

De: Yolanda Aguado Hernandez <yolanda.aguado@madrilena.com.mx>
Enviado el: miércoles, 20 de enero de 2016 12:08 p. m.
Para: Mario Emilio Gutiérrez Caballero; Cofemer Cofemer
CC: Luis Velasco Fernandez; Beatriz Cordero Guzman; María del Consuelo Garcia Sanchez
Asunto: COMENTARIOS AL PROY-NOM-199-SCFI-2015 "BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA COFEMER.pdf; FORMATO PARA COFEMER DE LA MADRILEÑA 16 DIC 2015.pdf; TABLAS PROYECTO NOM-199 DE LA MADRILEÑA 16 DIC 2015.pdf
Datos adjuntos:

**COMISION FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA.
COFEMER.**

At'n. Mtro. Mario Emilio Gutierrez Caballero,
Titular:

A continuación se servirá encontrar los comentarios que ante Usted con el debido respeto hago llegar al **PROY-NOM-199-SCFI-2015 "BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA**, a nombre de la empresa LA MADRILEÑA, S.A. DE C.V., para lo cual envió en los dos archivos anexos, solicitando sean valorados y se integren al expediente correspondiente de dicho Proyecto.

Sin otro particular y agradeciendo de antemano su atención, reciba un cordial saludo.

Atentamente



Mtra. Yolanda Aguado Hernández
La Madrileña, S.A. de C.V.
Tel 442 441 88 16 al 20



AVISO DE CONFIDENCIALIDAD.- (PRIVACIDAD)

Aviso Legal.- La Información contenida en este mensaje de correo electrónico es propiedad de La Madrileña S.A. de C.V., y se considera confidencial y restringida y está destinada únicamente para el uso de la o las personas a quien está dirigido, por lo que se le notifica que está estrictamente prohibida cualquier distribución, difusión o copia del mismo. Si ha recibido este mensaje de correo electrónico por error, debe destruirlo y notificar al remitente por esta misma vía. Los correos electrónicos no son 100% seguros por lo que La Madrileña S.A. de C.V., no acepta ninguna responsabilidad por cambios realizados al contenido de este mensaje durante su envío o posteriormente.

Cualquier tercero no autorizado expresamente, debe estarse a la prevención de información reservada/confidencial mencionada por tratarse de una comunicación privada entre particulares y debe de abstenerse del uso no autorizado del mismo. Quien así lo haga estará sujeto a las consecuencias que en derecho procedan, incluso de carácter penal.

En caso de que este correo se remita por el creador del mismo a autoridades en términos de lo dispuesto por el artículo 35 y en su caso el 69 c de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo, dicha información una vez que haya sido recibida fehacientemente por el dominio electrónico gubernamental, quedará sujeto a los criterios de clasificación de reserva, confidencialidad y en su caso publicidad

MADRILEÑA



Planta: Km. 4.2 Carr. San Juan Del Rio-Tequisquiapán,
C.P.76800 San Juan Del Río, QRO. Tel. 01 442 441 8816 al 20
Av. Insurgentes Sur No. 800 Piso 17 Col. Del Valle
C.P. 03100, Del. Benito Juárez, México D.F. Tel. 50 90 19 00

San Juan del Río, Qro., a 20 de enero de 2016

**COMISION FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA.
COFEMER.**

At'n. Mtro. Mario Emilio Gutierrez Caballero,
Titular:

A continuación se servirá encontrar los comentarios que ante Usted con el debido respeto hago llegar al **PROY-NOM-199-SCFI-2015 "BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA**, a nombre de la empresa LA MADRILEÑA, S.A. DE C.V., para lo cual envío en los dos archivos anexos, solicitando sean valorados y se integren al expediente correspondiente de dicho Proyecto.

Sin otro particular y agradeciendo de antemano su atención, reciba un cordial saludo.

Atentamente

Mtra. Yolanda Aguado Hernández
Representante Legal

C.c.p. Expediente

COMENTARIOS, PROPUESTAS Y JUSTIFICACIONES TECNICAS DE LOS MISMOS AL PROYECTO DE NORMA:

PROY-NOM-199-SCFI-2015 Bebidas alcohólicas- Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

EL PROY-NOM-199-SCFI-2015 DICE	SE PROPONEQUE DIGA	JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO
<p>3.4 NOM-106-SCFI-2000 Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial.</p>	<p>Eliminar</p>	<p>La NOM-106-SCFI-2000 Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial. No está referida en ninguna parte de cuerpo del PROY-NOM-199-SCFI-2015.</p>
<p>3.5 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.</p>	<p>Eliminar</p>	<p>La NOM-127-SSA1-1994, es exclusiva para Agua potable y en la elaboración de bebidas se puede usar agua que no es potable como lo es la desmineralizada y destilada</p>
<p>3.28 NMX-V-017-NORMEX-2005 Bebidas alcohólicas – Determinación de extracto seco y cenizas – Método de ensayo (prueba).</p>	<p>3.28 NMX-V-017-NORMEX-2014 Bebidas alcohólicas – Determinación de extracto seco y cenizas – Método de ensayo (prueba).</p>	<p>La que menciona el proyecto es anterior a la vigente</p>
<p>3. REFERENCIAS</p>	<p>Adicionar NMX-F-317-NORMEX-2013 Alimentos- Determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas-método potenciométrico-método de prueba</p>	<p>Se requiere para la evaluación de Cerveza. No existe Norma para Bebidas Alcohólicas, se usara la de Alimentos</p>
<p>3. REFERENCIAS</p>	<p>Adicionar NMX-F-623-NORMEX-2014. Alimentos- Determinación del contenido de cloruros-método potenciométrico método de prueba</p>	<p>Se requiere para la evaluación de Vino. No existe Norma para Bebidas Alcohólicas, se usara la de Alimentos</p>
<p>5.3 Agua: Agua potable, destilada o desmineralizada, utilizada para elaborar la bebida alcohólica u obtener el contenido alcohólico comercial de la misma, dentro de los parámetros permitidos en la presente norma. No debe contener contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y no debe causar efectos nocivos para la salud, conforme a lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (Véase 3.5, Referencias).</p>	<p>Opción 1. Agua o Agua de Dilución Es el agua que se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas, la cual debe ser potable y estar libre de contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos al ser humano. (Redacción de la Actual NMX-046) Opción 2. Agua de dilución: Agua potable, destilada o desmineralizada, utilizada para elaborar la bebida alcohólica u obtener el contenido alcohólico comercial de la misma, dentro de los parámetros permitidos en la presente norma. No debe contener contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y no debe causar efectos nocivos para la salud.</p>	<p>No se puede poner que cumpla con la NOM-127-SSA1-1994, ya que el agua desmineralizada no cumple con estos parámetros. Esta Norma es para agua potable y el agua desmineralizada y destilada no es agua potable:</p>
<p>5.5 Alcohol etílico (etanol): ... En la elaboración de los productos amparados por este Proyecto de Norma Oficial Mexicana no se permite la utilización de alcohol o mezclas de alcoholes de origen diferentes a los derivados de materias primas vegetales.</p>	<p>5.5 Alcohol etílico (etanol): ... En la elaboración de los productos amparados por este Proyecto de Norma Oficial Mexicana no se permite la utilización de alcohol o mezclas de alcoholes de origen diferentes a los derivados de materias primas vegetales. Con excepción del Xtabentún que se elabora con miel fermentada de Abeja</p>	<p>Las abejas no son vegetales</p>
<p>Según su contenido de impurezas el alcohol etílico se clasifica EN: 5.5.1 Alcohol etílico (Espíritu Neutro) Es el que contiene en impurezas máximo 7,5 mg/100 ml de Alcohol Anhidro. 5.5.2 Alcohol etílico de calidad:</p>	<p>Según su contenido de congénéricos el alcohol etílico se clasifica en: 5.5.1 Alcohol etílico (Espíritu Neutro) Es el que contiene en congénéricos máximo 7,5 mg/100 ml de Alcohol Anhidro. 5.5.2 Alcohol etílico de calidad:</p>	<p>El termino impurezas remite a algo nocivo, es mejor usar el término congénéricos (que se generan junto con). Otras regulaciones les llaman Congéneres. Europa le llama sustancias volátiles distintas</p>

COMENTARIOS, PROPUESTAS Y JUSTIFICACIONES TECNICAS DE LOS MISMOS AL PROYECTO DE NORMA:

PROY-NOM-199-SCFI-2015 Bebidas alcohólicas- Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

EL PROY-NOM-199-SCFI-2015 DICE	SE PROPONE QUE DIGA	JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO																																		
<p>Es el que contiene un máximo de impureza de 12,5 mg/ 100 ml de alcohol anhidro. (Véase 3.4, Referencias)</p> <p>5.5.3 Alcohol etílico común: Es el que contiene un máximo de impureza de 60 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.</p> <p>NOTA 1: Ver lo especificado en la NMX-V-034-NORMEX-2006, (Véase 3.19, Referencias).</p>	<p>Es el que contiene un máximo de congenéricos de 12,5 mg/ 100 ml de alcohol anhidro. (Véase 3.4, Referencias)</p> <p>5.5.3 Alcohol etílico común: Es el que contiene un máximo de congenéricos de 60 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.</p> <p>NOTA 1: Ver lo especificado en la NMX-V-034-NORMEX-2006, (Véase 3.19, Referencias).</p>	<p>del alcohol etílico</p> <p>Estados Unidos les llama Características atribuidas a _____ (bebida de la que se trate)</p> <p>El termino congenéricos se utiliza desde la primera edición de la NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas Alcohólicas – Denominación, Clasificación, Definiciones y Terminología</p>																																		
<p>5.15 Colorante: Aquellos previstos en el anexo IV del Acuerdo (Véase 3.34, Referencias).</p>	<p>5.15 Colorante Sustancia que da o restituye color a un producto. Consultar aquellos previstos en el anexo IV del Acuerdo (Véase 3.34, Referencias).</p>	<p>Independientemente de que los colorantes sean los previstos en el Acuerdo, esta redacción no puede considerarse una definición. Hay mas definiciones en este Acuerdo y no por eso se coloca esta referencia.</p>																																		
<p>5.31 Licor o crema: Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1,0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo (Véase 3.34, Referencias). Con contenido alcohólico de 13,5 hasta 55,0% Alc. Vol.</p>	<p>5.31 Licor o crema (cordial): Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1.0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud en el acuerdo correspondiente. Su contenido alcohólico es de 13.5 hasta 55.0% Alc. Vol. También conocido como cordial.</p>	<p>Para homologar con el inciso 7.3 de este mismo proyecto</p>																																		
<p>5.33 Levadura: Hongo imperfecto microscópico unicelular.</p>	<p>5.33 Levaduras Microorganismo cuya forma dominante de crecimiento es unicelular. Posee un núcleo y se multiplica por reproducción sexual o asexual, por gemación o por fisión transversal. La reproducción sexual cuando ocurre, es por medio de ascosporas contenidas en un saco o asca.</p> <p><i>Las levaduras tienen la capacidad de transformar hidratos de carbono en sustancias volátiles. (Esto no está en la definición de la NOM-111 pero es importante que se agregue por tratarse de una NOM de Bebidas Alcohólicas)</i></p>	<p>Técnicamente hablando existe controversia en llamar Hongo a la levadura, por lo que se sugiere omitir este concepto y poner la definición que maneja la NMX-046 y la Norma Oficial Mexicana NOM-111-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Método para la cuenta de Mohos y Levaduras en Alimentos. Además de que el término correcto es Moho y no Hongo. Esta definición solo se corrige semánticamente pues pasa de plural a singular.</p>																																		
<p align="center">TABLA 5. ESPECIFICACIONES PARA EL VINO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ESPECIFICACIONES</th> <th colspan="2">LÍMITES</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td> <td>8,0</td> <td>16,0 18,0 (1)</td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco (g/l)</td> <td>10,0</td> <td>(2)</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (g/l)</td> <td>1,0</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td> <td>(2)</td> <td>(2)</td> </tr> </tbody> </table>	ESPECIFICACIONES	LÍMITES		MINIMO	MAXIMO	Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)	8,0	16,0 18,0 (1)	Extracto Seco (g/l)	10,0	(2)	Cenizas (g/l)	1,0	5,0	Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	(2)	(2)	<p align="center">TABLA 5. ESPECIFICACIONES PARA EL VINO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ESPECIFICACIONES</th> <th colspan="2">LÍMITES</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td> <td>8,0</td> <td>16,0 18,0 (1)</td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco (g/l)</td> <td>10,0</td> <td>(2)</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (g/l)</td> <td>1,0</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td> <td>(2)</td> <td>(2)</td> </tr> </tbody> </table>	ESPECIFICACIONES	LÍMITES		MINIMO	MAXIMO	Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)	8,0	16,0 18,0 (1)	Extracto Seco (g/l)	10,0	(2)	Cenizas (g/l)	1,0	5,0	Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	(2)	(2)	<p>Cambiar límite máximo de delta de carbono resaltado en amarillo debido al Historial de Vinos analizados en producidos en Mexico, al que este mismo proyecto hace referencia.</p> <p>Corregir los numerales de referencia de la tabla, pues los asentados en el proyecto están equivocados</p>
ESPECIFICACIONES		LÍMITES																																		
	MINIMO	MAXIMO																																		
Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)	8,0	16,0 18,0 (1)																																		
Extracto Seco (g/l)	10,0	(2)																																		
Cenizas (g/l)	1,0	5,0																																		
Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	(2)	(2)																																		
ESPECIFICACIONES	LÍMITES																																			
	MINIMO	MAXIMO																																		
Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)	8,0	16,0 18,0 (1)																																		
Extracto Seco (g/l)	10,0	(2)																																		
Cenizas (g/l)	1,0	5,0																																		
Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	(2)	(2)																																		

COMENTARIOS, PROPUESTAS Y JUSTIFICACIONES TECNICAS DE LOS MISMOS AL PROYECTO DE NORMA:

PROY-NOM-199-SCFI-2015 Bebidas alcohólicas- Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

EL PROY-NOM-199-SCFI-2015 DICE				SE PROPONE QUE DIGA				JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO			
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	-	300,0		Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	-	300,0					
Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)	3,5	8,0 y 9,0 para vinos espumoso.		Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)	3,5	8,0 y 9,0 para vinos espumoso.					
Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)	-	1,5		Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)	-	1,5					
Bióxido de Azufre Libre (mg/L)	-	50,0		Bióxido de Azufre Libre (mg/L)	-	50,0					
Bióxido de Azufre Total (mg/L)	-	350,0		Bióxido de Azufre Total (mg/L)	-	350,0					
δ13 CVPDB (4)(5)(6)	-29	-26		δ13 CVPDB (3)(4)(6)	-29	-25					
δ13 CVPDB (3)(5)(6)	-29	-24		δ13 CVPDB (3)(5)(6)	-29	-24					
Calcio (expresado en óxido de calcio) (mg/l)	-	300,0		Calcio (expresado en óxido de calcio) (mg/l)	-	300,0					
Sodio (mg/l)	-	230,0		Sodio (mg/l)	-	230,0					
Potasio (mg/l)	-	1700,0		Potasio (mg/l)	-	1700,0					
Sulfatos (expresado como sulfato de potasio) (mg/l)	-	1200,0		Sulfatos (expresado como sulfato de potasio) (mg/l)	-	1200,0					
Cloruros (expresado en cloruro de sodio) (mg/l)	-	1000,0		Cloruros (expresado en cloruro de sodio) (mg/l)	-	1000,0					
(1) Para vinos de cosecha tardía				(1) Para vinos de cosecha tardía							
(2) El contenido de azúcares según el tipo de vino se especifica en la tabla No. 3				(2) El contenido de azúcares según el tipo de vino se especifica en la tabla No. 3							
(3) Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite				(3) Notas: Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite							
(4) Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (4)				(4) Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (5)							
(5) Para productos de origen español, italiano o francés				(5) Para productos de origen español, italiano o francés							
(6) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación □13 CVPDB (No aplica para productos a los que se les permite la adición de azúcar para el aumento del contenido alcohólico).				(6) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación □13 CVPDB (No aplica para productos a los que se les permite la adición de azúcar para el aumento del contenido alcohólico).							
(7) Para valores 13 CVPDB que sean menores al límite de -29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino.				(7) Para valores 13 CVPDB que sean menores al límite de -29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino.							
De acuerdo con nuestro resumen histórico del año 2000 al 2014, la Norma NMX-V-012-NORMEX-2005 debería tener los siguientes ajustes:				De acuerdo con nuestro resumen histórico del año 2000 al 2014, la Norma NMX-V-012-NORMEX-2005 debería tener los siguientes ajustes:							Corregir los numerales de referencia de la tabla, pues los asentados en el proyecto están equivocados
			Relación Isotópica del Carbono 13 (δ ¹³ C _(VPDB) / ‰)				Relación Isotópica del Carbono 13 (δ ¹³ C _(VPDB) / ‰)				
			Mínimo Máximo				Mínimo Máximo				
			Vino en Mexico -28.5. -25.0				Vino en Mexico -28.5. -25.0				
			80% del Vino de Mexico -26.0				80% del Vino de Mexico -26.0				
			Vinos en Continente Americano -29.0 -25.0				Vinos en Continente Americano -29.0 -25.0				
			Vinos Europeos -25.0 -24.0				Vinos Europeos -25.0 -24.0				
			Delta del carbono 13 (δ ¹³ C _{VPDB})				Delta del carbono 13 (δ ¹³ C _{VPDB})				

COMENTARIOS, PROPUESTAS Y JUSTIFICACIONES TECNICAS DE LOS MISMOS AL PROYECTO DE NORMA:

PROY-NOM-199-SCFI-2015 Bebidas alcohólicas- Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

EL PROY-NOM-199-SCFI-2015 DICE				SE PROPONEQUE DIGA				JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO																																																																						
<table border="1"> <tr> <th>ESPECIFICACIONES</th> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> <th>MÉTODO DE ENSAYO (PRUEBA)</th> </tr> <tr> <td>Delta del Carbono 13 ($\delta^{13}C_{VPDB}$) (1), (3), (4)</td> <td>-29</td> <td>-25</td> <td>NOM-025-</td> </tr> <tr> <td>Delta del Carbono 13 ($\delta^{13}C_{VPDB}$) (2), (3), (4)</td> <td>-29</td> <td>-24</td> <td>NOR MEX</td> </tr> </table> <p>(1) Para productos de origen nacional, argentinos, norteamericanos, y otros países no indicados en el (2) (2) Para productos de origen español, italianos ó franceses (3) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación $\delta^{13}C_{VPDB}$. Para valores $\delta^{13}C_{VPDB}$ que sean menores al límite de -29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino</p>	ESPECIFICACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO (PRUEBA)	Delta del Carbono 13 ($\delta^{13}C_{VPDB}$) (1), (3), (4)	-29	-25	NOM-025-	Delta del Carbono 13 ($\delta^{13}C_{VPDB}$) (2), (3), (4)	-29	-24	NOR MEX	<table border="1"> <tr> <th>ESPECIFICACIONES</th> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> <th>MÉTODO DE ENSAYO (PRUEBA)</th> </tr> <tr> <td>Delta del Carbono 13 ($\delta^{13}C_{VPDB}$) (1), (3)</td> <td>-29</td> <td>-25</td> <td>NOM-025-</td> </tr> <tr> <td>Delta del Carbono 13 ($\delta^{13}C_{VPDB}$) (2), (3)</td> <td>-29</td> <td>-24</td> <td>NOR MEX</td> </tr> </table> <p>(1) Para productos de origen nacional, argentinos, norteamericanos, y otros países no indicados en el (2) (2) Para productos de origen español, italianos ó franceses (3) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación $\delta^{13}C_{VPDB}$. Para valores $\delta^{13}C_{VPDB}$ que sean menores al límite de -29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino</p>	ESPECIFICACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO (PRUEBA)	Delta del Carbono 13 ($\delta^{13}C_{VPDB}$) (1), (3)	-29	-25	NOM-025-	Delta del Carbono 13 ($\delta^{13}C_{VPDB}$) (2), (3)	-29	-24	NOR MEX																																																					
ESPECIFICACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO (PRUEBA)																																																																											
Delta del Carbono 13 ($\delta^{13}C_{VPDB}$) (1), (3), (4)	-29	-25	NOM-025-																																																																											
Delta del Carbono 13 ($\delta^{13}C_{VPDB}$) (2), (3), (4)	-29	-24	NOR MEX																																																																											
ESPECIFICACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO (PRUEBA)																																																																											
Delta del Carbono 13 ($\delta^{13}C_{VPDB}$) (1), (3)	-29	-25	NOM-025-																																																																											
Delta del Carbono 13 ($\delta^{13}C_{VPDB}$) (2), (3)	-29	-24	NOR MEX																																																																											
<p>7.1.5.16.11 Otras denominaciones</p> <p>...</p> <p>c) Cuando el vino contenga más de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v). Siempre y cuando cumpla con el 65,0 % de vino de uva fresca o uva pasa.</p>	<p>7.1.5.16.11 Otras denominaciones</p> <p>...</p> <p>c) Dulce: Cuando el vino contenga más de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v). Siempre y cuando cumpla con el 65,0 % de vino de uva fresca o uva pasa, con excepción del Vino Generoso Tipo Jerez que es de 51%.</p>	<p>Dada la aceptación del 51% de Vino en el Vino Generoso Tipo Jerez se sugiere hacer la acotación del cumplimiento de % de UVA con excepción del Vino mencionado, así como colocar especificar que el inciso c) se refiere a DULCE, así como se especifica en a) y b) otra clasificación.</p>																																																																												
<p>TABLA 8. ESPECIFICACIONES PARA VINOS GENEROSOS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ESPECIFICACIONES</th> <th colspan="2">LÍMITES</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Alcohólico a (20°C) (% Alc. Vol.)</td> <td>15.0</td> <td>20.0 (1)</td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco (g/l)</td> <td>(2)</td> <td>375</td> </tr> <tr> <td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td> <td>(2)</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)</td> <td>-</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)</td> <td>2.5</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)</td> <td>-</td> <td>1.3</td> </tr> <tr> <td>Bióxido de Azufre Libre (mg/L)</td> <td>-</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Bióxido de Azufre Total (mg/L)</td> <td>-</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>$\delta^{13}C_{VPDB}$ (3)</td> <td>-28.5</td> <td>-16</td> </tr> <tr> <td>$\delta^{13}C_{VPDB}$</td> <td>28.5</td> <td>- 26.0 (4) y -24.0(5)</td> </tr> </tbody> </table> <p>(1) Salvo Mistela (ver 7.1.5.16.3) (2) Según el tipo de Vino Generoso del que se trate</p>	ESPECIFICACIONES	LÍMITES		MINIMO	MAXIMO	Contenido Alcohólico a (20°C) (% Alc. Vol.)	15.0	20.0 (1)	Extracto Seco (g/l)	(2)	375	Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	(2)	350	Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	-	300	Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)	2.5	7.0	Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)	-	1.3	Bióxido de Azufre Libre (mg/L)	-	50	Bióxido de Azufre Total (mg/L)	-	300	$\delta^{13}C_{VPDB}$ (3)	-28.5	-16	$\delta^{13}C_{VPDB}$	28.5	- 26.0 (4) y -24.0(5)	<p>TABLA 8. ESPECIFICACIONES PARA VINOS GENEROSOS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ESPECIFICACIONES</th> <th colspan="2">LÍMITES</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Alcohólico a (20°C) (% Alc. Vol.)</td> <td>15.0</td> <td>20.0 (1)</td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco (g/l)</td> <td>(2)</td> <td>375</td> </tr> <tr> <td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td> <td>(2)</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)</td> <td>-</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)</td> <td>2.5</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)</td> <td>-</td> <td>1.3</td> </tr> <tr> <td>Bióxido de Azufre Libre (mg/L)</td> <td>-</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Bióxido de Azufre Total (mg/L)</td> <td>-</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>$\delta^{13}C_{VPDB}$ (3)</td> <td>-29</td> <td>-13</td> </tr> <tr> <td>$\delta^{13}C_{VPDB}$ (4)</td> <td>-29</td> <td>-16</td> </tr> <tr> <td>$\delta^{13}C_{VPDB}$ (5)</td> <td>-29</td> <td>-25</td> </tr> <tr> <td>$\delta^{13}C_{VPDB}$ (6)</td> <td>-29</td> <td>-24</td> </tr> </tbody> </table> <p>(1) Salvo Mistela (ver 7.1.5.16.3) (2) Según el tipo de Vino Generoso del que se trate</p>	ESPECIFICACIONES	LÍMITES		MINIMO	MAXIMO	Contenido Alcohólico a (20°C) (% Alc. Vol.)	15.0	20.0 (1)	Extracto Seco (g/l)	(2)	375	Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	(2)	350	Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	-	300	Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)	2.5	7.0	Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)	-	1.3	Bióxido de Azufre Libre (mg/L)	-	50	Bióxido de Azufre Total (mg/L)	-	300	$\delta^{13}C_{VPDB}$ (3)	-29	-13	$\delta^{13}C_{VPDB}$ (4)	-29	-16	$\delta^{13}C_{VPDB}$ (5)	-29	-25	$\delta^{13}C_{VPDB}$ (6)	-29	-24	<p>Los cambios en delta de Carbono 13 son para homologar con los valores de históricos de vino en México</p> <p>También se incluye un nuevo renglón específico para el Vino Generoso Tipo Jerez, que es una excepción por contener como mínimo un 51 % de Vino</p>
ESPECIFICACIONES		LÍMITES																																																																												
	MINIMO	MAXIMO																																																																												
Contenido Alcohólico a (20°C) (% Alc. Vol.)	15.0	20.0 (1)																																																																												
Extracto Seco (g/l)	(2)	375																																																																												
Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	(2)	350																																																																												
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	-	300																																																																												
Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)	2.5	7.0																																																																												
Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)	-	1.3																																																																												
Bióxido de Azufre Libre (mg/L)	-	50																																																																												
Bióxido de Azufre Total (mg/L)	-	300																																																																												
$\delta^{13}C_{VPDB}$ (3)	-28.5	-16																																																																												
$\delta^{13}C_{VPDB}$	28.5	- 26.0 (4) y -24.0(5)																																																																												
ESPECIFICACIONES	LÍMITES																																																																													
	MINIMO	MAXIMO																																																																												
Contenido Alcohólico a (20°C) (% Alc. Vol.)	15.0	20.0 (1)																																																																												
Extracto Seco (g/l)	(2)	375																																																																												
Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	(2)	350																																																																												
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	-	300																																																																												
Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)	2.5	7.0																																																																												
Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)	-	1.3																																																																												
Bióxido de Azufre Libre (mg/L)	-	50																																																																												
Bióxido de Azufre Total (mg/L)	-	300																																																																												
$\delta^{13}C_{VPDB}$ (3)	-29	-13																																																																												
$\delta^{13}C_{VPDB}$ (4)	-29	-16																																																																												
$\delta^{13}C_{VPDB}$ (5)	-29	-25																																																																												
$\delta^{13}C_{VPDB}$ (6)	-29	-24																																																																												

COMENTARIOS, PROPUESTAS Y JUSTIFICACIONES TECNICAS DE LOS MISMOS AL PROYECTO DE NORMA:

PROY-NOM-199-SCFI-2015 Bebidas alcohólicas- Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

EL PROY-NOM-199-SCFI-2015 DICE	SE PROPONEQUE DIGA	JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO																												
<p>(3) Para Vino Generoso que contiene alcohol de calidad no vínico</p> <p>(4) Para Vino Generoso 100% de Uva y de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (5).</p> <p>(5) Para Vino Generoso 100% de Uva y de origen español, italiano y francés.</p>	<p>(3) Para Vino Generoso Tipo Jerez que contiene alcohol de calidad no vínico</p> <p>(4) Para Vino Generoso que contiene alcohol de calidad no vínico</p> <p>(5) Para Vino Generoso 100% de Uva y de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (5).</p> <p>(6) Para Vino Generoso 100% de Uva y de origen español, italiano y francés.</p>																													
<p>TABLA 12. ESPECIFICACIONES PARA EL BRANDY, BRANDY RESERVA Y BRANDY GRAN RESERVA CONFORME A LA NMX-V-018-NORMEX-2009</p> <table border="1" data-bbox="205 467 764 630"> <tr> <td>δ13 CVPDB * (1) (3) (4) (0/00)</td> <td>-29</td> <td>-26</td> <td>-29</td> <td>-26</td> <td>-29</td> <td>-26</td> </tr> <tr> <td>δ13 CVPDB * (2) (3) (4) (0/00)</td> <td>-29</td> <td>-24</td> <td>-29</td> <td>-24</td> <td>-29</td> <td>-24</td> </tr> </table>	δ13 CVPDB * (1) (3) (4) (0/00)	-29	-26	-29	-26	-29	-26	δ13 CVPDB * (2) (3) (4) (0/00)	-29	-24	-29	-24	-29	-24	<p>TABLA 12. ESPECIFICACIONES PARA EL BRANDY, BRANDY RESERVA Y BRANDY GRAN RESERVA CONFORME A LA NMX-V-018-NORMEX-2009</p> <table border="1" data-bbox="911 467 1470 630"> <tr> <td>δ13 CVPDB * (1) (3) (4) (0/00)</td> <td>-29</td> <td>-25</td> <td>-29</td> <td>-25</td> <td>-29</td> <td>-25</td> </tr> <tr> <td>δ13 CVPDB * (2) (3) (4) (0/00)</td> <td>-29</td> <td>-24</td> <td>-29</td> <td>-24</td> <td>-29</td> <td>-24</td> </tr> </table>	δ13 CVPDB * (1) (3) (4) (0/00)	-29	-25	-29	-25	-29	-25	δ13 CVPDB * (2) (3) (4) (0/00)	-29	-24	-29	-24	-29	-24	<p>Los cambios en delta de Carbono 13 son para homologar con los valores de históricos de vino en México</p>
δ13 CVPDB * (1) (3) (4) (0/00)	-29	-26	-29	-26	-29	-26																								
δ13 CVPDB * (2) (3) (4) (0/00)	-29	-24	-29	-24	-29	-24																								
δ13 CVPDB * (1) (3) (4) (0/00)	-29	-25	-29	-25	-29	-25																								
δ13 CVPDB * (2) (3) (4) (0/00)	-29	-24	-29	-24	-29	-24																								
<p>7.2.22 Sotol Es la bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación destilada que se obtiene de la destilación de mostos fermentados y en la que se emplea como materia prima para fermentación el jugo de las cabezas o piñas de diversas especies silvestres de liliáceas o amarilidáceas que se desarrollan en el norte de la república, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol. Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano.</p>	<p>Falta colocar clasificación de la NOM-159-SCFI-2004 - Bebidas alcohólicas - Sotol – Especificaciones</p>	<p>Para ser congruentes y equitativos con la descripción que debe ser similar a la de otros productos con denominación de origen, mencionados en este mismo proyecto</p>																												
<p>7.2.26 Mezcal La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica destilada son las enumeradas y contenidas en la NOM-070-SCFI-1994 (Véase 3.3, Referencias).</p>	<p>Falta colocar definición y clasificación de la NOM-070-SCFI-1994 - Bebidas alcohólicas - Mezcal – Especificaciones</p>	<p>Para ser congruentes y equitativos con la descripción que debe ser similar a la de otros productos con denominación de origen, mencionados en este mismo proyecto</p>																												
<p>7.3.6 Xtabentún 7.3.7 Crema o licor de cassis 7.3.8 Crema o Licor de Café 7.3.9 Crema o Licor de Cacao</p>	<p>7.3.19 Xtabentún 7.3.9 Crema o licor de cassis 7.3.8 Crema o Licor de Café 7.3.7 Crema o Licor de Cacao</p>	<p>Es notorio que las definiciones están en orden alfabético, por tanto es necesario corregir el orden de los numerales referidos</p>																												
<p>7.3.13 Licor amargo o aperitivo Es aquel elaborado con infusiones, destilaciones, extractos, aceites esenciales y sabores naturales de hierbas amargas y otros aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias); alcoholizados con aguardiente de uva, brandy, whisky, alcohol de calidad o común. Ejemplos de los más famosos: Chartreuse, Benedictine, Sambuca, Dubonnet, Amer Picon, Drambuie, Campari, La Vielle Cure, entre otros</p>	<p>7.3.13 Licor amargo o aperitivo Es aquel elaborado con infusiones, destilaciones, extractos, aceites esenciales y sabores naturales de hierbas amargas y otros aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias); alcoholizados con aguardiente de uva, brandy, whisky, alcohol de calidad o común. Ejemplos de los más famosos: Chartreuse, Benedictine, Dubonnet, Amer Picon, Drambuie, Campari, La Vielle Cure, entre otros.</p>	<p>Se elimina Sambuca porque no es un licor Amargo y porque se define más adelante</p>																												

COMENTARIOS, PROPUESTAS Y JUSTIFICACIONES TECNICAS DE LOS MISMOS AL PROYECTO DE NORMA:

PROY-NOM-199-SCFI-2015 Bebidas alcohólicas- Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

EL PROY-NOM-199-SCFI-2015 DICE	SE PROPONEQUE DIGA	JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO
<p>7.3.15 Licores de naranja, de curacao (curazao o triple sec) Es aquel obtenido por redestilación de espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o alcohol común en presencia de cáscara de naranja dulces y/o amargas curaçao (curazao), y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias); la destilación obtenida es mezclada con jarabe o azúcar.</p>	<p>7.3.15 Licores de naranja, de curacao (curazao o triple sec) Es aquel obtenido por redestilación de espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o alcohol común en presencia de cáscara de naranja dulces y/o amargas curaçao (curazao), y/o aceites naturales de naranja dulces y/o amargas curaçao (curazao) y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias); la destilación obtenida es mezclada con jarabe o azúcar.</p>	<p>Cuando se destilan las cascaras de Naranja en realidad de destila la parte oleosa de las mismas, este efecto se puede obtener exactamente igual con sus aceites.</p>
<p>7.4 Cócteles</p>	<p>Eliminar acentos de las palabras Cóctel y Cócteles. Debe ser Coctel y Cocteles</p>	<p>Son palabras graves y por tanto no llevan acento</p>
<p>8.4 Para los efectos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana son aplicables, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2015 (Véase 3.6, Referencias) para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias), así como las siguientes NOM y NMX referidas a cada uno de los productos objeto de este Proyecto de Norma, como sigue:</p>	<p>8.4 Para los efectos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana son aplicables, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2015 (Véase 3.6, Referencias) para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias). Dichas especificaciones son exclusivamente objeto de verificación por parte de las dependencias y su certificación no es obligatoria, así como las siguientes NOM y NMX referidas a cada uno de los productos objeto de este Proyecto de Norma, como sigue:</p>	<p>La determinación Metales pesados siempre se han referenciado en todas las NMX de producto como que son objeto de verificación por parte de las dependencias y su certificación no es obligatoria. Por tanto si bien la regulación a este rubro de Metales y metaloides es aplicable, no debe ser de certificación obligatoria.</p>
<p>8. METODOS DE PRUEBA <i>CUADROS</i></p>	<p>8. METODOS DE PRUEBA <i>CUADROS(ver hojas anexas)</i></p>	<p>Revisión técnica de los productos y métodos de prueba referidos</p>
<p>14 BIBLIOGRAFÍA</p>	<p>Adicionar NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas Alcohólicas – Denominación, Clasificación, Definiciones y Terminología</p>	<p>Es evidente que gran parte de este proyecto fue copiado de la NMX-V-046-NORMEX-2009</p>
<p>14 BIBLIOGRAFÍA</p>	<p>Adicionar NOM-111-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Método para la cuenta de Mohos y Levaduras en Alimentos.</p>	<p>Si se acepta el cambio en la definición de Levadura, se debe agregar esta NOM-111-SSA1-1994</p>

BEBIDAS FERMENTADAS 2,0% A 20,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
CERVEZA	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias) • NMX-V-013-NORMEX-2013-(Véase 3.26, Referencias) • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias) • NMX-F-317-NORMEX-2013
PULQUE <ul style="list-style-type: none"> • Pulque Natural • Pulque Curado 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias) • NMX-V-013-NORMEX-2013-(Véase 3.26, Referencias)
SIDRA <ul style="list-style-type: none"> • Sidra Natural • Sidra Gasificada 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias) • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias) • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias) • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias) • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Véase 3.28, Referencias) • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 3.30, Referencias) • NMX-V-032-NORMEX-2010 (Véase 3.31, Referencias) • NMX-V-048-NORMEX-2009 (Véase 3.21, Referencias)
VINO <ul style="list-style-type: none"> • Vino de Marca • Vino de Origen • Vino Blanco • Vino Clarete • Vino Cosecha Tardía • Vino de Mesa • Vino Rosado • Vino Tinto • Vino Varietal • Vino Verde • Vino de Pasa • Vino con Sabor 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias) • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias) • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias) • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias) • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Véase 3.28, Referencias) • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Véase 3.29, Referencias) • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 3.30, Referencias) • NMX-F-623-NORMEX-2014
VINOS ESPUMOSOS, NATURALES Y GASIFICADOS <ul style="list-style-type: none"> • Vino Espumoso Natural <ul style="list-style-type: none"> - Vino Espumoso Clásico (Champenoise clásico) <ul style="list-style-type: none"> ❖ Champagne ❖ Cava ❖ Prosecco - Vino Espumoso Granvás (Charmat) <ul style="list-style-type: none"> ❖ Lambrusco ❖ Asti - Vino Espumante • Vino Gasificado 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias) • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias) • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias) • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias) • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Véase 3.29, Referencias) • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 3.30, Referencias) • NMX-V-032-NORMEX-2010.(Véase 3.29, Referencias) • NMX-V-048-NORMEX-2009 (Véase 3.21, Referencias)
VINOS GENEROSOS <ul style="list-style-type: none"> • Jerez • Manzanilla • Mistela • Moscatel • Oporto • Vermouth o Vermuth • Vino Aromatizado • Vino de Consagrar • Vino Quinado 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias) • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias) • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias) • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias) • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Véase 3.28, Referencias) • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Véase 3.29, Referencias) • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 3.30, Referencias)

<ul style="list-style-type: none"> • Vino Tipo Jerez 	
VINOS DE FRUTAS Y DE OTROS PRODUCTOS VEGETALES <ul style="list-style-type: none"> • Vino de Frutas • Vino de Otros Productos Vegetales 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias) • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias)
<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias) <p>Las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides) para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias), son aplicables a todas las Bebidas Fermentadas. Dichas especificaciones son exclusivamente objeto de verificación por parte de las dependencias y su certificación no es obligatoria,</p>	

BEBIDAS DESTILADAS 32,0% A 55,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
KOMIL RAICILLA DE JALISCO/ LECHUGUILLA O RAICILLA AGUARDIENTE DE ____ ARMAGNAC APPLE O APPLEJACK BACANORA <ul style="list-style-type: none"> • Bacanora Blanco • Bacanora Joven u Oro • Bacanora Reposado • Bacanora Añejo CALVADOS CACHAÇA COMITECO GRAPPA O GRAPA KIRSCH POIRE O PERRY PISCO PARRAS SLIVOVITZ (SHILVOVITZA) SOTOL <ul style="list-style-type: none"> • Sotol 100% Puro <ul style="list-style-type: none"> - Blanco - Joven u Oro - Reposado - Añejo • Sotol <ul style="list-style-type: none"> - Blanco - Joven u Oro - Reposado - Añejo TEQUILA <ul style="list-style-type: none"> • Tequila 100% de Agave <ul style="list-style-type: none"> - Blanco o Plata - Joven u Oro - Reposado - Añejo - Extra Añejo • Tequila <ul style="list-style-type: none"> - Blanco o Plata - Joven u Oro 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias) • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Véase 3.28, Referencias).

<ul style="list-style-type: none"> - Reposado - Añejo - Extra Añejo 	
<p>BRANDY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brandy • Brandy Reserva • Brandy Gran Reserva <p>COGNAC</p>	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Véase 3.28, Referencias). • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Véase 3.29, Referencias).
<p>CHARANDA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charanda Blanco • Charanda Joven u Oro • Charanda Reposado • Charanda añejo o añejado <p>GINEBRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ginebra Destilada <ul style="list-style-type: none"> - London Gin <ul style="list-style-type: none"> ❖ Seca ❖ Extra Seca - Old Gin o Tom Gin - GeneveGin o HollandsGin - Ginebra Dorada o Golden Gin <ul style="list-style-type: none"> ❖ Seca ❖ Extra Seca • Ginebra <ul style="list-style-type: none"> - Seca - Extra Seca - Con aroma o sabor <p>RON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ron • Ron añejado o añejo • Ron adicionado de aroma y/o sabor <p>VODKA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vodka • Vodka con aroma y/o sabor <p>WHISKY O WHISKEY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Whiskey o Whisky Bourbon (Bourbon Whiskey) • Whiskey o Whisky Canadiense (Canadian Whiskey) • Whiskey o Whisky Escocés (Scotch Whisky) • Whiskey o Whisky Irlandés (Irish Whiskey) • Whiskey o Whisky de Centeno • Whiskey o Whisky de Maíz • Whiskey o Whisky de Malta • Whiskey o Whisky puro de Malta (Single Malt) • Whiskey o Whisky Tennessee 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Véase 3.28, Referencias).

(Tennessee Whisky)	
<ul style="list-style-type: none"> Whiskey o Whisky de Trigo 	
HABANERO	<ul style="list-style-type: none"> NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). NMX-V-017-NORMEX-2014 (Véase 3.28, Referencias).
MEZCAL <ul style="list-style-type: none"> Mezcal. <ul style="list-style-type: none"> Blanco Madurado en Vidrio Reposado Añejo Abocado con Destilado con Mezcal Artesanal <ul style="list-style-type: none"> Blanco Madurado en Vidrio Reposado Añejo Abocado con Destilado con Mezcal Ancestral <ul style="list-style-type: none"> Blanco Madurado en Vidrio Reposado Añejo Abocado con Destilado con 	<ul style="list-style-type: none"> NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias). NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias). NMX-V-017-NORMEX-2014 (Véase 3.28, Referencias).
<ul style="list-style-type: none"> NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias) <p>Las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias), son aplicables a todas las Bebidas Destiladas. Dichas especificaciones son exclusivamente objeto de verificación por parte de las dependencias y su certificación no es obligatoria,</p>	

LICORES/CREMAS 13,5% A 55,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
ANÍSADOS <ul style="list-style-type: none"> Anís o Anís Destilado Anisette o Anisete Chinchón Sambuca AMARETTO CREMA O LICOR DE CAFÉ CREMA O LICOR DE CACAO CREMA O LICOR DE CASSIS CREMA O LICOR DE MENTA FERNET IRISH CREAM LICOR AMARGO O APERITIVO LICORES DE FRUTAS LICORES DE NARANJA, DE CURACAO (CURAZAO O TRIPLE SEC)	<ul style="list-style-type: none"> NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias). NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).

LICOR O CREMA DE AMOR (PARFAITAMOUR) LICOR O CREMA (LLUVIA DE ORO) XTABENTÚN	
ROMPOPE 10,0% A 15,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias) • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias) <p>Las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides) para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias), son aplicables a todos los Licores. Dichas especificaciones son exclusivamente objeto de verificación por parte de las dependencias y su certificación no es obligatoria.</p>	

COCTELES 12,0% A 32,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
<ul style="list-style-type: none"> • COCTEL _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias) • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias) <p>Las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides) para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias), son aplicables a todos los Cocteles. Dichas especificaciones son exclusivamente objeto de verificación por parte de las dependencias y su certificación no es obligatoria.</p>	

BEBIDAS ALCOHOLICAS PREPARADAS 2,0% A 12,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
COOLER	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias) • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
SANGRÍA	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias) • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
TRAGO GÉLIDO	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias) • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias) <p>Las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides) para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias), son aplicables a todas las Bebidas Preparadas. Dichas especificaciones son exclusivamente objeto de verificación por parte de las dependencias y su certificación no es obligatoria.</p>	