



SECRETARIA PARTICULAR
Volante de correspondencia

ING. JOSÉ ANTONIO TORRE MEDINA
SUBSECRETARIO DE COMPETITIVIDAD Y NORMATIVIDAD
Presente.

Fecha: 14-06-2012
Volante: 1001202581-01
Seguimiento: **Ordinario**
Responder antes del: 21-06-2012
Referencia: X

EAA-CPR
B001202903

Procedencia:
Remitente
Firmante: EDUARDO ORENDAIN GIOVANNINI
Cargo: PRESIDENTE DE LA CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA
Documento: 090/12

ME PERMITO ENVIAR A USTED CARTA NO. DE REF. 090/12 DE FECHA 7 DE JUNIO DE 2012 FIRMADA POR EL LIC. EDUARDO ORENDAIN GIOVANNINI, PRESIDENTE DE LA CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA MEDIANTE LA CUAL HACE REFERENCIA AL "PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA, PROY-NOM-186-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHOLICAS- BEBIDAS ALCOHOLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE- ESPECIFICACIONES, METODOS DE PRUEBA E INFORMACION COMERCIAL" QUE BAJO EXPEDIENTE NO. 03/2038/250512, LA SECRETARIA DE ECONOMIA A TRAVES DE LA DIRECCION GENERAL DE NORMAS (DGN), INGRESO A LA COMISION FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA (COFEMER) EL 25 DE MAYO DE 2012

POR LO ANTERIOR, INFORMA QUE ESTAN EN TOTAL DESACUERDO CON DICHO DOCUMENTO NORMATIVO, YA QUE ATENTA CONTRA LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN TEQUILA, MEZCAL Y BACANORA

EN EL CITADO DOCUMENTO PRESENTA UNA SERIE DE ARGUMENTOS Y ANEXOS COMO RESPALDO A SU INCONFORMIDAD, EN ESPERA DE QUE LA SECRETARIA DE ECONOMIA, ATIENDA SUS OBSERVACIONES CON EL OBJETIVO DE LOGRAR UNA NORMA QUE LOGRE EL CONSENSO EN LA INDUSTRIA Y CONTEMPLA EL PROYECTO QUE PRESENTA ESA CAMARA EMPRESARIAL

PARA ATENCION



Atentamente,

LIC. REGINA GANDARA MENDOZA
SECRETARIA PARTICULAR DEL C. SECRETARIO

c.c.p. LIC. ALFONSO CARBALLO PEREZ

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
OFICINA DEL C. SECRETARIO
SECRETARIA PARTICULAR

Requiere respuesta

Volante: 1001202581-01
Seguimiento: **Ordinario**
Fecha de contestación:

Nombre y firma del responsable

Favor de regresar este volante con la información correspondiente a la atención impartida al asunto, anexando copia de la contestación al interesado si la hubiere.



TEQUILA
CAMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA TEQUILERA

100132907

15.29

Ref.: 090/12
Guadalajara, Jalisco. Junio 7, 2012

Dr. Bruno Francisco Ferrari García de Alba
Secretario de Economía
Presente.

Estimado Secretario Ferrari,

Con base en el artículo 8° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y en relación con el "PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA, PROY-NOM-186-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS - BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE - ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL", que bajo el Expediente No. 03/2038/250512 la Secretaría de Economía, a través de la Dirección General de Normas (DGN), ingresó a la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) el 25 de mayo de 2012, nos permitimos informarle que estamos en total desacuerdo con dicho documento normativo, ya que atenta contra las Denominaciones de Origen Tequila, Mezcal y Bacanora, particularmente en los siguientes aspectos:

1. Autoriza el vocablo "*agave*" en lugar del vocablo "*agávacea*".
2. Permite la fabricación de la categoría "*destilados*".
3. Permite una graduación inferior a 35% Alc .Vol.
4. No permite una verificación permanente en las fábricas (ex ante).
5. No prohíbe la fabricación de las bebidas genéricas en las zonas protegidas por una Denominación de Origen.
- 6.- No limita las variedades de agavácea permitidas para su producción.

Al efecto hacemos de su conocimiento lo siguiente:

I. ANTECEDENTES.

México es territorio de *magueyes, mezcales o agaves*, su cultivo se realiza en al menos 18 estados de la república mexicana y ésta firmemente ligado a la identidad cultural de cada región, su distribución se asocia con climas secos, suelos delgados, altas temperaturas y escasa precipitación. Tradicionalmente se conoció esta agavácea como "*mezcal*" y a los campos de plantaciones como "*mezcaleras*".

Las fuentes históricas reconocen que la elaboración de "*mezcales*" es una de las tradiciones con mayor arraigo en el país y que se elabora con alguna de las 40 especies botánicas nativas.

Originalmente todas la bebidas alcohólicas elaboradas con esta materia prima se denominaban precisamente "*mezcal*", sin embargo fueron evolucionado en el tiempo realizando



TEQUILA

CAMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA TEQUILERA

diferenciaciones entre ellas, creando categorías distintivas por sus cualidades, regiones de producción, clima y procesos específicos, derivando en las denominaciones actuales de Tequila, Mezcal, Bacanora, Raicilla, Sotol y Xtabentún.

Antes de la declaración de la Denominación de Origen Tequila (13 de octubre de 1977), esta bebida se denominaba “vino mezcal de Tequila”, de hecho Pedro Infante cantaba: “..... de tequila su mezcal”, y así sucedió también con el “mezcal de Oaxaca”, antes de publicarse la declaración de la Denominación de Origen Mezcal en 1994.

En el caso del Tequila, derivado de un artículo publicado en 1902 en el *Bulletin du Museum*, un botánico de apellido López Portillo y Weber, clasificó a esta agavácea como “*Agave tequilana Weber variedad azul*”.

Para el Mezcal se utilizan las variedades agave o maguey espadín, de cerro, bruto o cenizo, de mezcal, verde o mezcalero y otras especies, siempre y cuando no sean utilizadas como materia prima para otras bebidas con denominaciones de origen dentro del mismo estado.

Para el Sotol, se usa una planta comúnmente conocida como, sotol o sereque, que pertenecen al género *Dasyllirion* spp.

En el caso del Bacanora se permite el uso del agave *angustifolia* Haw.

El pulque, que es una bebida fermentada, se produce con el maguey o agave tipo citrovirins, américo, cocharis, madisaga, salmiana.

Para la Raicilla, se utiliza el agave *inaequidens*, lechuguilla.

Como se puede observar en este recuento histórico, la materia prima de este tipo de bebidas destiladas y fermentadas se denominó “*maguey o mezcal*”, y sólo la industria del Tequila a partir de una campaña de mercadotecnia de 1972 creada por Casa Herradura se acuñó el término de “*Agave*”, que llegó a convertirse en un vocablo distintivo y evocativo de Tequila, por lo cual el gobierno federal con el apoyo de la Cámara de la Industria Tequilera lo incorporaron a la Norma Oficial Mexicana que regula al Tequila.

II. CASO DEL MEZCAL.

El “Mezcal” definido como materia prima o como bebida alcohólica debe ser sinónimo de una bebida tradicional de México, tal como se reconoce en el mundo, que Escocia es el productor del whisky escocés, nadie puede etiquetar un whisky escocés si no es producido en Escocia, igualmente sucede con el whisky irlandés.



TEQUILA

CAMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA TEQUILERA

Sin embargo, existe en el país un panorama contradictorio, porque se siguen elaborando “mezcales” sin contar con una denominación o categoría específica y que al sentirse excluidos de las regiones que si pueden etiquetarse como “Mezcal”, se ven obligados a comercializar sus productos bajo el nombre de “destilado de agave”, y por lo tanto buscan tener su norma respectiva.

¿Porque el gobierno federal no acepta la elaboración de “mezcales” de aquellas regiones que hoy no están incluidas en la Denominación de Origen Mezcal, si la referencia histórica ha demostrado que dichas bebidas siempre han sido producidas en otras regiones del país y que además cuentan con la materia prima correspondiente?

III. EL PROYECTO DE NOM-186 IMPULSA LA COMPETENCIA DESLEAL.

Es pertinente mencionar que las Denominaciones de Origen (DO’s) del Tequila, Mezcal y Bacanora se encuentran debidamente reguladas a través de Normas Oficiales Mexicanas de la calidad de los productos que tienen como objetivo garantizar a los consumidores la autenticidad de los productos que adquieren.

Este sistema es necesario y valioso, ya que ha permitido a las DO’s gozar de un gran prestigio tanto en México como en el extranjero, a tal grado que hoy en día estas bebidas son un ícono de nuestro país a nivel internacional.

La PROFECO ha determinado que el 82% de las bebidas genéricas que se ostentan elaboradas de agave no cumplen con los estándares para poder denominarse como tales, engañando así al consumidor; sin embargo, la carencia de recursos de la PROFECO le ha impedido ser más efectiva en la función de inspección y vigilancia de estos productos.

Las bebidas genéricas que se ostentan elaboradas como de Agave (licores, destilados, aguardientes y elixires) representan hoy en día el 17% del mercado de bebidas espirituosas en nuestro país, en detrimento de las DO’s al aprovechar indebidamente el prestigio y crédito mercantil generado por estas.

La inexistencia de una Norma Oficial Mexicana (NOM), es aprovechado por los productores de bebidas genéricas que se ostentan como elaboradas de Agave, para competir deslealmente con los productos que ostentan una Denominación de Origen.

Hoy por hoy, en nuestro país, algunos productores de bebidas genéricas, sin escrúpulos, que se ostentan como elaboradas de Agave, han buscado aprovechar el posicionamiento del Tequila, Mezcal y Bacanora, confundiendo y engañando a los consumidores para que adquieran sus productos. Por ejemplo: esto ocurre con los denominados “Licores de Agave” que NO son de Agave y se ostentan como tales, se están aprovechando de las lagunas que la normatividad actual tiene para elaborar sus productos con alcohol de caña, agua y sabor de agave.



TEQUILA

CAMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA TEQUILERA

Las prácticas ilegales de las bebidas genéricas que se ostentan elaboradas como de Agave ponen en riesgo la inversión en el campo mexicano:

- Actualmente la industria Tequilera cuenta con un inventario de 230 millones de plantas de Agave Tequilana Weber, Variedad Azul.
- Estas plantas de Agave ocupan una superficie de aproximada de 80 mil hectáreas dentro del territorio de la DOT.
- Esta superficie es 22 veces más grande que la requerida por la industria vitivinícola en México.
- El cuidado de las plantaciones de Agave está a cargo de más de 23 mil familias en las regiones de municipios protegidos por la Denominación de Origen.
- La industria invierte al año más de 100 millones de pesos en actividades de mantenimiento del campo.
- Se calcula que entre el 20 y 30 por ciento de la superficie plantada con Agave Tequilana Weber no puede ser utilizada para la producción de maíz o la caña.
- Si se conquistan los mercados del Grupo de Países identificados como BRIC, habrá que duplicar la capacidad de agave, producción y la plataforma de exportación.

Las DO's son un patrimonio que pertenece al Estado Mexicano, por lo tanto es responsabilidad de la Secretaría de Economía conservarlas, buscando generar e implementar políticas públicas que permitan su adecuado desarrollo e impulso a través de los siguientes organismos:

- ✓ IMPI: Proteger la propiedad industrial.
- ✓ COFEPRIS: Asegurar la inocuidad de los productos.
- ✓ DGN: Expedir normas obligatorias de producción y venta.
- ✓ PROFECO: Verificar cumplimiento de las normas y evitar engaño al consumidor.
- ✓ SAT: Asegurar el pago de impuestos.

El caso del Tequila:

- Está presente en más de 120 países alrededor del mundo.
- En una encuesta realizada a los visitantes de los Juegos Panamericanos de 2011, se menciona al Tequila como el tercer concepto más recordado cuando se habla de México.
- Es apoyado y promovido por las instituciones diplomáticas de México.

El crédito mercantil del Tequila, basado en sus ventas actuales, se estima alrededor de \$20,000 millones de dólares; y si continúan las prácticas desleales en los siguientes años, se destruirá el crédito mercantil del Tequila forjado por muchos años. Las preguntas que nos planteamos como industria son:



TEQUILA

CAMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA TEQUILERA

- ¿Quién asumirá estos costos?
- ¿Por qué el Gobierno Mexicano no cumple con su obligación de proteger las DO's, patrimonio de todos los mexicanos?
- ¿Por qué quieren impulsar la NOM-186 con dos categorías: Aguardientes y Destilados?, destilado es la definición de un proceso y no una categoría de bebida alcohólica.
- ¿Por qué no definirlo con una categoría de una región X?
- ¿Por qué no los bautizan con una nueva categoría como lo hizo en su momento el Tequila, Mezcal, Sotol y el Bacanora.
- ¿Por qué no se acepta definirlos con la categoría de "Aguardiente de agavácea?"
- ¿Por qué no tienen normas iguales de estrictas a la del Tequila, Mezcal, Bacanora y Sotol?
- ¿Qué privilegios tienen las bebidas genéricas?
- ¿Por qué existe el intento de discriminar y lesionar a las DO's, que llevan años construyendo el prestigio de sus propias categorías?

Es indispensable contar con una diferenciación clara entre los productos con Denominación de Origen (Tequila, Mezcal y Bacanora) y las bebidas genéricas de Agave, por lo cual es necesario que la Secretaría de Economía tome medidas contundentes, que permita a los consumidores distinguir entre estas categorías, emitiendo una Norma Oficial Mexicana de producto para las bebidas genéricas de manera clara y estricta como las que ostentan actualmente las Denominaciones de Origen Tequila, Mezcal y Bacanora, a fin de igualar las condiciones de competitividad y evitar así las prácticas ilegales de comercio.

IV. RIESGO DE PERDER LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN EL EXTRANJERO.

El Proyecto de NOM-186 propuesto debe tomar en consideración los acuerdos internacionales existentes relacionados con la protección de las Denominaciones de Origen (en particular la del Tequila y Mezcal), ya que puede existir la posibilidad de perder la protección de las Denominaciones de Origen en otros países, en particular la del Tequila y Mezcal, que con tanto esfuerzo ha logrado nuestro país. Al respecto, es fundamental señalar algunas de las disposiciones que se consideran más relevantes al caso que nos ocupa:

Conforme a la Organización Mundial de Comercio (OMC), los Miembros arbitrarán los medios legales para que las partes interesadas puedan impedir la utilización de cualquier medio que, en la designación o presentación del producto, indique o sugiera que el producto de que se trate proviene de una región geográfica distinta del verdadero lugar de origen, de modo que induzca al público a error en cuanto al origen geográfico del producto; y cualquier otra utilización que constituya un acto de competencia desleal, en el sentido del artículo 10bis del Convenio de París.

- El Artículo 10bis (Competencia desleal) del Convenio de París, señala como obligación de los países el asegurar una protección eficaz contra la competencia desleal, señalando como tal todo acto de competencia contrario a los usos honestos en materia industrial o comercial y, en particular, deberán prohibirse: (i) cualquier acto capaz de crear una



TEQUILA

CÁMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA TEQUILERA

confusión, por cualquier medio que sea, respecto del establecimiento, los productos o la actividad industrial o comercial de un competidor; (ii) las aseveraciones falsas, en el ejercicio del comercio, capaces de desacreditar el establecimiento, los productos o la actividad industrial o comercial de un competidor; (iii) las indicaciones o aseveraciones cuyo empleo, en el ejercicio del comercio, pudieren inducir al público a error sobre la naturaleza, el modo de fabricación, las características, la aptitud en el empleo o la cantidad de los productos.

Conforme a otros acuerdos internacionales sobre protección a las denominaciones de origen (Arreglo de Lisboa o el Acuerdo con la Unión Europea), la protección asegura toda **usurpación o imitación** de las denominaciones protegidas que puedan originar confusión o engaño al consumidor.

- El Artículo 3 (Contenido de la protección) del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional establece que "La protección será asegurada contra toda usurpación o imitación, incluso si el verdadero origen del producto figura indicado o si la denominación se emplea en traducción o va acompañada de expresiones tales como «género», «tipo», «manera», «imitación» o similares".
- El Artículo 5 del Acuerdo entre los Estados Unidos Mexicanos y la Comunidad Europea sobre el Reconocimiento Mutuo y la Protección de las Denominaciones en el Sector de las Bebidas Espirituosas (Acuerdo UE) señala que la protección (...) se aplicará incluso cuando se indique el origen auténtico de la bebida espirituosa o cuando la denominación figure traducida o acompañada de términos tales como "clase", "tipo", "estilo", "modo", "imitación", "método" u otras expresiones análogas que incluyan símbolos gráficos que puedan originar confusión.

Como se puede apreciar en otros países, si se toma con particular atención la responsabilidad de proteger a las Denominaciones de Origen estableciendo condiciones que impidan la usurpación o imitación que demeriten el valor de los productos protegidos, tenemos como ejemplo la Denominación de Origen Champagne, en donde el Gobierno de Francia prohíbe elaborar cualquier vino espumoso que no cuente con las regulaciones del Champagne.

Existe el peligro de perder la protección del Tequila y el Mezcal en la UE, entre otros, ya que el Artículo 8 del Acuerdo de la UE señala que las Partes Contratantes no quedarán obligadas por ninguna disposición del presente Acuerdo a proteger una Denominación de la otra Parte Contratante que no esté protegida en su país de origen, que haya dejado de estar protegida o que haya caído en desuso en dicho país.



TEQUILA

CAMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA TEQUILERA

Lo anterior debe ser tomado en cuenta a fin de lograr un mayor control de tales denominaciones y permitir enfrentar de una manera más efectiva la competencia que representan las bebidas de Agave.

V. ACCIONES QUE SE PROPINEN LLEVAR A CABO.

Consideramos que la Secretaría de Economía debe tomar las medidas necesarias para asegurar la competencia que garanticen a los consumidores que estos genéricos sí sean elaborados con agave y compitan lealmente con los productos con Denominación de Origen, lo cual hoy en día no sucede.

Es por ello, que conminamos a que las dependencias del Gobierno Fderal, con el liderazgo de la Secretaría de Economía a su digno cargo, ejerzan con decisión sus facultades y lleven a cabo acciones que eviten el daño que están sufriendo nuestras DO's.

Sugerimos se lleven a cabo las siguientes acciones:

- Crear un marco jurídico adecuado para evitar las prácticas ilegales de comercialización de las bebidas genéricas que se ostentan elaboradas de Agave.
- PROFECO no debe permitir que las bebidas genéricas de agave que incumplen con la normatividad salgan de las fábricas, y deberá retirar de circulación los productos que confundan a los consumidores.
- Emisión de una Norma Oficial Mexicana de producto y no de información comercial, que sea igual de restrictiva y potente como la que cumplen las Denominaciones de Origen Tequila, Mezcal y Bacanora, para evitar la competencia desleal.
- El IMPI debe proteger el vocablo Agave que se relacionan con las DO's o sus productos, evitando así el mal uso de estos conceptos que ha adquirido una naturaleza particular, vinculada y acuñada por la industrial del Tequila, Mezcal y Bacanora.

El consumo del Tequila en México se mantiene estancado y la expectativa es que continúe así por lo menos en el 2012, en contraste con el dinamismo que se observa en el mercado de exportación de la bebida. La debilidad del mercado interno obedece en parte a la situación económica de México, pero sobre todo, a la competencia desleal por parte de las bebidas alcohólicas que engañan a la gente; hay bebidas alcohólicas que tratan de imitar las Denominaciones de Origen con precios de hasta 25 pesos que son elaboradas a base de alcohol de caña y sólo saborizado y aromatizado con agave.

Es importante evitar que el consumidor sea engañado, por lo cual es necesario tener una norma exigente y con un esquema de veracidad en la información comercial de la bebida, es decir que



TEQUILA

CAMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA TEQUILERA

demuestre con pruebas realizadas en las fábricas, durante el proceso de elaboración de las mismas para demostrar que efectivamente contienen agave, ya que las bebidas imitadoras en su mayoría son elaboradas a través de mezclas en frío y muchas marcas no tienen una destilería.

VI. CUADRO COMPARATIVO CON DIFERENCIAS ENTRE LA NORMA QUE PROPONE LA INDUSTRIA Y LA QUE OFRECE LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA.

CONCEPTOS	POSTURA DE LA INDUSTRIA	PROPUESTA DE LA SE
DENOMINACIÓN DE LA NOM	NORMA OFICIAL MEXICANA "NOM-XXX-SCFI-2012-BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVÁCEAS. ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL"	NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-186-SCFI-2012 "BEBIDAS ALCOHÓLICAS - BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE - ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL
MATERIA PRIMA UTILIZADA	AGAVÁCEA	AGAVE
CLASIFICACIÓN DE LA BEBIDA	AGUARDIENTE	AGUARDIENTE Y DESTILADOS
GRADO ALCHÓLICO	DE 35% A 55% ALC. VOL.	Aguardiente 35-55%
		Destilado 25-35%
TIPO	BLANCO	BLANCO/ABOCADO
	AÑEJO	AÑEJO
VERIFICACIÓN	PERMANENTE <i>IN SITU</i> (EXANTE)	VOLUNTARIA, A PETICIÓN DE PARTE Y SÓLO A PARTIR DEL PRODUCTO ENCONTRADO EN EL ANAQUEL (EXPOST)
USO DEL AGAVE	EL AGAVE CULTIVADO DENTRO DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SOLO PUEDE SER UTILIZADO PARA FABRICAR PRODUCTO DE Y DENTRO DE ESA D.O.	SE PUEDE USAR TODO TIPO DE AGAVE
LUGAR DE PRODUCCIÓN	NO PERMITIR PRODUCCIÓN DE AGUARDIENTES DE AGAVÁCEA DENTRO DEL TERRITORIO PROTEGIDO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN	SE PERMITE PRODUCIR ESTE TIPO DE BEBIDAS DENTRO DEL TERRITORIO DE UNA DO.
PROHIBICIÓN EXPRESA	NO PERMITIR QUE EN UN MISMO LUGAR SUJETO A UNA D.O., SE PUEDA ESTAR FABRICANDO PRODUCTO DE MÁS DE UNA D.O.	NO EXISTE



TEQUILA

CAMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA TEQUILERA

Señor Secretario:

Por lo antes expuesto y en defensa de los intereses de los consumidores de las Denominaciones de Origen Tequila, Mezcal y Bacanora, lo conminamos, a girar sus amables instrucciones para que el "PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-186-SCFI-2012 "BEBIDAS ALCOHÓLICAS - BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE - ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL", que bajo el expediente No. No. 03/2038/250512, está en este momento en el portal de COFEMER, no se envíe al Diario Oficial de la Federación para su consulta pública de 60 días naturales, como lo establece el artículo 47, fracción I, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, hasta que se llegue a un acuerdo entre autoridades y usuarios de las Denominaciones de Origen Tequila, Mezcal y Bacanora, a la luz de los comentarios vertidos en esta comunicación.

Finalmente, y con el propósito de apoyar las acciones de las autoridades para crear el marco jurídico adecuado para que las bebidas genéricas ingresen a la legalidad, anexamos a la presente el PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA "NOM-XXX-SCFI-2012-BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVÁCEAS. ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL, que proponemos se expida para cubrir este objetivo.

Atentamente,

Lic. Eduardo Orendain Giovannini
Presidente

C.c.p. Ing. José Antonio Torre Medina, Subsecretario de Competitividad y Normatividad de la Secretaría de Economía.
C.c.p. Mtro. Christian Turégano Roldán, Director General de Normas de la Secretaría de Economía.

Anexo.- PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA "NOM-XXX-SCFI-2012-BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVÁCEAS. ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL".

**PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA “NOM-XXX-SCFI-2012-BEBIDAS ALCOHÓLICAS,
BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVÁCEAS. ESPECIFICACIONES, MÉTODOS
DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL”**

(Versión del 09/06/2012)

La Secretaría de Economía por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXI y 39 fracción XXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 19 fracciones I, XIV y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía; 40 fracciones XII, XVIII de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, y

CONSIDERANDO

PRIMERO. Que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establece en su artículo 28 que la ley protegerá a los consumidores y propiciará su organización para el mejor cuidado de sus intereses.

SEGUNDO. Que el artículo 6 bis del Código de Comercio establece que para actuar de acuerdo a los usos honestos en material comercial, todo comerciante deberá de abstenerse de realizar actos de competencia desleal que generen confusión, por cualquier medio que sea, respecto del establecimiento, los productos o la actividad industrial o comercial, de otro comerciante. Así mismo, todo comerciante debe abstenerse de realizar actos de competencia desleal que induzcan al público a error sobre la naturaleza, el modo de fabricación, las características, la aptitud en el empleo o la cantidad de los productos.

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

Que se entiende por información o publicidad engañosa o abusiva aquella que refiere características o información relacionadas con algún bien, producto o servicio que pudiendo o no ser verdaderas, inducen a error o confusión por la forma inexacta, falsa, exagerada, parcial, artificiosa o tendenciosa en que se presenta.

Que la Procuraduría Federal del Consumidor podrá emitir lineamientos para la verificación de dicha información o publicidad a fin de evitar que se induzca a error o confusión al consumidor.

CUARTO. Que el artículo 40 fracción XII de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, prevé que las normas oficiales mexicanas tendrán como finalidad establecer, entre otras, la determinación de la información comercial, de calidad, y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario.

QUINTO. Que el artículo 40 fracción XVIII de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, faculta a las dependencias a normalizar productos, métodos, procesos, sistemas o prácticas industriales, comerciales o de servicios de conformidad con otras disposiciones legales.

SEXTO. Que derivado de los programas permanentes de verificación y vigilancia que realiza la Procuraduría Federal del Consumidor, se han detectado reiteradas prácticas de engaño al consumidor por parte de fabricantes y comercializadores de ciertas bebidas alcohólicas, desvirtuando el etiquetado, la información comercial y la publicidad del producto que se hace de las mismas, dañando la imagen de las Denominaciones de Origen protegidas en términos de Ley y de las Marcas Colectivas relativas a bebidas alcohólicas.

SEPTIMO. Que de conformidad con las facultades que otorga la Ley Federal sobre Metrología y Normalización a las dependencias para emitir las normas oficiales mexicanas, a fin de permitir a las empresas la posibilidad de adaptar sus productos a las exigencias del mercado, ha tenido a bien expedir el siguiente:

PROY-NOM-SCFI-XXX-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS - BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVÁCEAS - ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL.

PREFACIO

En la elaboración del presente PROY-NOM participaron las siguientes instituciones:

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

- Dirección General de Normas
- Procuraduría Federal del Consumidor

POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN TEQUILA

- Cámara Nacional de la Industria Tequilera

POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL

- Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal

POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN BACANORA

- Gobierno del Estado de Sonora.

INDICE

0	INTRODUCCIÓN
1	OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN
2	REFERENCIAS
3	DEFINICIONES

4	UNIDADES SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS
5	CLASIFICACIÓN
6	ESPECIFICACIONES
7	MUESTREO
8	MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
9	CONTROL DE CALIDAD
10	COMERCIALIZACIÓN Y TRASLADO
11	INFORMACIÓN COMERCIAL
12	EVALUACION DE LA CONFORMIDAD
13	VIGILANCIA
14	APENDICES
15	BIBLIOGRAFIA
16	CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES TRANSITORIOS

0 INTRODUCCIÓN

Este PROY-NOM es necesario para definir la denominación comercial de las bebidas alcohólicas que utilizan como materia prima para su elaboración las agaváceas, así como para establecer las especificaciones fisicoquímicas, la información comercial y los métodos de prueba que deben aplicarse para determinar el cumplimiento de tales especificaciones. De esta manera, y en beneficio de la colectividad de consumidores de nuestro país, se acotará la comercialización engañosa de productos elaborados con insumos diferentes a dicha materia prima.

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

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

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

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este PROY-NOM tiene por objeto establecer las especificaciones fisicoquímicas, la denominación, y demás la información comercial que deben cumplir las bebidas alcohólicas sujetas a este PROY-NOM, a efecto de dar información veraz al consumidor, así como los métodos de prueba y de evaluación aplicables a las mismas.

Salvo la excepción prevista en el párrafo siguiente, este PROY-NOM aplica a todas las bebidas alcohólicas producidas a partir de las materias primas vegetales de la familia de las agaváceas y que se importen o comercialicen en territorio nacional.

Este PROY-NOM no aplica a aquellas bebidas alcohólicas que se encuentren sujetas a una Denominación de Origen cuya protección haya sido declarada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial, o a aquellas bebidas a las que les resulte aplicable expresamente una Norma Oficial Mexicana específica para las mismas.

Las especificaciones y regulaciones técnicas establecidas en este PROY-NOM deben cumplirse por todos los integrantes de la cadena productiva, industrial, de envasado y comercial de las bebidas alcohólicas sujetas a su campo de aplicación

2 REFERENCIAS

Para la aplicación de este PROY-NOM se debe cumplir con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y, en su caso, las que las modifiquen o sustituyan:

Normas Oficiales Mexicanas

- 2.1** NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.
- 2.2** NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.
- 2.3** NOM-117-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Métodos de Prueba para la Determinación de Cadmio, Arsénico, Plomo, Estaño, Cobre, Hierro, 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.
- 2.4** 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.
- 2.5** NOM-142-SSA1-1995, Bienes y Servicios – Bebidas alcohólicas – Especificaciones sanitarias – Etiquetado sanitario y comercial. Publicada en el DOF el 9 de julio de 1997.
- 2.6** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el DOF el 1° de marzo de 2010.

Normas Mexicanas

- 2.7** 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 2005.

2.8 NMX-V-005-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas – Determinación de Aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores – Métodos de ensayo (Prueba). Publicada en el DOF el 23 de junio de 2005.

2.9 NMX-V-006-NORMEX-2005, Bebidas Alcohólicas – Determinación de azúcares reductores directos y totales – Métodos de ensayo (Prueba). Publicada en el DOF el 23 de junio de 2005.

2.10 MX-V-013-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas – Determinación de Contenido Alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 293 K) (20°C) (% Alc. Vol.) – Métodos de ensayo (Prueba). Publicada en el DOF el 23 de junio de 2005.

2.11 NMX-V-015-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas – Determinación de acidez total, fija y volátil – Métodos de ensayo (Prueba). Publicada en el DOF el 23 de junio de 2005.

2.12 MX-V-017-NORMEX-2005, Bebidas Alcohólicas – Determinación de extracto seco y cenizas, Métodos de ensayo (Prueba). Publicada en el DOF el 23 de junio de 2005.

2.13 MX-V-050-NORMEX-2010 Bebidas Alcohólicas.- Determinación de metales como cobre (Cu), plomo (Pb), arsénico (As), zinc (Zn), hierro (Fe), calcio (Ca), mercurio (Hg), cadmio (Cd), por absorción atómica-métodos de ensayo (prueba). Publicada en el DOF el 22 de febrero de 2011.

3 DEFINICIONES

Para los efectos de este PROY-NOM se establecen las siguientes definiciones:

3.1 Abocado o Abocamiento

Procedimiento para suavizar el sabor de las bebidas alcohólicas mediante la adición de aditivos permitidos por la Secretaría de Salud.

3.2 Agavácea

Para efectos de este PROY-NOM, es la planta de la familia Agavaceae, la constituyen plantas de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada cuya parte aprovechable para la elaboración de los productos sujetos a este PROY-NOM es la piña o cabeza.

Las agaváceas podrán ser de cualquier especie, excepto de las especie tequilanaweber variedad azul u otra especie reservada a una Denominación de Origen, además se debe demostrar al Organismo Evaluador de la Conformidad, que fueron cultivadas y jimadas fuera de los territorios o regiones de una Denominación de Origen o Marca Colectiva de bebidas alcohólicas, protegidas por el Estado Mexicano con base en la Ley de la Propiedad Industrial.

3.3 Aguardiente de Agavácea

Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación de mostos, derivado de la molienda de las cabezas de agaváceas, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica. En su formulación sólo se permite el 80% de azúcares provenientes de las agaváceas de especies distintas a las reservadas en una Denominación de Origen y un 20% de

otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío.

3.4 Bebidas Alcohólicas Preparadas “de” o “con” “Aguardiente de Agavácea”

Productos elaborados a partir de la bebida alcohólica definida en el inciso 3.3 del presente PROY-NOM y otras tales como licores o mezcla de ellos, Alcohol Etílico potable y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes así como de aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud. Su contenido alcohólico es de 2 a 12% Alc. Vol.

3.5 Buenas prácticas de fabricación

Conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos objeto de este PROY-NOM, mantienen las especificaciones requeridas para su consumo, mismas que están referidas en la NOM-251-SSA-1-2009.

3.6 Cócteles “de” o “con” “Aguardiente de Agavácea”

Productos elaborados a partir de bebida alcohólica definida en el inciso 3,3, del presente PROY-NOM y otras tales como licores o mezcla de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes como aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud, su contenido alcohólico es de 12 a 32% Alc.Vol.

3.7 Certificado del sistema de calidad

Es el documento mediante el cual un organismo de certificación para sistemas, hace constar que un fabricante determinado cumple las especificaciones establecidas en las NMX's de sistemas de gestión de calidad o, en su caso, su equivalente internacional, y que incluye la evaluación a la línea de producción.

3.8 Destilación

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, por lo que los vapores que suben pueden ser condensados y convertidos a forma líquida con un alto contenido alcohólico.

3.9 Informe de resultados o de ensayo

Es el documento que emite un laboratorio de ensayo (pruebas), acreditado y, en su caso aprobado; mediante el cual se presentan los resultados obtenidos de las pruebas realizadas a un producto, conforme a los procedimientos establecidos en el PROY-NOM. Este informe de resultados o ensayo no deberá de tener una antigüedad mayor a noventa días naturales de emitido.

3.10 DGN

Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

3.11 Etiqueta

Todo rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o gráfica, ya sea que esté impreso, marcado, grabado, en alto o bajo relieve estarcido, adherido o sobrepuesto al envase de los productos sujetos al PROY-NOM.

3.12 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.

3.13 Envasador

Es la persona física o moral que no siendo productor, se dedica al envasado del producto definido en el inciso 3.3 dentro de sus instalaciones y que se encuentra sujeto al cumplimiento de las disposiciones contenidas en este PROY-NOM y demás normatividad aplicable.

3.14 Envase

Todo recipiente nuevo destinado a contener los productos objeto de este PROY-NOM y que entra en contacto con los mismos, conservando su integridad física, química, sensorial y sanitaria.

3.15 Extracción

Procedimiento mecánico, físico, químico, biológico o combinación de los anteriores que permiten la separación de los azúcares o carbohidratos de las agaváceas.

3.16 Fermentación

Es la transformación de los azúcares, de agaváceas permitidas por ésta NOM, en alcohol etílico y bióxido de carbono con la formación de otros compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales de los productos objeto de este PROY-NOM.

3.17 Filtración

Proceso de separación de partículas sólidas presentes en los productos objeto de este PROY-NOM, a través de un medio filtrante.

3.18 Formulación

Etapa previa 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 mínimo de 80% en masa de azúcares reductores totales procedentes de las agaváceas permitidas por esta NOM.

3.19 Hidrólisis

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

3.20 Jima

Acción que consiste en desprender, del suelo, la piña o cabeza de las Agaváceas.

3.21 Laboratorios de Ensayo (Pruebas)

Los laboratorios de ensayo y/o prueba, realizan su actividad a través de la prueba de una muestra representativa y como resultado de su actividad emiten un informe de resultados.

3.22 LFMN

Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

3.23 Licores/Cremas “de” o “con” “Aguardiente de Agavácea”

Son los productos elaborados a partir de la bebida alcohólica definida en el inciso 3.3 y en su caso otros tales como, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1% (m/v) de azúcares y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes así como de aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud; su contenido alcohólico es de 13.5 a 55% Alc. Vol.

3.24 Límite mínimo y límite máximo.

Cantidad mínima y cantidad máxima fijadas en este PROY-NOM; respecto de las que no existe tolerancia.

3.25 Lote

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

3.26 Mezclas en frío

Consiste en adicionar o mezclar cualquier producto alcohólico diferente al producto definido en el inciso 3.3 de este PROY-NOM, en las operaciones unitarias del proceso de elaboración.

3.27 Mosto

Líquido azucarado, proveniente de la extracción de las agaváceas hidrolizado y adicionado de otros azúcares conforme a este PROY-NOM, listo para el proceso de fermentación.

3.28 Muestreo

Es el procedimiento mediante el cual se seleccionan diversas unidades de producto de un lote, conforme al Apéndice A, que forma parte del presente PROY-NOM.

3.29 NMX

Norma Mexicana.

3.30 NOM

Norma Oficial Mexicana.

3.31 Organismo Evaluador de la Conformidad.

Es la persona moral acreditada y, en su caso, aprobada, en términos de lo dispuesto por la LFMN y su Reglamento, para llevar a cabo la determinación del grado de cumplimiento del presente PROY NOM, ya sea que realice esta actividad a solicitud de parte, o bien que sea comisionada por las autoridades para tal efecto, conforme a las disposiciones legales aplicables. Para efectos de este PROY-NOM, dentro de esta definición se encuentran contemplados, de manera enunciativa a los organismos certificadores, unidades de verificación y laboratorios de ensayo o prueba.

3.32 Operaciones unitarias

Son las etapas de elaboración del producto definido en el inciso 3.3 del presente PROY-NOM, en las cuales las materias primas sufren cambios químicos, bioquímicos y/o físicos, hasta obtener un producto determinado en cada una de ellas. Entre otras existen las siguientes etapas de dicho proceso: hidrólisis, extracción, formulación, fermentación, destilación y filtración.

3.33 Productor

Es la persona física o moral que se dedica a la elaboración del producto definido en el inciso 3.3 dentro de sus instalaciones (planta productora) y que se encuentra sujeto al cumplimiento de las disposiciones contenidas en este PROY-NOM y demás normatividad aplicable.

En el entendido de que el Productor tiene prohibido elaborar las bebidas alcohólicas sujetas a este PROY-NOM en los territorios protegidos de una Denominación de Origen de bebidas alcohólicas emitida en los términos de la Ley de la Propiedad Industrial. (11/11/01)

3.34 Superficie principal de exhibición

Aquella área donde se encuentra la denominación y la marca comercial de los productos, conforme a la NOM-030-SCFI- vigente. (Ver el capítulo 2.0 Referencias).

3.35 Unidades de verificación

La persona que realiza actos de verificación, mediante la constatación ocular o comprobación mediante muestreo o examen de documentos que se realizan para evaluar la conformidad en un momento determinado.

3.36 Verificación

La constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio, o examen de documentos que se realizan para evaluar la conformidad en un momento determinado.

3.37 Visita de Verificación

Conforme a lo dispuesto por la LFMN, se entiende por visita de verificación la que se practique en los lugares en que se realice el proceso, envasado o comercialización, o alguna fase de los mismos, de los productos objeto de este PROY-NOM para constatar ocularmente que se cumple, por los sujetos obligados, con lo dispuesto en la Ley mencionada y demás disposiciones derivadas de ella, como este PROY-NOM.

4 UNIDADES SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS.

MAX/max	cantidad máxima
MIN/min	cantidad mínima
°C	grado Celsius
g/l	gramo por litro
K	Kelvin
L, l	litro
m/v	masa / volumen
ml	mililitro
mg	miligramo
mg/l	miligramo por litro
%	por ciento
% Alc. Vol.	por ciento de alcohol en volumen

5 CLASIFICACIÓN

De acuerdo a las características propias, el producto objeto de este PROY-NOM se clasifica conforme a lo siguiente:

5.1 “AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA”

Es el producto definido en el inciso 3.3., de este PROY-NOM el cual, a su vez, se divide en 2 tipos:

5.1.1 "AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA BLANCO"

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

5.1.2 "AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA ABOCADO"

Producto Blanco o amarillento que debe ser abocado y cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

5.2 LICORES O CREMAS "DE" O "CON" AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA

Son los productos elaborados a partir de la bebida alcohólica definida en el inciso 3.3 y en su caso otros tales como, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1% (m/v) de azúcares y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes así como de aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud; su contenido alcohólico es de 13.5 a 55% Alc. Vol.

La denominación de los licores o cremas deberá sujetarse a alguno de los siguientes tipos:

5.2.1 "Licor de Aguardiente de Agavácea" o "Crema de Aguardiente de Agavácea", siempre que la bebida alcohólica destilada de agavácea sea la que aporte al menos el 51% del contenido alcohólico total del producto.

5.2.2 "Licor con Aguardiente de Agavácea" o "Crema con Aguardiente de Agavácea" siempre que la bebida alcohólica destilada de agavácea sea la que aporte al menos el 25% del contenido alcohólico total del producto.

5.3 COCTELES "DE" O "CON" AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA

Productos elaborados a partir de la bebida alcohólica definida en el inciso 3.3, del presente PROY-NOM y otras tales como licores o mezcla de ellos, Alcohol Etílico potable y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes como aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud; su contenido alcohólico es de 12 a 32% Alc. Vol.

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

La denominación de los cócteles deberá sujetarse a alguno de los siguientes tipos:

5.3.1 "Coctel de Aguardiente de Agavácea", siempre que la bebida alcohólica definida en el inciso 3.3, sea la que aporte al menos el 51% del contenido alcohólico total del coctel.

5.3.2 "Coctel con Aguardiente de Agavácea" siempre que la bebida alcohólica definida en el inciso 3.3, sea la que aporte al menos el 25% del contenido alcohólico total del coctel.

5.4 BEBIDAS ALCOHÓLICAS PREPARADAS “DE” O “CON” AGUARDIENTE DE AGAVACEA

Productos elaborados a partir de la bebida alcohólica definida en el inciso 3.3 del presente PROY-NOM y otras tales como licores o mezcla de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes así como de aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud. Su contenido alcohólico es de 2% a 12% Alc. Vol.

La denominación de las bebidas alcohólicas preparadas deberá sujetarse a alguno de los siguientes tipos:

5.4.1 “Bebida alcohólica preparada de Aguardiente de Agavácea”, siempre que la bebida alcohólica definida en el inciso 3.3, sea la que aporte al menos el 51% del contenido alcohólico total de la bebida alcohólica preparada.

5.4.2 “Bebida alcohólica preparada con Aguardiente de Agavácea”, siempre la bebida alcohólica definida en el inciso 3.3, sea la que aporte al menos el 25% del contenido alcohólico total de la bebida alcohólica preparada.

6. ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS

6.1 El producto sujeto a este PROY-NOM y definido en el inciso 3.3, debe cumplir con las especificaciones fisicoquímicas señaladas en la Tabla 1 siguiente:

PARÁMETROS	AGUARDIENTE								MÉTODO DE ENSAYO PRUEBA (1)
					BLANCO		ABOCADO		
					MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	
Contenido alcohólico 293 K (20°C), (% Alc. Vol.)					35	55	35	55	NMX-V-013-NORMEX
Extracto seco (g/l)					0	0.3	0	5	NMX-V-017-NORMEX
Valores expresados en mg /100 ml de Alcohol Anhidro									
Aldehídos (reportados como acetaldehído) (2)					0	40	0	40	NMX-V-005-NORMEX
Esteres (reportados como acetato de Etilo) (3)					2	200	2	200	NMX-V-005-NORMEX
Alcoholes superiores (alcoholes de peso molecular superior al alcohol etílico o aceite fusel) (reportados como alcohol amílico) (4)					20	500	20	500	NMX-V-005-NORMEX
Metanol					30	300	30	300	NMX-V-005-NORMEX
Furfural					0	4	0	4	NMX-V-004-NORMEX
Valores expresados en mg /100 ml de Alcohol Anhidro									
2-Acetil-Furano					0.5	2	0.5	2	(5)
Dodecanoato de Etilo					0.7	6.5	0.7	6.5	(5)
Hexanoato de Etilo					0.2	0.65	0.2	0.65	(5)
5-Hidroxi-Metil-Furfural					0.9	8.5	0.9	8.5	(5)
2-Metil-1-Butanol					0.6	2.8	0.6	2.8	(5)
2-Fenil-Etanol					1.1	4.2	1.1	4.2	(5)

Notas:

(1) Véase capítulo de referencias

(2) Los aldehídos se miden por la cantidad de Acetaldehído

(3) Los esterres se miden por la suma del Acetato de Etilo y Lactato de Etilo, los cuales deben de estar presentes.

(4) Los alcoholes superiores se miden por la suma de: Sec-butanol, n-propanol, iso-butanol, iso-amílico, n-amílico, debiendo estar presentes al menos 3 de ellos

(5) Utilizar la metodología referida en el Capítulo de Métodos de Prueba y en los Apéndices de este PROY-NOM

6.1.1 Cuando al Aguardiente de Agavácea se le 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 de acuerdo a la NMX-V-017-NORMEX (véase Capítulo 2, Referencias).

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 la NOM-127-SSA vigente (véase el Capítulo 2.0 Referencias).

6.2 Los productos definidos en los incisos 3.4, 3.6 y 3.23 de este PROY-NOM deben cumplir con las especificaciones fisicoquímicas señaladas en la Tabla 2 siguiente:

TABLA 2.- ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS PARA LICORES/CREMAS, COCTELES, BEBIDAS ALCOHOLICAS PREPARADAS

PARAMETROS	LICORES		CREMAS		COCTELES		BEBIDAS ALCOHOLICAS PREPARADAS		MÉTODOS DE ENSAYO PRUEBA (1)
	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	
Contenido alcohólico 293 K (20°C), (% Alc. Vol.)	13.5	55	13.5	55	12	32	2	12	NMX-V-013-NORMEX
Valores expresados en mg /100 ml de Alcohol Anhidro									
Aldehídos (reportados como acetaldehído) (2)	0	40	0	40	0	40	0	40	NMX-V-005-NORMEX
Esteres (reportados como acetato de Etilo) (3)	2	200	2	200	2	200	2	200	NMX-V-005-NORMEX
Alcoholes superiores (alcoholes de peso molecular superior al alcohol etílico o aceite fusel) (reportados como alcohol amílico) (4)	20	500	20	500	20	500	20	500	NMX-V-005-NORMEX
Metanol	7	300	7	300	7	300	7	300	NMX-V-005-NORMEX
Furfural	0	4	0	4	0	4	0	4	NMX-V-004-NORMEX
Valores expresados en mg /100 ml de Alcohol Anhidro									
2-Acetil-Furano	0.4	2	0.4	2	0.4	2	0.4	2	(5)
Dodecanoato de Etilo	0.6	6	0.6	6	0.6	6	0.6	6	(5)
Hexanoato de Etilo	0.1	0.7	0.1	0.7	0.1	0.7	0.1	0.7	(5)
5-Hidroxi-Metil-Furfural	0.8	9	0.8	9	0.8	9	0.8	9	(5)
2-Metil-1-Butanol	0.5	3	0.5	3	0.5	3	0.5	3	(5)
2-Fenil-Etanol	1	5	1	5	1	5	1	5	(5)

Notas:

(1) Véase capítulo de referencias

(2) Los aldehídos se miden por la cantidad de Acetaldehído

(3) Los esterés se miden por la suma del Acetato de Etilo y Lactato de Etilo, los cuales deben de estar presentes.

7 MUESTREO

7.1 Del producto a granel

Del producto a granel, se toma una muestra constituida por porciones similares, extraídas de los niveles inferior y superior, en el entendido que el volumen extraído no debe ser menor de 3 litros.

La muestra extraída, previamente homogeneizada, debe dividirse en 3 porciones de aproximadamente 1 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 y una para el productor o envasador visitado. En el primer caso, de las dos muestras, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en caso de tercera

7.2 Del producto envasado

7.2.1 Para los productos ya envasados, conforme a lo dispuesto por el artículo 102 de la LFMN, las muestras se recabarán por duplicado, quedando un tanto de ellas en resguardo del establecimiento visitado. Sobre el otro tanto se hará la primera verificación.

7.2.2 La selección de los productos envasados, para extraer las porciones de muestras debe efectuarse al azar.

8 MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)

Para la verificación de las especificaciones que se establecen en este PROY-NOM, se deben aplicar las normas vigentes que se señalan en las Tablas 1 y 2 de Especificaciones Físicoquímicas y las demás normas que se indican en el Capítulo 2.

Sin menoscabo de lo anterior, deberán aplicarse los métodos de prueba definidos en el inciso 14.2 APÉNDICE B.- Métodos de prueba, de este PROY-NOM, para determinar los parámetros: 2 Acetil-Furano; Dodecanoato de Etilo; Exanoato de Etilo; 5-Hidroxi-Metil-Furfural; 2 Metil-1-Butanol; 2-Fenil-Etanol.

9 CONTROL DE CALIDAD

Los productores y envasadores de los productos objeto de este PROY-NOM deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas aplicables y las buenas prácticas de fabricación

Asimismo, deben verificar sistemáticamente las especificaciones contenidas en este PROY-NOM, utilizando equipo suficiente y adecuado de laboratorio, así como los métodos de prueba apropiados, llevando un control estadístico de la producción que objetivamente demuestre el cumplimiento de dichas especificaciones.

En ningún momento se deben elaborar los productos objeto de este PROY-NOM en instalaciones en las cuales se elaboren bebidas alcohólicas de una Denominación de Origen o Marca Colectiva, protegidas por el Estado Mexicano en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.

Se prohíben las mezclas en frío, en los procesos de elaboración del "Aguardiente de Agavácea".

10 COMERCIALIZACIÓN Y TRASLADO

10.1 Ninguna persona física o moral debe producir, envasar o comercializar los productos sujetos al presente PROY-NOM que no se encuentre certificado por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

10.2 La disposición a granel aplicable al Aguardiente de Agavácea, sólo debe llevarse a cabo por aquellas personas físicas o morales que sean productores en términos de este PROY-NOM y sujetarse a la demostración, en todo momento, del cumplimiento de las especificaciones establecidas en este PROY-NOM. En el entendido de que queda prohibida la venta a granel de Aguardiente de Agavácea fuera de la república Mexicana

10.3 Los datos del país y comprador expresados en el Certificado de Exportación para los productos envasados que expida para esos efectos el Organismo Evaluador de la Conformidad, deben coincidir con el destino del producto exportado.

10.4 Contrato de vinculación y controles entre el Productor y el Envasador

En caso de que las bebidas alcohólicas sujetas al presente PROY-NOM sean envasadas por una persona física o moral diferente al Productor, se debe firmar un "Contrato de Vinculación entre el Productor y el Envasador", que incluya las declaraciones y cláusulas que permita demostrar al Organismo Evaluador de la Conformidad dicha vinculación.

10.5 El traslado del Aguardiente de Agavácea a granel desde la planta del Productor y su recepción por parte del Envasador debe quedar asentado en un registro específico por parte del Productor, de manera tal que quede asentada la evidencia de dicho traslado y pueda ser verificada por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

10.6 El Productor y el Envasador, deben mantener registros del número de litros producidos y/o envasados diariamente, por producto elaborado o envasado; especificando bajo qué marcas se comercializan los productos.

10.7 El Productor y el Envasador, deben elaborar, cada uno de ellos un informe bimestral en donde se haga constar que los productos elaborados y envasados, identificándolos por marca y nombre del Productor o Envasador, cumplen con las especificaciones establecidas en este PROY-NOM.

10.8 En el entendido de que el Envasador tiene prohibido envasar las bebidas alcohólicas sujetas a este PROY-NOM en los territorios protegidos de una Denominación de Origen de bebidas alcohólicas emitida en los términos de la Ley de la Propiedad Industrial

11 INFORMACIÓN COMERCIAL

Los productores, envasadores y comercializadores de los productos sujetos a este PROY-NOM son responsables de hacer cumplir los requisitos de etiquetado e información comercial previstos en este PROY-NOM y adicionalmente, con lo dispuesto por el artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, que establece que la información o publicidad relativa a bienes, productos o servicios que se difundan por cualquier medio o forma, deberán ser veraces, comprobables y exentos de textos, diálogos, sonidos, imágenes, marcas, denominaciones de origen y otras descripciones que induzcan o puedan inducir a error o confusión por engañosas o abusivas.

11.1 MERCADO Y ETIQUETADO GENERAL

Además de cumplir con lo establecido en la NOM-142-SSA1 vigente (Ver 3 Referencias), en su apartado de etiquetado, cada envase debe ostentar una etiqueta en forma destacada y legible en idioma español, la cual deberá ser veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la

naturaleza y características de los productos objeto de este PROY-NOM. Las etiquetas deberán de contener la siguiente información:

- a) La Denominación comercial del producto; la cual deberá expresarse en la etiqueta conforme a las características de cada producto, utilizando únicamente una de las denominaciones de los tipos establecidos en los incisos 5.1.1, 5.1.2, 5.2.1, 5.2.2, 5.3.1, 5.3.2, 5.4.1 y 5.4.2, sujetándose a lo establecido en los incisos 11.2, 11.3, 11.4, 11.5 de este PROY-NOM.
- b) Contenido neto expresado en litros o mililitros, conforme a la NOM-030-SCFI (véase capítulo 3, Referencias).
- c) El contenido alcohólico expresado en por ciento de alcohol en volumen a 20°C, que debe abreviarse "% Alc. Vol."
- d) Nombre o razón social del Productor donde el producto es elaborado y, nombre o razón social del Envasador del mismo, cuando dicho producto no sea envasado por el propio productor.
- e) Nombre de la Marca registrada seguida de los símbolos ® o "MR" conforme a lo dispuesto por la Ley de la Propiedad Industrial.
- f) La leyenda que identifique al país de origen del producto: "HECHO EN MEXICO", "PRODUCTO DE MEXICO", "ELABORADO EN MEXICO", u otras análogas. Los productos de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en..."; "Producto de..."; "Fabricado en ...", u otras análogas, seguida del país de origen del producto, sujeto a lo dispuesto en los tratados internacionales de que los Estados Unidos Mexicanos sean parte. Se permite el uso de gentilicios y otros términos análogos, siempre y cuando sean precisos y no induzcan a error en cuanto al origen del producto. Por ejemplo: "Producto español", "Producto estadounidense", entre otros.
- g) 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 o Envasador no debe ser alterada u ocultarlo de forma alguna;
- h) Las leyendas precautorias establecidas en la Ley General de Salud y sus disposiciones derivadas.
- i) Cualquier otra información exigida por otras disposiciones legales aplicables a bebidas alcohólicas.

11.2 MARCADO Y ETIQUETADO COMPLEMENTARIO PARA "AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA"

Para cumplir con el apartado a) del inciso 11.1, del Mercado y Etiquetado General, la denominación del "Aguardiente de Agavácea" deberá adicionar forzosamente la siguiente información en la etiqueta, como parte de la Denominación Comercial:

- a) El territorio o región de procedencia de la materia prima y el lugar de elaboración de la bebida.

11.3 MARCADO Y ETIQUETADO COMPLEMENTARIO PARA "LICORES/CREMAS "DE" O "CON" AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA"

Sin perjuicio de cumplir con lo dispuesto en el apartado a) del inciso 11.1, del Mercado y Etiquetado General, la denominación de los "LICORES/CREMAS "DE" O "CON" AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA" podrá incluir, de forma adicional, la siguiente información en la etiqueta:

- a) Ir seguida de un nombre arbitrario siempre y cuando dicho nombre no indique o dé a entender cualidades que no posee el producto.

11.4 MARCADO Y ETIQUETADO COMPLEMENTARIO PARA "COCTELES "DE" O "CON" AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA"

Sin perjuicio de cumplir con lo dispuesto en el apartado a) del inciso 11.1, del Marcado y Etiquetado General, la denominación de los "COCTELES "DE" O "CON" AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA" podrá ir seguida de un nombre arbitrario siempre y cuando dicho nombre no indique o dé a entender cualidades que no posee el producto.

11.5 MARCADO Y ETIQUETADO COMPLEMENTARIO PARA "BEBIDAS ALCOHOLICAS PREPARADAS "DE" O "CON" AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA"

Sin perjuicio de cumplir con lo dispuesto en el apartado a) del inciso 11.1, del Marcado y Etiquetado General, la denominación de las "BEBIDAS ALCOHOLICAS PREPARADAS "DE" O "CON" AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA" podrá ir seguida de un nombre arbitrario siempre y cuando dicho nombre no indique o dé a entender cualidades que no posee el producto.

11.6 PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Debe aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales a), b), c), y e) del inciso 11.1.

El resto de la información a que se refiere el inciso 11.1 puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase.

11.7 La información comercial debe ser veraz, comprobable y exentas de textos, diálogos, imágenes, marcas, alusiones a denominaciones de origen, marcas colectivas y otras descripciones que induzcan o puedan inducir a error o confusión por engañosas o abusivas. Dichas expresiones, palabras o frases tampoco deben ser expresadas de manera superlativa o diminutiva; ni con alusiones completas o parciales a tales Denominaciones de Origen y Marcas Colectivas.

Para los efectos de esta disposición, se entiende por información o publicidad engañosa o abusiva aquella que refiere características o información relacionadas con algún bien, producto o servicio que pudiendo o no ser verdaderas, inducen a error o confusión por la forma inexacta, falsa, exagerada, parcial, artificiosa o tendenciosa en que se presenta o de cualquier otra forma que implique cualidades que no contengan los productos, o que no estén contempladas en este PROY-NOM.

11.8 Las frases, palabras e imágenes que se expresen en los productos objeto del presente PROY-NOM, deben sujetarse a lo dispuesto por el Capítulo Tercero "De la Información y Publicidad", de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

12. EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

12.1 La evaluación de la conformidad a solicitud de parte respecto de este Proyecto de 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.

12.2 La evaluación del cumplimiento de este PROY-NOM podrá realizarse en los lugares de fabricación, envasado, administración, almacenaje, comercialización y/o venta de los productos sujetos al presente PROY-NOM

12.3 La evaluación de la conformidad con respecto a la utilización de la cantidad de Agavácea establecida para cada definición de producto, se lleva a cabo a través de los siguientes procedimientos:

12.3.1 A través de la aplicación de muestreos y la realización de pruebas relativas a las especificaciones de las tablas del capítulo 6 de este PROY-NOM.

12.3.2 A través de la revisión de los documentos que deben mantener los sujetos obligados a cumplir con este PROY-NOM para demostrar que los productos elaborados y/o comercializados contienen los porcentajes de azúcares de agavácea previstos en el presente PROY-NOM, según los siguientes lineamientos:

12.3.2.1 La presentación de los documentos comprobatorios que reúnan los requisitos legales conforme a la legislación aplicable y que demuestren lo siguiente:

a) La adquisición de las agaváceas por parte del Productor en el cual se identifique con precisión los volúmenes de Agaváceas, la especie, el origen geográfico y los datos de identificación del proveedor de las mismas.

b) La adquisición del Aguardiente de Agavácea, que sea utilizado en la elaboración de los productos sujetos al cumplimiento de la presente PROY-NOM.

c) La adquisición de otros azúcares utilizados en la etapa de formulación, para elaborar el Aguardiente de Agavácea.

d) La adquisición de otros ingredientes permitidos por la Secretaría de Saludo y que fueron utilizados para la elaboración de los productos sujetos al cumplimiento del presente PROY- NOM.

e) La adquisición de insumos de envasado utilizados para la elaboración de los productos sujetos al cumplimiento de la presente PROY-NOM.

f) Las mermas incurridas en la producción del Aguardiente de Agavácea

12.3.2.2 A través de la revisión documental de las adquisiciones de las agaváceas, los productores de las bebidas alcohólicas sujetas al presente PROY-NOM, demostrarán al Organismo Evaluador de la Conformidad, que sus proveedores cultivaron y jimaron dichas agaváceas fuera de los territorios o regiones contemplados por una Denominación de Origen o Marca Colectiva de bebidas alcohólicas y que la agavácea es distinta a la de la especie tequilana weber variedad azul u otra especie reservada a una Denominación de Origen que hayan sido protegidas por el Estado Mexicano en base a la Ley de la Propiedad Industrial.

12.3.2.3 La información de los subincisos 12.3.2.1 y 12.3.2.2 será la base para realizar un balance de materiales que se efectuará tomando en cuenta, como referencia, las eficiencias y rendimientos en operaciones unitarias que, de manera general, se obtienen en la industria de bebidas alcohólicas elaboradas a partir de las plantas de la familia de las agaváceas.

12.4 La evaluación de la conformidad con respecto al agua de dilución se realiza a través de constatar la existencia de los equipos de potabilización, destilación o desmineralización en condiciones de operación y de la bitácora del uso del equipo y destino del agua potable, destilada o desmineralizada. En su caso se debe de comprobar fehacientemente la adquisición del agua potable, destilada o desmineralizada.

12.5 Sin menoscabo de los métodos de evaluación citados anteriormente, el evaluador de la conformidad también podrá llevar a cabo la constatación ocular de los productos, métodos, procesos, sistemas o prácticas industriales, comerciales o de servicios que se encuentren en el establecimiento o lugar sujetos a la visita de verificación, para corroborar que la evidencia recabada a través de los registros y evidencias documentales, conforme a lo establecido por el presente PROY-NOM, corresponde a dichos productos, métodos, procesos, sistemas o prácticas industriales, comerciales.

12.6 Los Organismos Evaluadores de la Conformidad deben informar a la DGN y a la PROFECO sobre aquellos productos que, conforme a las verificaciones efectuadas, detecten que violan las disposiciones de este PROY-NOM y en base a dichos informes, las autoridades procederán conforme a sus atribuciones.

12.7 Cuando para comprobar el cumplimiento con este PROY-NOM se requieran mediciones o pruebas de laboratorio, la verificación correspondiente se efectuará únicamente en laboratorios acreditados y, en su caso, aprobados, salvo que éstos no existan para la medición o prueba específica, en cuyo caso, la prueba se podrá realizar en otros laboratorios, preferentemente acreditados para otras normas.

12.8 Los gastos que se originen por las verificaciones por actos de evaluación de la conformidad serán a cargo de la persona a quien se efectúe ésta.

13. VIGILANCIA

13.1 La vigilancia del presente PROY-NOM está a cargo de la Secretaría de Economía y de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones, las cuales podrán en cualquier momento realizar visitas de verificación a las instalaciones y establecimientos de todos los integrantes de la cadena productiva, industrial, de envasado y comercial de las bebidas alcohólicas sujetas a su campo de aplicación. Para llevar a cabo dicha verificación se sujetarán al marco jurídico aplicable y a las previsiones contempladas en el Capítulo de Evaluación de la Conformidad de este PROY- NOM.

13.2 Conforme al artículo 91 de la LFMN, las autoridades competentes podrán realizar visitas de verificación con el objeto de vigilar el cumplimiento de este PROY-NOM, de la LFMN y demás disposiciones aplicables, independientemente y de manera adicional a los procedimientos para la evaluación de la conformidad establecidos en este PROY-NOM. Al efecto, el personal autorizado por las dependencias podrá recabar los documentos o la evidencia necesaria para ello, así como las muestras conforme a lo dispuesto en el artículo 101 de la LFMN.

13.3 De manera concordante con el artículo 96 de la LFMN, los productores, propietarios, sus subordinados o encargados de establecimientos industriales o comerciales en que se realice el proceso, envasado o comercialización, o alguna fase de los productos objeto de este PROY-NOM, tendrán la obligación de permitir el acceso y proporcionar las facilidades necesarias a las personas autorizadas por la Secretaría o por las autoridades competentes para practicar la verificación.

14 APÉNDICES

14.1 APÉNDICE A.- TOMA DE MUESTRAS

14.2 APÉNDICE B.- MÉTODOS DE PRUEBA (ENSAYO).

14.2.1 Aguardiente de Agavácea.

Para este producto, los componentes señalados en la Tabla 1. Especificaciones, se determinarán siguiendo los mismos procedimientos definidos en la Norma NMX-V-005-NORMEX-2005. Bebidas Alcohólicas- Determinación de aldehídos, esterés, metanol y alcoholes superiores- Métodos de ensayo (Prueba).

14.2.2 "Licores, Cremas, Cocteles y Bebidas Preparadas con o de Aguardiente de Agavácea"

NUMERO DE RECIPIENTES MENORES	
NUMERO DE ENVASES CON PRODUCTOS SUJETOS AL PRESENTE PROY- NOM.	NUMERO DE ENVASES A MUESTREAR
HASTA 150	3
DE 151 A 1200	5
DE 1201 A 25000	8
MAS DE 25000	13

Para estos productos, primeramente se deberá destilar 50 mL de muestra de cualquiera de estas bebidas, a las cuales se les deberán de agregar, previo a la destilación, 50 mL de agua desmineralizada y posteriormente destilar una fracción de 50 mL, mismos que se utilizarán para determinar los componentes mencionados en la Tabla 2. Especificaciones, mediante la aplicación de los procedimientos definidos en la Norma NMX-V-005-NORMEX-2005. Bebidas Alcohólicas- Determinación de aldehídos, esterés, metanol y alcoholes superiores- Métodos de ensayo (Prueba).

14.2.3 Curvas de Calibración.

Para la elaboración de las curvas de calibración de los compuestos referidos en las Tablas 1 y 2. Especificaciones, se deberán seguir los procedimientos señalados a continuación.

14.2.4 Determinación de 2-Acetilfurano.

Reactivos: 2-Acetilfurano, (2-Furil-metil-cetona). Numero CAS 119-62-7. C₆H₆O₂. Formula Utilizar la misma metodología que hace referencia en la Norma NMX-V-005-NORMEX-2005. Bebidas Alcohólicas- Determinación de aldehídos, esterés, metanol y alcoholes superiores- Métodos de ensayo (Prueba), punto 5.0, determinación de aldehídos, esterés, metanol y alcoholes superiores. Método por cromatografía de gases, con las siguientes modificaciones: 5.6.1

Preparación de la solución concentrada. Tabla No. 1. Componente, 2-Acetilfurano. Concentración 0.016 g/100 ml de disolución en alcohol a 40% Alc. Vol.

14.2.5 Determinación de Dodecanoato de Etilo.

Reactivos: Dodecanoato de Etilo (Laureato de etilo). Numero CAS 106-33-2. $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{10}\text{COOC}_2\text{H}_5$.
Formula . Utilizar la misma metodología que hace referencia en la Norma NMX-V-005-NORMEX-2005. Bebidas Alcohólicas- Determinación de aldehídos, esterés, metanol y alcoholes superiores- Métodos de ensayo (Prueba), punto 5.0, determinación de aldehídos, esterés, metanol y alcoholes superiores. Método por cromatografía de gases, con las siguientes modificaciones: 5.6.1 Preparación de la solución concentrada. Tabla No. 1. Componente, Dodecanoato de etilo. Concentración 0.05 g/100 ml de disolución en alcohol a 40% Alc. Vol.

14.2.6 Determinación de Hexanoato de Etilo.

Reactivos: Hexanoato de Etilo (Caproato de etilo). Numero CAS 123-66-0. $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_4\text{COOC}_2\text{H}_5$.
Formula . Utilizar la misma metodología que hace referencia en la Norma NMX-V-005-NORMEX-2005. Bebidas Alcohólicas- Determinación de aldehídos, esterés, metanol y alcoholes superiores- Métodos de ensayo (Prueba), punto 5.0, determinación de aldehídos, esterés, metanol y alcoholes superiores. Método por cromatografía de gases, con las siguientes modificaciones: 5.6.1 Preparación de la solución concentrada. Tabla No. 1. Componente, Hexanoato de etilo. Concentración 0.005 g/100 ml de disolución en alcohol a 40% Alc. Vol.

14.2.7 Determinación de 5-Hidroxi-metil-furfural.

Reactivos: 5-Hidroxi-metil-furfural (5-Hidroximetil-2-furaldehído). Numero CAS 67-47-0. $\text{C}_6\text{H}_6\text{O}_3$.
Formula . Utilizar la misma metodología que hace referencia en la Norma NMX-V-005-NORMEX-2005. Bebidas Alcohólicas- Determinación de aldehídos, esterés, metanol y alcoholes superiores- Métodos de ensayo (Prueba), punto 5.0, determinación de aldehídos, esterés, metanol y alcoholes superiores. Método por cromatografía de gases, con las siguientes modificaciones: 5.6.1 Preparación de la solución concentrada. Tabla No. 1. Componente, 5-Hidroximetil-furfural. Concentración 0.064 g/100 ml de disolución en alcohol a 40% Alc. Vol.

14.2.8 Determinación de 2-Metil-1-Butanol.

Reactivos: 2-Metil-1-Butanol (sec-Butil-Carbinol). Número CAS 137-32-6. $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}(\text{CH}_3)\text{CH}_2\text{OH}$.
Formula . Utilizar la misma metodología que hace referencia en la Norma NMX-V-005-NORMEX-2005. Bebidas Alcohólicas- Determinación de aldehídos, esterés, metanol y alcoholes superiores- Métodos de ensayo (Prueba), punto 5.0, determinación de aldehídos, esterés, metanol y alcoholes superiores. Método por cromatografía de gases, con las siguientes modificaciones: 5.6.1 Preparación de la solución concentrada. Tabla No. 1. Componente, 2-Metil-1-Butanol. Concentración 0.02 g/100 ml de disolución en alcohol a 40% Alc. Vol.

14.2.9 Determinación de 2-Fenil-Etanol.

Reactivos: 2-Fenil-Etanol (2-Fenil-etil-alcohol). Numero CAS 60-12-8. $\text{C}_6\text{H}_5\text{CH}_2\text{CH}_2\text{OH}$. Formula. Utilizar la misma metodología que hace referencia en la Norma NMX-V-005-NORMEX-2005. Bebidas Alcohólicas- Determinación de aldehídos, esterés, metanol y alcoholes superiores-

Métodos de ensayo (Prueba), punto 5.0, determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores. Método por cromatografía de gases, con las siguientes modificaciones: 5.6.1 Preparación de la solución concentrada. Tabla No. 1. Componente, 2-Fenil-Etanol. Concentración 0.035 g/100 ml de disolución en alcohol a 40% Alc. Vol.

14.3 APÉNDICE C.- GRÁFICA DE LOS PRODUCTOS SUJETOS AL PRESENTE PROY-NOM.

AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA	35.0 % A 55% (Alc. Vol.)	
LICORES O CREMAS	13.5% a 55% (Alc. Vol.)	
	"DE" AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA	"CON" AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA
	51%	25%
COCTELES	12% a 32% (Alc. Vol.)	
	"DE" AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA	"CON" AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA
	51%	25%
BEBIDAS ALCOHÓLICAS PREPARADAS	2% a 12% (Alc. Vol.)	
	"DE" AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA	"CON" AGUARDIENTE DE AGAVÁCEA
	51%	25%

15 BIBLIOGRAFÍA

15.1 Ley de la Propiedad Industrial vigente, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de agosto de 1994, y sus posteriores modificaciones.

15.2 Ley Federal sobre Metrología y Normalización vigente, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1o. de julio de 1992 y sus posteriores modificaciones.

15.3 Ley Federal de Protección al Consumidor vigente, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 1992 y sus posteriores modificaciones.

15.4 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.

15.5 NOM-006-SCFI-2005, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones. Publicada en el DOF el 6 de enero de 2006.

15.6 NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas – Mezcal – Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación 12 de junio de 1997.

15.7 NOM-144-SCFI-2000, Bebidas alcohólicas- Charanda – Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación 14 de febrero 2001.

15.8 NOM-159-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas – Sotol- Especificaciones y Métodos de prueba, publicada en el Diario de la Federación 16 de junio 2004.

15.9 NOM-168-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas – Bacanora – Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado, publicada en el Diario Oficial de la Federación 14 de diciembre 2005.

15.10 Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas tales como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. Publicado el 17 de julio de 2006 y su modificación del 8 de abril de 2009.

15.11. 2-Acetyl furan as biomarker for tequila authentication. Dirección General de Aduanas (2003).

15.12. Ana C. Muñoz-Muñoz et. al. Identification and Quantification of Furanic Compounds in Tequila and Mezcal using Spectroscopy and Chemometric Methods. J. Braz. Chem. Soc., Vol. 21, No. 6, 1077-1087, (2010).

15.13. J. A. Molina-Guerrero et. al. Compuestos volátiles en el mezcal. Volatile components in Mezcal. Revista Mexicana de Ingeniería Química. Vol. 6, No.1, 41-50. (2007).

15.14. CIATEJ, Ciencia y tecnología del tequila: avances y perspectivas. 1ª Ed. Guadalajara, Jal. Mexico (2004).

15.15. Contreras-Loera, Ulises; Barbosa-García, O.; Ramos-Ortíz, G.; Pichardo-Molina, J.L.; Meneses-Nava, M.A.; Maldonado, J.L. Identificación y discriminación de Tequilas reposados in situ para la protección de marca. Nova Scientia, vol. 1-1, núm. 2, mayo-octubre, pp. 22-32 Universidad de La Salle. (2009).

16 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Este PROY-NOM no concuerda con ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- Este PROY-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.

SEGUNDO.- La información comercial a que se refiere el Capítulo 11.0 de este PROY-NOM, entrará en vigor 90 días naturales después de su publicación.

México, D.F., a ___ de _____ de 2012

El Director General de Normas

Mtro. Cristián Túregano Roldán

Rúbrica