

NORMA Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-007-SCFI-2000, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

NORMA OFICIAL MEXICANA DE EMERGENCIA NOM-EM-007-SCFI-2000, BEBIDAS ALCOHOLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES.

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 39 fracción V, 40 fracción XV, 48 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 34 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 24 fracciones I y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, y

CONSIDERANDO

Que el día 28 de noviembre de 1994 fue publicada en el Diario Oficial de la Federación, la Declaratoria de Protección a la Denominación de Origen “Mezcal”, para ser aplicada a la bebida del mismo nombre;

Que con fecha 12 de junio de 1997 fue publicada en el mismo medio informativo la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones. Su entrada en vigor fue condicionada a la acreditación y aprobación de un organismo de evaluación de la conformidad que pudiera certificar el cumplimiento de la misma;

Que los sectores interesados han manifestado su interés en dar vigencia a la regulación técnica que establece los fundamentos para garantizar la calidad de la bebida alcohólica denominada mezcal, así como el buen uso de la denominación de origen correspondiente;

Que es responsabilidad del Gobierno Federal procurar las medidas necesarias para apoyar y proteger a las denominaciones de origen que identifiquen a los productos característicos de nuestro país, como lo es la bebida alcohólica denominada mezcal, misma que es considerada producto distintivo de México y respecto de cuya denominación de origen es propietario el Estado Mexicano;

Que ante la ausencia de normatividad aplicable a la bebida objeto de dicha denominación de origen, se encuentra afectada en forma inesperada e inminente la finalidad establecida en la fracción XV del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, toda vez que se pone en riesgo la identidad, inocuidad y calidad del producto;

Que para enfrentar esta situación, la SECOFI ha decidido hacer uso de la facultad prevista por el artículo 48 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y expide la siguiente Norma Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-007-SCFI-2000, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones. México, D.F., a 29 de febrero de 2000.- La Directora General de Normas, Carmen Quintanilla Madero.- Rúbrica.

NORMA OFICIAL MEXICANA DE EMERGENCIA NOM-EM-007-SCFI-2000, BEBIDAS ALCOHOLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES

0. Introducción

Esta Norma Oficial Mexicana de Emergencia (NOM-EM) se refiere a la denominación de origen “mezcal”, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano de conformidad con lo dispuesto en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de esta NOM-EM es necesaria de conformidad con el punto 4 de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen “mezcal” publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994 y con los artículos 40 fracción XV y 48 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Las especificaciones que se señalan a continuación sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de esta NOM-EM, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas técnicas higiénicas y de destilación que aseguren que el producto es apto para el consumo humano.

1. Objetivo

Esta NOM-EM establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios autorizados para producir y/o comercializar la bebida alcohólica destilada denominada mezcal.

2. Campo de aplicación

Esta NOM-EM se aplica a la bebida alcohólica elaborada bajo el proceso que más adelante se detalla, con agaves de las siguientes especies:

- Agave Angustifolia Haw (maguey espadín);
- Agave Esperrima jacobi, Amarilidáceas (maguey de cerro, bruto o cenizo);
- Agave Weberi cela, Amarilidáceas (maguey de mezcal);
- Agave Patatorum zucc, Amarilidáceas (maguey de mezcal);
- Agave Salmiana Otto Ex Salm SSP Crassispina (Trel) Gentry (maguey verde o mezcalero); y
- Otras especies de agave, siempre y cuando no sean utilizadas como materia prima para otras bebidas con denominaciones de origen distintas.

Dichas especies deben ser cultivadas en las entidades federativas, municipios y regiones que señala la Declaración General de Protección a la denominación de origen “mezcal” en vigor.

3. Referencias

Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente NOM-EM, se aplican la norma oficial mexicana y normas mexicanas vigentes que se mencionan a continuación:

NOM-030-SCFI Información comercial de cantidad en la etiqueta - Especificaciones.

NOM-142-SSA1 Bebidas alcohólicas, especificaciones sanitarias, etiquetado sanitario y comercial.

NMX-V-013 Bebidas alcohólicas determinación de por ciento de alcohol en volumen (% Vol.) a 20°C.

NMX-V-014-S Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación de alcoholes superiores (aceite de fusel).

NMX-V-017 Método de prueba para la determinación de extracto seco y cenizas en bebidas alcohólicas destiladas.

NMX-V-021 Métodos de prueba para la determinación de metanol en bebidas alcohólicas.

NMX-Z-012 Muestreo para la inspección por atributos.

4. Definiciones

Para los efectos de esta NOM-EM se establecen en orden alfabético las definiciones siguientes:

4.1 Abocado

Procedimiento para suavizar el sabor del mezcal, mediante la adición de uno o más productos naturales, saborizantes o colorantes permitidos en las disposiciones legales correspondientes.

4.2 Agave

Planta de la familia de las Amarilidáceas, de hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, de color verde cuya parte aprovechable para la elaboración de mezcal es la piña o cabeza (tallo y base de sus hojas). Las especies admitidas para los efectos de esta NOM-EM, son las indicadas en el capítulo 2 “Campo de aplicación”.

4.3 DGN

Dirección General de Normas de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

4.4 Mezcal

Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 “Campo de Aplicación”, previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido, únicamente para el caso del Mezcal tipo II, con hasta 20% de otros carbohidratos en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío.

El mezcal es un líquido de olor y sabor sui generis de acuerdo a su tipo. Es incoloro o ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado en recipientes de madera de roble blanco o encino, o cuando se aboque sin reposarlo o añejarlo.

4.4.1 Mezcal añejo o añejado

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada uno con capacidad máxima de 200 litros. En mezclas de diferentes mezcals añejos, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

4.4.2 Mezcal joven

Producto obtenido conforme al inciso 4.4 susceptible de ser abocado.

4.4.3 Mezcal reposado

Producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, para su estabilización.

4.5 NOM-EM

Norma Oficial Mexicana de Emergencia

5. Clasificación

5.1 Tipos

De acuerdo al porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del mezcal, éste se clasifica en los tipos siguientes:

5.1.1 Tipo I.- Mezcal 100% agave

Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 “Campo de Aplicación”, previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

5.1.2 Tipo II.- Mezcal

Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales correspondientes, conforme al inciso 4.4. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

5.1.3 Los mezcales, en sus tipos I y II, pueden ostentar en sus envases la leyenda “ENVASADO DE ORIGEN”, siempre y cuando se envasen en el estado productor, y los mezcales envasados fuera del estado productor deben ostentar la leyenda “ENVASADO EN MEXICO”, pudiendo utilizar el nombre del estado productor, siempre que el envasador demuestre que la totalidad del mezcal que envasa ha sido adquirido en el estado que en la etiqueta es mencionado como productor. En este caso, el envasador debe comprobar la procedencia de los lotes ante la DGN o, en su caso, ante el organismo de certificación acreditado y aprobado.

5.2 Categorías

De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación, el mezcal se clasifica en 3 categorías:

- Mezcal añejo o añejado
- Mezcal joven
- Mezcal reposado

6. Especificaciones

El producto objeto de esta NOM-EM, en sus tipos I y II, debe cumplir con las siguientes especificaciones.

6.1 Del producto

6.1.1 El producto objeto de esta NOM-EM debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas establecidas en la tabla 1.

6.1.2 Se pueden utilizar los aditivos permitidos y en la dosis que establezca la NOM-142-SSA1-1995 (ver 3 Referencias).

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
% de alcohol en volumen a 20°C	36,0	55,0
Extracto seco g/l	0,2	10,0
Miligramos por 100 centímetros cúbicos referidos a alcohol anhidrido		
Acidez total	170,0	
(como ácido acético)		
Alcoholes superiores mg/100 ml	100,0	400,0
Metanol mg/100 ml	100,0	300,0

6.2 De la materia prima

6.2.1 El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de mezcal debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:

- a) Encontrarse madurado;
- b) Estar inscrito en el registro de plantación de predios instalado para tales efectos por la DGN o, en su caso, por el organismo de certificación de producto acreditado y aprobado.

6.3 Del mezcal

6.3.1 El mezcal no debe haberse adulterado en ninguna de las etapas de su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos.

6.4 Del envasado

6.4.1 El envasador de mezcal debe mostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado desde la entrega del producto hasta el envasamiento final del mismo. Para tales efectos, la actividad de envasamiento se sujetará a los lineamientos siguientes:

6.4.1.1 El envasador que no produce mezcal y/o readquiere el producto a granel de un fabricante no puede mezclar mezcal de diferentes tipos.

6.4.1.2 El envasador sólo puede envasar mezcal que haya sido elaborado bajo la supervisión de la DGN, o bien de las personas acreditadas y aprobadas. Por tal motivo, se debe corroborar que cada lote que recibe el envasador cuente con un documento vigente que denote la evaluación de la conformidad del producto.

6.4.1.3 El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del mezcal, en sus instalaciones a menos de que cuente con programas de envasamiento claramente diferenciados a juicio de la DGN o bien de las personas acreditadas y aprobadas que supervisen dicho proceso, para lo cual debe notificar dicha circunstancia con la debida anticipación a la fecha de inicio de dicho envasado.

6.4.1.4 El envasador debe incorporar directamente al envase un sello autorizado por la DGN o por el organismo de certificación acreditado y aprobado, en la inteligencia que el diseño del sello permite colocarlo en forma tal que asegure la integridad del producto.

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

- a) Notas de remisión, facturas de compra/venta de mezcal y de materiales de envases, incluyendo etiquetas.
- b) Cuadros comparativos de análisis de especificaciones físico-químicas, previos a la comercialización dentro de los parámetros permitidos en la tabla 1.

6.4.1.6 El envasador puede envasar mezcal como tal, siempre que el traslado a granel del producto haya sido supervisado por la DGN o por las personas acreditadas y aprobadas.

6.4.2 Los mezcales en sus tipos I y II se deben envasar en recipientes nuevos o reciclados propios de la empresa, resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación y a las condiciones habituales de almacenaje, de tal naturaleza que no contengan o generen sustancias tóxicas u otras sustancias que alteren las propiedades físicas, químicas y sensoriales del producto.

6.4.3 Para que el mezcal envasado pueda ostentar la leyenda “Mezcal 100% de Agave” (Tipo I) el envasador debe contar con los registros de supervisión permanente por parte de la DGN o de las personas acreditadas y aprobadas, según los mecanismos que previamente se aprueben por la DGN.

6.5 Del embalaje

Para el embalaje del producto objeto de esta NOM-EM se deben usar cajas de cartón o de otro material apropiado, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro, y que a la vez faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin riesgo.

6.6 Del almacenamiento

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios que se señalen en las disposiciones legales correspondientes.

7. Muestreo

7.1 Muestreo de común acuerdo

Cuando se requiera del muestreo del producto, éste puede ser establecido de común acuerdo entre el productor y el comprador, aplicándose la Norma Mexicana NMX-Z-012 vigente (ver 3 Referencias).

7.2 Muestreo oficial

El muestreo para efectos oficiales está sujeto a la legislación y disposiciones de las dependencias competentes, aplicando la Norma Mexicana NMX-Z-012 vigente (ver 3 Referencias).

7.3 Del producto a granel

Del producto a granel contenido en los carros-tanque, pipas o pipones, se toma una muestra constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y superior,

en la inteligencia de que el volumen extraído no debe ser menor de 3 L. En el caso del producto contenido en barriles se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales extraídas del número de barriles que se especifican en el APENDICE A de esta NOM-EM, hasta obtener un volumen total no menor de 3 L.

Cada muestra extraída, previamente homogeneizada, debe dividirse en tres porciones de aproximadamente un litro, cada una de las cuales debe envasarse en un recipiente debidamente identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas. Estas porciones se repartirán en la forma siguiente: dos para la DGN, o bien, para el organismo de certificación acreditado y aprobado y una para la empresa visitada.

En todo caso, de las dos muestras, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en tercera.

7.4 Envases menores

7.4.1 Para producto en recipientes menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales, tomadas del número de envases que se especifica en el APENDICE B de este instrumento, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 L.

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

7.4.3 La selección de los barriles o envases menores para extraer las porciones de muestra debe efectuarse al azar.

8. Métodos de prueba

8.1 Del producto

Deben aplicarse las normas mexicanas de métodos de prueba referidas en el capítulo 3 “Referencias” de esta NOM-EM.

8.2 Del mezcal

8.2.1 El productor del mezcal debe demostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado en etapa alguna durante su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos. La genuinidad del mezcal con respecto a las materias primas utilizadas en su elaboración se verifica mediante registros de plantaciones previos a la comercialización del agave, de inventarios y procesos que demuestren fehacientemente un balance de materiales, transparente y confiable durante todo el proceso de elaboración hasta obtener el producto embotellado.

Lo anterior se hace aplicando los principios de contabilidad generalmente aceptados.

8.2.2 La comprobación de lo establecido en esta NOM-EM se realiza a través de inspección permanente por parte de la DGN y de la Procuraduría Federal del Consumidor en el ámbito de sus respectivas atribuciones o por el organismo de certificación acreditado y aprobado.

Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas de inspección previamente aprobados por la DGN.

8.3 Del envasado

8.3.1 El envasador de mezcal debe demostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado desde su entrega hasta el envasamiento final del mismo.

8.3.2 La comprobación de lo establecido en el párrafo 6.4, y en general cualquier aspecto relacionado de esta NOM-EM que se le aplique a la actividad de envasado, se realiza a través de la inspección por lote que para tales efectos se lleve a cabo por parte de la DGN y de la Procuraduría Federal del Consumidor en el ámbito de sus respectivas atribuciones o por el organismo de certificación acreditado y aprobado.

8.4 Presunción de incumplimiento

Si a través de los principios de contabilidad generalmente aceptados, la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, la Procuraduría Federal del Consumidor en el ámbito de sus respectivas atribuciones o bien el organismo de certificación acreditado y aprobado detectan el incumplimiento de cualquier disposición contenida en esta NOM-EM, particularmente a lo señalado en este punto 8, por parte de un productor y/o envasador de mezcal, se presume la comisión de una infracción. Dentro de los 15 días hábiles siguientes a la notificación de la resolución que emita la autoridad competente, el presunto infractor puede manifestar por escrito lo que a su derecho convenga, en la inteligencia que una vez agotado dicho plazo, la autoridad que emitió esa resolución puede imponer las sanciones que correspondan de conformidad con la legislación de la materia.

Lo anterior, deja a salvo las facultades que conforme a otras disposiciones legales posean en materia de inspección las autoridades competentes.

9. Comercialización

9.1 Se permite la comercialización de mezcal a granel en sus tipos I y II sólo en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos. Para mercado internacional no se permite la venta a granel y únicamente puede exportarse en envases hasta de 5 L.

9.2 No se puede comercializar mezcal alguno que no cuente con un documento oficial que denote la evaluación de la conformidad o con el certificado vigente expedido, por la DGN o por el organismo de certificación acreditado y aprobado. La vigencia del documento que denote la evaluación de la conformidad no puede ser mayor de 6 meses. El producto embotellado que se exporte o se comercialice en mercado nacional debe ostentar visiblemente sin raspadura alguna el sello del organismo de certificación de producto acreditado o, en su caso, el diseñado para tales efectos por la DGN.

9.3 Se prohíbe la reventa a granel de mezcal al consumidor final en el mercado nacional.

9.4 La compra y venta de producto a granel entre productores y acopiadores de mezcal será considerada como una operación de materia prima, y por consiguiente, permitida en esta NOM-EM, siempre y cuando se realice bajo las condiciones siguientes:

- a) El traslado del producto a granel y la subsecuente recepción debe estar supervisada por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, la Procuraduría Federal del Consumidor, en el ámbito de sus respectivas atribuciones, o bien por el organismo de certificación acreditado y aprobado, lo cual se hará constar en un registro especial que se tomará en cuenta en el balance de materias primas de la fábrica receptora.
- b) El producto que se reciba puede sufrir un cambio que le dé valor agregado. Así, el mezcal debe ser categorizado como añejo o añejado, joven o reposado.

10. Marcado y etiquetado

10.1 Marcado y etiquetado en el envase

Cada envase debe ostentar una etiqueta o impresión permanente, en forma destacada, legible e indeleble con la siguiente información en idioma español.

- a) La palabra “Mezcal”;
- b) Tipo y categoría al que pertenece conforme al capítulo 5 de esta NOM-EM;
- c) Marca comercial registrada en México;
- d) Contenido neto de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-1993 (ver 3 Referencias);
- e) Por ciento de alcohol en volumen a 20°C, debiendo aparecer en el ángulo superior izquierdo, que podrá abreviarse “% Alc. Vol”;
- f) Sólo para el caso del tipo I, el por ciento de contenido de agave;
- g) Nombre o razón social, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes del establecimiento fabricante del mezcal; o bien del titular del registro que ostente la marca comercial;
- h) En su caso, nombre o razón social, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes del envasador;
- i) La leyenda “HECHO EN MEXICO”;
- j) En su caso, las leyendas “ENVASADO DE ORIGEN” o, en su defecto, “ENVASADO EN MEXICO”, conforme al capítulo 5.1.3, y
- k) Otra información sanitaria o comercial exigida por otras disposiciones legales aplicables a las bebidas alcohólicas.

10.2 Marcado y etiquetado en el embalaje

Deben anotarse los datos necesarios para identificar el producto y todos aquellos que se juzguen convenientes tales como, las precauciones que deben tenerse en el manejo y uso del embalaje.

11. Bibliografía

Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de agosto de 1994.
Norma Oficial Mexicana-006-SCFI, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de septiembre de 1997.

Norma Oficial Mexicana-008-SCFI-1993, Sistema general de unidades de medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de octubre de 1993.

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

Norma Mexicana-Z-013-1977, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas, Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de octubre de 1994.

Declaración General de la Protección a la Denominación de Origen “Mezcal”, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994.

12. Concordancia con normas internacionales

La presente Norma Oficial Mexicana de emergencia no tiene equivalencia con ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

APENDICE A

MUESTREO DE BARRILES

Número de barriles con mezcal de un mismo tipo	Número de barriles a muestrear
Hasta 50	2
De 51 a 500	3
De 501 a 35,000	5

APENDICE B

MUESTREO DE RECIPIENTES MENORES

Número de envases con mezcal de un mismo tipo	Número de envases a muestrear
---	-------------------------------

Para casos de exportación, si el volumen del lote es de hasta 60 litros, sin rebasar un máximo de 5 cajas, no requeridas de muestreo, siempre y cuando las operaciones de ese tipo no se repitan en un plazo no mayor de tres meses destinados al mismo cliente.

Hasta 150	3
De 151 a 1,200	5
De 1,201 a 25,000	8
Más de 25,000	13

TRANSITORIOS

PRIMERO.- La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- La evaluación de la conformidad de los productos con las disposiciones de esta Norma será realizada en forma exclusiva a cargo de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial y de la Procuraduría Federal del Consumidor en el ámbito de sus respectivas atribuciones, hasta en tanto no se publique en este medio informativo el aviso por el cual la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, por conducto de la Dirección General de Normas, dé a conocer la acreditación y aprobación de la persona que evalúe la conformidad del producto objeto de esta Norma.

México, D.F., a 29 de febrero de 2000.- La Directora General de Normas, Carmen Quintanilla Madero.- Rúbrica.