

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES.

CHRISTIAN TUREGANO ROLDAN, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I, XII y XV, 47 fracción I, 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 de su Reglamento y 19 fracciones I, XIV y XV del Reglamento Interior de esta Secretaría, expide para consulta pública el proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante el CCNNSUICPC, ubicado en avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México, teléfono 57 29 93 00, extensiones: 43203, 43352 y 43222, fax 55 20 97 15 o bien a los correos electrónicos carlos.martinez@economia.gob.mx, andrea.barragan@economia.gob.mx; rodrigo.arreguin@economia.gob.mx; y/o ana.cordero@economia.gob.mx, para que en los términos de la Ley de la materia se consideren en el seno del Comité que lo propuso.

México, D.F., a 30 de mayo de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES**PREFACIO**

En la elaboración del presente proyecto de norma oficial mexicana, participaron las siguientes empresas e instituciones:

- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DEL TEQUILA A.C. (CNIT)
- CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA A.C. (CRT)
- CONSEJO DE PRODUCTORES DE AGAVE
- CONSEJO DE AGRICULTORES DE AGAVE
- SECRETARIA DE ECONOMIA
Dirección General de Normas (DGN)
- PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR (PROFECO)

INDICE**Capítulo**

0. Introducción
1. Objetivo
2. Campo de aplicación
3. Referencias
4. Definiciones y abreviaturas
5. Clasificación
6. Especificaciones
7. Muestreo
8. Métodos de prueba
9. Control de calidad
10. Comercialización

11. Información comercial
12. Bebidas alcohólicas que contienen tequila, denominación, etiquetado y especificaciones
13. Evaluación de la conformidad
14. Vigilancia
15. Apéndices
16. Bibliografía
17. Concordancia con normas internacionales

Transitorios

0. Introducción

Este proyecto de NOM, se refiere a la Denominación de Origen "Tequila", cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano en los términos de la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de este proyecto de NOM es necesaria, de conformidad con el punto 2 de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977 (en lo sucesivo referida como "la Declaración") y con la fracción XV del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

1. Objetivo

Este proyecto de NOM establece las características y especificaciones que deben cumplir todos los integrantes de la cadena productiva, industrial y comercial del Tequila, conforme al proceso que más adelante se señala.

2. Campo de aplicación

Este proyecto de NOM se aplica a todos los procesos y actividades relacionados con el abasto de agave, la producción, envase, comercialización, información y prácticas comerciales vinculadas a la bebida alcohólica destilada denominada Tequila, conforme a las especificaciones de este proyecto de NOM. Dicha bebida se encuentra sujeta al proceso que más adelante se detalla, con Agave de la especie tequilana weber variedad azul, cultivado en las entidades federativas y municipios señalados en la Declaración.

Asimismo, el presente proyecto de NOM establece las especificaciones técnicas y requisitos jurídicos a cumplir para proteger a la Denominación de Origen "Tequila" de conformidad con la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila" vigente, la LFMN, la Ley de la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y demás disposiciones legales relacionadas vigentes.

3. Referencias

Para la comprobación de las especificaciones establecidas en el presente proyecto de NOM, se aplicarán las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan y que se mencionan a continuación:

3.1 Normas oficiales mexicanas

NOM-030-SCFI-2006, Información comercial de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de enero de 2006.

NOM-106-SCFI-2000, Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de febrero de 2001.

NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1996.

NOM-142-SSA1-1995, Bienes y servicios-Bebidas alcohólicas-Especificaciones sanitarias-Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de julio de 1997.

NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.

3.2 Normas mexicanas

NMX-V-004-NORMEX-2005, Bebidas Alcohólicas-Determinación de Furfural-Métodos de Ensayo (Prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

NMX-V-005-NORMEX-2005, Bebidas Alcohólicas-Determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores-Métodos de Ensayo (Prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

NMX-V-006-NORMEX-2005, Bebidas Alcohólicas-Determinación de azúcares reductores directos y totales-Métodos de Ensayo (Prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

NMX-V-013-NORMEX-2005, Bebidas Alcohólicas-Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 293 K) (20°C) (% Alc. Vol.)-Métodos de Ensayo (Prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

NMX-V-017-NORMEX-2005, Bebidas Alcohólicas-Determinación de extracto seco y cenizas-Métodos de Ensayo (Prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

NMX-V-049-NORMEX-2004, Bebidas Alcohólicas-Bebidas Alcohólicas que contienen Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2004.

NMX-V-050-NORMEX-2010, Bebidas alcohólicas-Determinación de metales como Cobre (Cu), Plomo (Pb), Arsénico (As), Zinc (Zn), Hierro (Fe), Calcio (Ca), Mercurio (Hg), Cadmio (Cd), por absorción atómica-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de febrero de 2011.

4. Definiciones y abreviaturas

Para los efectos de este proyecto de norma se establecen, en orden alfabético, las definiciones siguientes:

4.1 Abocado

Procedimiento para suavizar el sabor del Tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes:

- Color caramelo
- Extracto de roble o encino natural
- Glicerina
- Jarabe a base de azúcar

4.2 Agave de la especie tequilana weber variedad azul

Para efectos de este proyecto de norma, la planta de la familia de las Agaváceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de Tequila es la piña o cabeza.

4.3 Buenas prácticas

Conjunto de lineamientos y procedimientos de calidad relacionados entre sí, con el objetivo de garantizar que el Tequila es elaborado consistentemente dentro de sus especificaciones. Estos lineamientos están contenidos en la NOM-251-SSA1-2009.

4.4 CAE

Certificado de Aprobación de Envasadores de Tequila

4.5 Declaración

Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Tequila", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977 y sus subsecuentes modificaciones y adiciones.

4.6 Dependencia

Cualquier dependencia, en términos del artículo 26 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.

4.7 Destilación

Es la separación de los constituyentes de una mezcla líquida por vaporización parcial de la misma y recuperación de los vapores y residuos; es decir la separación de una mezcla de sustancias en donde se fraccionan las volátiles de un residuo no volátil. La destilación alcohólica está basada en que el alcohol etílico

siendo más ligero que el agua, vaporiza a una temperatura menor que el punto de ebullición del agua, los vapores que suben pueden ser condensados y convertidos a forma líquida con un alto contenido alcohólico.

4.8 DGN

Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

4.9 DOT

Denominación de Origen "Tequila".

4.10 Etiqueta

Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al envase del producto.

4.11 Envasado

Acción de introducir o colocar cualquier material o producto en los recipientes que lo han de contener con la finalidad de conservarlo, proteger su estabilidad física, química y comercializarlo.

4.12 Envase

Todo recipiente nuevo destinado a contener el Tequila y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química, sensorial y sanitaria.

4.13 Envasador Aprobado

Es la persona física o moral diferente al productor de Tequila que cuenta con la aprobación por parte de la SE para llevar a cabo el envasado de Tequila, de acuerdo a lo establecido en el punto 6.5.4.2. del presente proyecto de NOM.

4.14 Extracción

Procedimiento mecánico, físico, químico, biológico o combinación de los anteriores que permite la separación de los azúcares o carbohidratos del agave.

4.15 Fermentación

Es la transformación de los azúcares de origen vegetal, en alcohol etílico y bióxido de carbono, con la formación de otros compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales del Tequila.

4.16 Filtración

Proceso de separación de partículas sólidas presentes en el Tequila, a través de un medio filtrante.

4.17 Formulación

Etapas previas al proceso de fermentación en donde se preparan los mostos para tener condiciones adecuadas de fermentación y en su caso, para cumplir con el contenido de 51% en masa de azúcares reductores procedentes del agave.

4.18 Hidrólisis

Procedimiento químico, térmico, enzimático o la combinación de los anteriores, con el propósito de desdoblar los carbohidratos principalmente la inulina presentes en el agave, para obtener azúcares simples aptos para ser fermentados.

4.19 IMPI

Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

4.20 Jima

Proceso de separación de la planta agave del sustrato que lo soporta, a través de un corte transversal en la base de la misma, y la eliminación de las hojas mediante poda, para obtener la denominada piña o cabeza, formada por el tallo y las bases de las hojas insertas.

4.21 LFMN

Ley Federal sobre Metrología y Normalización publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y sus subsecuentes modificaciones.

4.22 Límite mínimo y límite máximo

Cantidad mínima y cantidad máxima fijadas en este proyecto de norma en las que no existe tolerancia.

4.23 Lote

Cantidad de un producto envasado en un mismo lapso para garantizar su identificación.

4.24 Maduración del Tequila.

Transformación lenta del producto que le permite adquirir características sensoriales adicionales, obtenidas por procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera de roble o encino.

4.25 Maquila

Toda actividad concerniente al proceso productivo de un Productor Autorizado que se envía a otro Productor Autorizado para ser llevada a cabo.

4.26 Mezclas en frío

Consiste en adicionar o mezclar cualquier producto alcohólico diferente al Tequila, en las operaciones unitarias del proceso de elaboración del Tequila incluyendo el producto terminado.

4.27 Mosto

Líquido azucarado, proveniente de la extracción del agave hidrolizado y en su caso, adicionado de otros azúcares conforme a este proyecto de norma, listo para el proceso de fermentación.

4.28 NMX

Norma Mexicana.

4.29 NOM

Norma Oficial Mexicana.

4.30 Operaciones unitarias.

Son las etapas del proceso de elaboración del Tequila, en las cuales las materias primas sufren cambios químicos, bioquímicos y físicos, hasta obtener un producto determinado en cada una de ellas. Entre otras existen las siguientes etapas básicas de dicho proceso: jima, hidrólisis, extracción, formulación, fermentación, destilación, maduración y, en su caso, filtración y envasado.

4.31 Organismo Evaluador de la Conformidad.

Es el Consejo Regulador del Tequila o persona moral acreditada y aprobada, en términos de lo dispuesto por la LFMN, para comprobar el cumplimiento del presente proyecto de NOM.

4.32 Productor Autorizado.

Es la persona física o moral que cuenta con autorización por parte de la DGN y del IMPI, conforme a sus respectivas atribuciones para dedicarse a la elaboración de Tequila dentro de sus instalaciones, las cuales deben estar ubicadas en el territorio comprendido en la Declaración.

Dicha autorización se encuentra sujeta al cumplimiento de lo establecido en el punto 10.2 del presente proyecto de NOM y demás normatividad aplicable.

4.33 PROFECO

Procuraduría Federal del Consumidor.

4.34 SE

Secretaría de Economía.

4.35 Superficie principal de exhibición

Aquella área donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto, conforme a la NOM-030-SCFI-2006 o la que la sustituya (véase capítulo 3, Referencias).

4.36 Tequila

Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por el presente proyecto de NOM y en la

inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que puede tener color, cuando sea madurado, abocado, o añadido de un color específico.

El Tequila puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.

Cuando en el presente proyecto de NOM se haga referencia al término "Tequila", se entiende que aplica a las dos categorías señaladas en el capítulo 5, salvo que exista mención expresa al Tequila "100% de agave".

4.36.1 Tequila blanco o plata

Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación sin agregar nada más que agua de dilución para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.

4.36.2 Tequila joven u oro

Producto resultante de la mezcla de Tequila blanco con alguno de los ingredientes previstos en el numeral 4.1 lo que se conoce como abocamiento.

También se denomina Tequila joven u oro al producto resultante de la mezcla de tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos y/o extra añejo.

4.36.3 Tequila reposado

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos dos meses en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino. Su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

El resultado de las mezclas de Tequila reposado con Tequilas añejos o extra añejos, se considera como Tequila reposado.

4.36.4 Tequila añejo

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

El resultado de las mezclas de Tequila añejo con Tequila extra añejo se considera como Tequila añejo.

4.36.5 Tequila extra añejo

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años, sin especificar el tiempo de maduración en la etiqueta, en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

5. Clasificación

5.1 Categorías

De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del Agave que se utilice en la elaboración del Tequila, éste se puede clasificar en una de las siguientes categorías:

5.1.1 "100% de agave"

Es el producto, conforme al inciso 4.36 de este proyecto de norma, que no es enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Para que este producto sea considerado como "Tequila 100% de agave" debe ser envasado en la planta que controle el propio Productor Autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la Declaración.

Este producto debe ser denominado únicamente a través de alguna de las siguientes leyendas: "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", al final de las cuales se puede añadir la palabra "azul".

5.1.2 "Tequila"

Es el producto, conforme al inciso 4.36 del presente proyecto de NOM, en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no

se debe realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de agave. Sólo se podrá incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.

Este producto puede ser envasado en plantas ajenas a un Productor Autorizado, siempre y cuando los envasadores cumplan con las condiciones establecidas en el inciso 6.5.4.2 y demás aplicables del presente proyecto de NOM.

5.2 Clases

5.2.1 De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación, el Tequila se clasifica en una de las siguientes clases:

- Blanco o Plata.
- Joven u Oro.
- Reposado.
- Añejo.
- Extra añejo.

Cuyas definiciones se ubican en los apartados 4.36.1, 4.36.2, 4.36.3, 4.36.4 y 4.36.5.

5.2.2 Para el mercado internacional se puede sustituir la clasificación mencionada en el párrafo anterior por la traducción al idioma correspondiente de acuerdo a la regulación del país o lugar de comercialización, o bien, por las siguientes:

- “Silver” en lugar de Blanco o Plata.
- “Gold” en lugar de Joven u Oro.
- “Aged” en lugar de Reposado.
- “Extra aged” en lugar de Añejo.
- “Ultra aged” en lugar de Extra añejo.

6. Especificaciones

6.1 Del producto

6.1.1 El producto objeto de este proyecto de norma debe cumplir con las especificaciones señaladas a continuación:

TABLA No. 1.- ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS DEL TEQUILA

Parámetros	Tequila Blanco		Tequila Joven u Oro		Tequila Reposado		Tequila Añejo		Tequila Extra añejo		Método de Ensayo (Prueba) (1)
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	
Contenido Alcohólico a 293 K (20 °C) (% Alc. Vol.)	35	55	35	55	35	55	35	55	35	55	NMX-V-013-NORMEX
Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5	0	5	0	5	0	5	NMX-V-017-NORMEX
Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro											
Alcoholes Superiores (alcoholes de peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel) como alcohol Isoamílico)	20	500	20	500	20	500	20	500	20	500	NMX-V-005-NORMEX(3)
Metanol (2)	30	300	30	300	30	300	30	300	30	300	NMX-V-005-NORMEX
Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	NMX-V-005-NORMEX
Esteres (como acetato de etilo)	2	200	2	200	2	250	2	250	2	250	NMX-V-005-NORMEX
Furfural	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	NMX-V-004-NORMEX

(1) Véase capítulo 3, Referencias.

(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de Tequila demuestra al Organismo Evaluador de la Conformidad, que cuenta con un método viable para reducir el contenido de metanol.

(3) Para la determinación de Alcoholes superiores en este proyecto de norma, sólo se permite el método por Cromatografía de Gases, debido a que el método espectrofotométrico (vía húmeda) no cuantifica el n-propanol presente en las muestras (ello para evitar que haya mucha diferencia en los resultados de

alcoholes superiores debido al método utilizado en el laboratorio (cromatográfico o vía húmeda).
--

6.1.1.1 Cuando a los Tequilas definidos en los incisos 4.36.1, 4.36.2, 4.36.3, 4.36.4 y 4.36.5 se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75 g/L de azúcares o azúcares reductores totales de acuerdo a la NMX-V-006-NORMEX y 85 g/L de extracto seco a la NMX-V-017-NORMEX (véase capítulo 3, Referencias). Para lo establecido en este párrafo se debe cumplir con lo dispuesto en el literal c) del inciso 11.1 del presente proyecto de NOM.

El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el punto 4.1 del presente proyecto de NOM no debe ser mayor del 1% en relación al peso total que tiene el Tequila antes de su envasado. El productor deberá llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.

6.1.2 De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución, de acuerdo a lo establecido en la NOM-127-SSA1 (véase capítulo 3, Referencias).

6.1.3 Son aplicables para los efectos del presente proyecto de NOM las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1 (véase capítulo 3, Referencias), para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (véase capítulo 3, Referencias).

Dichas especificaciones son susceptibles de ser verificadas por parte de las Autoridades Competentes y por lo tanto su certificación, en términos de este proyecto de norma no es obligatoria.

6.2 Del Agave

El Agave que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe ser de la especie tequilana weber variedad azul, haber sido cultivado en el territorio comprendido en la Declaración y estar inscrito en el registro mencionado en el inciso 6.5.1.1 del presente proyecto de NOM.

6.3 Otros azúcares

El producto objeto del presente proyecto de NOM es susceptible de ser enriquecido con otros azúcares en el proceso de formulación hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa en la medida de que se trate del Tequila a que hace referencia el inciso 5.1.2, sin que se permitan las mezclas en frío. Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se permite realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de Agave. Sólo se puede incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.

6.4 Maduración

En caso del Tequila reposado, el producto debe madurarse en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino por lo menos dos meses.

Para el Tequila añejo el proceso de maduración debe durar por lo menos, un año en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros.

Para el Tequila extra añejo el proceso de maduración debe durar por lo menos tres años en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros.

La maduración del Tequila debe realizarse por el Productor Autorizado dentro del territorio comprendido en la Declaración.

6.5 Especificaciones relativas a la autenticidad del Tequila

6.5.1 Agave

El Agave que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:

6.5.1.1 Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo Evaluador de la Conformidad. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación. El Organismo Evaluador de la Conformidad debe verificar la veracidad de la información registrada, sin que ello implique un costo adicional al propietario o titular del Agave.

El propietario o titular del agave, debe actualizar o ratificar anualmente, durante los primeros 6 meses del año calendario, su registro de inscripción de plantaciones y predios de agave, manifestando la condición en la

que se encuentran sus datos de registro y los cambios, si los hubiere, en su inventario de agave correspondiente al año inmediato anterior.

Esta obligación corre a cargo de los productores o titulares del Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración que enajenen o pretendan enajenar a Productores Autorizados.

El Productor Autorizado es responsable de obtener de las personas físicas o morales de las cuales adquirieran o pretendan adquirir el Agave de la especie tequilana weber variedad azul, cultivado en el territorio comprendido en la Declaración, la constancia de su inscripción en el citado registro.

El Registro de Plantación de Predios, además incluirá la identificación de todo Agave que haya sido comprometido a través de cualquier figura legal, para ser utilizado en la fabricación de Tequila. La inscripción de esta identificación en dicho registro es responsabilidad del propietario o titular del Agave.

6.5.1.2 El agave debe contar con la supervisión del Organismo Evaluador de la Conformidad para comprobar el cumplimiento de los requisitos enunciados en los incisos 6.2 y 6.5.1.1 del presente proyecto de NOM.

6.5.1.3 El Organismo Evaluador de la Conformidad debe verificar o ratificar anualmente el debido cumplimiento a lo establecido en el párrafo segundo del numeral 6.5.1.1 que antecede.

6.5.2 Uso de azúcares

6.5.2.1 El productor de Tequila debe demostrar en todo momento, que el producto no ha sido adulterado durante su elaboración. Por tal motivo, el Productor Autorizado de Tequila debe llevar un registro actualizado de por lo menos, los documentos siguientes:

- a) Facturas o documentos que comprueben la adquisición de materias primas (Agave y otros azúcares).
- b) Documentos que comprueben las entradas y salidas de materia prima.
- c) Documentos que comprueben los movimientos de producto terminado y en proceso.
- d) Inventarios de materias primas y producto terminado, incluyendo en forma específica aquel sometido a procesos de maduración o envasado.

6.5.2.2. En ningún momento se debe destilar o elaborar cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila en la fábrica de Tequila del Productor Autorizado.

6.5.2.3 La comprobación de lo establecido en este proyecto de norma se realiza a través de inspección permanente por parte del Organismo Evaluador de la Conformidad, independientemente que puede ser corroborado por cualquier Dependencia competente.

6.5.3 Maquila

6.5.3.1 Maquila en Operaciones Unitarias

Las actividades de maquila de operaciones unitarias deben realizarse únicamente entre Productores Autorizados, de acuerdo a lo establecido en el inciso 10.1 del presente proyecto de NOM, e incluir invariablemente estas disposiciones en el contrato de maquila correspondiente.

Es corresponsabilidad de las partes firmantes del contrato de maquila el cumplir los requisitos previstos en el presente proyecto de NOM, así como presentar un aviso de inicio de labores ante el Organismo Evaluador de la Conformidad, con una anticipación de por lo menos de tres días naturales.

Las maquilas deben comprender, como mínimo, las operaciones unitarias de hidrólisis, extracción, formulación, fermentación y destilación; por lo tanto, quedan excluidas las maquilas de dichas operaciones unitarias en forma separada.

6.5.4 Envasado

El envasador de Tequila debe demostrar, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado desde su entrega o recepción a granel hasta el envasado final del mismo. Para tales efectos, la actividad de envasado se sujeta a los lineamientos siguientes:

6.5.4.1 Cuando se trate de la categoría a que se refiere el inciso 5.1.1 de este proyecto de norma, el producto debe ser madurado y envasado dentro del territorio comprendido en la Declaración en la planta de envasado del Productor Autorizado. En caso de que la planta de envasado no esté ubicada en las instalaciones de la fábrica, el traslado a granel del producto debe ser supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad, conforme a los procedimientos en vigor aprobados por la DGN. Se considera que la planta de envasado es del Productor Autorizado cuando éste mantiene el control total del proceso de envasado.

6.5.4.2 El Tequila definido en el inciso 5.1.2 de este proyecto de norma, se puede envasar en plantas de envasado ajenas a un Productor Autorizado cuando se cumpla con los requisitos siguientes:

a) Productor y envasador deberán obtener de la DGN el CAE, de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: "SE-04-017 Certificado de Aprobación de Envasadores de Tequila", o el que lo sustituya.

El CAE se otorga siempre y cuando la SE tenga las evidencias de que se brinden al Organismo Evaluador de la Conformidad todas las facilidades para realizar verificaciones *in situ* de la existencia, el funcionamiento y operación de las plantas de envasado.

b) El envasador al que se le haya emitido el CAE por parte de la SE, deberá de reportar en forma trimestral al Organismo Evaluador de la Conformidad, todos los movimientos de entrada y salida de Tequila de sus instalaciones, sus inventarios iniciales y finales del periodo, así como las mermas del periodo reportado. Estos reportes deben ser detallados por marcas específicas, volumen y número de lote en el caso de productos envasados como Tequila y para los productos donde se utiliza el Tequila como ingrediente, el envasador debe manifestar en los reportes la cantidad exacta de Tequila incorporada al producto, especificando marca y el producto final.

La información debe ser enviada al Organismo Evaluador de la Conformidad por medios electrónicos dentro de los primeros quince (15) días naturales posteriores a los siguientes periodos trimestrales: Primero: de enero a marzo; Segundo: de abril a junio; Tercero: de julio a septiembre; Cuarto: de octubre a diciembre, en el formato que determine el Organismo Evaluador de la Conformidad.

c) Los Productores Autorizados son responsables de:

(i) Tramitar el Certificado de Aprobación del envasador ante la SE;

(ii) Coadyuvar a la entrega en tiempo y forma de los reportes trimestrales señalados en el subinciso b) anterior;

(iii) Realizar los trámites correspondientes ante el envasador aprobado para que el Organismo Evaluador de la Conformidad tenga las facilidades necesarias para realizar inspecciones, en caso de que existan elementos que a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad ameriten una inspección *in situ*.

En caso que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este inciso 6.5.4.2, no emitirá el Certificado de Traslado Nacional o de Exportación de Tequila según corresponda, y la SE cancelará el CAE correspondiente.

6.5.4.3 Todo traslado a granel del Tequila debe ser supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad conforme a los procedimientos en vigor de dicho Organismo aprobados por la DGN. El proceso de envasado está sujeto a la verificación por lote del citado Organismo.

No se permite trasladar Tequila a granel fuera del territorio comprendido en la Declaración para fines distintos a los previstos en los incisos 6.5.4.2 y 12 del presente proyecto de NOM.

El envasador que no es Productor Autorizado, no debe utilizar más de un proveedor de Tequila por marca de Tequila.

6.5.4.4 El envasador que no es Productor Autorizado únicamente puede filtrarlo y diluirlo con agua potable, destilada o desmineralizada para obtener el contenido alcohólico comercial del Tequila dentro de los parámetros permitidos en el presente proyecto de NOM. Por lo tanto, no puede madurar ni abocar el mismo.

6.5.4.5 El envasador, que no es Productor Autorizado, sólo puede envasar el producto que haya sido elaborado bajo la supervisión del Organismo Evaluador de la Conformidad. Por tal motivo, debe corroborar que cada embarque que reciba cuente con un certificado de cumplimiento con el presente proyecto de NOM.

6.5.4.6 El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del Tequila en sus instalaciones, a menos que cuente con líneas de envasado claramente diferenciadas a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad y se obtenga la autorización de dicho Organismo, con la debida anticipación a la fecha de inicio del proceso de envasado simultáneo de cualquier producto distinto del Tequila.

6.5.4.7 El envasador debe llevar un registro actualizado de, por lo menos, los documentos siguientes:

a) Notas de remisión o facturas de compraventa de Tequila y de materiales de envase, incluyendo etiquetas;

b) Informe de análisis de especificaciones fisicoquímicas previos a la comercialización, con los parámetros permitidos en el inciso 6.1 del presente proyecto de NOM;

c) Copia de los Certificados de Traslado Nacional o de Exportación, según corresponda, y

d) Original del Certificado de Aprobación expedido por la SE, en su caso.

6.5.4.8 Para demostrar que el Tequila no ha sufrido adulteraciones durante el proceso de envasado, los análisis cromatográficos realizados durante el muestreo en la planta de envasado deben coincidir con los análisis realizados en la fábrica del Productor Autorizado. El criterio anterior, también es aplicable para garantizar la trazabilidad y autenticidad del producto muestreado en el comercio por la autoridad competente.

6.5.4.9 El Tequila se debe envasar en recipientes nuevos de tipo sanitario, de acuerdo a lo establecido en el inciso 4.11

El Tequila debe envasarse en botellas de vidrio o polietilén tereftalato (PET) y otros conforme a las disposiciones sanitarias.

La capacidad de cada envase no debe ser mayor de 5 litros y en ningún caso se deben usar envases con marcas que no sean propiedad del Productor Autorizado o envasador aprobado en los términos de este proyecto de norma.

6.5.4.10 La comprobación del cumplimiento con lo establecido en el inciso 6.5.4 y, en general, de cualquier aspecto relacionado con el presente proyecto de NOM que se le aplique a la actividad de envasado, se realiza a través de la inspección por lote que para tales efectos lleva a cabo el Organismo Evaluador de la Conformidad, independientemente que puede ser corroborado por cualquier Dependencia competente.

6.6 Presunción de incumplimiento.

Si cualquier Autoridad competente o el Organismo Evaluador de la Conformidad detectan un incumplimiento de cualquier disposición contenida en el presente proyecto de NOM, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Tequila, se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso, de sanciones que correspondan de conformidad con la legislación aplicable.

6.7 Autorizaciones

Cualquier persona física o moral que desee dedicarse a la producción de Tequila debe solicitar a la DGN la autorización para producir Tequila, de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: "SE-04-018 Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% de Agave", o el que lo sustituya y al IMPI la autorización para el uso de la DOT. Estos documentos serán indispensables para tramitar el Certificado de Conformidad con el presente proyecto de NOM.

7. Muestreo

7.1 Requisitos generales

La aplicación del plan de muestreo descrito en este proyecto de norma, obliga a los Productores Autorizados y envasadores a llevar un control de calidad permanente a través de su propia infraestructura o por medio de la contratación de los servicios de organismos de evaluación de la conformidad acreditados y aprobados en términos de la LFMN, tales como organismos de certificación, laboratorios de pruebas y/o unidades de verificación.

7.2 Del producto a granel

Del producto a granel contenido en tanques, contenedores, carros tanque, pipas o pipones, se toma una muestra del Tequila, ya sea homogeneizado o constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y superior, en la inteligencia que el volumen extraído no debe ser menor de 3 litros. En el caso del producto contenido en barricas, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales, extraídas del número de barricas que se especifican en el Apéndice A del presente proyecto de NOM, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 litros.

Cada muestra extraída, previamente homogeneizada debe dividirse en 3 porciones de aproximadamente un litro cada una, las cuales deben envasarse en un recipiente debidamente identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas, debiendo cerrarse en forma tal que garantice su inviolabilidad. Estas porciones se reparten en la forma siguiente: dos para el Organismo Evaluador de la Conformidad o, a falta de éste, para la DGN y una para la empresa visitada. De las dos muestras en posesión del Organismo Evaluador de la Conformidad, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en caso de tercera.

7.3 Envases menores

7.3.1 Para producto en envases menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales, tomadas aleatoriamente del número de envases que se especifica en el Apéndice B del presente proyecto de NOM, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 litros.

Cuando el número de envases muestreados resulte insuficiente para reunir los 3 litros requeridos como mínimo, se muestrean tantos envases como sean necesarios hasta completar dicho volumen. Con las muestras se debe proceder de acuerdo con el último párrafo del inciso 7.2.

7.3.2 La selección de las barricas o envases menores para extraer las porciones de muestra debe efectuarse al azar.

8. Métodos de prueba

La verificación del cumplimiento de las especificaciones que se establecen en el presente proyecto de NOM, se realiza como sigue:

8.1 Del producto

Deben aplicarse los métodos de ensayo (prueba) contenidos en las NMX referidas en el capítulo 3 de este proyecto de norma.

8.2 De la maduración

El Productor Autorizado debe acreditar al Organismo Evaluador de la Conformidad la existencia de recipientes y mantener controles y registros consecutivos de los ingresos y extracciones de producto de esos recipientes.

Los recipientes en que se realice deben estar sellados durante todo el tiempo del proceso. Los sellos son impuestos y levantados por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

8.3 Del Agua de dilución

El Organismo Evaluador de la Conformidad debe constatar la existencia de los equipos de potabilización, destilación o desmineralización en condiciones de operación y de la bitácora de uso del equipo y destino del agua potable, destilada o desmineralizada. En su caso, debe verificar la existencia de las facturas o comprobantes de compra o suministro de los volúmenes utilizados de agua potable, destilada o desmineralizada.

8.4 De la autenticidad del Tequila

8.4.1 Comprobación de la especie Agave Tequilana Weber variedad Azul

Para la comprobación de la especie Agave Tequilana Weber variedad Azul se utilizarán los métodos de prueba que determine el Organismo Evaluador de la Conformidad a través de criterios generales en materia de certificación emitidos en términos de la LFMN, mismos que deben ser aprobados por la SE para identificar el Agave de la especie tequilana weber variedad azul.

8.5 Verificación permanente

Para la evaluación de la conformidad de la autenticidad del Tequila y de todos los procesos y actividades necesarios para tal fin conforme al presente proyecto de NOM, es necesario que los Productores Autorizados y envasadores aprobados de la bebida del mismo nombre se sometan a un procedimiento de verificación permanente en las instalaciones de la planta en que se elabore o envase el producto, respectivamente.

El Organismo Evaluador de la Conformidad, debe elaborar un procedimiento que prevea, al menos, la verificación *in situ* de las actividades de producción y/o envasado, durante todo el tiempo en que se realicen las mismas, en forma ininterrumpida.

La SE y las diversas autoridades competentes pueden verificar periódicamente el cumplimiento del presente proyecto de norma por parte de todos los integrantes de la cadena productiva, industrial y comercial del Tequila.

De conformidad con lo dispuesto en la LFMN, los gastos generados por la verificación a que se refiere este inciso, serán sufragados por las personas físicas o morales a las que se realice la misma.

9. Control de calidad

De conformidad con la LFMN, el Productor Autorizado y el envasador de Tequila aprobado, deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas aplicables y las buenas prácticas de fabricación de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009 (véase capítulo 3, Referencias). Asimismo, deben verificar sistemáticamente el cumplimiento de las especificaciones contenidas en el presente proyecto de NOM,

utilizando equipo suficiente y adecuado de laboratorio, así como los métodos de prueba apropiados, llevando un control estadístico de la producción y envasado que objetivamente demuestre el cumplimiento de dichas especificaciones.

10. Comercialización

10.1 Ninguna persona física o moral debe producir, envasar o comercializar Tequila alguno que no se encuentre certificado por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

10.2 El Productor de tequila deberá obtener de la DGN la autorización para producir Tequila y/o Tequila 100%, de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: "SE-04-018 Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% de Agave", o el que lo sustituya, misma que estará sujeta al cumplimiento del presente proyecto de NOM y demás normatividad aplicable.

La disposición a granel de Tequila, sólo debe llevarse a cabo por aquellas personas físicas o morales que sean Productores Autorizados en términos del presente proyecto de NOM en el entendido de que la venta, envasado, comercialización, o distribución del tequila a granel no podrá realizarse a través de máquinas expendedoras, sin menoscabo de lo señalado por las Autoridades Competentes.

El país y comprador expresados en el Certificado de Exportación que expida para esos efectos el Organismo Evaluador de la Conformidad, deben coincidir con el destino del Tequila exportado.

El certificado de exportación debe ser expedido en el número de ejemplares que resulten necesarios para ser presentados a las dependencias competentes y las autoridades de otros países a los cuales se destine el Tequila, y acompañar siempre al embarque que corresponda.

10.3 El traslado de Tequila a granel y su recepción deben ser supervisados por el Organismo Evaluador de la Conformidad, el cual lo hace constar en un registro específico.

10.4 Todo Tequila debe ser identificado con la Contraseña Oficial en los términos de la NOM-106-SCFI vigente (véase capítulo 3, Referencias) y el registro del Productor Autorizado que acompañe a la Contraseña Oficial, registro que es asignado por la DGN o por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

10.5 El Productor Autorizado y el envasador aprobado de Tequila, deben mantener y poner a disposición del Organismo Evaluador de la Conformidad registros del número de litros producidos y/o envasados diariamente, especificando bajo qué marcas se está comercializando el producto.

10.5.1 En forma adicional a la obligación de obtener el CAE previsto en el subinciso 6.5.4.2, literal a) del presente proyecto de NOM, el envasador aprobado debe estar inscrito en el "Padrón de Envasadores" en el cual se identifican a los envasadores de Tequila con base en los registros legales que otorga el país en el cual tengan establecida su planta de envasado.

Dicho Padrón debe ser elaborado, administrado, controlado y supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad y el número de registro del envasador ante dicho Padrón debe ser incluido en cada Certificado de Traslado Nacional o de Exportación que emita el Organismo Evaluador de la Conformidad, según corresponda, por cada lote a certificar. El número de identificación será aquel que reconozca la SE, para lo cual el Organismo Evaluador de la Conformidad deberá informar semestralmente a SE, los números de identificación asignados.

10.5.2 El Productor Autorizado, es corresponsable con el envasador aprobado de Tequila de entregar al Organismo Evaluador de la Conformidad, la información requerida en el inciso 6.5.4.2.

En caso de que el Productor Autorizado no coadyuve a proporcionar la información citada en el párrafo anterior, el Organismo Evaluador de la Conformidad no debe emitir Certificados de Traslado Nacional o de Exportación según corresponda respecto de aquellos lotes destinados al envasador aprobado que omita dicha información, y emitirá el respectivo dictamen de incumplimiento, para las acciones legales correspondientes.

10.5.3 Las instalaciones de producción no deben ser usadas por más de un Productor Autorizado, ni simultáneamente, ni alternativamente, ni en lugar del Productor Autorizado con registro en vigor ante el Organismo Evaluador de la Conformidad. En el entendido de que no debe almacenarse otro producto (envasado o a granel) distinto al tequila que se produce en las instalaciones de la empresa productora de tequila. A menos que obtenga la autorización del Organismo Evaluador de la Conformidad y sea notificado a la DGN.

10.6 El Organismo Evaluador de la Conformidad debe elaborar un informe bimestral en donde se haga constar aquellos productos certificados, identificándolos por marca y nombre del Productor Autorizado que cumplan con las especificaciones establecidas en el presente proyecto de NOM.

Asimismo, el Organismo Evaluador de la Conformidad debe informar sobre aquellos productos que, conforme a las verificaciones efectuadas, detecte que violan las disposiciones del presente proyecto de NOM.

Los informes deben ser enviados a la DGN para que ésta aplique las sanciones que correspondan conforme a la LFMN.

Las personas físicas o morales que cuenten con autorización para producir Tequila y para utilizar la Denominación de Origen Tequila, deben cumplir las disposiciones establecidas en el presente proyecto de NOM, en la LFMN, la Ley de la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y demás disposiciones aplicables.

10.7 Cuando se pretenda utilizar en el Tequila una marca, de la cual es titular o beneficiario el Productor Autorizado, ésta deberá encontrarse registrada.

En caso de que se pretenda utilizar en el Tequila una marca o cualquier otro signo distintivo conforme a la legislación, normatividad o reglamentación aplicables, en el lugar de comercialización, diferente a aquellos de los cuales es titular o beneficiario el Productor Autorizado, o que el tequila sea envasado por una persona diferente al productor autorizado, se debe presentar para su inscripción, ante el IMPI el convenio de corresponsabilidad de conformidad con este proyecto de norma y con la Ley de Propiedad Industrial.

10.8 El envasador de Tequila debe cumplir con los requisitos de etiquetado contenidos en el capítulo 11 del presente proyecto de NOM con independencia del cumplimiento de los requisitos que impongan las leyes del país al cual se exporte, en su caso.

11. Información comercial

11.1 Marcado y etiquetado

Cada envase debe ostentar una etiqueta legible que contenga la siguiente información en idioma español, la cual debe ser veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del Tequila:

- a)** La palabra "Tequila";
- b)** Categoría y clase a las que pertenece, conforme al Capítulo 5 de este proyecto de norma;
- c)** En el caso de los tequilas a que se refiere el apartado 6.1.1 de este proyecto de norma, el nombre de o los sabores, aromas añadidos o de aquel que predomine en el producto, también se deberá declarar el nombre del color, en su caso.
- d)** Contenido neto expresado en litros o mililitros, conforme a la NOM-030-SCFI (véase capítulo 3, Referencias);
- e)** El contenido alcohólico expresado en por ciento de alcohol en volumen a 20 °C, que debe abreviarse "% Alc. Vol.";
- f)** Nombre o razón social del Productor Autorizado o de la fábrica donde el Tequila es producido y, en su caso, del envasador aprobado;
- g)** Domicilio del Productor Autorizado o de la fábrica donde el Tequila es producido y, en su caso, del envasador aprobado;
- h)** Nombre de la Marca registrada o cualquier otro signo distintivo conforme a la legislación, normatividad o reglamentación aplicables en el lugar de comercialización, conforme al convenio de corresponsabilidad inscrito en el IMPI.
- i)** La leyenda "Hecho en México"; "Producto de México"; "Elaborado en México", u otras análogas;
- j)** Contraseña oficial, conforme a la NOM-106-SCFI (véase capítulo 3, Referencias); acompañado del número de registro del Productor Autorizado citado en el apartado 10.4 del presente proyecto de NOM.
- k)** Lote: cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece, con una indicación en clave. La identificación del lote que incorpore el Productor Autorizado o envasador aprobado no debe ser alterado u oculto de forma alguna;
- l)** Las leyendas precautorias establecidas en la legislación sanitaria; y

m) Cualquier otra información exigida por otras disposiciones legales aplicables a bebidas alcohólicas.

11.2 Presentación de la información.

11.2.1 Requisitos para el mercado nacional.

Deben aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales a), b), c), d), e) y h) del inciso 11.1. El resto de la información a que se refiere ese inciso debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase.

11.2.2 Requisitos para el producto de exportación o envasado en el extranjero.

Deben aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales a), b), c) y h) del inciso 11.1. La información contenida en los literales i), j) y k) del inciso 11.1, debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase. La información contenida en los literales b) únicamente por lo que se refiere a la clase, c) e i) del inciso 11.1, puede ser objeto de traducción a otro idioma.

11.2.3 La información comercial debe estar exenta de textos o imágenes u otras descripciones que induzcan a error o confusión al consumidor por su inexactitud, tales como "100% natural", "100% mexicano", "producto 100% natural", "100% reposado" u otras análogas.

Cuando los productos autorizados cuenten con un dictamen, certificado u otro documento expedido por personas acreditadas y aprobadas en los términos de la LFMN, se reconocerá el cumplimiento con el presente proyecto de NOM.

No obstante lo anterior, conforme a la LFMN, cuando los datos o información contenidos en las etiquetas, envases o empaques de los productos sean inexactos; la DGN puede ordenar que se lleven a cabo las modificaciones conducentes, concediendo al productor autorizado o al envasador aprobado el término estrictamente necesario para ello en el entendido que durante dicho término aquellos productos que el Productor Autorizado mantenga en inventario o se encuentren en la cadena de distribución o punto de venta, pueden seguir siendo comercializados, sin perjuicio de imponer la sanción que proceda.

Para efectos del párrafo anterior, se entiende que los datos o información contenida en las etiquetas, envases o empaques de los productos son inexactos cuando incluyan la información comercial requerida por el presente proyecto de NOM de forma imprecisa o errónea, sin expresar datos o leyendas que puedan inducir al engaño al consumidor respecto de las características del producto que adquiere.

12. Bebidas alcohólicas que contienen tequila, denominación, etiquetado y especificaciones

12.1 En la elaboración, envasado y comercialización de bebidas alcohólicas que contengan Tequila como ingrediente, se debe cumplir con la NMX-V-049-NORMEX-2004, Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas que contienen Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones (véase capítulo 3, Referencias).

Para el caso de los productos mencionados en el presente apartado, con una marca cuyo titular no sea el productor autorizado, se debe de cumplir con el convenio de corresponsabilidad inscrito ante el IMPI.

12.2 Son aplicables para los efectos de la NMX-V-049-NORMEX, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1 (véase capítulo 3, Referencias), para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (véase capítulo 3, Referencias).

Dichas especificaciones son susceptibles de ser verificadas por parte de las Autoridades Competentes y por lo tanto su certificación, en términos de este proyecto de norma no es obligatoria.

13. Evaluación de la conformidad

La evaluación de la conformidad con este proyecto de norma, se llevará a cabo por las Dependencias competentes o por las personas acreditadas y, en su caso, aprobadas por la SE: (Organismos de Certificación, Unidades de Verificación y Laboratorios de Prueba o de Calibración), en términos de la LFMN y su Reglamento.

Lo anterior, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.

La evaluación de la conformidad a solicitud de parte puede obtenerse de la DGN, únicamente cuando no existan las personas acreditadas y, en su caso, aprobadas por la SE.

Conforme a lo dispuesto en la Ley, los gastos que se originen por las verificaciones derivadas de los actos de evaluación de la conformidad de este proyecto de norma, tanto las ordinarias como las extraordinarias, las permanentes y las adicionales, son a cargo de las personas físicas o morales a quienes se efectúen.

13.1 Dictamen técnico de cumplimiento

Para emitir el dictamen de cumplimiento con el presente proyecto de NOM, la unidad de verificación acreditada y aprobada en términos de la LFMN, deberá llevar a cabo la constatación ocular y comprobación para evaluar la conformidad correspondiente en las instalaciones del productor. La verificación comprenderá desde la elaboración del lote, la entrada del agave, hasta el producto terminado.

Dicho dictamen deberá indicar que se constató, entre otras prescripciones aplicables:

- a) La ubicación de la planta productora, dentro del territorio comprendido en la declaratoria de la denominación de origen "Tequila".
- b) La declaración de que el agua empleada en su proceso de producción es potable.
- c) Que se acreditó que se cuenta con el suministro de agave necesario para producir Tequila cosechado dentro del territorio de Denominación de Origen, emitido por el Organismo de Certificación acreditado y aprobado en términos de la LFMN, o en su caso, con los contratos de compra de agave.

13.2 Certificado de Cumplimiento

Para emitir el certificado de cumplimiento con el presente proyecto de norma, el organismo de certificación acreditado y aprobado en términos de la LFMN, deberá asegurar que el producto se ajusta al presente proyecto de NOM.

Dicho certificado deberá indicar que se constató, entre otras prescripciones legales aplicables, que se cuenta con:

- a) Dictamen técnico emitido por la unidad de verificación acreditada y aprobada en términos de la LFMN.
- b) Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100%, emitida por la DGN de la SE de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: "SE-04-018 Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% de Agave", o el que lo sustituya.
- c) Número de Registro del Productor que acompañará la Contraseña Oficial NOM emitido por el Organismo de Certificación.
- d) Autorización para el uso de la Denominación de Origen Tequila emitido por el IMPI.

Conforme a lo dispuesto en la LFMN, los gastos que se originen por las verificaciones derivadas de los actos de evaluación de la conformidad con el presente proyecto de NOM, serán a cargo de las personas físicas o morales a quienes se efectúen.

13.3 Dictamen de cumplimiento de información comercial

Para emitir el dictamen de cumplimiento con el presente proyecto de NOM respecto de la información comercial, la unidad de verificación acreditada y aprobada en términos de la LFMN, deberá llevar a cabo la constatación ocular de la etiqueta y comprobación para evaluar la conformidad correspondiente a los apartados 11.1 y 11.2 del presente proyecto de NOM.

14. Vigilancia

La vigilancia del presente proyecto de NOM, estará a cargo de la Secretaría de Economía y de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.

15. Apéndices

APENDICE A	
MUESTREO DE BARRICAS	
Número de barricas con tequila de una misma categoría y clase	Número de barricas a muestrear
Hasta 50	2
De 51 a 500	3
De 501 a 35,000	5

APENDICE B	
MUESTREO DE RECIPIENTES MENORES	
Número de envases con tequila de una misma categoría y clase	Número de envases a muestrear
Para casos de exportación, si el volumen del lote es de 60 litros o menos, sin rebasar un máximo de cinco cajas, y correspondan a productos certificados conforme al presente proyecto de NOM, no se requerirá certificado de exportación, siempre y cuando las operaciones de este tipo no se repitan en un plazo no mayor de tres meses destinados al mismo cliente.	
Hasta 150	3
De 151 a 1,200	5
De 1,201 a 25,000	8
Más de 25,000	13

16. Bibliografía

16.1 NOM-006-SCFI-2005, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

16.2 Declaración General de Protección a la Denominación de Origen “Tequila”, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977, y reformas publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 3 de noviembre de 1999 y el 26 de junio de 2000.

16.3 Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991 y reformas publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 2 de agosto de 1994, 26 de diciembre de 1997 y el 17 de mayo de 1999.

16.4 Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y reformas publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 1996 y el 20 de mayo de 1997.

16.5 NOM-002-SCFI-1993, Productos preenvasados-Contenido neto, tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993.

16.6 NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.

16.7 Acuerdo entre la oficina del Representante Comercial de los Estados Unidos y la Secretaría de Economía en México sobre el Comercio del Tequila (MOU) signed el 16 de diciembre de 2005.

17. Concordancia con normas internacionales

No se establece concordancia con normas internacionales por no existir referencia alguna en el momento de su elaboración.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente proyecto de NOM, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor a los sesenta días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- El presente proyecto de NOM, cancelará a la norma oficial mexicana NOM-006-SCFI-2005, “Bebidas alcohólicas. Tequila-Especificaciones”, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de enero de 2006 una vez que entre en vigor, como norma definitiva.

TERCERO.- Los productores Autorizados a los cuales les fue emitida con anterioridad a la vigencia de este documento como norma oficial mexicana definitiva, la autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% Agave, y/o Certificado de Aprobación a Envasadores (CAE) contarán con un plazo de SESENTA DIAS naturales contados a partir del día siguiente a la publicación del presente proyecto como norma definitiva, para solicitar ante la Dirección General de Normas, la renovación de los CAES y Autorizaciones emitidos de conformidad con la NOM-006-SCFI-2005. En el entendido de que únicamente bastará citar en su escrito de solicitud, firmado por el representante legal de la Empresa Productora, el número de identificación del Oficio

emitido y bajo protesta de decir verdad, que las condiciones originales de cumplimiento conforme a las cuales la SE emitió el CAE y/o Autorización no han variado. La emisión de las actualizaciones serán atendidas en orden de su recepción, y se encontrarán disponibles en un plazo máximo de 15 días hábiles.

Aquellos CAES y Autorizaciones cuya actualización no sea solicitada en el plazo señalado, se considerarán suspendidos, dando aviso al Organismo Evaluador de la Conformidad que corresponda y no podrán utilizarse, hasta la emisión de su actualización.

CUARTO.- El presente proyecto de NOM, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, dejará sin efectos cualquier acto administrativo de carácter general como circulares, lineamientos, criterios, metodologías, instructivos, directivas, reglas, manuales, o cualquiera de naturaleza análoga a los actos anteriores, así como cualquier resolución administrativa u oficio, que contravengan al presente proyecto cuando sea publicado como norma definitiva.

México, D.F., a 30 de mayo de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán.-** Rúbrica.