

COMENTARIOS A LOS ANTEPROYECTOS

[Log In]

Home

DETALLE

EAA - CPR
B00204729

10/3/2012 1:39:30 PM

Nombre: alma.vera@crt.org.mx

Correo: ALMA DELIA VERA LEON

Adjunto: [3.10.2012_13.39.30_propuesta PECS2.pdf](#)

Comentario

Después de enviarme un cordial saludo por este medio le hacemos llegar los comentarios a los PEC recientemente publicados por COFEMER para su consideración por parte del Consejo Regulador del Tequila. De igual forma anexamos una propuesta de PECP los cuales son indicados en las modalidades de Certificación en este caso para productos que cuentan con Denominación de Origen. Agradeciendo su apoyo y atenciones Reciba un cordial saludo ALMA VERA

COMISION FEDERAL
DE MEJORA REGULATORIA
DIRECCION GENERAL
05 OCT. 2012
RECIBIDO
HUBRICA: 13:30

**APENDICE A
PRODUCTOS CON DENOMINACION DE ORIGEN
ANEXO**

I.- OBTENCIÓN INICIAL DEL CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO CON LA NORMA NOM-006-SCFI-EN VIGOR

Para iniciar el trámite de la obtención del Certificado de cumplimiento con la NOM-006-SCFI-EN VIGOR, el aspirante a productor de Tequila y/o Tequila 100% de agave deberá demostrar, mediante un cuestionario que el Organismo Evaluador de la Conformidad le otorgue para su llenado y devolución al mismo, que cuenta con las instalaciones y la tecnología para la elaboración del Tequila; así como, en su caso, un sistema de calidad que incluya equipo de laboratorio para verificar sistemáticamente, por medio de análisis, que las especificaciones del producto y el proceso cumplen con la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-EN VIGOR, y para comprobar la proporción de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, utilizados en la elaboración del producto, así como el equipo de cómputo para la implementación del registro de la recepción de agave.

Deberá demostrar además que aplica las buenas prácticas de fabricación, conforme a lo dispuesto para tal efecto por la NOM-251-SSA1-EN VIGOR.

Asimismo, el aspirante a productor de Tequila y/o Tequila 100% de agave deberá demostrar documentalmente que las instalaciones de su fábrica se encuentran dentro de la zona de denominación de origen.

El aspirante a productor deberá entregar al ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD una copia certificada del instrumento público que acredite la constitución de la empresa y copia del Registro Federal de Contribuyentes. Si se trata de una persona física, entregará copia del Registro Federal de Contribuyentes.

El ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD verificará in situ lo expuesto por el aspirante a productor autorizado en el cuestionario antes mencionado, y testificará el cumplimiento con la Norma del Tequila, emitiendo como resultado de la verificación en caso de ser favorable, un Dictamen técnico de cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana del Tequila. Este dictamen deberá señalar, expresamente, la o las categorías del Tequila que se pretenda elaborar conforme a lo dispuesto por la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-EN VIGOR.

A handwritten signature in black ink, consisting of a vertical line on the left and a stylized, cursive flourish on the right.

El aspirante a productor autorizado deberá informar, bajo protesta de decir verdad, si este, sus socios, sus representantes legales o administradores, guardan relación jurídica con alguna otra empresa productora de Tequila ya existente o bien, que haya perdido su autorización como tal.

Adicionalmente, deberá demostrar al organismo Evaluador de la Conformidad que cuenta, en forma garantizada de por lo menos 3 años de producción con el suministro de agave, de la especie Tequilana weber, variedad azul cultivado en la región geográfica descrita en la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila, así como que dicho agave se encuentra inscrito en el Registro de Plantación de Predios conforme a lo señalado en la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-EN VIGOR.

A través de este dictamen, el aspirante a productor podrá solicitar a la Dirección General de Normas (DGN), la Autorización para Producir Tequila y Tequila 100% de agave, al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, la autorización para el uso de la Denominación de Origen Tequila (DOT) y al Organismo Evaluador de la Conformidad su Numero de Registro que acompaña a la Contraseña Oficial (NOM).

Todos estos documentos serán indispensables para tramitar el Certificado de Cumplimiento con la Norma.

Una vez que la empresa cuente con la documentación antes mencionada, y previo al pago de los servicios respectivos, el ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD otorgará el Certificado de cumplimiento con la NOM-006-SCFI-EN VIGOR a la empresa interesada

Conforme a lo dispuesto en la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-EN VIGOR, ninguna persona física o moral debe producir, envasar o comercializar Tequila alguno que no se encuentre certificado por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

II.- RENOVACIÓN, CANCELACIÓN Y SUSPENSIÓN DE LOS CERTIFICADOS DE CUMPLIMIENTO CON LA NORMA NOM-006-SCFI-EN VIGOR.

La vigencia del Certificado de cumplimiento con la NOM-006-SCFI-EN VIGOR será de un año con renovación automática, en tanto los resultados de la verificación permanente con que cuenta el titular, no indiquen violaciones en el cumplimiento con dicha Norma.

A handwritten signature in black ink, consisting of a vertical line on the left and a stylized, cursive shape on the right.

De encontrarse incumplimiento con la NOM-006-SCFI-EN VIGOR durante la verificación de cualquiera de los procesos relacionados con la elaboración de Tequila y Tequila 100% de agave, incluyendo su envasado, se levantará acta circunstanciada de los hechos, misma que servirá de base para elaborar un dictamen de presunción de incumplimiento que se remitirá de inmediato a la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía para que actúe en términos de la Ley.

Lo anterior, en forma independiente a las acciones que en caso de incumplimiento ejercite el Organismo Evaluador de la Conformidad, derivado de las obligaciones contractuales asumidas con sus clientes, mismas que podrán consistir en la suspensión o cancelación de certificado otorgado y/o la suspensión de la prestación de los servicios de evaluación de la conformidad.

Otros motivos de cancelación del Certificado de cumplimiento con la NOM-006-SCFI-EN VIGOR, también podrán ser cualquiera de las siguientes causas, en forma enunciativa pero no limitativa:

- a) Tratándose de personas físicas, por fallecimiento de las mismas
- b) Tratándose de personas morales, por su disolución o liquidación.
- c) Cuando haya reincidencia probada de incumplimiento por parte de un productor de Tequila y Tequila 100% de agave, aún cuando las causales de dicho incumplimiento sean distintas, el organismo certificador cancelará en forma definitiva el certificado de cumplimiento con la NOM y los de exportación, si los hubiera, emitidos a favor del productor reincidente
- d) Por renuncia del interesado titular del certificado.
- e) Por falta de pago para la prestación de servicios de evaluación de la conformidad, la cual se entenderá como renuncia del interesado a la verificación permanente.
- f) Por mandamiento escrito de la autoridad competente en términos de Ley.
- g) Cuando se haga mal uso del certificado
- h) Cuando se detecte falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación

III.- VERIFICACIÓN PERMANENTE PARA MANTENER LA CERTIFICACIÓN.

La verificación permanente implica la posibilidad de que el organismo evaluador de la conformidad pueda verificar *in situ* sin necesidad de escrito de comisión emitido por la autoridad en cualquier momento de los 365 días del año, que las condiciones y requisitos que dieron origen al Certificado, se sigan cumpliendo conforme a la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-EN VIGOR.



La verificación permanente de la NOM-006-SCFI-EN VIGOR, se realizará en los predios cultivados con Agave, las instalaciones de producción y/o envase de Tequila y Tequila 100% de agave, así como en los lugares en que se almacene o envase dicho producto o durante la transportación del mismo, conforme al manual de procedimientos del OEC aprobados por la DGN.

Durante la verificación se testificará que el agave utilizado como materia prima para la elaboración del Tequila sea:

- De la especie Agave tequilana weber variedad azul, haber sido cultivado en el territorio comprendido en la Declaración y estar inscrito en el registro mencionado en la NOM.
- Por otro lado durante la verificación se testificara que el agave que ingresa a la fabrica para su proceso sea "Agave Tequilana Weber Variedad Azul" y que el predio del que proviene se encuentra dentro de la zona de Denominación de Origen
- Encontrarse debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo Evaluador de la Conformidad. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación. Esta obligación corre a cargo de los productores o titulares del Agave tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración que enajenen o pretendan enajenar a Productores Autorizados, El Registro de Plantación de Predios, además incluirá la identificación de todo Agave que haya sido comprometido a través de cualquier figura legal, para ser utilizado en la fabricación de Tequila. La inscripción de esta identificación en dicho registro es responsabilidad del propietario o titular del Agave.
- El propietario o titular del agave de la especie tequilana weber variedad azul, debe actualizar o ratificar anualmente, durante los primeros 6 meses del año calendario, su registro de inscripción de plantaciones y predios de agave de la especie tequilana weber variedad azul, manifestando la condición en la que se encuentran sus datos de registro y los cambios, si los hubiere, en su inventario de agave de la especie tequilana weber variedad azul correspondiente al año inmediato anterior.
- En el caso de que el productor de Agave presente documentos o información errónea sobre el origen y la especie del agave ingresado a las fábricas productoras de Tequila se hará acreedor a las medidas correctivas señaladas en los criterios aprobados por la DGN.

El Productor Autorizado es responsable de:

A handwritten signature in black ink, appearing to be a stylized name or set of initials, located in the bottom right corner of the page.

- a).- Presentar su programa anticipado de Recepci previsto en los procedimientos del OEC
- b).- Obtener de las personas físicas o morales de las cuales adquieran o pretendan adquirir el Agave tequilana weber variedad azul, cultivado en el territorio comprendido en la Declaración, la constancia de su inscripción en el citado registro.
- c).- Solicitar al productor de Agave que el agave que ingrese a su planta productora vaya acompañado por el pasaporte de traslado, previsto en los procedimientos del OEC.

Conforme a lo dispuesto en la NOM-006-SCFI-EN VIGOR, el enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se permite realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de Agave. Sólo se puede incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.

Se constatará que el productor de Tequila pueda demostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado en las operaciones unitarias durante su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos realizando balances de materias primas y materiales que determinen la participación mayoritaria o total de los azucares procedentes del agave, así como el cálculo de eficiencias de cada operación unitaria y total del proceso de elaboración.

Por tal motivo se verificará que el productor de Tequila lleve registros actualizados de por lo menos; facturas y documentos de materias primas y venta de producto terminado, fichas de entrada y salida de materias primas y producto terminado, e inventario, registros de entrada y salida de productos sometidos a proceso de maduración.

Las determinaciones analíticas requeridas para comprobar la proporción de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa utilizados en la elaboración del Tequila podrán realizarse en el laboratorio del propio productor en la formulación de mostos; siempre y cuando demuestren al Organismo Evaluador de la Conformidad que cuentan con las instalaciones y métodos de prueba adecuados así como el personal calificado para realizar las actividades requeridas.

Todas las muestras generadas del Tequila previa a la comercialización, se analizarán en laboratorios acreditados.

Se controlarán las entradas y salidas del producto en proceso de maduración y se verificará que el tiempo y los recipientes utilizados para dicho proceso, sean conforme a lo que determina la NOM-006-SCFI-EN VIGOR.



Cuando se trate de la categoría Tequila 100% de Agave, el producto debe ser madurado y envasado dentro del territorio comprendido en la Declaración en la planta de envasado del Productor Autorizado. En caso de que la planta de envasado no esté ubicada en las instalaciones de la fábrica, el traslado a granel del producto debe ser supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad, conforme a los procedimientos en vigor aprobados por la DGN. Se considera que la planta de envasado es del Productor Autorizado cuando éste mantiene el control total del proceso de envasado.

Además, se inspeccionará que cada envase lleve una etiqueta o impresión permanente en la que se anote la información comercial prevista en la NOM-006-SCFI-EN VIGOR.

Con el fin de que se pueda llevar a cabo la verificación, el productor y/o envasador deberá brindar las facilidades al organismo evaluador de la conformidad para la realización de las actividades y deberá comprometerse a cumplir con las obligaciones y requisitos establecidos en el contrato de prestación de servicios del organismo evaluador de la conformidad. Además deberá llevar por su cuenta un control estadístico de consumo de materias primas y producción de Tequila, de forma tal que se demuestre el cumplimiento de la Norma.

Conforme a lo dispuesto en la NOM-006-SCFI-EN VIGOR, la categoría Tequila, se puede envasar en plantas de envasado ajenas a un Productor Autorizado cuando se cumpla con los requisitos siguientes:

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

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

b) El envasador que haya obtenido el Certificado de Aprobación por parte de la SE, debe reportar en forma trimestral al Organismo Evaluador de la Conformidad, todos los movimientos de entrada y salida de Tequila de sus instalaciones, sus inventarios iniciales y finales del periodo, así como las mermas del periodo reportado. Estos reportes deben ser detallados por marcas específicas, volumen y número de lote, en el caso de productos envasados como Tequila y para los productos donde se utiliza el Tequila como ingrediente, el envasador debe manifestar en los reportes la cantidad exacta de tequila incorporada al producto, especificando marca y el producto final. La información debe ser enviada al Organismo Evaluador de la Conformidad por medios electrónicos dentro de



los primeros quince (15) días naturales posteriores a los siguientes periodos trimestrales: Primero: de enero a marzo; Segundo: de abril a junio; Tercero: de julio a septiembre; Cuarto: de octubre a diciembre, en el formato que determine el Organismo Evaluador de la Conformidad.

Conforme a lo dispuesto en la NOM-006-SCFI-EN VIGOR, en forma adicional a la obligación de obtener el certificado de aprobación previsto en el párrafo anterior, el envasador aprobado debe estar inscrito en el "Padrón de Envasadores" en el cual se identifican a los envasadores de Tequila con base en los registros legales que otorga el país en el cual tengan establecida su planta de envasado.

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

IV.- CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN DE TEQUILA

1. Los certificados de exportación de Tequila deberán amparar únicamente el lote sujeto a exportar, y se otorgarán a solicitud de parte, siempre y cuando ese Tequila haya obtenido la Certificación de cumplimiento con la Norma
2. Si la solicitud presentada, es para la obtención de un certificado para exportar Tequila a granel, será necesario presentar el convenio de corresponsabilidad y la autorización por parte del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, a ese convenio , así como el certificado de aprobación de envasador (CAE) emitido por la SE
3. Si la solicitud presentada es para obtención de un certificado para exportar Tequila envasado, el interesado deberá presentar el título de registro de la marca vigente, así como la factura de venta del producto.
4. Para la emisión de certificados de exportación de Tequila de personas físicas o morales, que pretendan realizar una exportación y que no sean productores y/o envasadores, deberán sujetarse a lo siguiente:
 - 4.1.- Presentar solicitud de certificado de exportación al Organismo Evaluador de la Conformidad

A handwritten signature in black ink, consisting of a vertical line on the left and a stylized, cursive-like shape on the right.

4.2.- Presentar fotocopia de factura de adquisición del Tequila que cuente con Certificado de cumplimiento vigente con la NOM-006-SCFI-EN VIGOR.

4.3.- Presentar fotocopia de factura de venta del producto.

En todos los casos, previo a la emisión del certificado de exportación de Tequila, se deberá constatar la existencia de la certificación de cumplimiento con la Norma vigente.

El organismo que emita los certificados de exportación de Tequila podrá verificar que el producto que se envió a los países a los cuales se destinó la exportación, cumplen con la NOM-006-SCFI-EN VIGOR, y en caso de encontrar algún incumplimiento, lo notificará a la autoridad competente para que se actúe conforme a los lineamientos legales aplicables, independientemente de que cancele el servicio de certificación de exportación a la empresa responsable de la exportación.

A handwritten signature in black ink, located in the bottom right corner of the page. The signature is stylized and appears to consist of several loops and a long tail.