳng phát một chút vị đắng và se gắt.

#### **- Tequila Vàng**

*Về thị giác:* Rượu có sắc vàng rom đậm, vàng rom pha với sắc vàng ròng, từ sắc hổ phách nhạt đến hổ phách đậm pha với sắc đồng cho đến sắc đỏ nhạt, sắc vàng của đất (hoàng thổ); rượu có các hạt lơ lửng, gợn màu sáng. Độ đậm đặc của rượu từ nhẹ đến khá đậm đặc.

*Về khứu giác:* Rượu có mùi hương của rom và lõi thừa đã nấu, hương thảo mộc quyện với một chút hương caramen hoặc hương gỗ và mùi hương còn rất mạnh.

*Về vị giác và xúc giác:* Rượu có vị se gắt và đắng, có hương thơm thảo mộc và chút mùi hương gỗ, caramen; vị còn từ mức độ vừa phải đến mức độ mạnh.

#### **- Tequila Đã ủ**

*Về thị giác:* Rượu có sắc vàng rom nhạt đến đậm pha với sắc vàng rờng; sắc hồ phách đậm pha sắc đồng đến đỏ nhạt, sắc vàng của đất (hoàng thổ). Độ đậm đặc của rượu từ mức nhẹ đến đậm đặc.

*Về khứu giác:* Rượu có hương thơm của hoa cỏ và những loại trái cây, thảo mộc; phảng phất hương vị ngọt của kẹo, vani và hương thơm của bơ (axit butyric); mùi hương còn ở mức vừa phải.

*Về vị giác và xúc giác:* Rượu có vị mềm, hơi ngọt và ngập tràn vị trái cây; có vị đắng tinh tế, vị còn từ mức độ dịu nhẹ đến vừa phải, có vị gắt; rượu có vị gỗ thoảng qua hòa quyện với hương vị của hoa cỏ và cam, chanh, hương vị va-ni và caramen.

#### **- Tequila Đã ủ lâu**

*Về thị giác:* Rượu có sắc vàng rom vừa phải đến đậm pha với sắc vàng rờng; sắc hồ phách đậm pha với sắc đồng cho đến sắc đỏ nhạt, sắc vàng của đất (hoàng thổ). Độ đậm đặc của rượu từ nhẹ đến đậm đặc.

*Về khứu giác:* Rượu có hương thơm chủ đạo là hương thơm của gỗ, ngoài ra còn cảm nhận được hương của hoa cỏ và trái cây; phảng phất mùi thơm của trái cây khô, hạnh nhân, hạt dẻ, vani, hương vị của ớt, kẹo, sô cô la, gỗ phong, bơ (axit butyric) và hương vị của khói.

*Về vị giác và xúc giác:* Rượu có vị trái cây khô, vị của ớt, vani, vị gỗ, caramen, vị khói và một chút vị đắng; một chút vị trái cây chín (táo, chuối, dứa), vị còn ở mức độ vừa phải; một vài trường hợp có thể cảm nhận được vị thảo mộc phảng phất.

#### **- Tequila Đã ủ rất lâu**

*Về thị giác:* Rượu có sắc vàng rom vừa phải đến đậm pha với sắc vàng rờng; sắc hồ phách nhạt đến đậm pha với sắc đồng cho đến sắc đỏ nhạt, sắc vàng của đất (hoàng thổ). Độ đậm đặc của rượu từ nhẹ đến đậm đặc.

*Về khứu giác:* Rượu có mùi hương chủ đạo là mùi hương sô cô la, caramen và gỗ phong; mùi hương của hoa cỏ và trái cây, chút mùi hương của khói, ớt, quả hạch và quả dâu, mùi hương còn ở mức độ vừa phải.

*Về vị giác và xúc giác:* Rượu có vị trái cây khô, của ớt, vani, vị gỗ, vị gỗ phong, vị trái cây chín (táo, dứa và chuối), vị ngọt và vị khói, vị se gắt, có một chút vị đắng. Rượu có vị còn ở mức độ trung bình, vừa phải.

## **2. Chất lượng:**

- Hàm lượng cồn ở nhiệt độ 20°C (% thể tích cồn): 35 - 55
- Hàm lượng chiết xuất khô (g/l): 0 - 0,3 (rượu Tequila Bạc) và 0 - 5 (rượu Tequila Vàng, rượu Tequila Đã ủ, rượu Tequila Đã ủ lâu, rượu Tequila Đã ủ rất lâu)
- Hàm lượng rượu bậc cao (mg/100 ml): 20 - 500
- Hàm lượng Methanol (mg/100 ml): 30 - 300
- Hàm lượng Aldehydes (mg/100 ml): 0 - 40
- Hàm lượng Este (mg/100 ml): 2 - 200 (rượu Tequila Bạc, rượu Tequila Vàng) và 2 - 250 (rượu Tequila Đã ủ, rượu Tequila Đã ủ lâu, rượu Tequila Đã ủ rất lâu)
- Hàm lượng Furfural (mg/100 ml): 0 - 4

## **Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý**

Cây Thùa Tequilana Weber được trồng khu vực có độ cao từ 600 - 2500 m so với mực nước biển, nhiệt độ từ 5 - 28° C, lượng mưa từ 600 - 1800 mm. Đất sét ở khu vực địa lý có kết cấu trung bình, khả năng giữ nước thấp, nồng độ pH từ 6,0 - 8,0.

## **Phương pháp sản xuất**

- Nguồn nguyên liệu: Sử dụng phần lõi của cây Thùa Tequilana Weber được trồng và thu hoạch trong địa phận khu vực địa lý.

- Nấu hoặc thủy phân: Đưa lõi cây Thùa vào quá trình thủy phân hoặc nấu.
- Tách chiết mật, bã: Tách đường hoặc tinh bột ra khỏi chất xơ. Đối với Tequila 100% Thùa, phần tách được đưa thẳng vào quá trình lên men sau khi đã trộn với thành phần duy nhất là đường thu được từ lõi cây Thùa. Đối với Tequila, trộn theo tỷ lệ tối thiểu là 51% đường từ lõi cây Thùa và 49% từ các đường khác.
- Chung cất: Chung cất ít nhất 2 lần. Kết thúc quá trình chung cất, sản phẩm thu được là chất lỏng có nồng độ cồn tối thiểu 35% theo thể tích.
- Ủ rượu: Đối với rượu Tequila Bạc và rượu Tequila Vàng không tiến hành ủ. Đối với các loại rượu ủ, tiến hành ủ rượu trong bình hoặc thùng bằng gỗ sồi hoặc gỗ sồi xanh. Ủ tối thiểu 2 tháng đến tối đa 1 năm đối với rượu Tequila Đã ủ; tối thiểu 1 năm đến tối đa 3 năm đối với rượu Tequila Đã ủ lâu và tối thiểu 3 năm đối với rượu Tequila Đã ủ rất lâu trong thùng chứa có dung tích không lớn hơn 600 lít.
- Đóng chai: Trong trường hợp cần thiết, bổ sung nước khử khoáng để ổn định độ cồn của rượu Tequila trong khoảng 35 - 55% trước khi đóng chai./.

**Phân ghi nhận các sửa đổi:**