

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-199-SCFI-2015, "BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA"

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I y XII, 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 de su Reglamento y 21 fracciones I, IV, IX y X del Reglamento Interior de esta Secretaría, expide para consulta pública el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 "BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA", a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante el CCONNSE, ubicado en Av. Puente de Tecamachalco Núm. 6, Col. Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, C.P. 53950, Estado de México, teléfono 57 29 91 00, Ext. 43205 y 43259, Fax 55 20 97 15 o bien a los correos electrónicos: jesus.lucatero@economia.gob.mx, karla.fernandez@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 10 de diciembre de 2015.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA

PREFACIO

En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:

- SECRETARÍA DE ECONOMÍA
Dirección General de Normas
Procuraduría Federal del Consumidor
- ASOCIACIÓN NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y CONEXOS, A.C.
- ASOCIACIÓN NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE DERIVADOS DE AGAVE, A.C.
- ASOCIACIÓN DE IMPORTADORES Y REPRESENTANTES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- ASOCIACIÓN NACIONAL DE TIENDAS DE AUTOSERVICIO Y DEPARTAMENTALES, A.C.
- BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS, S.C.
- BODEGAS COPA DE ORO, S.A. DE C.V.
- CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN
- CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA
- CERVECEROS DE MÉXICO
Grupo Modelo
Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma
- COMISIÓN PARA LA INDUSTRIA DE VINOS Y LICORES
Pernod Ricard México
Diageo México

- CONFEDERACIÓN DE CÁMARAS INDUSTRIALES DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS
- CONSEJO MEXICANO VITIVINÍCOLA
- CONSEJO REGULADOR DEL MEZCAL
- CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA
- CONSEJO NACIONAL AGROPECUARIO
- CONSORCIO ONIX S.A. DE C.V.
- INDUSTRIAS VINÍCOLAS PEDRO DOMEQ
- SOCIEDAD MEXICANA DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN
Comité Técnico de Normalización Nacional de Bebidas Alcohólicas
- ZENFRO S.A.P.I. DE C.V.

ÍNDICE

CAPÍTULO

- 0 INTRODUCCIÓN
 - 1 OBJETIVO
 - 2 CAMPO DE APLICACIÓN
 - 3 REFERENCIAS
 - 4 ABREVIATURAS Y TERMINOLOGÍA
 - 5 DEFINICIONES GENERALES
 - 6 CLASIFICACIÓN
 - 7 DENOMINACIONES Y ESPECIFICACIONES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS
 - 8 MÉTODOS DE PRUEBA
 - 9 CONTROL DE CALIDAD
 - 10 ENVASE Y EMBALAJE
 - 11 INFORMACIÓN COMERCIAL
 - 12 EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD
 - 13 VIGILANCIA
 - 14 BIBLIOGRAFÍA
 - 15 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES
- ARTÍCULO TRANSITORIO

0. Introducción

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es necesario para definir la denominación de las bebidas alcohólicas, así como para establecer las especificaciones fisicoquímicas, la información comercial y los métodos de prueba que deben aplicarse para determinar el cumplimiento de tales especificaciones. De esta manera, y en beneficio de la colectividad de consumidores de nuestro país, se acotará la comercialización engañosa de dichos productos.

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana tiene como finalidad evitar un daño inminente a la economía de los consumidores en términos del artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor y 18 de su Reglamento, y de igual forma, se busca eliminar la confusión en los mismos a través de proporcionarles información veraz y comprobable respecto de los productos que adquieren.

El artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, establece que la información o publicidad relativa a bienes, productos o servicios que se difundan por cualquier medio o forma, deberán ser veraces, comprobables y exentos de textos, diálogos, sonidos, imágenes, marcas, denominaciones de origen y otras descripciones que induzcan o puedan inducir a error o confusión por engañosas o abusivas.

Asimismo, de conformidad con el artículo 1, fracción III de la Ley Federal de Protección al Consumidor, con la emisión de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se evita el daño a los consumidores, derivado de no proveerlos de la información adecuada y clara sobre los productos que adquieren.

1. Objetivo

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la denominación, las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que deben cumplir todas las bebidas alcohólicas, a efecto de dar información veraz al consumidor, así como los métodos de prueba y de evaluación de la conformidad aplicables a las mismas.

2. Campo de aplicación

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica a todas las bebidas alcohólicas producidas, envasadas o importadas que se comercialicen en territorio nacional, cuya denominación debe cumplir con las disposiciones y especificaciones aplicables a cada una de ellas establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

3. Referencias

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se complementa con las siguientes normas oficiales mexicanas, normas mexicanas vigentes y ordenamientos jurídicos aplicables o los que los sustituyan:

- | | | |
|-------------|------------------------|--|
| 3.1 | NOM-006-SCFI-2012 | Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, publicada el 13 de diciembre de 2012 en el Diario Oficial de la Federación. |
| 3.2 | NOM-030-SCFI-2006 | Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada el 6 de noviembre de 2006 en el Diario Oficial de la Federación. |
| 3.3 | NOM-070-SCFI-1994 | Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, publicada el 12 de junio de 1997 en el Diario Oficial de la Federación. |
| 3.4 | NOM-106-SCFI-2000 | Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial, publicada el 2 de noviembre de 2000 en el Diario Oficial de la Federación. |
| 3.5 | 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 el 18 de enero de 1996 en el Diario Oficial de la Federación. |
| 3.6 | NOM-142-SSA1/SCFI-2014 | Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, publicada el 23 de marzo de 2015 en el Diario Oficial de la Federación. |
| 3.7 | NOM-144-SCFI-2000 | Bebidas alcohólicas-Charanda-Especificaciones, publicada el 14 de febrero de 2001 en el Diario Oficial de la Federación. |
| 3.8 | NOM-159-SCFI-2004 | Bebidas alcohólicas- Sotol- Especificaciones y métodos de prueba, publicada el 16 de junio de 2004 en el Diario Oficial de la Federación. |
| 3.9 | NOM-168-SCFI-2004 | Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado, publicada el 14 de diciembre de 2005 en el Diario Oficial de la Federación. |
| 3.10 | NOM-251-SSA1-2009 | Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada el 1 de marzo de 2010 en el Diario Oficial de la Federación. |
| 3.11 | NMX-V-001-NORMEX-2012 | Bebidas alcohólicas destiladas-Whisky y whiskey-Denominación, etiquetado y especificaciones, publicada el 17 de septiembre de 2012 en el Diario Oficial de la Federación. |
| 3.12 | NMX-V-002-NORMEX-2010 | Bebidas alcohólicas destiladas-Ron-Denominación, etiquetado y especificaciones, publicada el 11 de marzo de 2010 en el Diario Oficial de la Federación. |

- 3.13** NMX-V-011-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas fermentadas-Sidra natural-Sidra-Sidra gasificada-Denominación, etiquetado y especificaciones, publicada el 23 de enero de 2014 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.14** NMX-V-012-NORMEX-2005 Bebidas alcohólicas-Vino-Especificaciones, publicada el 1 de marzo de 2005 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.15** NMX-V-018-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas destiladas-Brandy-Denominación, etiquetado y especificaciones, publicada el 6 de noviembre de 2009 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.16** NMX-V-019-NORMEX-2008 Bebidas alcohólicas destiladas-Vodka-Denominación, etiquetado y especificaciones, publicada el 13 de junio de 2008 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.17** NMX-V-020-NORMEX-2008 Bebidas alcohólicas destiladas-Ginebra-Denominación, etiquetado y especificaciones, publicada el 13 de junio de 2008 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.18** NMX-V-030-NORMEX-2005 Bebidas alcohólicas-Vino generoso-Especificaciones, publicada el 1 de marzo de 2005 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.19** NMX-V-034-NORMEX-2006 Bebidas alcohólicas-Alcohol etílico (etanol)-Materia prima-Especificaciones, publicada el 24 de enero de 2007 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.20** NMX-V-047-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas-Vino espumoso y vino gasificado-Denominación, etiquetado y especificaciones, publicada el 9 de noviembre de 2009 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.21** NMX-V-048-NORMEX-2009 Bebidas Alcohólicas-Determinación de dióxido de carbono (CO₂) en bebidas alcohólicas-Métodos de ensayo (prueba), publicada el 9 de noviembre de 2009 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.22** NMX-V-049-NORMEX-2004 Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas que contienen tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones, publicada el 21 de mayo de 2004 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.23** NMX-V-004-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas-Determinación de furfural- Métodos de ensayo (prueba), publicada el 23 de enero de 2014 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.24** NMX-V-005-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas-Determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores-Métodos de ensayo (prueba), publicada el 23 de enero de 2014 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.25** NMX-V-006-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas-Determinación de azúcares-Azúcares reductores directos y totales-Métodos de ensayo (prueba), publicada el 23 de enero de 2014 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.26** NMX-V-013-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas-Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 20 °C (% Alc. Vol.))-Métodos de ensayo (prueba), publicada el 23 de enero de 2014 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.27** NMX-V-015-NORMEX-2014 Bebidas alcohólicas-Determinación de acidez total, acidez fija y acidez volátil-Métodos prueba, publicada el 31 de marzo de 2015 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.28** NMX-V-017-NORMEX-2014 Bebidas alcohólicas-Determinación de extracto seco y cenizas-Método de ensayo (prueba), publicada el 31 de marzo de 2015 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.29** NMX-V-025-NORMEX-2010 Bebidas Alcohólicas-Determinación de Adición de Alcoholes o Azúcares Provenientes de Caña, Sorgo o Maíz a Bebidas Alcohólicas Provenientes de Uva, Manzana o Pera Mediante la Relación Isotópica de Carbono 13 (D¹³Cvpdb), Determinación del

- Origen de Co₂ en Bebidas Alcohólicas Gaseosas Mediante la Relación Isotópica de Carbono 13 (D¹³C_vpd_b), Determinación de Adición de Agua en los Vinos Mediante la Relación Isotópica del Oxígeno 18 (D¹⁸O_vsmow), Por Espectrometría de Masas de Isotopos Estables-Métodos de Prueba, publicada el 3 de marzo de 2010 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.30** NMX-V-027-NORMEX-2014 Bebidas alcohólicas-Determinación de anhídrido sulfuroso, dióxido de azufre (SO₂) libre y total-Métodos de ensayo (prueba), publicada el 31 de marzo de 2015 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.31** NMX-V-032-NORMEX-2010 Bebidas alcohólicas-Determinación de densidad relativa – Método de ensayo (prueba), publicada el 23 de marzo de 2010 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.32** 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), publicada el 22 de febrero de 2011 en el Diario Oficial de la Federación.
- 3.33** NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas- Denominación, clasificación, definiciones y terminología, publicada el 9 de noviembre de 2009 en el Diario Oficial de la Federación.

3.34 Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio del 2012 y sus subsecuentes modificaciones.

4. Abreviaturas y terminología

% Alc. Vol.; % Alc Vol.; % alc. vol.; % alc vol; %Alc.; %Alc./Vol.; %vol.	Contenido alcohólico [por ciento de alcohol en volumen a 293K (20°C)]
°C	Grados Celsius
K	Kelvin
L,l	Litro
kPa	Kilo Pascal
Kg/cm ²	Kilogramo por centímetro cuadrado
g/L, g/l	Gramo por litro
CO ₂	Dióxido de carbono
%	Por ciento
(m/v)	Relación masa-volumen
(v/v)	Relación volumen-volumen
¹³ C/ ¹² C=δ ¹³ C _V P _{DB}	Relación isotópica del carbono13

5. Definiciones generales

Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, aplican los términos y definiciones contenidos en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, NOM-006-SCFI-2012, NOM-070-SCFI-1994, NOM-142-SSA1/SCFI-2014, NOM-144-SCFI-2000 y NOM-159-SCFI-2004 (Véase 3.1, 3.3, 3.6, 3.7 y 3.8, Referencias), se establecen las siguientes:

5.1 Abocado o abocamiento

Procedimiento para suavizar el sabor de las bebidas alcohólicas mediante la adición de aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).

5.2 Aditivo alimentario

Cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado,

transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

En ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen como saborizante y/o aditivo ni de ninguna otra bebida alcohólica.

5.3 Agua

Agua potable, destilada o desmineralizada, utilizada para elaborar la bebida alcohólica u obtener el contenido alcohólico comercial de la misma, dentro de los parámetros permitidos en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

No debe contener contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y no debe causar efectos nocivos para la salud, conforme a lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (Véase 3.5, Referencias).

5.4 Aguardiente

Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "Aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol.

5.5 Alcohol etílico (etanol)

Al producto obtenido por fermentación, principalmente alcohólica de los mostos o jugos de las materias primas de origen vegetal que contienen azúcares o de aquellas que contienen almidones sacarificables (caña de azúcar, mieles incristalizables, jarabe de glucosa, jarabes de fructosa, cereales, frutas, tubérculos, entre otras) y que dichos mostos o jugos fermentados son sometidos a destilación y rectificación. Su fórmula es CH₃-CH₂-OH.

En la elaboración de los productos amparados por este Proyecto de Norma Oficial Mexicana no se permite la utilización de alcohol o mezclas de alcoholes de origen diferentes a los derivados de materias primas vegetales.

Según su contenido de impurezas el alcohol etílico se clasifica en:

5.5.1 Alcohol etílico (Espíritu Neutro)

Es el que contiene en impurezas máximo 7,5 mg/100 ml de Alcohol Anhidro.

5.5.2 Alcohol etílico de calidad

Es el que contiene un máximo de impureza de 12,5 mg/ 100 ml de alcohol anhidro. (Véase 3.19, Referencias)

5.5.3 Alcohol etílico común

Es el que contiene un máximo de impureza de 60 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.

NOTA 1: Ver lo especificado en la NMX-V-034-NORMEX-2006, (Véase 3.19, Referencias).

5.6 Añejamiento

Es el proceso de maduración al que se somete un producto alcohólico de por lo menos un año en recipientes de madera de roble blanco o encino u otras maderas que demuestren inocuidad, cuya capacidad no debe ser superior a 700 litros.

5.7 Aroma

Sustancias volátiles percibidas por el sentido del olfato y por la acción de inhalar. Olor característico de alimentos y bebidas.

En ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen o la palabra agave, como aromatizante u otro análogo; ni de ninguna otra bebida alcohólica.

5.8 Azúcar residual

Se dice del azúcar remanente.

5.9 Bebida alcohólica

Producto obtenido por fermentación principalmente alcohólica de la materia prima vegetal que sirve como base, sometida o no a destilación, rectificación, re destilación, infusión, maceración o cocción en presencia de productos naturales, susceptible de ser añejada, madurada o envejecida según sea el caso, y puede ser adicionada de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico es de 2,0 a 55,0 % Alc. Vol.

5.10 Bebida alcohólica destilada

Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, puede estar adicionada de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico únicamente deberá ser de 32,0 % a 55,0 % Alc.Vol.

5.11 Bebida alcohólica fermentada

Es el producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas de origen vegetal, puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico de 2,0% a 20,0% Alc. Vol.

5.12 Bebidas alcohólicas preparadas

Son los productos elaborados a base de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores o mezclas de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de otros ingredientes, aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Con un contenido alcohólico de 2,0 hasta 12,0% Alc. Vol.

5.13 Cocción

Proceso que consiste en someter una sustancia o una mezcla de ellas a la acción de la transferencia de calor.

5.14 Coctel

Producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como de aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Con un contenido alcohólico mayor de 12,0 y hasta 32,0% Alc. Vol.

5.15 Colorante

Aquellos previstos en el anexo IV del Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).

5.16 Crianza

Proceso controlado de envejecimiento y maduración de un vino, mediante el cual se desarrollan caracteres especiales. Se suele aplicar de forma genérica a todos los vinos sometidos a envejecimiento.

5.17 Degüelle o degüello (degorgement)

Operación consistente en quitar el tapón provisional de las botellas de vinos espumosos, una vez terminada la segunda fermentación, para eliminar las lías formadas durante la misma.

5.18 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 los componentes 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.

5.19 Embalaje

Empaque o envoltura secundaria que contiene y protege los productos pre envasados, para efectos de su almacenamiento y transporte.

5.20 Envasado

Acción de introducir o colocar cualquier bebida alcohólica en los recipientes que la han de contener.

5.21 Envase

Recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales.

Únicamente será permitida la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé garantice la inocuidad de los mismos.

Se deben usar envases que no ostenten derechos de propiedad intelectual de los que el productor y/o el envasador de bebidas alcohólicas no sean titular o usuario autorizado.

Los productos objeto de este Proyecto de norma, únicamente podrán envasarse en botellas de vidrio, polietiléntereftalato (PET), envases de aluminio, cerámica, cartón laminado y barriles de acero inoxidable u otros conforme a las disposiciones sanitarias aplicables.

5.22 Envasador

Es la persona física o moral dedicada a la acción de introducir o colocar la bebida alcohólica en los recipientes que la han de contener, quien debe cumplir con las autorizaciones y disposiciones normativas que le sean aplicables

5.23 Envejecimiento

Maduración lenta que les permite a las bebidas alcohólicas fermentadas adquirir las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera, vidrio o acero inoxidable según el producto de que se trate.

5.24 Enzima

Es el biocatalizador que acelera las reacciones químicas proporcionando una ruta de reacción con una energía de activación.

5.25 Etiqueta

Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otro material descriptivo o gráfico, escrito, impreso, estarcido, marcado, grabado en alto o bajo relieve, adherido, sobrepuesto o fijado al envase del producto.

5.26 Extracción

Procedimiento mecánico, físico, químico, biológico o combinación de los anteriores que permite la separación de los azúcares o carbohidratos de la materia prima con la cual se elabora una bebida alcohólica.

5.27 Fermentación alcohólica

Es la transformación de los azúcares de origen vegetal (hidratos de carbono) en alcohol etílico y bióxido de carbono principalmente; ésta es causada por acciones enzimáticas. Las enzimas que son producidas por microorganismos que actúan sobre los azúcares presentes, según la ecuación de Gay - Lussac.



La ecuación anterior es general, ya que se debe considerar que, además del alcohol etílico, se forman productos secundarios como alcoholes superiores, compuestos nitrogenados, aldehídos, metanol, ésteres, glicerina, entre otros.

Existen diversos géneros de microorganismos los cuales tienen diferentes efectos sobre los azúcares que van a fermentar.

5.28 Inocuidad

Característica de cualquier bien o producto objeto de este Proyecto de Norma, sea como materia prima, insumo o producto terminado que no genere riesgo sanitario por su uso o consumo humano.

5.29 Fécula

Hidrato de carbono que, en forma de granos microscópicos y como sustancia de reserva, se encuentra principalmente en las células de las semillas, tubérculos y raíces de muchas plantas.

5.30 Filtración

Proceso de separación de partículas sólidas presentes en la bebida alcohólica, a través de un material poroso llamado filtro.

5.31 Licor o crema

Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1,0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Con contenido alcohólico de 13,5 hasta 55,0% Alc. Vol.

5.32 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.

5.33 Levadura

Hongo imperfecto microscópico unicelular.

5.34 Lías

Es el sedimento o residuo compuesto principalmente de tartratos y levaduras que se depositan en el fondo de los toneles o botellas de vino. Estas son separadas al pasar el vino de un tonel a otros y en las botellas de los vinos espumosos y el champagne, después del degüello y antes de agregar el licor de expedición.

5.35 Licor de expedición

Líquido que se utiliza para completar el llenado de las botellas de vinos espumosos y el Champagne, debido a la merma que experimentan en la operación del degüello o degüelloe (degorgement); puede estar compuesto de vino, destilado de vino, mosto, sacarosa y otras materias adicionales permitidas en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias) con las que cada productor da un toque de personalidad a su producto.

5.36 Licor de *tirage*

Término de origen francés que se le da a la presentación con vino base, sacarosa y levadura seca. Para llevar a cabo una segunda fermentación en botella, la cual es muy lenta y dura varias semanas, llegando en ocasiones a los nueve meses.

5.37 Lúpulo

Planta perteneciente a la especie *Humulus lupulus*, es una planta de la familia *Cannabaceae*, con flores en forma de cono. El pistilo de las flores crece en forma de cono. El lúpulo en sí, es el cono de la planta. Los conos maduros y secos cuidadosamente se usan para elaborar cerveza. Tiene poder conservador.

5.38 Maduración

Transformación lenta que le permite adquirir al producto las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos, que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en:

5.38.1 Recipientes de madera que estén en contacto directo con los productos objeto de este Proyecto de Norma, los cuales pueden ser de roble, roble blanco o encino; o bien, de otras maderas que se encuentren permitidas para tal uso conforme a las disposiciones jurídicas aplicables.

5.38.2 Recipientes de acero inoxidable o de cualquier otro material con recubrimiento interno de calidad sanitaria, para cerveza y vinos, y

5.38.3 En el caso de los vinos, también en botella. Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta la cual deberá obtenerse exclusivamente de la especie *Quercus*.

5.39 Mezclas en frío

Consiste en adicionar o mezclar alcohol etílico y/o una bebida alcohólica de diferente origen en las operaciones unitarias del proceso de elaboración de cualquier bebida alcohólica.

5.40 Mosto

Líquido azucarado, proveniente de la extracción de la materia prima utilizada para elaborar la bebida alcohólica, listo para el proceso de fermentación.

5.41 NMX

Norma Mexicana.

5.42 NOM

Norma Oficial Mexicana

5.43 Orujo (vino)

Subproducto que se obtiene del estrujado de la uva.

5.44 Productor

Es la persona que cuenta con los avisos de funcionamiento previstos en las disposiciones sanitarias, así como con instalaciones adecuadas para dedicarse a la elaboración, y en su caso envasado, de un producto sujeto al presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana. Adicionalmente, cumple con las disposiciones normativas que le son aplicables.

5.45 PROFECO

Procuraduría Federal del Consumidor.

5.46 Quina

Corteza del árbol tropical (chinchona) de la que se obtiene la quina o quinina.

5.47 Quinina

Alcaloide vegetal extraído de la quina.

5.48 Rectificación (destilación fraccionada)

Es la segunda separación realizada al producto, de tal manera que el vapor que sale del alambique o la columna se pone en contacto con una porción condensada del vapor previamente producido en el mismo aparato. Este proceso se basa en el hecho de que, líquidos de diferentes composiciones químicas no tienen el mismo punto de ebullición. También se le llama segunda destilación.

5.49 Re destilación

Es tercera o subsecuentes destilaciones en alambique de olla o columnas. Este proceso se puede emplear para depurar las mezclas alcohólicas o para efectuar extracciones de productos aromáticos.

5.50 Saborizante o aromatizante

Sustancia o mezcla de sustancias con o sin otros aditivos que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos.

En ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen como saborizante y/o aditivo, ni de ninguna otra bebida alcohólica.

Se clasifican de la siguiente forma:

5.50.1 Saborizante sintético artificial

Sustancia que no ha sido aún identificada en productos naturales procesados o no y que son aptas para su consumo.

5.50.2 Saborizante idéntico al natural

Sustancias químicamente aisladas a partir de materias primas aromáticas u obtenidas sintéticamente, químicamente idénticas a las sustancias presentes en productos naturales procesados o no y que son aptas para consumo humano.

5.51.3 Saborizante natural

Preparación de sustancias o sus mezclas obtenidas exclusivamente por procesos físicos, microbiológicos o enzimáticos a partir de vegetales o de materias primas de origen animal en su estado natural o procesadas o por fermentación y que son aptas para consumo humano.

5.51 SE:

Secretaría de Economía.

5.52 Sensorial (organoléptico)

Atributo de la bebida alcohólica que es percibido por los órganos de los sentidos.

5.53 Sensorial (evaluación)

Es una disciplina científica usada para evaluar, medir, analizar e interpretar reacciones para aquellas características de alimentos, bebidas y materiales tal como son percibidos por los sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto y oído.

5.54 Superficie principal de exhibición

Aquella área donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto. Se determina conforme a la NOM-030-SCFI-2006 (Véase 3.2, Referencias).

5.55 Tolerancia

Es la diferencia entre el contenido del alcohol de la bebida declarado en la etiqueta y el contenido de alcohol determinado analíticamente, la cual puede darse en un intervalo inferior o superior (\pm).

5.56 Variedades (vino)

Diferentes tipos de uva pertenecientes a la misma especie de la vid.

5.57 Vinificación (vino)

Conjunto de operaciones que se practican para elaborar los vinos.

6. Clasificación

Las bebidas alcohólicas por su proceso de elaboración y sus respectivas especificaciones, únicamente se clasifican en:

- a) Bebidas Alcohólicas Fermentadas
- b) Bebidas Alcohólicas Destiladas
- c) Licores o Cremas
- d) Cócteles
- e) Bebidas Alcohólicas Preparadas

7. Denominaciones y especificaciones de bebidas alcohólicas

Las denominaciones genéricas, sus respectivas categorías y especificaciones de las bebidas alcohólicas serán las que se señalan en el presente apartado.

Todas las bebidas alcohólicas que se comercialicen en nuestro país deben señalar en la etiqueta con toda claridad la denominación que les corresponde:

Todas las bebidas alcohólicas deben cumplir con:

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO mg/l
Plomo (Pb)	0,5
Arsénico (As)	0,5

7.1 Bebidas Alcohólicas Fermentadas

Es el producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas de origen vegetal, pueden adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), y su contenido alcohólico debe ser únicamente de 2,0 % a 20,0 % Alc. Vol.

Con independencia de las especificaciones particulares que se requieran para las bebidas alcohólicas fermentadas, las mismas deben cumplir con:

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO mg/100 ml de alcohol anhidro
Metanol	300,0

7.1.1 Cerveza

Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azúcares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). En conformidad con el proceso y las materias primas utilizadas en su proceso de elaboración, la cerveza podrá ser de tres clases: clara, semi-oscura y oscura o negra, su contenido alcohólico puede ser bajo, de 2.0 % y hasta 6.0 % en volumen o medio de 6.1 % y hasta 20.0 % en volumen.

TABLA 1. ESPECIFICACIONES DE LA CERVEZA

ESPECIFICACIONES	LÍMITES	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)	2,0	20,0
Metanol	-	300,0
Acidez Total (como ácido láctico en g/l)	-	10,0
PH	2,5	5,0
Cobre	—	1,0ppm
Zinc	—	1,0 ppm
Plomo	—	0,5 ppm
Arsénico	—	0,1 ppm
Cobalto	—	50 ppb

7.1.2 Pulque

El Pulque es el producto obtenido de la fermentación alcohólica de los azúcares contenidos en el aguamiel, por procesos microbiológicos, y fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes sanitariamente adecuados.

Una vez alcanzado el desarrollo adecuado del Agave, se somete al llamado castrado y raspado para que emane el Aguamiel del corazón del Agave.

Las categorías del pulque son:

7.1.2.1 Pulque Natural

Es el producto que se obtiene de la fermentación producida a partir del aguamiel. La producción de Pulque es un proceso de fermentación por lote, que utiliza un inóculo originado de la fermentación misma y cuya graduación alcohólica es de 6.0 a 7.5 % Alc. Vol.

7.1.2.2 Pulque curado

Es el Pulque natural al cual se le ha agregado jugos de frutas, concentrados de éstas o vegetales naturales, semillas y productos lácteos. La graduación alcohólica es de 5.0 a 7.5 % Alc. Vol.

7.1.3 Sidra Natural

Es la bebida alcohólica que resulta de la fermentación de mostos preparados a partir del jugo o concentrado de manzanas, peras, o mezclas de los mismos sin la adición de otros azúcares y prohibiéndose la adición de alcohol, pudiendo ser gasificada con CO₂ su contenido alcohólico es de 3.0 a 6.0 % Alc. Vol.

7.1.4 Sidra Gasificada

Bebida alcohólica que resulta de la fermentación de mostos preparados a partir del jugo o concentrados de manzanas, peras o mezclas de los mismos, con un contenido no menor del 50% de sus azúcares y adicionado de un máximo de 85 gramos por litro de otros azúcares y aditivos permitidos en el Acuerdo

correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias) prohibiéndose la adición de alcohol y su contenido alcohólico es de 3.0 a 6.0 % Alc. Vol., en el caso de la Sidra Gasificada se adiciona CO₂.

La sidra por su color se categoriza en:

7.1.4.1 Ámbar

La sidra cuyo color resulta de la fermentación de mostos, pudiendo ser adicionada de color caramelo.

7.1.4.2 Rosada

La sidra cuyo color resulta de la fermentación de mostos, adicionada de: mosto de uva (concentrado o no) o no más del 15% de vino tinto o antocianina.

La sidra se clasifica por su contenido de azúcares de acuerdo a la siguiente tabla:

TABLA 2. CLASIFICACIÓN DE LA SIDRA POR EL CONTENIDO DE AZÚCARES

CLASE	CONTENIDO DE AZÚCARES (g/L)
Seca	Hasta 10
Semi-dulce	10.1 a 40
Dulce	40.1 a 90

NOTA 2: Consultar lo especificado en la NMX-V-011-NORMEX-2013 (Véase 3.13, Referencias).

TABLA 3. ESPECIFICACIONES PARA LA SIDRA

ESPECIFICACIONES	SIDRA NATURAL LÍMITES		SIDRA LÍMITES	
	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO
Contenido Alcohólico a (20°C) (% Alc. Vol.)	3,0	6,0	3,0	6,0
Extracto Seco (g/l)	12,0	–	12,0	–
Cenizas (g/l)	1,0	–	1,0	–
Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	–	90,0	–	90,0
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	-	300,0	-	300,0
Acidez Total (como ácido málico en g/l)	3,5	7,5	3,5	7,5
Acidez Volátil (como ácido málico en g/l)	–	1,2	–	1,2
Densidad Relativa a 20°C	1,01	1,045	1,01	1,045
Bióxido de Azufre Libre (mg/L)	–	100,0	–	100,0
Bióxido de Azufre Total (mg/L)	–	300,0	–	300,0
Presión de CO ₂ a 293 K (20°C) (kPa) (kg/cm ²)*	–	294,0	–	294,0
Volúmenes de CO ₂ disueltos (Vol. De CO ₂ /vol. Del líquido)	–	5,0	–	5,0
δ ₁₃ CVPDB	-29	-26	-29	-19

7.1.5 Vino

Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (*Vitis vinifera*) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (*Vitis vinifera*) y agua, su contenido alcohólico es de 8 a 16% Alc. Vol.

El contenido alcohólico podrá llegar hasta 18% Alc. Vol. para los productos que estén regulados en una denominación de origen.

En caso de los vinos de cosechas tardías, procedente de la fermentación natural el contenido alcohólico podría llegar a 18% Alc. Vol.

Los vinos se clasifican por su contenido de azúcar en cuatro tipos, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:

TABLA 4. CLASIFICACIÓN VINOS

CLASE	CONTENIDO DE AZÚCARES (g/L)
“Seco”	menos de 4
“Semi-seco”	de 4.1 a 12
“Semidulce”	de 12.1 a 50
“Dulce”	más de 50.

NOTA 3: Aplicar lo especificado en el numeral 5 de la Norma NMX-V-012-NORMEX-2005 (Véase 3.14, Referencias) y la NMX-V-025-NORMEX-2010 (Véase 3.29, Referencias)

TABLA 5. ESPECIFICACIONES PARA EL VINO

ESPECIFICACIONES	LÍMITES	
	MINIMO	MAXIMO
Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)	8,0	16,0 18,0 (1)
Extracto Seco (g/l)	10,0	(2)
Cenizas (g/l)	1,0	5,0
Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	(2)	(2)
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	–	300,0
Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)	3,5	8,0 y 9,0 para vinos espumosos.
Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)	–	1,5
Bióxido de Azufre Libre (mg/L)	–	50,0
Bióxido de Azufre Total (mg/L)	–	350,0
δ^{13} CVPDB (3)(5)(6)	-29	-26
δ^{13} CVPDB (3)(5)(6)	-29	-24
Calcio (expresado en óxido de calcio) (mg/l)	–	300,0
Sodio (mg/l)	–	230,0
Potasio (mg/l)	–	1700,0
Sulfatos (expresado como sulfato de potasio) (mg/l)	–	1200,0
Cloruros (expresado en cloruro de sodio) (mg/l)	–	1000,0

- (1) Para vinos de cosecha tardía
- (2) El contenido de azúcares según el tipo de vino se especifica en la tabla No. 4
- (3) Notas: Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite
- (4) Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (4)
- (5) Para productos de origen español, italiano o francés
- (6) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación δ^{13} CVPDB (No aplica para productos a los que se les permite la adición de azúcar para el aumento del contenido alcohólico).(6) Para valores δ^{13} CVPDB que sean menores al límite de –29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino.

	Relación Isotópica del Carbono 13 (δ^{13} C_(VPDB) ‰)
--	--

	Mínimo	Máximo
Vino en Mexico	-28.5.	-25.0
80% del Vino de México	-26.0	
Vinos en Continente Americano	-29.0	-25.0
Vinos Europeos	-25.0	-24.0

ESPECIFICACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO
Delta del Carbono 13 ($\delta^{13}C_{VPDB}$) (1), (3), (4)	-29	-25
Delta del Carbono 13 ($\delta^{13}C_{VPDB}$) (2), (3), (4)	-29	-24

- (1) Para productos de origen nacional, argentinos, norteamericanos, y otros países no indicados en el (2)
- (2) Para productos de origen español, italianos o franceses
- (3) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación $\delta^{13}C_{VPDB}$. Para valores $\delta^{13}C_{VPDB}$ que sean menores al límite de -29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino

7.1.5.1 Vino de marca

Es el vino en que los propietarios o negociantes del producto NO destacan en la etiqueta el origen del vino, ni la o las variedades de la uva empleada, sino únicamente la marca.

7.1.5.2 Vino de origen

Es aquel en que se da importancia a la región o localidad en donde fueron producidas por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, deberá declararse en la etiqueta, en la siguiente forma:

- a) Vino de _____ envasado de origen
o
- b) Vino de _____ envasado en _____

7.1.5.3 Vino blanco

Es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*vitis vinifera*) blancas o de mostos de uvas tintas de jugo blanco. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco, vino semidulce y vino dulce.

7.1.5.4 Vino clarete

Es el vino procedente de mostos obtenidos con mezcla de uvas tintas y/o blancas, o de sus mostos y cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los orujos de uva tinta.

7.1.5.5 Vino de cosecha tardía

Vino procedente de uva conservada en la vid sin cosechar hasta alcanzar un grado de concentración de azúcares de mínimo 26°Brix, su contenido alcohólico podrá ser hasta de 18 % Alc. Vol. y deberá obtenerse de fermentación natural.

7.1.5.6 Vino de mesa

Es el vino que se obtiene de la fermentación alcohólica de los mostos de uva (*vitis vinifera*) fresca con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva y agua y su contenido alcohólico es de 8,5 % a 15,0 % Alc. Vol.

7.1.5.7 Vino rosado

Es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*vitis vinifera*) rosadas o de uvas (*vitis vinifera*) tintas con maceración parcial de sus orujos. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.

7.1.5.8 Vino tinto

Es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*Vitis vinifera*) tintas, con maceración de sus orujos o de la vinificación de uvas cuyo jugo es tinto. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.

7.1.5.9 Vino varietal

Es el vino que contiene al menos 75% de una variedad específica de uva, la cual deberá ser declarada en la etiqueta.

Cuando el vino procede de dos o más variedades de uva, se deben declarar al menos las dos variedades principales.

7.1.5.10 Vino Verde

Es el vino con Denominación de Origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Portugal).

7.1.5.11 Vino espumoso, Vino Espumoso Natural

Es aquel, que cumple con las condiciones de un vino base y que como consecuencia de su elaboración, contiene gas carbónico de origen endógeno, produce espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continuo de burbujas al ser descorchada la botella y servido el vino; asimismo contienen CO₂ de forma natural o añadido.

El gas carbónico presente, debe proceder, de la segunda fermentación de los azúcares naturales del vino base o de los azúcares agregados en el licor de tiraje, realizada en envases herméticamente cerrados; Si el CO₂ es natural, deberá indicarse.

La cantidad máxima de sacarosa que puede ser agregada para la segunda fermentación es de 25 g/l de vino. La adición del licor de tiraje debe efectuarse antes del llenado del envase (botella o tanque).

Al término de la segunda fermentación y crianza, se deberán eliminar las lías producidas. Posteriormente podrá ser adicionado licor de expedición según el vino de que se trate, su contenido alcohólico es de 9 a 14 % Alc. Vol.

El Vino Espumoso y Vino Espumoso Natural, se categorizan por su proceso de elaboración en:

7.1.5.11.1 Vino espumoso clásico (champenoise clásico)

Es el vino espumoso natural, cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías, se realiza en la misma botella. El volumen perdido por la eliminación de las lías se recupera con el vino o licor de expedición. Se sella con tapón de corcho y bozal. La presión mínima en la botella debe ser de 392 kPa (4 kg/cm²) a 293 K (20°C).

El tiempo de permanencia en la botella desde el sembrado de la levadura hasta la separación de las lías debe ser mínimo, de 6 meses para vino espumoso clásico, 12 meses para vino espumoso reserva y 24 meses para vino espumoso gran reserva.

7.1.5.11.2 Vino Espumoso Granvás (Charmat)

Es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. El tiempo mínimo de permanencia en el tanque, desde el sembrado de la levadura hasta la separación de las lías, debe ser de 45 días. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración, adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Ésta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm²) a 293 K (20°C).

7.1.5.11.3 Vino espumante

Es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Ésta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm²) a 293 K (20°C).

7.1.5.11.4 Vino gasificado

Es aquel que es adicionado de dióxido de carbono en el momento de envasarlo en su botella de expedición. Esta debe tener una presión mínima de 1.4 kg/cm².

El vino espumoso y gasificado por su contenido de azúcares residuales se clasifican en:

TABLA 6. CLASIFICACIÓN DE VINO ESPUMOSO Y GASIFICADO

CLASE	CONTENIDO DE AZÚCARES (g/L)
Brut natural	de 0 a 5
Brut	de 5.1 a 25
Seco	de 25.1 a 35
Semi-seco	de 35.1 a 50
Dulce	de más de 50

Dentro de los vinos espumosos se encuentran, entre otros, los siguientes:

7.1.5.11.5 Champagne

Es el vino espumoso con Denominación de Origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).

7.1.5.11.6 Cava

Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España).

7.1.5.11.7 Prosecco

Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Italiana).

7.1.5.11.8 Lambrusco

Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Italiana).

7.1.5.11.9 Asti

Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Italiana).

TABLA 7. ESPECIFICACIONES DE VINO ESPUMOSO Y VINO GASIFICADO

ESPECIFICACIONES	VINO ESPUMOSO, VINO ESPUMOSO NATURAL		VINO GASIFICADO	
	MÍNIMO	MÁXIMO	MINIMO	MÁXIMO
Contenido Alcohólico a (20°C) (% Alc. Vol.)	9.0	14.0	9	14.0
Azúcares o azúcares Reductores Totales (g/l)	(1)	(1)	(1)	(1)
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	-	300	-	300
Acidez Total (como ácido tartárico g/l)	5.5	9.0	5.5	9.0
Acidez Volátil (como ácido tartárico g/l)	0.1	0.8	0.1	0.9
Bióxido de Azufre Libre (mg/L)	-	55	-	55
Bióxido de Azufre Total (mg/L)	-	170	-	200
Presión de CO ₂ a 293 K (20°C) (kPa) (kg/cm ²)	392 4.0 (2)	-	294 3.0 (2)	-

(1) El contenido de los azúcares según el tipo de vino espumoso o gasificado, se especifica en la tabla No. 6

(2) En las botellas de capacidad inferior a 250 ml la presión puede ser inferior al límite establecido siempre que supere los 294 kPa (3 kg/cm²) a 293 K (20 °C).

NOTA 4: Ver lo especificado en la Norma Mexicana NMX-V-047-NORMEX-2009 (Véase 3.20 Referencias).

7.1.5.12 Vino de frutas

Es aquel obtenido por la fermentación alcohólica de no menos 50 % del jugo o mosto de cualquier fruta fresca o seca distinta de la uva, mezclados o no con otros vinos. Los vinos de fruta se denominarán "vino de _____" de acuerdo al nombre de la fruta o frutas que lo originan o un nombre sancionado por la costumbre por ejemplo: Moscos, su contenido alcohólico será de 6 a 12 % Alc. Vol. Puede ser vino seco, vino semisecco o vino semidulce y vino dulce.

7.1.5.13 Vino de otros productos vegetales

Es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación de productos vegetales, tales como; cereales, raíces, tallos y otros. Los vinos de productos vegetales se denominarán "vino de _____" seguido del producto vegetal que le dio origen o un nombre sancionado por la costumbre por ejemplo: Sake; son susceptibles de ser alcoholizados con bebidas alcohólicas destiladas del mismo origen; pueden ser vino seco, vino semisecco o semidulce y vino dulce, su contenido alcohólico es de 8 a 20 % Alc. Vol.

7.1.5.14 Vino con sabor

Es el vino base saborizado y/o aromatizado con aditivos permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).

7.1.5.15 Vino de pasa

Es la bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación del macerado de uva pasa y agua.

7.1.5.16 Vino generoso

Es aquel vino elaborado con no menos de 65 por ciento de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos en generosos dulces (excepto Tipo Jerez), y no menos de 90 por ciento de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos, vino de uva pasa en generosos secos y que además del alcohol procedente de la fermentación, se adiciona de alcohol de calidad o común, espíritu neutro o de aguardiente de uva y azúcares, su contenido alcohólico es de 15 a 20 % Alc. Vol. (excepto mistela).

El porcentaje de alcohol vínico podrá ser verificado por el método de determinación del origen de carbono mediante la relación isotópica del carbono 13 ($\delta^{13}\text{CVPDB}$)

NOTA 5: Esta definición, podrá variar únicamente para productos importados, regulados por la legislación del país de origen.

Dentro de los vinos generosos existen las siguientes categorías:

7.1.5.16.1 Jerez (también conocido Xeres o Sherry)

Es el vino generoso, con Denominación de Origen regulado por la legislación aplicable en el país de origen. (Reino de España)

7.1.5.16.2 Manzanilla

Es el vino generoso, con Denominación de Origen regulado por la legislación aplicable en el país de origen. (Reino de España)

7.1.5.16.3 Mistela

Es el vino generoso que contiene como base mosto alcoholizado con alcohol vínico hasta un límite máximo de 18 % Alc. Vol. El mosto utilizado deberá poseer directamente o previa concentración o por adición de mosto concentrado un contenido de azúcar de mínimo 250 g/l.

7.1.5.16.4 Moscatel

Es el vino generoso dulce, semidulce, semisecco o seco cuyo aroma y sabor son atribuidos a la uva moscatel con que se elabora principalmente y que puede ser complementado con otras variedades de uva, siempre en una proporción mínima de 65 % de vino, edulcorado o no con mosto concentra de uva o aguardiente de uva, según las características sensoriales que se deseen conferir al producto.

7.1.5.16.5 Oporto

Es un vino generoso con Denominación de Origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen. (República Portuguesa)

7.1.5.16.6 Vermouth o vermuth

Es el vino generoso elaborado con vino de uva fresca o vino de mosto concentrado de uva fresca, siempre en una proporción mínima de 65 % de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, común o aguardiente de uva y adicionado de extractos de diferentes plantas aromáticas y amargas.

7.1.5.16.7 Vino aromatizado

Es el vino generoso obtenido por maceración de hierbas aromáticas en el propio vino o en alcohol etílico de calidad, común o aguardiente de uva que se adicione al vino.

7.1.5.16.8 Vino de consagrar

Es el vino generoso que para alcanzar la graduación alcohólica de éste solo puede ser adicionado de aguardiente de uva y en el que sus azúcares residuales en caso de ser dulce solo pueden provenir del mosto de uva que lo originó, el vino de consagrar puede ser dulce o seco.

7.1.5.16.9 Vino quinado

Es el vino generoso elaborado con vino de uva fresca o vino de mosto concentrado de uva fresca, siempre en una proporción mínima de 65 % de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad o común o aguardiente de uva y adicionado de corteza o sal de quinina, para dar al producto su sabor característico.

7.1.5.16.10 Vino Tipo Jerez

Es un vino generoso dulce, semidulce, semiseco, o seco cuyo aroma y sabor es semejante al producto de origen, elaborado con variedades de uvas frescas, vino de uva pasa o mezcla de ellos, siempre en una proporción mínima de 51 % de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, o con otros azúcares, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, común o aguardiente de uva, o azúcares, que produzcan las características sensoriales que se deseen conferir al producto.

7.1.5.16.11 Otras denominaciones

Para vino generoso podrán utilizarse otras denominaciones como Madeira, Tipo Madeira, Málaga, Tipo Málaga, entre otros, que cumplan con la definición de vino generoso.

El vino generoso se clasifica por su contenido de azúcar, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:

- a) Seco: Cuando el vino contenga menos de 5 g/l de azúcares reductores totales expresados en azúcar invertido (m/v).
- b) Semiseco o semidulce: Cuando el vino contenga de 5,1 g/l a 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v).
- c) Dulce: Cuando el vino contenga más de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v). Siempre y cuando cumpla con el 65,0 % de vino de uva fresca o uva pasa.

NOTA 6: Ver lo especificado en la Norma Mexicana NMX-V-030-NORMEX-2005 (Véase 3.18, Referencias)

TABLA 8. ESPECIFICACIONES PARA VINOS GENEROSOS

ESPECIFICACIONES	LÍMITES	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Contenido Alcohólico a (20°C) (% Alc. Vol.)	15.0	20.0 (1)
Extracto Seco (g/l)	(2)	375
Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	(2)	350
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	–	300
Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)	2.5	7.0
Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)	–	1.3
Bióxido de Azufre Libre (mg/L)	–	50
Bióxido de Azufre Total (mg/L)	–	300
δ13 CVPDB (3)	-28.5	-16
δ13 CVPDB	28.5	- 26.0 (4) y -24.0 (5)

(1) Salvo Mistela (ver 7.1.5.16.3)

(2) Según el tipo de Vino Generoso del que se trate

(3) Para Vino Generoso que contiene alcohol de calidad no vínico

- (4) Para Vino Generoso 100% de Uva y de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (5).
- (5) Para Vino Generoso 100% de Uva y de origen español, italiano y francés.

7.2 Bebidas alcohólicas destiladas

Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduras, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).

El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.

Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco.

El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.

De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.

TABLA 9. ESPECIFICACIONES PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS

Parámetros	Blanco		Abocado	
	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	32,0	55,0
Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5,0
Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro				
Aldehídos	0,0	40,0	0	40,0
Ésteres	2,0	200,0	2,0	250,0
Alcoholes Superiores	20,0	500,0	20,0	500,0
Metanol	30,0	300,0	30,0	300,0
Furfural	0	5,0	0	5,0

NOTA 7: Para el caso de las Bebidas Alcohólicas Fermentadas cuya materia prima sea el agave, solo se ajustará la tabla a los contenidos alcohólicos que le corresponda a cada Denominación Genérica.

Con independencia de las especificaciones particulares que se requieran para las bebidas alcohólicas destiladas, las mismas deben cumplir con:

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO
	Valores expresados en mg/100ml de alcohol anhidro
Metanol	300,0
Aldehídos	40,0
Furfural	5,0

Alcoholes superiores	500,0*
----------------------	--------

*El límite máximo de alcoholes superiores para el Whisky y el Cognac no debe exceder de 1000 mg/100 ml de alcohol anhidro.

7.2.1 Komil

Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.

El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.

TABLA 10. ESPECIFICACIONES PARA EL KOMIL

Parámetros	Blanco		Abocado / Joven		Reposado		Añejo		Extra añejo	
	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (%Alc. Vol.)	32	55	32	55	32	55	32	55	32	55
Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5	0	5	0	5	0	5
Valores expresados en mg/100ml de Alcohol Anhidro										
Alcoholes Superiores (alcoholes con peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel, como alcohol isoamílico) (1)	20	500	20	500	20	500	20	500	20	500
Metanol (2)	30	300	30	300	30	300	30	300	30	300
Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40
Ésteres (como acetato de etilo)	2	200	2	200	2	250	2	250	2	250
Furfural	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5
(1) Para la determinación de Alcoholes superiores en este proyecto de norma, sólo se permite el método por cromatografía de gases.										
(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de aguardiente demuestra que cuenta con un método viable para reducir el contenido de metanol.										

7.2.2 Aguardiente

Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo con su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol.

TABLA 11. ESPECIFICACIONES PARA LOS AGUARDIENTES DE _____

Parámetros	Blanco	Joven, Reposado y Añejo
------------	--------	-------------------------

	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	32,0	55,0
Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5,0
Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro				
Aldehídos	0,0	40,0	0	40,0
Ésteres	2,0	200,0	2,0	250,0
Alcoholes Superiores	0,0*	500,0	20,0	500,0
Metanol	0,0*	300,0	30,0	300,0
Furfural	0	5,0	0	5,0

7.2.3 Armagnac

Es la bebida alcohólica destilada de mostos de 100% de uva; con Denominación de Origen regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).

7.2.4 Apple, Apple Jack o Calvados

Es la bebida alcohólica destilada obtenida de mostos fermentados de jugos de manzana o pera; con Denominación de Origen regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).

7.2.5 Bacanora

Bebida alcohólica regional del Estado de Sonora, México, obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de la molienda de las cabezas maduras de *Agave Angustifolia Haw*, hidrolizada por cocimiento, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras. El Bacanora es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando se aboque sin madurarlo, su contenido alcohólico es de 38 a 55 % Alc. Vol, (Véase 3.9 Referencias).

Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. El Bacanora se categoriza por su proceso posterior a la destilación y rectificación en cuatro tipos:

7.2.5.1 Bacanora Blanco

Producto cuyo contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

7.2.5.2 Bacanora Joven u Oro

Producto susceptible de ser abocado, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de Bacanora blanco con Bacanora reposados y/o añejos y/o extra añejos, se considera como Bacanora joven u oro.

7.2.5.3 Bacanora Reposado

Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua desmineralizada, potable o destilada. En mezclas de diferentes Bacanoras reposados, la edad para el Bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

7.2.5.4 Bacanora 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 200 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua potable o destilada. En mezclas de diferentes Bacanoras añejos, la edad para el Bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

Para las especificaciones de esta bebida alcohólica consultar la NOM-168-SCFI-2004 (Véase 3.9, Referencias).

7.2.6 Brandy

Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.

7.2.6.1 Categorías

De acuerdo con su tiempo de añejamiento, el Brandy se categoriza en las siguientes clases:

7.2.6.1.1 Brandy 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.

7.2.6.1.2 Brandy reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.

7.2.6.1.3 Brandy gran reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.

TABLA 12. ESPECIFICACIONES PARA EL BRANDY, BRANDY RESERVA Y BRANDY GRAN RESERVA CONFORME A LA NMX-V-018-NORMEX-2009 (Véase 3.15, Referencias)

ESPECIFICACIONES	BRANDY		BRANDY RESERVA		BRANDY GRAN RESERVA	
	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.)	35	55	35	55	35	55
Extracto Seco (g/l)	0	42	0.75	42	0.75	42
Cenizas (g/l)	0.05	1.0	0.05	1.0	0.05	1.0
Azúcares Reductores Totales (g/l)	0	35	0	35	0	35
Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	40	500	40	500	40	500
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	20	200	20	200	20	200
Aldehídos (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	40	0	40	0	40
Ésteres (mg/100 ml de alcohol anhidro)	3	60	3	90	3	150
Furfural (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	5	0	5	0	5
Acidez Total (como ácido acético mg/100ml AA)	6	300	6	300	6	300
Suma de componentes volátiles diferentes al alcohol etílico (mg/100 ml AA)	70	600	70	610	70	620
δ13 CVPDB * (1) (3) (4) (0/00)	-29	-26	-29	-26	-29	-26
δ13 CVPDB * (2) (3) (4) (0/00)	-29	-24	-29	-24	-29	-24

*Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite

(1) Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (2).

(2) Para productos de origen español, italiano o francés.

(3) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por determinación del δ13 C.

(4) Para valores de δ13 C que sean menores al límite de -29 deberá ser comprobable el origen del brandy.

7.2.7 Cachaça

Es la denominación típica y exclusiva del aguardiente de caña producida en Brasil, conforme su legislación, la cual contiene una graduación alcohólica de 38 a 48% en volumen a 20 °C, obtenida por la destilación del mosto fermentado del jugo de caña de azúcar con características organolépticas peculiares.

7.2.8 Calvados

Es la bebida alcohólica destilada de mostos fermentados de jugos de manzana o pera; con Denominación de Origen, regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).

7.2.9 Charanda

Bebida alcohólica regional obtenida por destilación que se realiza en el interior de la fábrica, en forma continua o discontinua, en la primera destilación (destrozamiento) de mostos fermentados del jugo de la caña de azúcar y que, en combinación con cepas de levaduras cultivadas o no, seleccionadas del mismo jugo, llevan a cabo una fermentación alcohólica de la que, por transformaciones bioquímicas y su posterior destilación, se obtiene esta bebida alcohólica. La rectificación de este producto se lleva a cabo en alambiques discontinuos que originan los congéneres que distinguen al producto.

El Charanda es un líquido incoloro o ambarino cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino o cuando se aboca sin madurarlo y debe ser embotellado en la planta de envasado que sea controlada por el propio fabricante, misma que debe estar ubicada dentro de la zona de protección. Se prohíbe hacer mezclas en frío, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.

Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. En cuanto a las especificaciones de esta denominación, se debe de cumplir con lo establecido en la NOM-144-SCFI-2000 (Véase 3.7, Referencias).

El Charanda se clasifica en cuatro categorías, como sigue:

7.2.9.1 Charanda Blanco

Producto cuyo contenido alcohólico comercial debe en su caso, ajustarse con agua de dilución.

7.2.9.2 Charanda Joven u Oro

Producto susceptible de ser abocado, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

El resultado de las mezclas del Charanda blanco con Charandas maduros o añejos, se considera como Charanda dorado u oro.

7.2.9.3 Charanda Reposado

Producto susceptible de ser abocado, cuya permanencia mínima en recipientes de madera de roble o encino con capacidad máxima hasta 5 000 L debe ser de 2 meses y cuyo contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

7.2.9.4 Charanda Añejo o Añejado

Producto susceptible de ser abocado, sometido a un proceso de maduración de por lo menos 12 meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 300L y cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

7.2.10 Cognac

Es la bebida alcohólica destilada de mostos 100% de uva; con Denominación de Origen, regulada por las disposiciones aplicables por el país de origen (República Francesa).

7.2.11 Comiteco

Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.

7.2.12 Ginebra

Es la bebida alcohólica destilada con contenido alcohólico de 35 % a 55 % Alc. Vol., cuya principal característica es su sabor y olor a enebro obtenido por:

- a) Destilación de mostos fermentados de cereales malteados o adicionados de malta o enzimas, siendo a su vez re destilados en presencia de bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas, o;

7.2.13 Grappa o grapa

Es la bebida alcohólica destilada de mostos de los orujos de uva o pasas, con un contenido alcohólico máximo de 55% Alc. Vol.

7.2.14 Habanero

Es la bebida alcohólica destilada obtenida de un destilado alcohólico y/o espíritu neutro y 4,0 % mínimo de vino de uva. Además, podrá adicionarse de macerados de dátiles, ciruelas, pasas, higos y otras frutas, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico es de 35,0 % a 55,0 % Alc. Vol.

7.2.15 Kirsch

Es la bebida alcohólica destilada que emplea para su fermentación el jugo o la pulpa de cerezas o capulines con o sin almendra, con un contenido alcohólico máximo de 55 % Alc. Vol.

7.2.16 Parras

Es la bebida alcohólica destilada obtenida por una mezcla de un destilado alcohólico o espíritu neutro y otro aguardiente destilado en una proporción de 10 a 25 % (v/v), pudiendo contener un 5 % (m/v) de azúcar, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.

7.2.17 Pisco

Es la bebida alcohólica destilada obtenida de la destilación de mostos fermentados de uva, su contenido alcohólico máximo es de 55 % Alc. Vol.

7.2.18 Poire o perry

Es la bebida alcohólica destilada obtenida de la destilación de mostos fermentados de pera, originaria de Europa, su contenido alcohólico máximo es de 55 % Alc. Vol.

7.2.19 Raicilla

Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de Maguey que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los magueyes previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.

En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes:

- Agave maximiliana,
- Agave inaequidens,
- Agave valenciana,
- Agave angustifolia,
- Agave Rhodacantha
- entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul.

TABLA 14. ESPECIFICACIONES PARA LA RAICILLA

Parámetros	Límites	
	MÍN	MÁX
Contenido Alcohólico a (20°C) (%Alc. Vol.)	35.0	55.0
Extracto Seco (g/L)	0	10
Alcoholes Superiores	100	500.0
Metanol	30.0	300.0

7.2.20 Ron

Es la bebida alcohólica destilada, obtenida de la destilación de mostos fermentados preparados únicamente con azúcares provenientes de la caña de azúcar. Los destilados podrán ser rectificadas y deben

ser sometidos a un proceso de maduración ponderado mínimo de seis meses, pudiendo ser añejados únicamente en recipientes de roble blanco o encino.

El Ron puede ser incoloro o coloreado; con aroma y/o con sabor, utilizando productos vegetales naturales, aditivos y/o productos de origen animal permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), su contenido alcohólico es de 35 a 55% Alc. Vol.

El Ron se clasifica de acuerdo a su proceso de maduración y elaboración en:

7.2.20.1 Ron

Es el producto sometido a maduración por un período mínimo de 6 meses ponderado.

7.2.20.2 Ron añejado o añejo

Es el producto sometido a maduración por un período mínimo de un año.

El Ron podrá ser adicionado con aromatizantes, saborizantes y edulcorantes, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).

NOTA 9: Consultado lo especificado en la Norma Mexicana NMX-V-002-NORMEX-2010 (Véase 3.12, Referencias)

TABLA 15. ESPECIFICACIONES DE RON

ESPECIFICACIONES	RON		RON AÑEJO		RON ADICIONADO DE (AROMA Y/O SABOR)	
	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.)	35	55	35	55	35	55
Extracto Seco (g/l)	0	15	0	60	0	85
Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	0	500	0	500	0	500
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	0	30	0	30	0	30
Aldehídos (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	40	0	40	0	40
Ésteres (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	200	0	200	0	200
Furfural (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	5	0	5	0	5
Acidez Volátil (como ácido acético mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	120	0	120	0	120
Suma de componentes volátiles diferentes al alcohol etílico (mg/100 ml Alcohol Anhidro)	15	600	15	600	15	600

7.2.21 Slivovitz (shilvovitza)

Es la bebida alcohólica doblemente destilada que se obtiene de los mostos fermentados de ciruelas azules cultivadas en Bosnia Herzegovina y Serbia. Su contenido alcohólico es de 35 a 43.5 % Alc. Vol.

7.2.22 Sotol

Es la bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación destilada que se obtiene de la destilación de mostos fermentados y en la que se emplea como materia prima para fermentación el jugo de

las cabezas o piñas de diversas especies silvestres de liliáceas o amarilidáceas que se desarrollan en el norte de la república, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.

Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano, de conformidad con la NOM-159-SCFI-2004 (Véase 3.8, Referencias).

7.2.23 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 a 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos en la NOM-006-SCFI-2012 (Véase 3.1, Referencias), 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 en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor. Su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.

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

7.2.23.1.1 “%100 de agave”

Es el producto, conforme a la definición de Tequila 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”.

7.2.23.1.2 “Tequila”

Es el producto, conforme a la definición de Tequila, 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.

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

7.2.23.2.1 Blanco o plata

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

7.2.23.2.2 Joven u Oro

Producto resultante de la mezcla de Tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos y/o extra añejo. También se denomina Tequila joven u oro al producto resultante de la mezcla de tequila blanco con alguno de los siguientes ingredientes: Color caramelo, Extracto de roble o encino natural, Glicerina, Jarabe a base de azúcar, lo que se conoce como abocamiento.

7.2.23.2.3 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.

7.2.23.2.4 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.

7.2.23.2.5 Extra añejo

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años, 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.

7.2.24 Vodka

Es la bebida alcohólica destilada obtenida por fermentación alcohólica de mostos provenientes de productos vegetales sometidos posteriormente a destilación y rectificación, la cual puede ser total, pudiendo ser tratada con carbón activado u otros adsorbentes permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias).

El Vodka puede ser adicionado de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol. Como se establece en la NMX-V-019-NORMEX-2008 (Véase 3.16, Referencias).

TABLA 16. ESPECIFICACIONES DEL VODKA

ESPECIFICACIONES	VODKA		VODKA (CON AROMA Y/O SABOR)	
	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.)	35	55	35	55
Extracto Seco (g/l)	0	3	0	85
Azúcares Reductores Totales (g/l)	0	3	0	75
Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	0	30	0	30
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	0	10	0	10
Ésteres (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	10	0	40
Aldehídos (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	20	–	–
Furfural (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	5	0	5

7.2.25 Whisky o whiskey

Es la bebida alcohólica destilada, obtenida por fermentación alcohólica de mostos de cereales, sacarificado por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales, fermentado bajo la acción de la levadura, destilado a menos de 94,8 % Alc. Vol., de forma que el producto de la destilación contenga aroma y sabor procedente de la materia prima utilizada y añejado al menos durante tres años en barricas de roble blanco o encino de una capacidad inferior o igual a 700 L.

El whisky o whiskey puede ser adicionado de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor. Su contenido alcohólico es de 40,0 % a 55,0 % Alc. Vol.

El whisky o whiskey se denomina de acuerdo a la materia prima empleada en la elaboración del producto o al país de origen, entre otras, como:

7.2.25.1 Whiskey o whisky bourbon (bourbon whiskey)

Producto distintivo elaborado en el Estado de Kentucky de los Estados Unidos de América, de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción del Whiskey Bourbon en ese país.

7.2.25.2 Whiskey o whisky canadiense (Canadian whiskey)

Producto distintivo elaborado en Canadá, de acuerdo a la reglamentación de ese país. Si el Whiskey es elaborado con mezcla de Whiskys canadienses, entonces es llamado Blended Canadian Whiskey.

7.2.25.3 Whiskey o whisky escocés (Scotch whisky)

Producto distintivo de Escocia, manufacturado de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción del Whisky Escocés en ese país. Si el Whisky es elaborado con una mezcla de Whiskys Escoceses, entonces es llamado Blended Scotch Whisky.

7.2.25.4 Whiskey o whisky irlandés (Irish whiskey)

Producto distintivo de Irlanda o Irlanda del Norte, de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción de Whiskey Irlandés en esos países. Si el Whiskey es elaborado con mezcla de Whiskys Irlandeses, entonces es llamado Blended Irish Whiskey.

7.2.25.5 Whiskey o whisky de centeno

Es el Whisky o Whiskey producido a menos de 80 % Alc. Vol., a partir de un mosto fermentado con un contenido no menor al 51% de centeno, el 49% restante deberá provenir de los azúcares de otros cereales.

7.2.25.6 Whisky o Whiskey de Centeno Malteado

Es el Whisky o Whiskey producido a menos de 80 % Alc. Vol., a partir de un mosto fermentado con un contenido no menor de 51% de azúcares procedentes de centeno malteado, el 49% restante deberá provenir de los azúcares de otros cereales

7.2.25.7 Whiskey o whisky de maíz

Es el producto elaborado a menos de 80,0 % Alc. Vol., a partir del mosto fermentado con un contenido no menor a 80,0 % de maíz.

7.2.25.8 Whiskey o whisky de malta

Es el Whisky o whisky producido a menos de 94.8 % Alc. Vol., a partir de un mosto fermentado con un contenido 100% de cebada malteada.

7.2.25.9 Whisky o whiskey escocés de una sola malta (single malt Scotch whisky)

Es el Whisky o whiskey producido a partir de cebada malteada en una sola destilería.

7.2.25.10 Whiskey o whisky tennessee (Tennessee whiskey)

Producto distintivo elaborado en el Estado de Tennessee de los Estados Unidos de América, de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción del Whiskey en ese país.

7.2.25.11 Whiskey o whisky de trigo

Es el Whisky o Whiskey destilado a menos de 80 % Alc. Vol., a partir de un mosto fermentado con un contenido no menor a 51% de azúcares procedentes de trigo, el 49% restante deberá provenir de los azúcares de otros cereales.

7.2.25.12 Blended Whiskey

Producto obtenido de mezclar únicamente diferentes Whiskys. Podrá ser adicionado de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.

TABLA 17. ESPECIFICACIONES DE WHISKY Y WHISKEY (Véase 3.11, Referencias)

ESPECIFICACIONES	WHISKY Y WHISKEY		WHISKY Y WHISKEY (CON AROMA Y/O SABOR)	
	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.)	40	55	40	55
Alcoholes superiores (mg/100)	10	1000	10	1000

ml de Alcohol Anhidro)				
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	0	50	0	50
Aldehídos (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	40	0	40
Furfural (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	5	0	5

7.2.26 Mezcal

La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica destilada son las enumeradas y contenidas en la NOM-070-SCFI-1994 (Véase 3.3, Referencias).

7.3 Licores y/o cremas (cordiales)

Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1.0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). Su contenido alcohólico es de 13.5 hasta 55.0% Alc. Vol. También conocido como cordial.

Los licores y cremas pueden ser aromatizados y/o saborizados por uno o más de los siguientes procedimientos específicos:

- a) Mezcla, infusión, maceración, digestión, percolación, destilación o cocción en presencia de diversos materiales inocuos de procedencia vegetal o animal.
- b) Adición de jugos, jugos concentrados, vino de uva, extractos, aceites esenciales, sabores naturales y sabores idénticos a los naturales.
- c) Adición de sustancias permitidas por la Secretaría de Salud en el acuerdo correspondiente, como aditivos y coadyuvantes en la elaboración de bebidas.

La denominación de los licores y cremas deberá sujetarse a alguna de las siguientes modalidades, las cuales podrán ir seguidas de un nombre arbitrario siempre y cuando dicho nombre no indique o de a entender cualidades que no posee el producto:

- I. "Licor de _____" o "Crema de _____", seguido del nombre del producto vegetal o principio aromático característico de la bebida que justifique su denominación. Estos licores o cremas sólo podrán obtenerse por los procesos enunciados en el inciso 7.3 a) o adición de los productos mencionados en el inciso 7.3 b).
- II. "Licor sabor de _____" o "Crema sabor de _____", seguido del nombre del producto vegetal o principio aromático característico de la bebida que justifique su denominación. En estos licores podrán adicionarse además de los productos mencionados en los incisos 7.3 a) y 7.3 b), las sustancias sintético artificiales mencionadas en el inciso 7.3 c).
- III. "Licor" o "Crema de o al _____" seguido del nombre de la bebida alcohólica destilada que aporte al menos el 51% del contenido alcohólico total del licor.
- IV. "Licor" o "Crema con _____" seguido del nombre de la bebida alcohólica que aporte al menos el 25 % del contenido alcohólico total del licor.

Cuando en la preparación de los licores o cremas se utilice como ingrediente una bebida alcohólica protegida por una denominación de origen en los términos de la legislación aplicable, se debe cumplir con lo establecido en sus respectivas NOM aplicables.

Para la preparación de licores o cremas que contengan tequila como ingrediente, se debe cumplir con lo establecido en la NMX-V-049-NORMEX-2004 (Véase 3.22, Referencias).

NOTA 11: Para el caso de los Licores de Agave, éstos serán aquellos donde se aporte al menos el 25 % del contenido alcohólico total del licor proveniente de bebidas alcohólicas fermentadas o destiladas de agave.

En la denominación de los licores y/o cremas, se podrá utilizar algún calificativo de acuerdo a su contenido de azúcares y por ciertas condiciones específicas, conforme a la siguiente Tabla (ver Tabla 18):

TABLA 18. Clasificación de los licores y/o cremas por su contenido de azúcares y condiciones específicas

Clasificación	Contenido de azúcares y condiciones específicas
Extra seco	De 1,0 % a 1,9 % (m/v)
Seco	De 2,0 % a 10,0 % (m/v)
Dulce	Mayor a 10,1 % (m/v)
Escarchado	Producto saturado de azúcares y en el cual el exceso de azúcares haya cristalizado dentro del producto
Aperitivo	Cuando el producto contenga algunos principios amargos derivado de sustancias vegetales.

7.3.1 Anís

Es el licor elaborado con espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, y los principios aromáticos naturales de las semillas del anís verde y estrella, pudiendo ser aromatizados, además con otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).

El anís puede ser dulce cuando contenga más de 10% de azúcares y anís seco cuando contenga hasta de 10% de azúcares.

7.3.2 Anís Destilado

Es el licor obtenido por dilución de la re-destilación de espíritu neutro, alcohol de calidad y/o alcohol común, en presencia de semillas de anís verde y anís estrella, las cuales podrán estar mezcladas con otras plantas aromáticas y jarabes preparados con azúcares permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). El anís destilado puede ser dulce o seco.

7.3.3 Anisette o anisete

Es la bebida alcohólica obtenida de una manera similar al anís o anís destilado. El anisette contendrá más de 35% de azúcares (m/v).

7.3.4 Amaretto

Es el licor obtenido por destilación, infusión o extracto de almendras de chabacano, adicionado o no de aceite esencial de almendras amargas y otros extractos, sabor natural o idéntico al natural de almendras, mezclados con espíritu neutro o alcohol de calidad o común y azúcares.

7.3.5 Chinchón

Anís con Denominación de Origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España).

7.3.6 Xtabentún

Es un licor de origen Maya, originario de Yucatán, elaborado con miel fermentada de abejas que se alimentan de la flor de xtabentún y anís.

7.3.7 Crema o licor de cassis

Son aquellos que se elaboran por maceración o infusión de la fruta de cassis, concentrado o extracto de la misma fruta, adicionado de brandy, aguardiente de uva, alcohol de calidad o común, en el cual puede añadirse 5% de frambuesas y/o grosellas, azúcares y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).

7.3.8 Crema o Licor de Café

Son aquellos que se elaboran por infusión, cocción, destilación, maceración o extracción de los granos de café o mezclas de estas preparaciones con espíritu neutro, y/o alcohol de calidad y/o común, azúcares, vainilla natural y/o vainillina y/o etilvainillina y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).

7.3.9 Crema o Licor de Cacao

Son aquellos que se elaboran por infusión, cocción, destilación, maceración o extractos de los granos de cacao o mezclas de estas preparaciones con espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común, azúcar, vainilla

natural y/o vainillina y/o etilvainillina y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).

7.3.10 Crema o licor de menta

Son aquellos que se elaboran con aceite esencial de menta piperita, espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común, azúcares y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Puede existir crema o licor de menta blanca o verde.

7.3.11 Fernet

Es un licor amargo de color oscuro, elaborado con espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, y los principios aromáticos de hierbas como mirra, ruibarbo, manzanilla, cardamomo y azafrán u otras hierbas aromáticas amargas, pudiendo ser aromatizados, además con otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).

7.3.12 Irish Cream

Licor con Denominación de Origen elaborado en la isla de Irlanda, de acuerdo a las leyes de dicho país que regulan su producción.

7.3.13 Licor amargo o aperitivo

Es aquel elaborado con infusiones, destilaciones, extractos, aceites esenciales y sabores naturales de hierbas amargas y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias); alcoholizados con aguardiente de uva, brandy, whisky, alcohol de calidad o común. Ejemplos de los más famosos: Chartreuse, Benedictine, Sambuca, Dubonnet, Amer Picon, Drambuie, Campari, La Vielle Cure, entre otros.

7.3.14 Licores de frutas

Son aquellos elaborados con: infusiones maceraciones, destilaciones, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores sintético-artificiales y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría (Véase 3.34, Referencias); o mezclas de estas preparaciones de la fruta respectiva mezcladas con espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común y azúcares.

7.3.15 Licores de naranja, de curacao (curazao o triple sec)

Es aquel obtenido por re-destilación de espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o alcohol común en presencia de cáscara de naranja dulces y/o amargas curacao (curazao), y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias); la destilación obtenida es mezclada con jarabe o azúcar.

7.3.16 Licor o crema de amor (parfaitamour)

Es aquel elaborado con sabores naturales, casi idénticos a los naturales o sintético-artificiales de violeta y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias); espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común y azúcares.

7.3.17 Licor o crema lluvia de oro

Es aquel elaborado con destilación de anís, destilación de naranja y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias); espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común, azúcar y agua. Contiene en suspensión laminillas de hojas de oro.

7.3.18 Rompoppe

Es el licor o crema obtenido por cocción de la mezcla de leche de vaca o leche procesada de vaca, yemas de huevo frescas, deshidratadas o congeladas, azúcares, almidones o féculas u otros espesantes (máximo 2%) y posteriormente alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común o una bebida alcohólica destilada (generalmente ron), adicionado o no de productos vegetales, saborizantes y colorantes naturales o artificiales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). El rompoppe tiene un contenido alcohólico de 10 a 15% Alc. Vol.

7.3.19 Sambuca

Es el licor elaborado con espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, y los principios aromáticos naturales de las semillas del anís verde y estrella y otras hierbas aromáticas, pudiendo ser aromatizados, además con otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). Este licor puede ser incoloro o coloreado y el contenido mínimo de azúcar de 350 g/l, expresado en azúcar invertido. Su contenido alcohólico es de 38% Alc. Vol.

7.4 Cócteles

Producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como de aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). Su contenido alcohólico será de 12 hasta 32% Alc. Vol.

NOTA 12: El agua debe ser potable, destilada o desmineralizada (por diferentes procesos) como agua de dilución.

Los cocteles podrán adicionarse de jugos, jugos concentrados, vino de uva u otras frutas, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores idénticos a los naturales.

La denominación de los cocteles deberá sujetarse a alguna de las siguientes modalidades, las cuales podrán ir seguidas de un nombre arbitrario siempre y cuando dicho nombre no indique o dé a entender cualidades que no posee el producto:

- I. "Cóctel de _____", seguido del nombre del producto vegetal o principio aromático característico de la bebida que justifique su denominación. Estos cocteles podrán adicionarse de jugos, jugos concentrados, vino de uva, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores idénticos a los naturales.
- II. "Cóctel sabor de _____", seguido del nombre del producto vegetal o principio aromático característico de la bebida que justifique su denominación. Estos cocteles podrán adicionarse de jugos, jugos concentrados, vino de uva, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores idénticos a los naturales y sustancias sintético-artificiales permitidas en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).
- III. "Coctel de o al _____", seguido del nombre de la bebida alcohólica destilada que aporte al menos el 51% del contenido alcohólico total del coctel.
- IV. "Coctel con _____", seguido del nombre de la bebida alcohólica que aporte al menos el 25 % del contenido alcohólico total del coctel.

Cuando en la preparación de cocteles se utilice Tequila se debe cumplir con lo establecido en la NMX-V-049-NORMEX-2004 (Véase 3.22, Referencias).

Para el caso de los Cócteles de Agave, éstos serán aquellos donde se aporte al menos el 25% del contenido alcohólico total del cóctel proveniente de bebidas alcohólicas fermentadas o destiladas de agave.

7.5 Bebidas alcohólicas preparadas

Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezclas de ellos en agua, aromatizada y saborizada con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de otros ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), pudiendo encontrarse en estado de congelación. Con contenido alcohólico de 2 a 12% Alc. Vol.

NOTA 13: El agua debe ser potable, destilada o desmineralizada (por diferentes procesos) como agua de dilución.

En las bebidas alcohólicas preparadas, se podrán añadir productos vegetales o animales o principios aromáticos característicos de la bebida. También podrán adicionarse de jugos, jugos concentrados, vino de uva u otras frutas, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores casi idénticos a los naturales y sustancias sintético artificiales permitidas en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).

Estas bebidas contemplan los productos en todas sus presentaciones y modalidades que se encuentran en el mercado como líquido y congelado, siempre y cuando cumplan con los parámetros establecidos en el párrafo que antecede. Estos productos pueden encontrarse en estado de congelación como producto final.

La denominación de las bebidas alcohólicas preparadas deberá sujetarse a alguna de las siguientes modalidades, las cuales podrán ir seguidas de un nombre arbitrario siempre y cuando dicho nombre no indique o de a entender cualidades que no posee el producto:

- I. "Bebida alcohólica preparada de _____", seguido del nombre del producto vegetal o principio aromático característico de la bebida que justifique su denominación. Estas bebidas alcohólicas

podrán adicionarse de jugos, jugos concentrados, vino de uva, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores idénticos a los naturales.

- II. “Bebida alcohólica preparada sabor de _____”, seguido del nombre del producto vegetal o principio aromático característico de la bebida que justifique su denominación. Estas bebidas alcohólicas podrán adicionarse de jugos, jugos concentrados, vino de uva, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores idénticos a los naturales y sustancias sintético artificiales permitidas en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).
- III. “Bebida alcohólica preparada de o al _____”, seguido del nombre de la bebida alcohólica destilada que aporte al menos el 51% del contenido alcohólico total de la bebida alcohólica preparada.
- IV. “Bebida alcohólica preparada con _____”, seguido del nombre de la bebida alcohólica que aporte al menos el 25% del contenido alcohólico total de la bebida alcohólica preparada.

Cuando en la preparación de bebidas alcohólicas preparadas se utilice Tequila se debe cumplir con lo establecido en la NMX-V-049-NORMEX-2004 (Véase 3.22, Referencias).

NOTA 14: Para el caso de las Bebidas Alcohólicas Preparadas de Agave, éstas serán aquellas donde se aporte al menos el 25% del contenido alcohólico total de la bebida alcohólica preparada proveniente de bebidas alcohólicas fermentadas o destiladas de agave.

7.5.1 Cooler

Es la bebida alcohólica preparada, elaborada con no menos de 50% de vino o vino de frutas, dióxido de carbono o agua carbonatada y una bebida destilada, pudiendo ser adicionadas de otros ingredientes, aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), su contenido alcohólico es de 4 a 8% Alc. Vol.

7.5.2 Sangría

Es la bebida alcohólica preparada, elaborada con vino, agua, azúcar, jugos o trozos de algunas frutas, bióxido de carbono, saborizantes, aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).

7.5.3 Trago gélido

El producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores o mezclas de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos con agua, aromatizados y saborizados, con extractos de frutas, fructuosas y saborizantes, con procedimientos específicos en estado de congelación, pudiendo ser adicionada de otros ingredientes como aditivos y/o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Con contenido alcohólico de 2 a 12% Alc. Vol.

8. Métodos de prueba

8.1 El cumplimiento de las especificaciones señaladas en este capítulo serán comprobadas por parte de las autoridades competentes o por las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN.

8.2 Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales de acuerdo a la NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias) y 85,0 g/L de extracto seco de acuerdo a la NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias).

8.3 De ser necesario para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución, de acuerdo con lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (Véase 3.5, Referencias).

8.4 Para el caso de las bebidas alcohólicas nacionales con denominación de origen se deben cumplir los métodos de prueba señalados en la NOM específica aplicable.

8.5 Para los efectos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana son aplicables, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Véase 3.6, Referencias) para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias), así como las siguientes NOM y NMX referidas a cada uno de los productos objeto de este Proyecto de Norma, como sigue:

BEBIDAS FERMENTADAS 2,0% A 20,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
CERVEZA	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013-(Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
PULQUE <ul style="list-style-type: none"> • Pulque Natural • Pulque Curado 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013-(Véase 3.26, Referencias)
SIDRA <ul style="list-style-type: none"> • Sidra Natural • Sidra Gasificada 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias). • NMX-V-032-NORMEX-2010 (Véase 3.31, Referencias). • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 330, Referencias). • NMX-V-048-NORMEX-2009 (Véase 3.21, Referencias).
VINO <ul style="list-style-type: none"> • Vino de Marca • Vino de Origen • Vino Blanco • Vino Clarete • Vino Cosecha Tardía • Vino de Mesa • Vino Rosado • Vino Tinto • Vino varietal 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias). • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Véase 3.29, Referencias). • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 3.30, Referencias).
VINOS ESPUMOSOS, NATURALES Y GASIFICADOS <ul style="list-style-type: none"> • Vino Espumoso Natural • Vino Espumoso Clásico (Champenoise clásico) • Vino Espumoso Granvás (Charmat) • Vino Espumante • Vino de Frutas • Vino de Otros Productos Vegetales • Vino con Sabor • Vino de pasa 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias). • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 3.30, Referencias). • NMX-V-048-NORMEX-2009 (Véase 3.21, Referencias).
VINOS GENEROSOS	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).

<ul style="list-style-type: none"> • Vino Generoso <ul style="list-style-type: none"> - Mistela • Moscatel • Vermouth o vermouth • Vino aromatizado • Vino de Consagrar • Vino Quinado <ul style="list-style-type: none"> - Vino tipo Jerez 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias). • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 3.30, Referencias). • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Véase 3.29, Referencias).
---	--

BEBIDAS DESTILADAS 32,0% A 55,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
KOMIL	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
AGUARDIENTE APPLE o APPLEJACK	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
BRANDY <ul style="list-style-type: none"> • Brandy • Brandy Reserva • Brandy Gran Reserva 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias). • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Véase 3.29, Referencias).
COMITECO	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
GINEBRA <ul style="list-style-type: none"> • Ginebra Destilada o London Gin • GeneveGin o HollandsGin • Old Gin o Tom Gin • Ginebra Dorada o Golden Gin • Ginebra Seca • Ginebra Extra Seca 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias).
GRAPPA O GRAPA	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias).
KIRSCH	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).

HABANERO	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias).
PARRAS	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias).
RAICILLA DE JALISCO/ LECHUGUILLA O RAICILLA	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias).
RON <ul style="list-style-type: none"> • Ron • Ron añejado o añejo • Ron adicionado de aroma y/o sabor 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias).
SLIVOVITZ (SHILVOVITZA)	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
VODKA <ul style="list-style-type: none"> • Vodka con aroma y/o sabor 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
WHISKY O WHISKEY <ul style="list-style-type: none"> • Whiskey o whisky de centeno • Whisky o Whiskey de Centeno Malteado • Whiskey o whisky de maíz • Whiskey o whisky de malta • Whisky o whiskey escocés de una sola malta (single malt Scotch whisky) • Whiskey o whisky de trigo • Blended Whiskey 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).

LICORES/CREMAS 13,5% A 55,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
ANÍS <ul style="list-style-type: none"> • Anís Destilado • Anisette o Anisete 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
AMARETTO	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias) • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias)

XTABENTÚN	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
CREMA O LICOR DE CASSIS	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
<ul style="list-style-type: none"> • Crema o Licor de Café • Crema o Licor de Cacao 	
CREMA O LICOR DE MENTA	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
<ul style="list-style-type: none"> • Fernet 	
LICOR AMARGO O APERITIVO	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
LICORES DE FRUTAS	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
LICORES DE NARANJA, DE CURAÇAO (CURAZAO O TRIPLE SEC)	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
LICOR O CREMA DE AMOR (PARFAITAMOUR)	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
LICOR O CREMA (LLUVIA DE ORO)	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
ROMPOPE	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
SAMBUCA	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
COCTELES 12,0% A 32,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
Cocteles	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
Cocteles con Tequila	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-049-NORMEX-2013 (Véase 3.22, Referencias).
BEBIDAS ALCÓHOLICAS PREPARADAS 2,0% A 12,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
COOLER	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
SANGRÍA	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
TRAGO GÉLIDO	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).

9. Control de calidad

De conformidad con la LFMN, los productores y envasadores, deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas aplicables y las buenas prácticas de fabricación de acuerdo con la NOM-251-SSA1-2009 (Véase 3.10, Referencias). Asimismo, deben verificar sistemáticamente el cumplimiento de las especificaciones contenidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, 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. Envase y embalaje

Los productos objeto de este Proyecto de Norma deben garantizar su inocuidad conforme lo establecido en el numeral 10.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Véase 3.6, Referencias).

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, el cual consiste en un código específico que permita su trazabilidad.

En el caso de cerveza, se permite la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé, garantice su inocuidad. Queda prohibida la reutilización de envases que tengan grabados logotipos diferentes a los de la marca envasada.

Para el embalaje, se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases e impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

11. Información comercial

Cada uno de los envases debe ostentar una etiqueta legible en idioma español, la cual debe contener información veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto, la información respectiva debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 9 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Véase 3.6, Referencias) que precisa la forma y contenido del Etiquetado Sanitario y Comercial de las Bebidas Alcohólicas, salvo por la lista de ingredientes que establece dicho capítulo, que sólo es obligatoria para las Bebidas Alcohólicas Preparadas, Cocteles, Licores y Cremas; y en su caso, para las demás bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que después de destiladas y/o antes de su envasado sean adicionadas de cualquiera de los ingredientes y/o aditivos alérgenos, que puedan causar hipersensibilidad o intolerancia, enunciados en el numeral 9.3.7.1.1 de dicha NOM.

Los productos que cuenten con denominación de origen, su categoría será expresada conforme se encuentren en el Acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos Mexicanos sobre el reconocimiento mutuo y la protección de las denominaciones en el sector de bebidas espirituosas (1997) respetando su idioma de origen.

12. Evaluación de la conformidad

Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a este Proyecto de Norma, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de conformidad de las mismas será ejecutada por el organismo de certificación acreditado y aprobado al efecto. En caso contrario, se sujetarán a las disposiciones aplicables en este capítulo.

Productos Nacionales

12.1 La evaluación de la conformidad del Presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se llevará conforme a las disposiciones contenidas en sus numerales. Sus actividades comprenden las siguientes:

a) Evaluación de los procesos, productos, servicios e instalaciones, mediante inspección ocular, muestreo, pruebas de laboratorio y evaluación de los programas de calidad, y

b) Seguimiento posterior a la certificación inicial, para comprobar el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

12.2 La evaluación de la conformidad del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se llevará a cabo por las Dependencias competentes o por las personas acreditadas y aprobadas conforme a la LFMN y que son: Los Organismos de Certificación, las Unidades de Verificación y los Laboratorios de Prueba. Lo anterior, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.

12.3 La verificación comprenderá la comprobación documental y/o física de la entrada de la materia prima a la planta del productor, el proceso de elaboración, incluyendo el producto terminado. Dentro de la verificación se debe revisar la maduración, añejamiento o envejecimiento, según sea el caso, y envasado.

12.3.1 Los dictámenes de las Unidades de Verificación serán reconocidos por las dependencias, así como por los Organismos de Certificación.

12.4 Las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN, para emitir el Certificado de Cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana deberán asegurarse que los productos cuentan:

- a) Dictamen técnico emitido por la unidad de verificación en términos de la LFMN;
- b) Dictamen o constancia de cumplimiento de información comercial emitido por una Unidad de Verificación en términos de la LFMN;
- c) Informe de resultado de las pruebas de laboratorio acreditado y aprobado en términos de la LFMN; y

NOTA 15: Cuando las bebidas alcohólicas tengan más de una categoría en una denominación genérica deberán contar con un certificado por cada una de las categorizaciones de ésta.

12.4.1 Para emitir el dictamen técnico 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, fabricante y envasador. La verificación comprenderá desde el proceso de elaboración, la entrada de la materia prima, hasta el producto terminado.

12.4.2 Para emitir el dictamen de cumplimiento de 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 al capítulo 10 del presente proyecto.

12.4.3 Para evaluar el cumplimiento de las especificaciones del producto contempladas en el capítulo 7 del presente proyecto, se debe contar con un informe de resultados de las pruebas de laboratorio acreditado y aprobado en términos de la LFMN.

12.5 De la autenticidad del producto

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

- a) Facturas que comprueben la adquisición de las materias primas o documentos que comprueben el ingreso de las materias primas;
- b) Documentos que comprueben las entradas y salidas de la materia prima;
- c) Documentos que comprueben los movimientos de producto terminado y en proceso,
- d) Inventarios de materias primas, producto en proceso y producto terminado, incluyendo en forma específica aquel sometido a procesos de maduración, añejamiento o envejecimiento, según sea el caso, y envasado.

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

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

- a) Facturas de la compra de materias primas, materiales de envase y empaque, incluyendo las etiquetas,
- b) Informe de análisis de cumplimiento de las especificaciones fisicoquímicas, previos a la comercialización, con los parámetros permitidos en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.
- c) Inventarios de materias primas, producto en proceso y producto terminado (envasado).
- d) Para demostrar que el producto no ha sufrido adulteraciones durante el proceso de envasado, los ensayos analíticos realizados durante el muestreo en la planta de envasado deben ser congruentes con los análisis realizados en la fábrica del productor.

12.5.2.2 El criterio anterior también es aplicable para garantizar la trazabilidad y autenticidad del producto muestreado en el comercio por la Dependencia o autoridad competente.

12.5.2.3 La capacidad de cada envase para su comercialización al consumidor final no debe ser mayor de 5 L y en ningún caso se deben usar envases con marcas o signos distintivos que no sean propiedad del productor o envasador

12.5.2.4 La comprobación del cumplimiento con lo establecido en cualquier aspecto relacionado con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana que se le aplique a la actividad del envasado, deberá cumplirse por el productor y/o envasador, y se debe realizar a través de la inspección del proceso de envasado que para tales efectos lleven a cabo las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN, independientemente que pueda ser corroborado por cualquier autoridad competente.

12.5.3 Para demostrar la maduración, añejamiento o envejecimiento según sea el caso de los productos, el productor y/o el envasador debe demostrar a las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN, la existencia de recipientes requeridos en este proyecto para cada una de las denominaciones de bebidas y mantener controles y registros consecutivos de los ingresos y extracciones de producto de esos recipientes.

12.5.4 Para la maduración, añejamiento y envejecimiento, según sea el caso, los productores y/o envasadores deben contar con un mecanismo de control para demostrar que el producto final cumple con los procesos inicialmente señalados para cada una de las denominaciones de bebidas alcohólicas contenidas en el numeral 7 de este proyecto de norma. Dicho mecanismo será verificado por las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN.

12.6 Las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN deben constatar que el agua utilizada en el proceso de elaboración de las bebidas alcohólicas cumple con lo establecido en el punto 5.3 del presente proyecto de NOM, así como contar con una bitácora de uso y destino de la misma. Según aplique, deben cotejar la existencia de las facturas o comprobantes de compra o suministro de los volúmenes utilizados de agua.

12.7 Para la verificación de la autenticidad de los productos y de todos los procesos y actividades descritas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es necesario que los productores y envasadores de las bebidas alcohólicas se sometan a los procedimientos de evaluación de la conformidad previamente establecidos.

12.8 Las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN deben ejecutar los procedimientos de verificación *in situ* y documental de las actividades de producción y/o envasado conforme a la legislación aplicable.

12.9 Si cualquier Dependencia o autoridad competente en términos de la LFMN detecta un incumplimiento de cualquier disposición contenida en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso de sanciones que correspondan de conformidad con la legislación aplicable.

12.10 Ninguna persona física o moral debe producir, envasar o comercializar los productos sujetos al presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, si no se encuentra debidamente verificados y certificados por las personas acreditadas y aprobadas conforme a la LFMN.

12.11 Los productores y envasadores deben mantener y poner a disposición de las personas acreditadas y aprobadas conforme a la LFMN, los registros del número de litros producidos y/o envasados diariamente.

12.2 Las personas acreditadas y aprobadas conforme a la LFMN deben informar a las Dependencias y autoridades competentes sobre aquellos productos que, conforme a las verificaciones efectuadas, detecten que incumplen las disposiciones del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, para que éstas procedan conforme a sus atribuciones.

12.13 Las personas físicas o morales que produzcan, envasen comercialicen productos sujetos al presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, están obligados a cumplir las disposiciones establecidas en la LFMN, la Ley de la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y demás disposiciones aplicables.

12.14 Conforme a lo dispuesto en la LFMN, los gastos que se originen por las verificaciones y certificaciones derivadas de los actos de evaluación de la conformidad del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana son a cargo de las personas físicas o morales a quienes se efectúen.

12.15 De la vigencia del certificado

El certificado de cumplimiento con este Proyecto de norma tendrá una vigencia de tres años con revisiones periódicas.

Productos Importados

12.16 Las bebidas alcohólicas de importación que se comercialicen en territorio mexicano deberán cumplir con el presente Proyecto de Norma.

Para su comercialización deberán obtener un certificado de cumplimiento con el presente proyecto de Norma expedido por el organismo de certificación acreditado y aprobado.

12.17 El organismo de certificación acreditado y aprobado en términos de la LFMN para emitir el Certificado de Cumplimiento con el presente proyecto de NOM, deberán asegurarse que los productos cuentan con;

- a) Declaratoria del fabricante.
- b) Informe de ensayo, análisis conforme de las especificaciones emitido en el país de origen, que demuestre el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma. El ensayo o prueba correspondiente se efectuará en laboratorios acreditados, y en su caso, aprobados, salvo que éstos no existan en el

país de origen para la medición o prueba específica, en cuyo caso la prueba se podrá realizar en otros laboratorios preferentemente reconocidos por las autoridades competentes en dicho país.

- c) Dictamen o constancia de cumplimiento de información comercial emitido por una Unidad de Verificación en términos de la LFMN.

El certificado de cumplimiento con el presente proyecto de NOM tendrá una vigencia de 3 años.

12.17.1 La Declaratoria de cumplimiento del fabricante para bebidas alcohólicas debe contener al menos la siguiente información:

- a) Nombre y domicilio del fabricante del país de donde procede la bebida alcohólica.
b) Nombre y domicilio del importador establecido en México
c) R.F.C. del importador en México.
d) En caso de que el producto sea envasado en un país diferente al país de producción; debe constar el nombre y domicilio del envasador. Si el envasador es mexicano se debe señalar su R.F.C.
e) Marca y denominación genérica del producto.
f) Fecha y lugar de emisión de la Declaratoria de cumplimiento del fabricante para bebidas alcohólicas.
g) Vigencia de la Declaratoria de cumplimiento del fabricante, la cual deberá ser máxima de tres años.
h) Número del Padrón de Importadores del Servicio de Administración Tributaria.
i) Declaración de cumplimiento con las disposiciones aplicables de este Proyecto de Norma Mexicana.

12.17.2 El certificado de análisis del producto para el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma tendrá una vigencia de tres años.

13. Vigilancia

La Secretaría de Economía podrá realizar visitas de verificación con el objeto de vigilar el cumplimiento con los presentes procedimientos para la evaluación de la conformidad, en los términos establecidos en el Título Quinto de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

La Procuraduría Federal del Consumidor podrá realizar visitas de verificación con el objeto de vigilar el cumplimiento del presente Proyecto de Norma, conforme al Capítulo XII de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

14. Bibliografía

- 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. Última reforma 9 de abril de 2012.

- NOM-002-SCFI-2011. Productos pre envasados-Contenido neto, tolerancias y métodos de verificación. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012.

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

- Reglamento de Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1999. Última reforma 28 de noviembre de 2012.

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Diario Oficial de la Federación, lunes 9 de agosto de 1999.

- Badui S., Química de los alimentos. Editorial Alhambra Mexicana, 1ra. edición, 1981, capítulo 2, pág.: 41-47, 68, 69.

- De Blas J.J., Manual del vino. Editorial Comercial Franco mexicana, 1ra. edición, 1984.

- Hawley G., Diccionario de química y de productos químicos. Editorial Omega, 1975.

- Lichine A., Encyclopédie des vins de alcools de tous pays. Editorial Bouquis, 1995.

- Muñoz J y J. Ávila, Todos los vinos del mundo. Editorial Enciclopedias planeta, 1995.

- Pérez J., Memorias del curso "Procesos Tecnológicos que inciden en la composición aromática de las bebidas alcohólicas destiladas y añejadas". Evento organizado por la ATAM, 1996
- Perry J. Manual del ingeniero químico. Tomo 1, Editorial Hispano América, 1996, sección 9 Destilación y sublimación, pág. 863-869.
- Prescott, Microbiología Industrial. Editorial Aguilar Madrid, capítulo VIII.
- Solomons TW, Química Orgánica. Editorial Limusa, 7a. edición, capítulo 24, páginas: 963-967.
- El Reglamento (CE) No. 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, 15 de enero de 2008.
- Código Alimentario Argentino. Capítulo XIV. Bebidas espirituosas, alcoholes, bebidas alcohólicas destiladas y licores.
- Reglamento (CE) No. 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo del 15 de enero de 2008 Relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) No. 1576/89 del Consejo.

15. Concordancia con normas internacionales

El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no concuerda con normas internacionales, por no existir alguna al momento de su elaboración.

ARTÍCULO TRANSITORIO

Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 60 días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, una vez que sea publicado como norma definitiva.

Segundo: Una vez que el presente Proyecto sea publicado como norma definitiva, el inciso secundario 7.2.7 entrará en vigor en la fecha que establezca el Aviso mediante el que la Secretaría de Economía dé a conocer el Acuerdo por el cual el gobierno de la República Federativa de Brasil y el gobierno de los Estados Unidos Mexicanos se reconocen mutuamente la protección del tequila y la cachaça como indicaciones geográficas y productos distintivos, el cual será publicado en el Diario Oficial de la Federación.

México, D.F., a 10 de diciembre de 2015.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.