

NORMA Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

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

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

CHRISTIAN TUREGANO ROLDAN, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUIJPCPC), con fundamento en los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I, XII y XV, 46, 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 19 fracciones I, XIV 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 24 de mayo de 2012, 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-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, la cual se realizó en el Diario Oficial de la Federación el 15 de junio de 2012, con objeto de que los interesados presentaran sus comentarios;

Que la Manifestación de Impacto Regulatorio a que hace referencia el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, fue sometida a la consideración de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria, emitiéndose el dictamen final aprobatorio por parte de dicha Comisión el 22 de octubre de 2012;

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, conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, sobre el contenido del citado proyecto de Norma Oficial Mexicana, por lo que se realizaron las modificaciones conducentes;

Que con fecha 28 de septiembre de 2012, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, aprobó por unanimidad la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones;

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, expide la siguiente: Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

México, D.F., a 29 de octubre de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES

PREFACIO

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

- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA (CNIT)
- CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA A.C. (CRT)
- CONSEJO DE PRODUCTORES DE AGAVE

- CONSEJO DE AGRICULTORES DE AGAVE
- SECRETARIA DE ECONOMIA
Dirección General de Normas (DGN)
- PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR (PROFECO)
- 1) Destilados La Ideal, S.A. de C.V.
- 2) Dra. Patricia Colunga, GM. Profesora-Investigadora Titular C. Centro de Investigación Científica de Yucatán. Investigadora Nacional SNI 2. Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias. Miembro de la Red de Agaváceas (SINAREFI-SAGARPA).
Catarina Illsley G. Grupo de Estudios Ambientales GEA. Kleinhans Fellowship por trabajo con agaves.
Alejandro Calvillo, Director, El Poder del Consumidor AC, Miembro de Consumers International.
David Suro-Piñera, Presidente, Tequila Interchange Project.
*Nota: a los comentarios emitidos en forma conjunta por la Dra. Patricia Colunga, Catarina Illsley G., Alejandro Calvillo y David Suro-Piñera se adjuntaron listas que contienen un total de 372 adherentes a dichos comentarios, mismas que por cuestiones de espacio no es posible reproducir; sin embargo se encuentran disponibles en los expedientes de la Dirección General de Normas de la SE.
- 3) Dra. María Teresa Pulido Silva.
- 4) Olmo Uribe Aguirre.
- 5) Productores de Mezcal Artesanal y Tradicional de Zapotitlán de Vadillo y Tolimán, Jalisco
- 6) La Madrileña, S.A. de C.V.
- 7) Antonio Benavides Rosales.
- 8) Distilled Spirits Council of the United States, Inc.
- 9) Comité Técnico de Normalización del CRT.
- 10) Heriberto de León Frausto "Tequila SAUZA, S. de R.L. de C.V."
- 11) Luis Fernando Vázquez Olivera.
- 12) Destilerías Sierra Unidas, S.A. de C.V.
- 13) Destiladora González González, S.A. de C.V.
- 14) Ana Mendoza.
- 15) Tequilas del Señor S.A. de C.V.
- 16) Consejo de Agricultores de Agave Azul Tequilana Weber del Estado de Jalisco, A.C.
- 17) Monitor Regulatorio.
- 18) Come Presidents' Forum of the Beverage Alcohol Industry.
- 19) David Félix Ramírez Lozano.
- 20) Xiomara Trujillo Gutiérrez, SOS Mascotas y Rescate Ambiental, A.C.

INDICE

Capítulo

0. Introducción
1. Objetivo
2. Campo de aplicación
3. Referencias
4. Definiciones y abreviaturas

5. Clasificación
6. Especificaciones
7. Muestreo
8. Métodos de prueba
9. Control de calidad
10. Comercialización
11. Información comercial
12. Bebidas alcohólicas que contienen tequila, denominación, etiquetado y especificaciones

13. Evaluación de la conformidad
14. Vigilancia
15. Apéndices
16. Bibliografía
17. Concordancia con normas internacionales

Transitorios

0. Introducción

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 norma 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 las fracciones II, XII y XV del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

1. Objetivo

Esta Norma Oficial Mexicana 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 norma se aplica a todos los procesos y actividades relacionados con el abasto de agave de la especie tequilana weber variedad azul, la producción, envase, comercialización, información y prácticas comerciales vinculadas a la bebida alcohólica destilada denominada Tequila, conforme a las especificaciones de esta 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 LFMN, la Ley de la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y demás disposiciones legales relacionadas vigentes.

3. Referencias

Para la comprobación de las especificaciones establecidas en 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-2006, Información comercial de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.

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

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

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

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

3.2 Normas mexicanas

NMX-V-004-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas-Determinación de furfural-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

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

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

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

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

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

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

4. Definiciones y abreviaturas

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

4.1 Abocado

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

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

4.2 Agave de la especie tequilana weber variedad azul

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

4.3 Buenas prácticas

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

4.4 CAE

Certificado de Aprobación de Envasadores de Tequila.

4.5 Declaración

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

4.6 Dependencia

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

4.7 Destilación

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

4.8 DGN

Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

4.9 DOT

Denominación de Origen "Tequila".

4.10 Etiqueta

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

4.11 Envasado

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

4.12 Envase

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

4.13 Envasador Aprobado

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

4.14 Extracción

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

4.15 Fermentación

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

4.16 Filtración

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

4.17 Formulación

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

4.18 Hidrólisis

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

4.19 IMPI

Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

4.20 Jima

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

4.21 LFMN

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

4.22 Límite mínimo y límite máximo

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

4.23 Lote

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

4.24 Maduración del Tequila

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

4.25 Maquila

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

4.26 Mezclas en frío

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

4.27 Mosto

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

4.28 NMX

Norma mexicana.

4.29 NOM

Norma oficial mexicana.

4.30 Operaciones unitarias

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

4.31 Organismo Evaluador de la Conformidad

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

4.32 Productor Autorizado

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

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

4.33 PROFECO

Procuraduría Federal del Consumidor.

4.34 SE

Secretaría de Economía.

4.35 Superficie principal de exhibición

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

4.36 Tequila

Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos en la presente norma y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que puede tener color, cuando sea madurado, abocado, o añadido de un color específico.

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

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

4.36.1 Tequila blanco o plata

Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación añadiendo únicamente agua de dilución y lo previsto en el numeral 6.1.1.1 en los casos que proceda para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.

4.36.2 Tequila joven u oro

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

4.36.3 Tequila reposado

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

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

4.36.4 Tequila añejo

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

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

4.36.5 Tequila extra añejo

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

5. Clasificación

5.1 Categorías

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

5.1.1 "100% de agave"

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

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

5.1.2 "Tequila"

Es el producto, conforme al inciso 4.36 de la presente norma, en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se debe realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de agave. Sólo se podrá incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.

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

5.2 Clases

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

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

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

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

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

6. Especificaciones

6.1 Del producto

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

TABLA No. 1.- ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS DEL TEC

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

(1) Véase capítulo 3, Referencias.

(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de Tequila demuestra al Organismo Evaluador de la Conformidad, que metanol.

(3) Para la determinación de Alcoholes superiores en esta norma, sólo se permite el método por Cromatografía de Gases, de cuantifica el n-propanol presente en las muestras (ello para evitar que haya mucha diferencia en los resultados de alcohol (cromatográfico o vía húmeda).

6.1.1.1 Cuando a los Tequilas definidos en los incisos 4.36.1, 4.36.2, 4.36.3, 4.36.4 y 4.36.5 se les añadan los abocantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o azúcar, o azúcares reductores totales de acuerdo a la NMX-V-006-NORMEX y 85 g/L de extracto seco a la NMX-V-01, establecido en este párrafo se debe cumplir con lo dispuesto en el literal c) del inciso 11.1 de la presente NOM.

El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el punto 4.1 de la presente norma no debe ser mayor antes de su envasado. El productor deberá llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.

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

6.1.3 Son aplicables para los efectos de la presente norma las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados (véase capítulo 3, Referencias), para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010

Dichas especificaciones son susceptibles de ser verificadas por parte de las Autoridades Competentes y por lo tanto es obligatoria.

6.2 Del Agave

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

6.3 Otros azúcares

El producto objeto de la presente norma es susceptible de ser enriquecido con otros azúcares en el proceso de elaboración, hasta un 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa en la medida de que se trate del Tequila permitido en las mezclas en frío. 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 puede incrementar el 51% de azúcares reductores totales provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.

6.4 Maduración

En caso del Tequila reposado, el producto debe madurarse en contacto directo con la madera de recipientes de

Para el Tequila añejo el proceso de maduración debe durar por lo menos, un año en contacto directo con 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 capacidad máxima sea de 600 litros.

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

6.5 Especificaciones relativas a la autenticidad del Tequila

6.5.1 Agave

El Agave de la especie tequilana weber variedad azul que se utilice como materia prima para la elaboración mencionados a continuación:

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

El propietario o titular del agave de la especie tequilana weber variedad azul, debe actualizar o ratificar el calendario, su registro de inscripción de plantaciones y predios de agave de la especie tequilana weber variedad encuentran sus datos de registro y los cambios, si los hubiere, en su inventario de agave de la especie tequilana weber anterior.

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

El Productor Autorizado es responsable de obtener de las personas físicas o morales de las cuales adquirieran el weber variedad azul, cultivado en el territorio comprendido en la Declaración, la constancia de su inscripción en el

El Registro de Plantación de Predios, además incluirá la identificación de todo Agave de la especie tequilana weber variedad a través de cualquier figura legal, para ser utilizado en la fabricación de Tequila. La inscripción de esta identificación titular del Agave.

6.5.1.2 El agave de la especie tequilana weber variedad azul debe contar con la supervisión del Organismo cumplimiento de los requisitos enunciados en los incisos 6.2 y 6.5.1.1 de la presente NOM.

6.5.1.3 El Organismo Evaluador de la Conformidad debe verificar o ratificar anualmente el debido cumplimiento 6.5.1.1 que antecede.

6.5.2 Uso de azúcares

6.5.2.1 El productor de Tequila debe demostrar en todo momento, que el producto no ha sido adulterado con Autorizado de Tequila debe llevar un registro actualizado de por lo menos, los documentos siguientes:

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

6.5.2.2. En ningún momento se debe destilar o elaborar cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila

6.5.2.3 La comprobación de lo establecido en esta norma se realiza a través de inspección permanente por independientemente que puede ser corroborado por cualquier Dependencia competente.

6.5.3 Maquila

6.5.3.1 Maquila en Operaciones Unitarias

Las actividades de maquila de operaciones unitarias deben realizarse únicamente entre Productores Autorizados la presente 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 la presente 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 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 origen 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 norma, el producto debe ser muestreado en la Declaración en la planta de envasado del Productor Autorizado. En caso de que la planta de envasado no traslado a granel del producto debe ser supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad, conforme a lo considera que la planta de envasado es del Productor Autorizado cuando éste mantiene el control total del proceso

6.5.4.2 El Tequila definido en el inciso 5.1.2 de esta norma, se puede envasar en plantas de envasado ajenas requisitos siguientes:

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

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

b) El envasador al que se le haya emitido el CAE por parte de la SE, deberá de reportar en forma trimestral a los movimientos de entrada y salida de Tequila de sus instalaciones, sus inventarios iniciales y finales del periodo, reportes deben ser detallados por marcas específicas, volumen y número de lote en el caso de productos que no utiliza el Tequila como ingrediente, el envasador debe manifestar en los reportes la cantidad exacta de Tequila producto final.

La información debe ser enviada al Organismo Evaluador de la Conformidad por medios electrónicos dentro de los siguientes periodos trimestrales: Primero: de enero a marzo; Segundo: de abril a junio; Tercero: de julio a diciembre formato que determine el Organismo Evaluador de la Conformidad.

c) Los Productores Autorizados son responsables de:

- Tramitar el Certificado de Aprobación del envasador ante la SE;
- Coadyuvar a la entrega en tiempo y forma de los reportes trimestrales señalados en el subinciso b) anterior;
- Realizar los trámites correspondientes ante el envasador aprobado para que el Organismo Evaluador de la Conformidad para realizar inspecciones, en caso de que existan elementos que a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad

En caso que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia competente determine un incumplimiento 6.5.4.2, no emitirá el Certificado de Traslado Nacional o de Exportación de Tequila según corresponda, y la SE can

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

No se permite trasladar Tequila a granel fuera del territorio comprendido en la Declaración para fines distintos presente NOM.

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

6.5.4.4 El envasador que no es Productor Autorizado únicamente puede filtrarlo y diluirlo con agua potable, de alcohol comercial del Tequila dentro de los parámetros permitidos en la presente norma. Por lo tanto, no puede

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

6.5.4.6 El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del Tequila en sus instalaciones, a menos diferenciadas a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad y se obtenga la autorización de dicho Organismo 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:

- Notas de remisión o facturas de compraventa de Tequila y de materiales de envase, incluyendo etiquetas;
- Informe de análisis de especificaciones fisicoquímicas previos a la comercialización, con los parámetros permitidos
- Copia de los Certificados de Traslado Nacional o de Exportación, según corresponda; y,
- 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 la planta de envasado deben coincidir con los análisis realizados en la fábrica del Productor Autorizado. El criterio trazabilidad y autenticidad del producto muestreado en el comercio por la autoridad competente.

6.5.4.9 El Tequila se debe envasar en recipientes nuevos de tipo sanitario, de acuerdo a lo establecido en el inciso El Tequila debe envasarse en botellas de vidrio o polietilén tereftalato (PET) y otros conforme a las disposiciones

La capacidad de cada envase no debe ser mayor de 5 litros y en ningún caso se deben usar envases con capacidad o envasador aprobado en los términos de esta norma.

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

6.6 Presunción de incumplimiento

Si cualquier Autoridad competente o el Organismo Evaluador de la Conformidad detectan un incumplimiento norma, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Tequila, se procederá a la aplicación de sanciones que correspondan de conformidad con la legislación aplicable.

6.7 Autorizaciones

Cualquier persona física o moral que desee dedicarse a la producción de Tequila debe solicitar a la DGN la autorización para producir Tequila, inscrita en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: "SE-04-018 Aut Agave", o el que lo sustituya y al IMPI la autorización para el uso de la DOT. Estos documentos serán indispensables para presentar el NOM.

7. Muestreo

7.1 Requisitos generales

La aplicación del plan de muestreo descrito en esta norma, obliga a los Productores Autorizados y envasadores de su propia infraestructura o por medio de la contratación de los servicios de organismos de evaluación de la conformidad, 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 por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y superior, en la inteligencia que en el caso del producto contenido en barricas, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente especificadas en el Apéndice A de la presente NOM, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 l.

Cada muestra extraída, previamente homogeneizada debe dividirse en 3 porciones de aproximadamente un recipiente debidamente identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas, debiendo cerrarse en forma que se reparten en la forma siguiente: dos para el Organismo Evaluador de la Conformidad o, a falta de éste, para muestras en posesión del Organismo Evaluador de la Conformidad, una se analiza y la otra permanece en custodia.

7.3 Envases menores

7.3.1 Para producto en envases menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones al número de envases que se especifica en el Apéndice B de la presente NOM, de tal manera que se obtenga un volumen total de 3 l.

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

7.3.2 La selección de las barricas o envases menores para extraer las porciones de muestra debe efectuarse a fin de garantizar la representatividad de la muestra.

8. Métodos de prueba

La verificación del cumplimiento de las especificaciones que se establecen en la presente norma, se realiza con los métodos de prueba siguientes:

8.1 Del producto

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

8.2 De la maduración

El Productor Autorizado debe acreditar al Organismo Evaluador de la Conformidad la existencia de recipientes nuevos 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 impresos con el nombre del Productor Autorizado y 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, operación y de la bitácora de uso del equipo y destino del agua potable, destilada o desmineralizada. En su caso, los comprobantes de compra o suministro de los volúmenes utilizados de agua potable, destilada o desmineralizada.

8.4 De la autenticidad del Tequila

8.4.1 Comprobación de la especie Agave Tequilana Weber variedad Azul

Para la comprobación de la especie Agave Tequilana Weber variedad Azul se utilizarán los métodos de prueba de la presente NOM a través de criterios generales en materia de certificación emitidos en términos de la LFMN, mismos que se aplican a 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 necesarias para la producción y envasado de la bebida de la misma denominación de origen se someten a las instalaciones de la planta en que se elabora o envase el producto, respectivamente.

El Organismo Evaluador de la Conformidad, debe elaborar un procedimiento que prevenga, al menos, la venta de producto no autorizado, 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 norma en la cadena productiva, industrial y comercial del Tequila.

De conformidad con lo dispuesto en la LFMN, los gastos generados por la verificación a que se refiere esta norma son de responsabilidad del Productor Autorizado.

9. Control de calidad

De conformidad con la LFMN, el Productor Autorizado y el envasador de Tequila aprobado, deben mantener normas aplicables y las buenas prácticas de fabricación de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009 (véase el Anexo 1) sistemáticamente el cumplimiento de las especificaciones contenidas en la presente NOM, utilizando equipo y métodos de prueba apropiados, llevando un control estadístico de la producción y envasado que objetivamente demuestre la conformidad.

10. Comercialización

10.1 Ninguna persona física o moral debe producir, envasar o comercializar Tequila alguno que no se encuentre autorizado de conformidad con la presente norma.

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

La disposición a granel de Tequila, sólo debe llevarse a cabo por aquellas personas físicas o morales que se encuentren inscritas en el Registro Federal de Trámites y Servicios, inscrita en el Registro Federal de Trámites y Servicios, o distribución del tequila a granel no podrá realizarse de lo señalado por las Autoridades Competentes.

El país y comprador expresados en el Certificado de Exportación que expida para esos efectos el Organismo Evaluador de la Conformidad, debe ser el mismo que el que se indica en el Certificado de Exportación.

El certificado de exportación debe ser expedido en el número de ejemplares que resulten necesarios para ser presentados en 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.

10.4 Todo Tequila debe ser identificado con la Contraseña Oficial en los términos de la NOM-106-SCFI vigente para el Tequila, el 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 Consumidor el número de litros producidos y/o envasados diariamente, especificando bajo qué marcas se está comercializando el Tequila.

10.5.1 En forma adicional a la obligación de obtener el CAE previsto en el subinciso 6.5.4.2, literal a) de la presente norma, el Productor Autorizado debe obtener el CAE previsto en el subinciso 6.5.4.2, literal a) de la presente norma, inscrita en el "Padrón de Envasadores" en el cual se identifican a los envasadores de Tequila con base en los datos de la planta de envasado.

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

10.5.2 El Productor Autorizado, es corresponsable con el envasador aprobado de Tequila de entregar al Organismo Evaluador de la Conformidad el número de litros producidos y/o envasados diariamente.

En caso de que el Productor Autorizado no coadyuve a proporcionar la información citada en el párrafo anterior, el Organismo Evaluador de la Conformidad puede emitir Certificados de Traslado Nacional o de Exportación según corresponda respecto de aquellos lotes de Tequila que no cumplan con las especificaciones de la presente norma, 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 sin la autorización del Organismo Evaluador de la Conformidad. El Productor Autorizado con registro en vigor ante el Organismo Evaluador de la Conformidad, en el entendido de que el producto que se produce en las instalaciones de la empresa productora de tequila, a menos que el Organismo Evaluador de la Conformidad sea notificado a la DGN.

10.6 El Organismo Evaluador de la Conformidad debe elaborar un informe bimestral en donde se haga constar el nombre del Productor Autorizado que cumplan con las especificaciones establecidas en la presente NOM.

Asimismo, el Organismo Evaluador de la Conformidad debe informar sobre aquellos productos que, conforme a las disposiciones de la presente norma, no cumplan con las especificaciones establecidas en la presente norma.

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

Las personas físicas o morales que cuenten con autorización para producir Tequila y para utilizar la denominación de origen establecidas en la presente norma, en la LFMN, la Ley de la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y la Ley de Comercio Exterior, deben cumplir con las disposiciones de la presente norma.

aplicables.

10.7 Cuando se pretenda utilizar en el Tequila una marca, de la cual es titular o beneficiario el Productor Autorizado:

En caso de que se pretenda utilizar en el Tequila una marca o cualquier otro signo distintivo conforme a la legislación que regula el lugar de comercialización, diferente a aquellos de los cuales es titular o beneficiario el Productor Autorizado, o que al productor autorizado, se debe presentar para su inscripción, ante el IMPI el convenio de corresponsabilidad Propiedad Industrial.

10.8 El envasador de Tequila debe cumplir con los requisitos de etiquetado contenidos en el capítulo 11 de la presente Norma, los cuales 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 consistente 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 norma;
- c) En el caso de los tequilas a que se refiere el apartado 6.1.1 de esta norma, el nombre de o los sabores: producto, también se deberá declarar el nombre del color, en su caso;
- d) Contenido neto expresado en litros o mililitros, conforme a la NOM-030-SCFI (véase capítulo 3, Referencias);
- e) El contenido alcohólico expresado en por ciento de alcohol en volumen a 20 °C, que debe abreviarse "% vol";
- f) Nombre o razón social del Productor Autorizado o de la fábrica donde el Tequila es producido y, en su caso, el nombre del envasador;
- g) Domicilio del Productor Autorizado o de la fábrica donde el Tequila es producido y, en su caso, del envasador;
- h) Nombre de la Marca registrada o cualquier otro signo distintivo conforme a la legislación, norma comercialización, conforme al convenio de corresponsabilidad inscrito en el IMPI;
- i) La leyenda "Hecho en México"; "Producto de México"; "Elaborado en México", u otras análogas;
- j) Contraseña oficial, conforme a la NOM-106-SCFI (véase capítulo 3, Referencias); acompañado del número de inscripción del apartado 10.4 de la presente Norma;
- k) Lote: cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece, con un código 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 i) a k) del inciso 11.1, debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta con el fin de facilitar la información a que se refiere ese inciso.

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 i) a k) del inciso 11.1, debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta con el fin de facilitar la información a que se refiere ese inciso.

11.2.3 La información comercial debe estar exenta de textos o imágenes u otras descripciones que induzcan a engaño como "100% natural", "100% mexicano", "producto 100% natural", "100% reposado" u otras análogas.

Cuando los productos autorizados cuenten con un dictamen, certificado u otro documento expedido por las autoridades competentes, se reconocerá el cumplimiento con la presente Norma.

No obstante lo anterior, conforme a la LFMN, cuando los datos o información contenidos en las etiquetas, envases o empaques no sean precisos o no se lleven a cabo las modificaciones conducentes, concediendo al productor autorizado el tiempo necesario para ello en el entendido que durante dicho término aquellos productos que el Productor Autorizado no haya distribuido o punto de venta, pueden seguir siendo comercializados, sin perjuicio de imponer la sanción que proceda.

Para efectos del párrafo anterior, se entiende que los datos o información contenida en las etiquetas, envases o empaques incluyan la información comercial requerida por la presente Norma de forma imprecisa o errónea, sin expresar 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 conforme a la Norma NOMEX-2004, Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas que contienen Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones.

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

12.2 Son aplicables para los efectos de la NMX-V-049-NORMEX, las especificaciones sanitarias relativas a mermas y pérdidas (véase capítulo 3, Referencias), para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2004.

Dichas especificaciones son susceptibles de ser verificadas por parte de las Autoridades Competentes y por las autoridades competentes.

13. Evaluación de la conformidad

La evaluación de la conformidad con esta norma, se llevará a cabo por las Dependencias competentes o por la Secretaría de Economía (Organismos de Certificación, Unidades de Verificación y Laboratorios de Prueba o de Calibración), en términos de la Ley.

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 existe un procedimiento establecido por la SE.

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

13.1 Dictamen técnico de cumplimiento

Para emitir el dictamen de cumplimiento con la presente Norma, la unidad de verificación acreditada y aprueba la constatación ocular y comprobación para evaluar la conformidad correspondiente en las instalaciones del productor del lote, la entrada del agave de la especie tequilana weber variedad azul, hasta el producto terminado.

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

- a) La ubicación de la planta productora, dentro del territorio comprendido en la declaratoria de la denominación de origen;
- b) La declaración de que el agua empleada en su proceso de producción es potable;
- c) Que se acreditó que se cuenta con el suministro de agave de la especie tequilana weber variedad azul en el territorio de Denominación de Origen, emitido por el Organismo de Certificación acreditado y aprobado en los contratos de compra de agave.

13.2 Certificado de cumplimiento

Para emitir el certificado de cumplimiento con la presente norma, el organismo de certificación acreditado y aprobado para emitir el certificado de cumplimiento con la presente norma, el organismo de certificación acreditado y aprobado para emitir el certificado de cumplimiento con la presente norma.

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

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

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

13.3 Dictamen de cumplimiento de información comercial

Para emitir el dictamen de cumplimiento con la presente Norma respecto de la información comercial, la unidad de verificación acreditada y aprobada para emitir el dictamen de cumplimiento con la presente Norma, la unidad de verificación acreditada y aprobada para emitir el dictamen de cumplimiento con la presente Norma.

14. Vigilancia

La vigilancia de la presente Norma, estará a cargo de la Secretaría de Economía y de la Procuraduría Federal de Defensoría del Consumidor.

15. Apéndices

APENDICE A

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

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

16. Bibliografía

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

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

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

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

16.5 NOM-002-SCFI-1993, Productos preenvasados-Contenido neto, tolerancias y métodos de verificación, pu octubre de 1993.

16.6 NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Feder

16.7 Acuerdo entre la oficina del Representante Comercial de los Estados Unidos y la Secretaría de Econo signado el 16 de diciembre de 2005.

17. Concordancia con normas internacionales

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

TRANSITORIOS

PRIMERO.- La presente Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor a los sesenta días naturales siguientes Federación

SEGUNDO.- La presente Norma Oficial Mexicana, cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2 publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de enero de 2006 una vez que entre en vigor.

TERCERO.- Aquellos productores a los cuales les fue emitida con anterioridad a la vigencia de este doc autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% Agave, y/o Certificado de Aprobación a Envasadores (CAE NOM-006-SCFI-2012, a partir de la publicación de la norma y su fecha de entrada en vigor, presentando un escrit Empresa Productora, que incluya el número de identificación del Oficio emitido por esos conceptos y manifestand originales de cumplimiento conforme a las cuales la SE emitió el CAE y/o Autorización no han variado. La emisió su recepción, y se encontrarán disponibles en un plazo máximo de 15 días hábiles, entrando en vigor en la misma

CUARTO.- La presente Norma Oficial Mexicana, una vez que entre en vigor, dejará sin efectos cualquier acto administrativo de carácter general como circulares, lineamientos, criterios, metodologías, instructivos, direc análoga a los actos anteriores, así como cualquier resolución administrativa u oficio, que contravengan a la presen

México, D.F., a 29 de octubre de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán.-** Rúbrica.