

NORMA Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2005, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

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

La Secretaría de Economía, 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; 39 fracción V, 40 fracciones I y XII, 46, 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 19 fracciones I y XV del Reglamento Interior de esta Secretaría, y

CONSIDERANDO

Que es responsabilidad del Gobierno Federal procurar las medidas que sean necesarias para garantizar que los productos que se comercialicen en territorio nacional contengan los requisitos necesarios con el fin de garantizar los aspectos de seguridad e información comercial para lograr una efectiva protección del consumidor;

Que con fecha 15 de abril de 2004 el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, aprobó la publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, la cual se realizó en el Diario Oficial de la Federación el 15 de noviembre de 2004, con objeto de que los interesados presentaran sus comentarios;

Que durante el plazo de 60 días naturales contados a partir de la fecha de publicación de dicho Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la Manifestación de Impacto Regulatorio a que se refiere el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización estuvo a disposición del público en general para su consulta; y que dentro del mismo plazo, los interesados presentaron comentarios sobre el contenido del citado Proyecto de Norma Oficial Mexicana, mismos que fueron analizados por el grupo de trabajo, realizándose las modificaciones conducentes al proyecto de NOM.

Que con fecha 28 de octubre de 2005, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, aprobó por unanimidad la norma referida;

Que la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las normas oficiales mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para la protección de los intereses del consumidor, se expide la siguiente:

Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2005, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

México, D.F., a 30 de noviembre de 2005.- El Director General de Normas, **Miguel Aguilar Romo**.- Rúbrica.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-2005, BEBIDAS ALCOHOLICAS- TEQUILA-ESPECIFICACIONES

PREFACIO

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

- AGAVEROS UNIDOS DE AYOTLAN JALISCO
- BACARDI Y COMPAÑIA, S.A. DE C.V.
- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA.
- CASA CUERVO, S.A. DE C.V.
- CENTRO NACIONAL DE METROLOGIA
- CIA. TEQUILERA DE ARANDAS, S.A. DE C.V.
- CIA. TEQUILERA LOS ALAMBIQUES, S.A. DE C.V.
- CONFEDERACION NACIONAL DE PRODUCTORES DE AGAVE TEQUILERO
- CONFEDERACION NACIONAL DE PROPIETARIOS RURALES, A.C.
- CONSEJO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS DE LOS ESTADOS UNIDOS (DISCUS)
- CONSEJO MEXICANO DEL AGAVE
- CONSEJO NACIONAL DE PRODUCTORES DE AGAVE-TEQUILA WEBER EN MEXICO
- CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C.
- COOPERATIVA TEQUILERA LA MAGDALENA, S.C. DE R.L.

- DESTILADORA AZTECA DE JALISCO, S.A. DE C.V.
- DESTILADORA DEL VALLE DE TEQUILA, S.A. DE C.V.
- DESTILADORA GONZALEZ GONZALEZ, S.A. DE C.V.
- DESTILERIAS UNIDAS, S.A. DE C.V.
- DIAGEO
- DIPUTADO FEDERAL ARTURO NAHLE GARCIA
- DIPUTADO FEDERAL PROFESOR SANTIAGO CORTES SANDOVAL
- DIPUTADO FEDERAL MANLIO FABIO BELTRONES RIVERA
- EMBAJADA DE CANADA
- EMBAJADA DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA CONSULADO GENERAL EN GUADALAJARA
- GRUPO INTERNACIONAL DE EXPORTACION, S.A. C.V.
- H. CONGRESO DEL ESTADO DE JALISCO
- JORGE SALLES CUERVO Y SUCESTORES, S.A. DE C.V.
- LA COFRADIA, S.A. C.V.
- LA MADRILEÑA, S.A. DE C.V.
- PARTICULAR.- ALEJANDRA RODRIGUEZ AYALA
- PARTICULAR.- ING. ELISEO ARROYO HERNANDEZ
- PARTICULAR.- ING. RICARDO REAL RIVERA
- PARTICULAR.- ING. SILVIA REAL RIVERA
- PARTICULAR.- JANET ZAMORA TEJEDA
- PARTICULAR.- NORMA CELIA BAUTISTA ROMERO
- PARTICULAR.- HUMBERTO FRANCISCO GUERRERO ROSALES
- PARTICULAR.- ROCIO HERNANDEZ VITE
- PARTICULAR.- SADOT OLVERA HERRERA
- PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V.
- PRODUCTORES DE AGAVE DE DIFERENTES NUCLEOS AGRARIOS DE LOS MUNICIPIOS DE ARENAL, AMATITAN, TEQUILA, MAGDALENA, ANTONIO ESCOBEDO Y HOSTOTIPAQUILLO, DEL ESTADO DE JALISCO
- PRODUCTORES DE AGAVE DE GUADALAJARA
- PRODUCTORES TEQUILEROS DE GUADALAJARA
- SECRETARIA DE AGRICULTURA. GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION
Delegación Jalisco
- SECRETARIA DE ECONOMIA
Dirección General de Normas (DGN)
- SPIRITS CANADA
- TEQUILA ARETTE, S.A. DE C.V.
- TEQUILA CASCAHUIN, S.A.
- TEQUILA CAZADORES DE ARANDAS, S. DE R.L. DE C.V.
- TEQUILA CENTINELA, S.A. DE C.V.
- TEQUILA CUERVO, S.A. DE C.V.
- TEQUILA DON JULIO, S.A. DE C.V.
- TEQUILA DON ROBERTO, S.A. DE C.V.
- TEQUILA HERRADURA, S.A. DE C.V.
- TEQUILA LA PARREÑITA, S.A. DE C.V.
- TEQUILA ORENDAIN DE JALISCO, S.A. DE C.V.

- TEQUILA SAUZA, S.A. DE C.V.
 - TEQUILA SUPREMO, S.A. DE C.V.
 - TEQUILERA DON ROBERTO, S.A. DE C.V.
 - TEQUILERA NEWTON E HIJOS, S.A. DE C.V.
 - UNION NACIONAL DE PRODUCTORES DE AGAVE DE EL BARZON
 - UNION REGIONAL DE PRODUCTORES DE MEZCAL TEQUILERO DE JALISCO
 - UNION REGIONAL DE PRODUCTORES DE MEZCAL
 - UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO
- Facultad de Derecho Diana Cabrera Guadarrama

INDICE

Capítulo

0. Introducción
1. Objetivo
2. Campo de aplicación
3. Referencias
4. Definiciones
5. Clasificación
6. Especificaciones
7. Muestreo
8. Métodos de prueba
9. Control de calidad
10. Comercialización
11. Información comercial
12. Bebidas alcohólicas que contienen tequila, denominación, etiquetado y especificaciones
13. Evaluación de la conformidad
14. Vigilancia
15. Apéndices normativos
16. Bibliografía
17. Concordancia con normas internacionales

Transitorios

0. Introducción

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

1. Objetivo

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

2. Campo de aplicación

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

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

3. Referencias

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

3.1 Normas oficiales mexicanas

NOM-030-SCFI-1993,	Información comercial de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de octubre de 1993.
NOM-106-SCFI-2000,	Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de febrero de 2001.
NOM-117-SSA1-1994,	Bienes y servicios-Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de agosto de 1995.
NOM-120-SSA1-1994,	Bienes y servicios-Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de agosto de 1995.
NOM-142-SSA1-1995,	Bienes y servicios-Bebidas alcohólicas-Especificaciones sanitarias-Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de julio de 1997.
NOM-127-SSA1-1994,	Salud Ambiental, Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1996.

3.2 Normas mexicanas

NMX-V-004-NORMEX-2005,	Bebidas Alcohólicas-Determinación de Furfural-Métodos de Ensayo (Prueba), publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.
NMX-V-005-NORMEX-2005,	Bebidas Alcohólicas-Determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores-Métodos de Ensayo (Prueba), publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.
NMX-V-006-NORMEX-2005,	Bebidas Alcohólicas-Determinación de azúcares reductores directos y totales-Métodos de Ensayo (Prueba), publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.
NMX-V-013-NORMEX-2005,	Bebidas Alcohólicas-Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 293 K) (20°C) (% Alc. Vol.)-Métodos de Ensayo (Prueba), publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.
NMX-V-017-NORMEX-2005,	Bebidas Alcohólicas-Determinación de extracto seco y cenizas-Métodos de Ensayo (Prueba), publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.
NMX-V-049-NORMEX-2004,	Bebidas Alcohólicas-Bebidas Alcohólicas que contienen Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2004.

4. Definiciones

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

4.1 Abocado

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

- Color caramelo
- Extracto de roble o encino natural

- Glicerina
- Jarabe a base de azúcar

4.2 Agave

Para efectos de esta NOM, la planta de la familia de las Agavaceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de Tequila es la piña o cabeza.

La única especie admitida para los efectos de esta NOM, es Agave tequilana weber variedad azul, cultivada dentro del territorio comprendido en la Declaración.

4.3 Buenas prácticas de fabricación

Conjunto de lineamientos y procedimientos de calidad relacionados entre sí, con el objetivo de garantizar que el Tequila es elaborado consistentemente dentro de sus especificaciones.

4.4 Declaración

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

4.5 Dependencia

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

4.6 Destilación

Es la separación de los constituyentes de una mezcla líquida por vaporización parcial de la misma y recuperación de los vapores y residuos; es decir la separación de una mezcla de sustancias en donde se fraccionan las volátiles de un residuo no volátil. La destilación alcohólica está basada en que el alcohol etílico siendo más ligero que el agua, vaporiza a una temperatura menor que el punto de ebullición del agua, los vapores que suben pueden ser condensados y convertidos a forma líquida con un alto contenido alcohólico.

4.7 DGN

Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

4.8 DOT

Denominación de Origen Tequila.

4.9 Etiqueta

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

4.10 Envasado

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

4.11 Envase

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

4.12 Extracción

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

4.13 Fermentación

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

4.14 Filtración

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

4.15 Formulación

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

4.16 Hidrólisis

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

4.17 IMPI

Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

4.18 Jima

Acción que consiste en separar de la piña las pencas de agave.

4.19 Ley

Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

4.20 Límite mínimo y límite máximo

Cantidad mínima y cantidad máxima fijadas en esta NOM en las que no existe tolerancia.

4.21 Lote

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

4.22 Maduración del Tequila.

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

4.23 Maquila

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

4.24 Mezclas en frío

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

4.25 Mosto

Líquido azucarado, proveniente de la extracción del agave hidrolizado y adicionado de otros azúcares conforme a esta NOM, listo para el proceso de fermentación.

4.26 NMX

Norma Mexicana.

4.27 NOM

Norma Oficial Mexicana.

4.28 Operaciones unitarias.

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

4.29 Organismo Evaluador de la Conformidad.

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

4.30 Productor Autorizado.

Es la persona física o moral que cuenta con autorización por parte de la DGN y del IMPI, conforme a sus respectivas atribuciones para dedicarse a la elaboración de Tequila dentro de sus instalaciones, las cuales deben estar ubicadas en el territorio comprendido en la Declaración. Dicha autorización se encuentra sujeta al cumplimiento de las disposiciones contenidas en esta NOM y demás normatividad aplicable.

4.31 PROFECO

Procuraduría Federal del Consumidor.

4.32 SE

Secretaría de Economía.

4.33 Superficie principal de exhibición

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

4.34 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 tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por esta NOM y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que, de acuerdo a su clase, es incoloro o coloreado cuando es madurado o cuando es abocado sin madurarlo.

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

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

4.34.1 Tequila blanco

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

4.34.2 Tequila 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 Tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos y/o extra añejo, se considera como Tequila joven u oro.

4.34.3 Tequila reposado

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

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

4.34.4 Tequila añejo

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

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

4.34.5 Tequila extra añejo

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

5. Clasificación

5.1 Categorías

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

5.1.1 "100% de agave"

Es el producto, conforme al inciso 4.34 de esta NOM, que no es susceptible de ser enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del Agave tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Para que este producto sea considerado como "Tequila 100% de agave" debe ser envasado en la planta que controle el propio Productor Autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la Declaración.

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

5.1.2 “Tequila”

Es el producto, conforme al inciso 4.34 de esta NOM, en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se puede 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 tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.

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

5.2 Classes

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

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

5.2.2 Para el mercado internacional se puede sustituir la clasificación mencionada en el párrafo anterior por la traducción al idioma correspondiente, o bien, por las siguientes:

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

6. Especificaciones

6.1 Del producto

6.1.1 El producto objeto de esta NOM debe cumplir con las especificaciones señaladas a continuación:

TABLA No. 1.- ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS DEL TEQUILA

[illegible]

Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	NMX-V- 005- NORMEX
Esteres (como acetato de etilo)	2	200	2	200	2	250	2	250	2	250	NMX-V- 005- NORMEX
Furfural	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	NMX-V- 004- NORMEX
(1) Véase capítulo 3, Referencias. (2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de Tequila demuestra al Organismo Evaluador de la Conformidad, que es viable reducir el contenido de metanol mediante un proceso distinto.											

6.1.1.1 Cuando a los Tequilas definidos en los incisos 4.34.1, 4.34.2, 4.34.3, 4.34.4 y 4.34.5 se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75 g/L de azúcares reductores totales de acuerdo a la NMX-V-006-NORMEX y 85 g/L de extracto seco a la NMX-V-017-NORMEX (véase capítulo 3, Referencias). Para lo establecido en este párrafo se debe cumplir con lo dispuesto en el subinciso 11.1. c).

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

6.1.3 Son aplicables para los efectos de esta NOM las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1 (véase capítulo 3, Referencias), para lo cual debe tomarse en consideración la NOM-117-SSA1 (véase capítulo 3, Referencias). Dichas especificaciones son susceptibles de ser verificadas por parte de las autoridades competentes y por lo tanto su certificación, en términos de esta NOM, no es obligatoria.

6.2 Del Agave

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

6.3 Otros azúcares

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

6.4 Maduración

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

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

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

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

6.5 Especificaciones relativas a la autenticidad del Tequila

6.5.1 Agave

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

6.5.1.1 Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo Evaluador de la Conformidad. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario posterior al de su plantación.

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

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

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

6.5.1.2 Contar con la supervisión del Organismo Evaluador de la Conformidad para comprobar el cumplimiento de los requisitos enunciados en los incisos 6.2 y 6.5.1.1.

6.5.2 Uso de azúcares

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

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

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

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

6.5.3 Maquila en las operaciones unitarias

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

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

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

6.5.4 Envasado

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

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

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

a) El envasador debe obtener de la SE un Certificado de Aprobación, conforme a los procedimientos de evaluación de la conformidad que emita la misma, el cual no sustituirá a los demás certificados expedidos en términos de lo dispuesto por esta NOM y sus procedimientos de certificación.

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

b) El envasador que haya obtenido el Certificado de Aprobación por parte de la SE, debe reportar en forma trimestral al Organismo Evaluador de la Conformidad, todos los movimientos de entrada y salida de Tequila de sus instalaciones, sus inventarios iniciales y finales del periodo, así como las mermas del periodo reportado. Estos reportes deben ser detallados por marcas específicas en el caso de productos envasados como Tequila y

en forma global con todas las marcas que maneje el envasador en el caso de productos envasados que contengan Tequila. La información debe ser enviada al Organismo Evaluador de la Conformidad por medios electrónicos dentro de los primeros quince (15) días naturales posteriores a los siguientes periodos trimestrales: Primero: de enero a marzo; Segundo: de abril a junio; Tercero: de julio a septiembre; Cuarto: de octubre a diciembre, en el formato que determine el Organismo Evaluador de la Conformidad.

c) Los Productores Autorizados son responsables de:

- (i)** Tramitar el Certificado de Aprobación del envasador ante la SE;
- (ii)** Coadyuvar a la entrega en tiempo y forma de los reportes trimestrales señalados en el subinciso b) anterior;
- (iii)** Realizar los trámites correspondientes para que el Organismo Evaluador de la Conformidad tenga las facilidades necesarias para realizar inspecciones, en caso de que existan elementos que a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad ameriten una inspección *in situ*.

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

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

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

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

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

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

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

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

- a)** Notas de remisión o facturas de compraventa de Tequila y de materiales de envase, incluyendo etiquetas;
- b)** Informe de análisis de especificaciones fisicoquímicas previos a la comercialización, con los parámetros permitidos en el inciso 6.1 de esta NOM;
- c)** Copia de los Certificados de Traslado Nacional o de Exportación, según corresponda; y
- d)** Original del Certificado de Aprobación expedido por la SE, en su caso.

6.5.4.8 Para demostrar que el Tequila no ha sufrido adulteraciones durante el proceso de envasado, los análisis cromatográficos realizados durante el muestreo en la planta de envasado deben coincidir con los análisis realizados en la fábrica del Productor Autorizado.

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

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

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

6.5.4.10 La comprobación del cumplimiento con lo establecido en el inciso 6.5.4 y, en general, de cualquier aspecto relacionado con esta NOM que se le aplique a la actividad de envasado, se realiza a través de la

inspección por lote que para tales efectos lleva a cabo el Organismo Evaluador de la Conformidad, independientemente que puede ser corroborado por cualquier Dependencia competente.

6.6 Presunción de incumplimiento.

Si cualquier Dependencia competente o el Organismo Evaluador de la Conformidad detectan un incumplimiento de cualquier disposición contenida en esta NOM, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Tequila, se presumirá la comisión de una infracción.

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

6.7 Autorizaciones

Cualquier persona física o moral que desee dedicarse a la producción de Tequila debe solicitar a la DGN la autorización para producir Tequila, y al IMPI la autorización para el uso de la DOT. Estos documentos serán indispensables para tramitar el Certificado de Conformidad de Producto, de acuerdo a lo que establezcan los procedimientos en vigor del Organismo Evaluador de la Conformidad aprobados por la SE.

7. Muestreo

7.1 Requisitos generales

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

7.2 Del producto a granel

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

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

7.3 Envases menores

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

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

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

8. Métodos de prueba

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

8.1 Del producto

Deben aplicarse los métodos de ensayo (prueba) contenidos en las NMX referidas en el capítulo 3 de esta NOM.

8.2 De la maduración

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

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

8.3 Del Agua de dilución

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

8.4 De la autenticidad del Tequila

8.4.1 Agave

Los métodos de prueba que determine el Organismo Evaluador de la Conformidad a través de criterios generales en materia de certificación emitidos en términos de la Ley, mismos que deben ser aprobados por la SE para identificar la especie tequilana weber variedad azul.

8.5 Verificación permanente

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

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

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

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

9. Control de calidad

De conformidad con la Ley, el Productor Autorizado y el envasador de Tequila aprobado, deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas aplicables y las buenas prácticas de fabricación de acuerdo a la NOM -120-SSA1 (véase capítulo 3, Referencias). Asimismo, deben verificar sistemáticamente el cumplimiento de las especificaciones contenidas en esta NOM, utilizando equipo suficiente y adecuado de laboratorio, así como los métodos de prueba apropiados, llevando un control estadístico de la producción y envasado que objetivamente demuestre el cumplimiento de dichas especificaciones.

10. Comercialización

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

10.2 La disposición a granel de Tequila, sólo debe llevarse a cabo por aquellas personas físicas o morales que sean Productores Autorizados en términos de esta NOM.

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

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

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

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

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

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

Dicho Padrón debe ser elaborado, administrado, controlado y supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad y el número de registro del envasador ante dicho Padrón debe ser incluido en cada Certificado de Traslado Nacional o de Exportación que emita el Organismo Evaluador de la Conformidad, según corresponda, por cada lote a certificar.

En el caso de los Estados Unidos Mexicanos el número de identificación será el correspondiente al Certificado de Aprobación que emita la SE; en el caso de los demás países hacia los cuales se exporte Tequila el número de identificación será aquel que reconozca la SE.

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

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

10.5.3. Las instalaciones de producción no deben ser usadas por más de un Productor Autorizado, ni simultáneamente, ni alternativamente, ni en lugar del Productor Autorizado con registro en vigor ante el Organismo Evaluador de la Conformidad.

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

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

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

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

10.7 En caso de que se pretenda utilizar en el Tequila una marca, distinta a aquella de la cual es titular o beneficiario el Productor Autorizado, o que el Tequila sea envasado por una persona diferente al Productor Autorizado, se debe presentar para su inscripción ante el IMPI el convenio de corresponsabilidad que incluya las declaraciones y cláusulas que para tales efectos publique dicho Instituto en el Diario Oficial de la Federación de conformidad con esta NOM y con la Ley de la Propiedad Industrial. Adjunto al convenio se deben anexar los proyectos de etiqueta que se adherirán al envase en el cual se comercialice, en el país o en el extranjero, el Tequila de que se trate.

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

11. Información comercial

11.1 Marcado y etiquetado

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

- a)** La palabra "Tequila";
- b)** Categoría y clase a las que pertenece, conforme al Capítulo 5 de esta NOM;
- c)** En su caso, el nombre del sabor o aroma añadido;
- d)** Contenido neto expresado en litros o mililitros, conforme a la NOM-030-SCFI (véase capítulo 3, Referencias);

e) El contenido alcohólico expresado en por ciento de alcohol en volumen a 20°C, que debe abreviarse “% Alc. Vol.”;

f) Nombre o razón social del Productor Autorizado o de la fábrica donde el Tequila es producido y, en su caso, del envasador aprobado;

g) Domicilio del Productor Autorizado o de la fábrica donde el Tequila es producido y, en su caso, del envasador aprobado;

h) Nombre de la Marca registrada seguida de los símbolos ® o “MR”;

i) La leyenda HECHO EN MEXICO, PRODUCTO DE MEXICO, ELABORADO EN MEXICO, u otras análogas;

j) Contraseña oficial, conforme a la NOM-106-SCFI (véase capítulo 3, Referencias);

k) Lote: cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece, con una indicación en clave. La identificación del lote que incorpore el Productor Autorizado o envasador aprobado no debe ser alterado u oculto de forma alguna;

l) Las leyendas precautorias establecidas en la legislación sanitaria; y

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

11.2 Presentación de la información.

11.2.1 Requisitos para el mercado nacional.

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

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

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

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

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

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

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

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

12.2 La aplicación de los métodos de prueba de metales pesados y metaloides contenidos en la NOM-142-SSA1 son susceptibles de ser verificados por parte de las autoridades competentes en los términos de la citada NOM-142-SSA1, y no son parte de la certificación para los productos mencionados en este inciso 12.

13. Evaluación de la conformidad

La evaluación de la conformidad a solicitud de parte respecto de esta NOM, se lleva a cabo exclusivamente por las personas acreditadas y, en su caso, aprobadas por la SE para realizar dicha evaluación (Organismos de Certificación, Unidades de Verificación y Laboratorios de Ensayo (Prueba) o Calibración, según se trate), de conformidad con lo establecido por las Políticas y procedimientos para la evaluación de la conformidad- Procedimientos de certificación y verificación de productos sujetos al cumplimiento de las normas oficiales mexicanas competencia de la SE (PECS) publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 24 de octubre de 1997.

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

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

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

14. Vigilancia

La vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana está a cargo de la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.

15. Apéndices normativos

APENDICE NORMATIVO A

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

APENDICE NORMATIVO B

MUESTREO DE RECIPIENTES MENORES	
Número de envases con tequila de una misma categoría y clase	Número de envases a muestrear
Para casos de exportación, si el volumen del lote es de hasta 60 litros, sin rebasar un máximo de cinco cajas, no requerirán muestreo, siempre y cuando las operaciones de este tipo no se repitan en un plazo no mayor de tres meses destinados al mismo cliente.	
Hasta 150	- 3
De 151 a 1,200	- 5
De 1,201 a 25,000	- 8
Más de 25,000	13

16. Bibliografía

16.1 NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

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

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

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

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

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

17. Concordancia con normas internacionales

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

TRANSITORIOS

PRIMERO.- Esta NOM, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación, a excepción del etiquetado de las bebidas a que se refiere el inciso 12 de esta NOM, el cual entrará en vigor 180 días naturales después de su publicación.

SEGUNDO.- El requisito contenido en el último párrafo del inciso 5.1.2, de esta NOM no será aplicable al Tequila que se encuentre envasado antes de la entrada en vigor de esta NOM.

TERCERO.- Para efectos del inciso 6.5.2.2 de esta NOM, aquel Productor Autorizado que, con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este ordenamiento cuente con instalaciones destinadas a producir cualquier otra bebida alcohólica que no contenga Tequila, debe solicitar a la DGN autorización para continuar con la elaboración de los mismos productos, en esas instalaciones y bajo las mismas condiciones. Esta elaboración se sujeta a una verificación adicional y permanente del Organismo Evaluador de la Conformidad, con cargo al Productor Autorizado. Este cargo será adicional a las cuotas ordinarias por certificación de producto. Las condiciones a que se hace mención en este artículo transitorio son aquellas que prevalecen a la publicación de esta NOM, mismas que serán constatadas por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

CUARTO.- Para efectos de lo previsto en el inciso 10.5.3 de esta NOM, el Productor Autorizado que con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este ordenamiento haya venido utilizando sus instalaciones en forma alternativa para la producción de Tequila, por diferentes Productores Autorizados, debe solicitar a la DGN, la autorización respectiva para seguir utilizándolas, en el entendido que dicha actividad estará sujeta a una verificación permanente del Organismo Evaluador de la Conformidad.

QUINTO.- Las autorizaciones a que se hacen referencia en los transitorios tercero y cuarto, deben solicitarse por escrito dentro del plazo de 60 días naturales siguientes a la fecha de publicación de esta NOM.

México, D.F., a 2 de diciembre de 2005.- El Director General de Normas, **Miguel Aguilar Romo**.- Rúbrica.