Contacto CONAMER B00020447 2-PFGM-CPR

De: Alberto Esteban Marina <aem@spiritsofmexico.com.mx>
Enviado el: lunes, 16 de noviembre de 2020 11:55 a. m.
Para: Contacto CONAMER
Asunto: Se emiten comentarios al proyecto de procedimiento de evaluación de la conformidad.
Datos adjuntos: Comentarios al PEC 006 CONAMER .docx

A quien corresponda,

Agradeceremos se incorporen los comentarios anexos al portal de proyectos de CONAMER.

Agraderecemos también se analicen y se realicen las modificaciones correspondientes al proyecto.

Atentamente

Spirits of México

Alberto Esteban Marina

COMISIÓN NACIONAL DE MEJORA REGULATORIA
CONTROL DE GESTIÓN
17 NOV 2020
RECIBIDO
RÚBRICA 10:06

AVISO DE PRIVACIDAD

Este mensaje esta dirigido exclusivamente a las personas que tienen las direcciones de correo electrónico especificadas en los destinatarios dentro de su encabezado. Si por error usted ha recibido este mensaje, por ningún motivo debe revelar su contenido, copiarlo, distribuirlo o utilizarlo. Le solicitamos por favor comunique del error a la dirección de correo electrónico remitente y elimine dicho mensaje junto con cualquier documento adjunto que pudiera contener. Los derechos de privacidad y confidencialidad de la informacion en este mensaje no deben perderse por el hecho de haberse trasmitido erróneamente o por causas de interferencias en el funcionamiento de los sistemas de correo y canales de comunicación. Toda opinión que se expresa en este mensaje pertenece a la persona remitente por lo que no debe entenderse necesariamente como una opinión de Pro Investment Management y/o de las entidades que lo integran, a menos que el remitente este autorizado para hacerlo o expresamente lo diga en el mismo mensaje. En consideración a que los mensajes enviados de manera electrónica pueden ser interceptados y manipulados, PRO Investment Management y las entidades que lo integran no se hacen responsables si los mensajes llegan con demora, incompletos, eliminados o con algún programa malicioso denominado como virus informático. Este mensaje no debe interpretarse, por ningun motivo como una oferta de venta o de compra de valores ni de instrumentos financieros relacionados.

PRIVACY STATEMENT

This message is intended only for people who have email addresses specified in the recipients within its header. If by mistake you have received this message, for any reason its contents must not be revealed, copied, distributed or used. We kindly solicit to notify the sender by replying this meesage and subsequently delete this message along with any attachments it may contain. The rights to privacy and confidentiality of the information in this message should not be lost by the fact that it was mistakenly transmitted or due to interference in the operation of mail systems and communication channels. Any opinion which is expressed in this message are owned by individual sender therefore not necessarily to be understood as an opinion of Pro Investment Management and / or its member entities, unless the sender is authorized to do or say expressly in the same message. In consideration to the way electronic messages sent can be intercepted and manipulated, PRO Investment Management and member entities are not responsible if the message arrives late, incomplete, deleted or with some malicious program known as computer virus. This message shall not, for any reason, be interpreted as an offer to sell or buy any securities or related financial instruments.

TEXTO DEL PROYECTO	COMENTARIO Y PROPUESTA
"PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS- TEQUILA- ESPECIFICACIONES, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 13 DE DICIEMBRE DE 2012_____	
0. Introducción	
En el año de 1974 se emitió la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila" y como consecuencia, se elaboró la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas- Tequila- Especificaciones por parte de la Secretaría de Economía y a su vez, en el año de 1994 se creó el Consejo Regulador del Tequila, A.C., para el control, cuidado y certificación del producto comercializado como "Tequila" en el territorio nacional.	
En el año de 2005, se modificó esta Norma Oficial Mexicana y por lo cual se actualizó el año en su homoclave de la siguiente manera: NOM-006-SCFI-2005 y teniendo su última modificación en el año 2012 con lo cual se actualiza nuevamente el año y la homoclave queda como actualmente se registra NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas- Tequila- Especificaciones,	
Esta última modificación del año 2012, establece un esquema de certificación para la evaluación de la conformidad de la autenticidad del producto denominado "Tequila" y de todos	

los procesos y actividades necesarias para que los Productores Autorizados y envasadores aprobados, se sometan a un procedimiento de verificación permanente *in situ* en las instalaciones de la planta en que se elabore o envase el producto.	
1. Objetivo y campo de aplicación	
Este Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad tiene por objeto establecer la determinación del cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas - Tequila- Especificaciones o la que la sustituya, y la conformidad con las Normas referenciadas, por parte de los usuarios autorizados de la Denominación de Origen "Tequila".	
Asimismo, comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación para el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana en vigor o la que la sustituya y es aplicable a los sujetos obligados previstos en la mencionada Norma.	
2. Referencias Normativas	
Este Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad se complementa con las siguientes, leyes, reglamentos, Normas Oficiales Mexicanas, Resoluciones y Normas Mexicanas vigentes o las que la sustituyan:	Es inapropiado, legalmente, sostener que un "PEC" se "Complementa" con ordenamientos jurídicos de mayor jerarquía. Es muy importante evitar contradicciones entre lo previsto en este proyecto y lo previsto por los ordenamientos que se invocan. En cualquier caso, debe quedar claro que en caso de que exista contradicción debe prevalecer lo que dice la Ley, después lo que dicen

	los Reglamentos, los Acuerdos Secretariales, después la NOM y por último este proyecto.
2.1 Acuerdo por el que la Secretaría de Economía emite reglas y criterios de carácter general en materia de Comercio Exterior, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 2012 y sus modificaciones.	En que sentido este acuerdo "complementa" lo previsto en este procedimiento.
2.2 Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio 1992 y sus reformas.	Sugerimos sustituir por la Ley de Infraestructura de la Calidad (en adelante LIC), pues la LFMN no puede ser invocada como "complemento" pues se encuentra abrogada.
2.3 Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 1984 y sus reformas.	
2.4 Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1988 y sus reformas.	
2.5 Resolución por la que se establece la verificación permanente de las especificaciones contenidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas. Tequila. Especificaciones. publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de febrero de 2000.	La resolución a que se refiere este numeral no tiene sustento legal. No existe ninguna disposición en la LIC que soporte una resolución que establece obligaciones no previstas en la Ley. Tampoco tenia fundamento en lo previsto por la LFMN. Tal resolución está abrogada tácitamente sugerimos se haga formalmente.
2.6 NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.	

2.7 NOM-106-SCFI-2017, Características de diseño y condiciones de uso de la Contraseña Oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 8 de septiembre de 2017.	
2.8 NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010	Sugerimos que se revise si la Dirección General de Normas de Normas puede regular, verificar, sancionar o establecer elementos regulatorios relacionados con una norma que no es de su competencia.
2.9 NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la Conformidad-Requisitos para el Funcionamiento de diferentes tipos de Unidades (Organismos) que realizan la Verificación (Inspección). Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014.	El sujeto obligado por todas estas normas es el Organismo Evaluador de la conformidad.
2.10 NMX-EC-17025-IMNC-2018, Requisitos Generales para la Competencia de los Laboratorios de Ensayo y Calibración. Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 2018.	
2.11 NMX-EC-17065-IMNC-2014, Evaluación de la Conformidad – Requisitos para Organismos que Certifican Productos, Procesos y Servicios. Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014.	
2.12 NMX-V-049-NORMEX-2004, Bebidas Alcohólicas-Bebidas Alcohólicas que contienen Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2004.	
	Notamos que no hacen referencia a las siguientes NOM y NMX.

	NMX-V-046-NORMEX-2004 NOM-199-SCFI-2016 Es muy importante hacer referencia a tales normas a efecto de lograr una congruencia normativa en el sistema y evitar contradicciones que pongan en riesgo los derechos de los consumidores, de los productores o del comercio nacional e internacional. Si la decisión fuese presentar el presente procedimiento sin armonizar los conceptos y las obligaciones y derechos con las Leyes, reglamentos, NOMs y NMX, solicitamos que se emita una justificación técnica y jurídica que sustente tal situación.
3. Términos, definiciones y abreviaturas	
Para los efectos del presente Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, se utilizarán las definiciones que aparecen en el apartado 4 de la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas – Tequila - Especificaciones, así como las que se describen a continuación:	Sugerimos incorporar definiciones distintas a las establecidas en la Ley, los Reglamentos y/o la NOM-006-SCFI-2012. Las que ya están en tales ordenamientos son innecesarias en este proyecto. Es importante hacer notar que hay definiciones en este proyecto que son distintas a las previstas en la Leyes, los Reglamentos y las NOM. Tal situación puede considerarse ilegal, pues modifica derechos y obligaciones establecidos en ordenamientos jurídicos de mayor jerarquía.
3.1	
Acuerdo	
Acuerdo por el que la Secretaría de Economía emite reglas y criterios de carácter general en materia de Comercio Exterior, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 2012 y sus modificaciones.	
3.2	
acta circunstanciada	

documento en donde se hace constar lo previsto en el Artículo 98 de la LFMN.	Ajustar a lo previsto por la LIC. La LFMN está derogada. Es importante dejar claro que el acta a que se refiere el articulo 98 de la LFMN (abrogada) solamente la pueden levantar las autoridades en términos del articulo 95 de la propia Ley. Es muy importante que este proyecto distinga quien es el titular de la facultad. (i) Las autoridades, (ii) los organismos evaluadores de la conformidad, (iii) los organismos evaluadores de la conformidad realizando actos equivalentes a los de autoridad, (iv) las autoridades y los organismos evaluadores de la conformidad actuando como autoridades, o (v) las autoridades y los organismos evaluadores de la conformidad actuando como prestadores de servicio de evaluación de la conformidad. En nuestra consideración hay artículos en la ley que establecen expresamente que lo pueden/deben realizar las autoridades, esto es que es exclusivo de ellas, no lo pueden realizar los Organismos Evaluadores de la Conformidad. Este comentario aplica a todo el proyecto que nos ocupa.
3.3	
certificación	
procedimiento por el cual se asegura que un producto, proceso, sistema o servicio se ajusta a las normas o lineamientos o recomendaciones de organismos dedicados a la normalización nacionales o internacionales.	Esta definición contradice lo dispuesto por la LIC en el articulo 4 fracción 11. El PROCEDIMENTO para asegurar el cumplimento de las NOM se llama evaluación de la conformidad. Esta definición pretende que el procedimiento se llame CERTIFICACIÓN, cuando esto es el resultado, en todo caso, de la evaluación de la conformidad.
3.4	
certificado NOM	

certificado de cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas – Tequila – Especificaciones.	Contradice la LIC, ver comentario anterior.
3.5	
contraseña oficial	
Es el distintivo mediante el cual se denota la evaluación de la conformidad por personas acreditadas y aprobadas de conformidad con la LFMN respecto a la NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas – Tequila – Especificaciones, y que sus características se establecen en la Norma Oficial Mexicana NOM-106-SCFI-2017 (ver Referencia Normativa 2.7) y que debe ser seguido del número de registro de Productor Autorizado.	Ajustar a lo previsto por la LIC. La LFMN está derogada.
3.6	
CRT	
Consejo Regulador del Tequila, A.C.	Resulta ILEGAL y contrario a la competencia económica establecer o hacer referencia a un solo organismo evaluador de la conformidad. Solicitamos que se ELIMINE este numeral. Si se decide NO eliminar, solicitamos se incluya en este mismo procedimiento la forma y plazos en los que la Dependencia Promoverá en igualdad de circunstancias a otros prestadores de servicios de evaluación de la conformidad de la NOM-006-SCFI-2012 y de otras normas oficiales mexicanas.
3.7	
DOT	
Denominación de Origen "Tequila".	
3.8	
dictamen	

es el documento que contiene los resultados de la verificación.	
3.9	
dictamen de incumplimiento	
documento que contiene la determinación de la no conformidad con los requisitos previstos en la NOM fundamentado en los resultados de la verificación a que se refiere el apartado 7.3.2 de la NMX-EC-17020-IMNC-2013.	
3.10	
LFMN	
Ley Federal sobre Metrología y Normalización.	Ajustar a lo previsto por la LIC. La LFMN está derogada.
3.11	
NOM	
Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas -Tequila- Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de diciembre de 2012.	
3.12	
Organismo de Certificación de Producto	Debe decir: Organismos de Certificación de Producto (Plural)
OC	
las personas morales acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la LFMN que tengan por objeto realizar funciones de certificación.	Ajustar a lo previsto por la LIC. La LFMN está derogada.
3.13	
UV	
Unidad de Verificación	Unidades de Inspección (Plural)
las personas físicas o morales acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la LFMN para realizar actos de verificación.	Ajustar a lo previsto por la LIC. La LFMN está derogada.

3.14	
Verificación	
constatación ocular y comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio o examen de documentos, que se realizan para evaluar la conformidad del producto, en un momento dado.	
3.15	
interesado	
persona física o moral que pretende elaborar Tequila, y que aún no cuenta con las autorizaciones correspondientes.	
3.16	
productor autorizado	
es la persona física o moral que cuenta con autorización por parte de la DGN y del IMPI, conforme a sus respectivas atribuciones, para dedicarse a la elaboración de Tequila dentro de sus instalaciones, las cuales deben estar ubicadas en el territorio comprendido en la Declaración.	
3.17	
procedimiento	
documento que contiene las instrucciones necesarias para llevar a cabo de manera reproducible una operación o actividad	
3.18	
operaciones unitarias	
son las etapas del proceso de elaboración del Tequila, en las cuales las materias primas sufren cambios químicos, bioquímicos y físicos, hasta obtener un producto determinado en cada una de ellas. Entre otras existen las siguientes etapas básicas de dicho proceso: jima, hidrólisis,	Repetida con la NOM-006-SCFI-2012.

extracción, formulación, fermentación, destilación, maduración y, en su caso, filtración y envasado.	
3.19	
registros	
conjunto de información, electrónica o de otro tipo, que presenta los resultados obtenidos y proporciona evidencia de las actividades realizadas.	Repetida y modificada respecto de lo previsto en la NOM-006-SCFI-2012.
3.20	
dictamen técnico de cumplimiento	
documento emitido por la Unidad de Verificación que contiene la determinación de la conformidad con los requisitos previstos en la NOM.	
3.21	
Resolución	
Resolución por la que se establece la verificación permanente de las especificaciones contenidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas. Tequila. Especificaciones. publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de febrero de 2000.	Como se dijo previamente esta resolución no tiene sustento legal. Se sugiere eliminar la referencia, la definición y publicar la abrogación en el DOF.
4. Procedimiento	
La autorización para usar la Denominación de Origen "Tequila" debe ser consistente con lo establecido en NOM, la Ley de la Propiedad Industrial y la LFMN y su Reglamento, sus reformas o las que las sustituyan.	Actualizar a la LIC, la LFMN está abrogada. Este párrafo es declarativo, no aporta nada. Es equivalente a decir: "la ley se debe cumplir"
Es responsabilidad del usuario de la Denominación de Origen, cumplir con los requisitos de la NOM y del organismo de certificación acreditado y aprobado de conformidad con la ley, constatar su cumplimiento.	Es responsabilidad y derecho del usuario de la DOT cumplir con la NOM.

	Es responsabilidad y obligación de los organismos acreditados y aprobados evaluar la conformidad de la NOM. Los Organismos que realicen la evaluación de la conformidad en todo momento deberán garantizar la reparación de los daños que causen a los usuarios de la DOT por una actuación inadecuada o excesiva. Los usuarios de la DOT podrán acudir ante las Autoridades competentes o ante los tribunales en caso de que consideren se les hubiera causado un daño. En caso de que no exista organismo de evaluación de la conformidad o que los existentes se nieguen, por cualquier razón, a prestar el servicio o que niegue el certificado sin causa legal la Dirección General de Normas prestará el servicio e iniciará los procedimientos legales que correspondan. Los particulares podrán promoverán directamente ante la DGN la situación para que se resuelva conforme a derecho.
El esquema de certificación considera un proceso inicial y un proceso de evaluación de seguimiento	
La certificación de la NOM debe tener una actividad de verificación permanente in situ por parte de la unidad de verificación, acreditada y aprobada de conformidad con la ley para realizar estas actividades.	La certificación de la NOM debe tener una actividad de verificación permanente in situ por parte de las unidades de Inspección, acreditadas y aprobadas de conformidad con la ley para realizar estas actividades. Los dictámenes de las unidades de inspección deben ser autorizados por la todos los organismos que realicen evaluación de la conformidad.
La realización de ensayos, mediciones o pruebas de laboratorio, se debe efectuar únicamente por laboratorios acreditados y aprobados de conformidad con la LFMN, salvo	Actualizar conforme a la LIC, la LFMN está abrogada.

que estos no existan para la medición o prueba específica, en cuyo caso, la prueba se podrá realizar en otros laboratorios preferentemente acreditados.	
La cancelación, suspensión y renovación de los certificados emitidos por el organismo de certificación se debe ajustar a lo establecido en este procedimiento, así como a los criterios de certificación del Apéndice A (Normativo) o que en su caso emita el OC aprobado por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía y sin perjuicio de las sanciones que establezca la misma a los productores autorizados sujetos a esta cancelación, por causa de incumplimiento a la Norma Oficial Mexicana, así como a la LFMN y su Reglamento o la ley de la Propiedad Industrial o la Ley Federal de Protección al Consumidor.	Actualizar a la LIC, la LFMN está abrogada. Todos los "Criterios de Certificación" establecidos en el Apéndice A (Normativo) son claramente SANCIONES, no importa la denominación que se les pretenda asignar. Deben ser eliminados. Adicionalmente a lo anterior, la evaluación de la conformidad debe cumplir con la Norma ISO 17065 o la NMX-17065-IMNC vigente. Particularmente, en el tema que nos ocupa, en lo dispuesto en el numeral 7.11 En tal sentido, resulta fundamental hacer hincapié en que, de acuerdo con la norma antes mencionada, el organismo de evaluación de la conformidad debe: a) señalar las condiciones para finalizar la suspensión y restablecer la certificación de acuerdo con el esquema de certificación y esto no puede de ninguna manera ser una suspensión por determinado numero de días pues tal no es congruente con los procesos de certificación, es una sanción, no importa la denominación que se le asigne. b) En caso de controversia respecto de la certificación, la suspensión de la certificación o la finalización la determinación no puede corresponder al mismo órgano que la dictó, por tanto, si es una controversia contractual entre particulares, solicitamos se acuda a las reglas civiles para la solución de

	controversias como el arbitraje o la conciliación. c) Si pretende que sea una acción de autoridad esta se deberá apegar a todas las reglas para la emisión de actos de autoridad y deberá seguir los procedimientos formales para tal efecto y admitir las pruebas e instancias correspondientes. d) Es importante mencionar que ya un tribunal colegiado dicto sentencia en el sentido de que los "criterios de certificación" son materialmente sanciones. Por tanto, deberían estar establecidas en la Ley e impuestas por una autoridad. (Recurso de Queja 180/2020, Tribunal Colegiado de Circuito en Materia Administrativa, paginas 52 y 53) Atentos a lo anterior, solicitamos que se elimine del PEC el Apéndice A (Normativo)
4.1 Procedimiento de Certificación	
Para iniciar el proceso de Certificación, el interesado debe presentar al organismo de certificación lo siguiente:	Para obtener autorización de la Dirección de Normas como productor autorizado y la autorización del IMPI como usuario de la DOT, el Interesado debe presentar a cualquiera de las Unidades de Inspección o a la DGN:
a) La solicitud de dictamen técnico inicial, en formato libre o sugerido por el Organismo de Certificación.	a) Solicitud de dictamen técnico.
b) Comprobante de domicilio de las instalaciones de la fábrica, en el que se demuestre que se encuentra dentro de la zona de protección de la Denominación de Origen Tequila.	b) Ubicación de las instalaciones de la fabrica para la visita que realizará la Unidad de Verificación.
c) Documento público o privado que, conforme al marco legal, demuestren la posesión, uso, goce o	

disfrute del inmueble en el que se encuentran las instalaciones de la fábrica.	
d) Acta constitutiva o similar que acredite la constitución de la empresa, en el caso de personas morales y acta de nacimiento o Clave Única de Registro de Población, en el caso de personas físicas.	
e) Copia del Registro Federal de Contribuyentes, ya sea persona física o moral.	
f) Dictamen favorable emitido por las autoridades municipales o estatales en materia de protección civil.	
La inscripción en el registro de plantación de predios de la materia prima agave de la especie Agave *tequilana Weber* variedad azul, o en su caso, el contrato de suministro de esta materia prima por un mínimo de un año, los cuales en ambos casos deben estar localizados dentro de la zona de protección a la DOT.	¿¿Porqué un año??
Escrito libre, bajo protesta de decir verdad, en el cual informe su participación en un momento anterior y presente, en otras sociedades productoras de Tequila o asociadas con un productor autorizado y la de sus socios accionistas, representantes legales o administradores y el cual debe ser actualizado en cada cambio.	¿Cual es la razón de solicitar esta información? ¿Cuales son los criterios de aceptación o rechazo? ¿Por qué la participación accionarios en otras sociedades es relevante?
El interesado debe informar al organismo de certificación sobre las instalaciones y la tecnología para la elaboración del tequila, así como equipo suficiente y adecuado de laboratorio para verificar sistemáticamente por medio de análisis, que las especificaciones del producto y el proceso cumplen con la	El interesado describirá de manera simple y sin detalles la tecnología que utilizará para producir tequila. El interesado pude usar la tecnología que decida siempre que pueda demostrar la trazabilidad del producto y las características del tequila.

norma del tequila en vigor, y para comprobar la proporción de afluentes utilizados en la elaboración del producto.	
Esta información deberá ser actualizada cuando se modifique la capacidad instalada y/o se sume nueva tecnología. Dicho informe deberá contener información específica relacionada con la infraestructura, capacidades de equipos, tiempos y movimientos, respecto de las instalaciones donde se lleven a cabo las diversas operaciones unitarias.	Los organismos acreditados y aprobados deberán ajustar sus manuales y procedimientos para evaluar la conformidad de la norma de acuerdo con los procesos industriales del productor o envasador autorizados.
El interesado debe informar al organismo de certificación, respecto al cumplimiento con las especificaciones contenidas en la NOM-251-SSA1-2009 (ver Referencia Normativa 2.8).	No es competencia de la SE establecer obligaciones derivadas de una norma que no es de su competencia.
El interesado debe presentar al organismo de certificación, los documentos, formatos que permitan determinar la trazabilidad de los productos y procesos	El interesado debe presentar al organismo de certificación, los documentos, formatos que permitan determinar la trazabilidad de los productos y procesos. Estos documentos o sistemas informáticos son los que deben ser utilizados por los productores autorizados los prestadores de los servicios de evaluación de la conformidad deberán ajustar sus actividades a lo establecido por los productores.
Para validar la información anterior, el interesado debe elaborar una partida de producción, conforme a los requisitos para la elaboración de Tequila y/o Tequila 100% agave, para lo cual, la unidad de verificación debe constatar físicamente in situ la elaboración de la misma, que implique todas las operaciones unitarias. Lo anterior debe quedar asentado en un acta circunstanciada.	Para validar la información anterior, el interesado debe elaborar una partida de producción, conforme a los requisitos para la elaboración de Tequila y/o Tequila 100% agave, para lo cual, alguna de las unidades de inspección debe constatar físicamente in situ la elaboración de esta, que implique todas las operaciones unitarias. Lo anterior debe quedar asentado en un acta circunstanciada. Las operaciones unitarias concluyen con el envasado en recipientes no mayores a 5 litros. Los usos posteriores no son materia de la NOM.

Si en la verificación se constata el cumplimiento de la NOM, se debe emitir el Dictamen Técnico de Cumplimiento, el cual se debe acompañar con el informe de resultados de los laboratorios de prueba acreditados y aprobados.	Establecer con claridad cuales son los criterios de calificación que se utilizarán para determinar el cumplimiento de la NOM, pues como está redactado este párrafo abre las posibilidades a la subjetividad de los organismos evaluadores de la conformidad.
En caso contrario, la unidad de verificación debe emitir un dictamen de incumplimiento, y el interesado puede elaborar una nueva partida de producción con el fin de atender las desviaciones encontradas.	
Para continuar con el proceso de certificación, una vez que es emitido el Dictamen Técnico de Cumplimiento favorable al interesado, éste debe realizar los siguientes trámites;	
a) Solicitar al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, la autorización para el uso de la Denominación de Origen Tequila (DOT),	
b) Solicitar a la Dirección General de Normas (DGN), la Autorización para Producir Tequila y/o Tequila 100% de agave,	
c) Una vez que el interesado cuente con las autorizaciones anteriores, debe solicitar al organismo de certificación el Número de Registro de Productor Autorizado que acompaña a la Contraseña Oficial.	Adicionar un párrafo que diga: Cada organismo de certificación podrá establecer una configuración utilizando números arábigos, romanos y letras para determinar el Número de Registro de Productor Autorizado que acompaña a la Contraseña Oficial. Cuando un productor decida contratar los servicios de otro organismo de certificación podrá conservar su Numero de Registro de Productor Autorizado o solicitar uno nuevo.
Para concluir con el proceso inicial de certificación, el interesado debe presentar al organismo de certificación lo siguiente:	Para concluir con el proceso inicial de certificación, el interesado debe presentar al organismo de certificación de su elección lo siguiente:

a) Dictamen Técnico de Cumplimiento;	Dictamen Técnico de Cumplimiento, si lo hubiere emitido otro organismo de certificación u otra unidad de inspección;
b) Número de Registro de Productor Autorizado que acompaña la contraseña Oficial,	…si lo hubiere emitido otro organismo de certificación u otra unidad de inspección;
c) la Autorización para Producir Tequila y/o Tequila 100% de agave,	
d) la autorización para el uso de la DOT; y	
e) Estar al corriente del pago de los servicios respectivos.	
Una vez que el interesado cuente con la documentación antes mencionada, solicitará al organismo de certificación el Certificado de cumplimiento con la NOM.	
4.1.1 Certificación de bebidas alcohólicas que contienen tequila	
En la elaboración, envasado y comercialización de bebidas alcohólicas que contengan Tequila como ingrediente, se debe cumplir con la NOM que nos remite al cumplimiento de la NMX-V-049-NORMEX-2004 (ver Referencia Normativa 2.12).	La NOM-006-SCFI-2012 establece: ***12. Bebidas alcohólicas que contienen tequila, denominación, etiquetado y especificaciones*** ***12.1*** *En la elaboración, envasado y comercialización de bebidas alcohólicas que contengan Tequila como ingrediente, se debe cumplir con la NMX-V-049-NORMEX-2004, Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas que contienen Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones (véase capítulo 3, Referencias).* *Para el caso de los productos mencionados en el presente apartado, con una marca cuyo titular no sea el productor autorizado, se debe de cumplir con el convenio de corresponsabilidad inscrito ante el IMPI.* ***12.2*** *Son aplicables para los efectos de la NMX-V-049-NORMEX, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1 (véase capítulo 3, Referencias), para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (véase capítulo 3, Referencias).*

	Dichas especificaciones son susceptibles de ser verificadas por parte de las Autoridades Competentes y por lo tanto su certificación, en términos de esta norma no es obligatoria. Es evidente que el proyecto que se comenta está pretendiendo modificar los alcances y obligaciones previstas en la NOM.
Los productores y envasadores de bebidas alcohólicas que contienen Tequila, deberán apegarse a la clasificación y participación de Tequila previsto en la Norma Mexicana anteriormente descrita.	Este párrafo debe eliminarse pues es distinto a lo previsto por la NOM. La NOM que dice es que los productos que tengan tequila **como ingrediente** deben cumplir con la NMX-V-049-NORMEX-2004. Solicitamos nos confirmen en la respuesta a los comentarios si es interés de la Secretaría PROHIBIR productos distintos a los previstos en la NMX referida en el párrafo que antecede y cual es el fundamento legal para tal efecto. Todas las bebidas alcohólicas que no están sujetas a la NOM-006-SCFI-2012, están sujetas al cumplimiento de la NOM-199-SCFI-2017.
Los envasadores que no son Productores Autorizados, y que envasen bebidas alcohólicas que contienen Tequila, deberán contar con lo siguiente:	Es notorio que se esta pretendiendo modificar lo previsto por la NOM, lo cual resulta ilegal. Solicitamos que se expliquen las razones y fundamentos para la modificación propuesta. Se sugiere homologar con lo previsto en la NOM. Los envasadores que no son Productores Autorizados, y que envasen bebidas alcohólicas que contienen Tequila **como ingrediente,** deberán contar con lo siguiente:
a) Certificado de Aprobación de Envasadores	Solicitamos se confirme que lo previsto no resulta aplicable una vez que se ha concluido con las operaciones unitarias. Es decir, el envasado de tequila en botellas individuales no mayores a 5 litros. Lo previsto en este apartado solamente es aplicable al tequila a granel. Solicitamos que se modifique de la siguiente manera para generar competencia en los servicios de evaluación de la conformidad.
b) Estar vinculados a un Productor Autorizado mediante un Convenio de Corresponsabilidad vigente y sancionado por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).	
c) Estar registrados en el Padrón de Envasadores que administra el Organismo de Certificación, así como realizar los reportes trimestrales indicando la	

participación de Tequila utilizado en la bebida alcohólica que lo contiene como parte del cumplimiento con la NOM y la NMX-V-049-NORMEX-2004 (ver Referencia Normativa 2.12).	Estar registrados en el Padrón de Envasadores que administran el Organismo de Certificación de su elección. Cuando se trate de las bebidas reguladas por la NMX-V-049-NORMEX-2004, realizar los reportes trimestrales indicando la participación de Tequila utilizado en la bebida alcohólica que lo contiene como ingrediente. Si el tequila no puede ser considerado ingrediente, de acuerdo con la regulación vigente, no aplica la NMX-049-NORMEX-2004.
4.1.2 Verificación Permanente *In Situ*	
Con fundamento en la NOM y la Resolución, la verificación permanente *in situ* se refiere a la necesidad de que la unidad de verificación debe verificar *in situ* en cualquier momento de los 365 días del año y que las condiciones y requisitos que dieron origen al Certificado de cumplimiento se sigan cumpliendo conforme a la NOM.	Como ha sido expuesto la Resolución ha sido abrogada tácitamente por la LIC. Nunca tuvo fundamento legal. Adicionalmente se debe detallar el alcance y consecuencias de la verificación in situ. Estamos claros que tal verificación permanente y in situ, garantiza la trazabilidad del tequila, por tanto, solamente se puede cuestionar la misma si alguien tiene pruebas en contrario. Los organismos evaluadores de la conformidad no pueden revocar o modificar sus actos, unilateralmente, en perjuicio de los productores sus actos.
La verificación permanente *in situ* de la NOM, se debe realizar en los predios cultivados con Agave *tequilana Weber* variedad Azul, las instalaciones de producción y/o envasado de Tequila y Tequila 100% de agave, así como en los lugares en que se madure, almacene o envase dicho producto, durante la transportación del mismo y/o en los lugares en que se realice algún otro proceso o alguna fase del mismo, conforme al manual de procedimientos de evaluación de la conformidad	Se sugiere eliminar el párrafo siguiente: …conforme a las Políticas y procedimientos para la evaluación de la conformidad. Procedimientos de certificación y verificación de productos sujetos al cumplimiento de normas oficiales mexicanas, competencia de la Secretaría de Economía (ver Bibliografía). Lo anterior en virtud, que tal procedimiento genérico ya no sería aplicable, toda vez que existe un PEC específico.

aprobado por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.	En todo caso se sugiere que se incorpore lo previsto en tal PEC genérico en este Proyecto Adicionalmente a lo anterior, es importante, que este párrafo está modificando el alcance de la NOM-006-SCFI-2012, lo cual resulta ilegal. La norma oficial mexicana abarca las operaciones unitarias que van de la plantación al envasado individual del producto. Lo que suceda con el tequila una vez envasado de manera individual no es materia de la verificación o certificación de los organismos de evaluación de la conformidad. Es importante resaltar que los manuales de procedimientos de los organismos de evaluación de la conformidad no pueden ser fuente u origen de obligaciones no previstas en la Ley, tampoco pueden cambiar el alcance legal establecido en las normas oficiales mexicanas. Solicitamos que esto se revise en todo el procedimiento propuesto.
La verificación permanente *in situ*, comprende cuando menos dos estrategias de verificación a saber:	
a) Verificación permanente conforme a la NOM, basada en la constatación física, así como en los registros del fabricante y/o envasador, a través de los cuales se lleva a cabo el control y trazabilidad de sus operaciones unitarias.	
Dichos registros de control deben incluir al menos, balances de materiales en cada una de las operaciones unitarias (incluyendo inventarios iniciales, entradas, salidas e	

inventarios finales), supervisión de operaciones críticas, calibración de equipos, información comercial y sanitaria, así como los controles que aseguren las especificaciones fisicoquímicas y la inocuidad del producto final, y;	
b) Verificación comprobatoria, cuyo objetivo es validar la veracidad de la información generada por el productor autorizado y/o envasador a través de los sus registros, y que comprende al menos la información señalada en el párrafo anterior; derivado de esta verificación, se debe generar un acta circunstanciada.	Es importante incorporar el principio general de derecho que establece que la carga de la prueba la tienen quien acusa.
La verificación comprobatoria puede llevarse a cabo cuando exista evidencia o ausencia de evidencia respecto de los elementos que presuman el incumplimiento normativo.	Es muy importante establecer en este apartado que se admiten todos los medios de prueba reconocidos por la legislación aplicable. Que la calificación de los hechos y pruebas no puede ser realizada de manera unilateral por los organismos de evaluación de la conformidad. Que las controversias pueden ser sometidas a un panel arbitral independiente y que las resoluciones serán vinculantes tanto para el productor, el envasador y el prestador de servicios de evaluación de la conformidad. Que los costos del panel arbitral deberán ser pagados por quien pierda la controversia. Que quien pierda la controversia deberá resarcir a la otra parte por los daños y perjuicios generados los cuales serán determinados por el mismo panel arbitral y serán exigibles de inmediato ante los tribunales federales.
Los resultados de cualquier otra estrategia que se considere aplicar en casos particulares, deben quedar plasmados en el Acta Circunstanciada que elabore la unidad de verificación.	
Durante la verificación se testificará que el agave utilizado como materia prima para la elaboración del Tequila sea:	

a) 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 debe testificar que el agave que ingresa a la fábrica para su proceso sea Agave *tequilana Weber* variedad azul y que el predio del que proviene se encuentra dentro de la DOT.	
Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo de Certificación. 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, debe incluir en el registro, la identificación de todo agave que haya sido comprometido a través de cualquier figura legal, para ser utilizado en la producción de Tequila y/o Tequila 100% agave. La inscripción de esta identificación en el 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.	
El Productor Autorizado es responsable de:	
a) Presentar su programa anticipado de recepción de agave, conforme a lo previsto en los procedimientos de verificación.	
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 la planta productora, vaya acompañado por el pasaporte de traslado, previsto en los procedimientos de Verificación.	
En el caso de la categoría tequila el Productor Autorizado debe comprobar lo siguiente:	
a) El enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa está exento de azúcares provenientes de cualquier especie de agave;	
b) 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.	
c) Se verificará que el productor de Tequila lleve registros actualizados de por lo menos; facturas y documentos de adquisición de las 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 pueden realizarse en el laboratorio del propio productor en la formulación de mostos, siempre y cuando demuestren a la unidad de verificación que cuentan con las instalaciones y métodos de prueba adecuados, así como el personal calificado para realizar las actividades requeridas.	¿Las unidades de verificación pueden realizar actividades que corresponden a la Acreditación? Las capacidades técnicas de los laboratorios corresponden a las entidades de acreditación, no a las unidades de verificación de conformidad con la LIC. Es importante que las unidades de inspección (así las llama la LIC) no pueden cuestionar las capacidades de los laboratorios, menos aún si están acreditados.
La unidad de verificación acreditada y aprobaba, debe llevar a cabo el muestreo de todo el producto previo a su comercialización.	
El control de las entradas y salidas del producto en proceso de maduración, su tiempo de maduración y las capacidades de los recipientes utilizados para dicho proceso, así como la naturaleza de la madera, deben ser verificados conforme a lo previsto en la NOM.	

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 la unidad de verificación, conforme a los procedimientos del organismo evaluador de la conformidad aprobados por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.	
Se considera que la planta de envasado es del Productor Autorizado cuando éste mantiene el control total del proceso de envasado.	
Además, la unidad de verificación inspeccionará que cada envase lleve una etiqueta o impresión permanente en la que se anote la información comercial prevista en la NOM.	
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 acreditado y aprobado para la realización de dichas actividades.	
Conforme a lo dispuesto en la NOM, la categoría Tequila se puede envasar en plantas de envasado ajenas a un Productor Autorizado cuando se cumpla con los requisitos siguientes:	
a) En caso de que el tequila sea envasado por una persona diferente al productor autorizado, se debe presentar al Organismo de Certificación el convenio de corresponsabilidad vigente y sancionado por el IMPI de conformidad con la Norma del Tequila en vigor y con la Ley de Propiedad Industrial.	

b) El envasador de Tequila o bebidas elaboradas a base de Tequila, debe obtener de la SE un Certificado de Aprobación de Envasadores (CAE), el cual no sustituirá a los demás certificados expedidos en términos de lo dispuesto por la NOM y sus procedimientos de certificación.	La denominación de las bebidas debe cumplir con lo previsto por la NOM-199-SCFI-2016.
c) El envasador que haya obtenido el Certificado de Aprobación por parte de la SE, debe reportar en forma trimestral al organismo de certificación, 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 de certificación 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 de Certificación.	Repetido respecto de lo establecido en la NOM.
d) El Envasador aprobado que envase Tequila debe manifestar por escrito al organismo de certificación que, aplica las buenas prácticas de manufactura para asegurar que, en ningún momento, existe una mezcla del Tequila adquirido, con otras bebidas alcohólicas	Repetido respecto de lo establecido en la NOM.

o no alcohólicas para evitar la contaminación cruzada (en el entendido que las mezclas en frío no están permitidas)	
e) El envasador aprobado que no es Productor Autorizado, no debe utilizar más de un proveedor de Tequila por marca y por clase, a menos que obtenga la autorización del Organismo de Certificación y sea notificado a DGN, para demostrar lo anterior debe:	Repetido respecto de lo establecido en la NOM.
f) Aportar evidencia que asegure al organismo de certificación que, en ningún momento, existe una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que cumple con lo establecido para tal efecto en la NOM del Tequila en vigor.	Repetido respecto de lo establecido en la NOM.
En caso de que el organismo de certificación o la dependencia competente determinen un incumplimiento de las obligaciones por parte de los envasadores autorizados, la Secretaría de Economía debe cancelar el certificado de aprobación de envasador (CAE) correspondiente y el organismo de certificación, con independencia de lo anterior no emitirá subsecuentemente el Certificado de Traslado Nacional o de Exportación de Tequila según corresponda.	Repetido respecto de lo establecido en la NOM.
Conforme a lo dispuesto en la NOM, en forma adicional a la obligación de obtener el CAE 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.	Repetido respecto de lo establecido en la NOM.
Dicho Padrón debe ser elaborado, administrado, controlado y supervisado por el organismo de certificación y el número	Repetido respecto de lo establecido en la NOM.

de registro del envasador ante dicho Padrón debe ser incluido en cada Certificado de Traslado Nacional o de Exportación que emita el organismo de certificación, según corresponda, por cada lote a certificar.	
4.1.3 Certificado de exportación de tequila	
Con fundamento en el Acuerdo (ver Referencia Normativa 2.1), los certificados de exportación de Tequila deberán amparar únicamente la partida sujeta a exportar, y se otorgarán a solicitud de parte, siempre y cuando el Tequila haya obtenido la Certificación de cumplimiento con la NOM.	Repetido respecto de lo establecido en la NOM.
Si la solicitud presentada, es para la obtención de un certificado para exportar Tequila a granel, será necesario presentar el convenio de corresponsabilidad vigente y sancionado por parte del IMPI, así como el CAE emitido por la Secretaría de Economía.	Repetido respecto de lo establecido en la NOM.
Si la solicitud presentada es para obtención de un certificado para exportar Tequila envasado, el interesado debe contar con el título de registro de la marca vigente, y presentar la factura de venta del producto.	Repetido respecto de lo establecido en la NOM.
Para la emisión de certificados de exportación de Tequila a personas físicas o morales, que pretendan exportar y que no sean productores y/o envasadores autorizados, deben sujetarse a lo siguiente:	Repetido respecto de lo establecido en la NOM.
a) Presentar solicitud de certificado de exportación al organismo de certificación.	
b) Presentar copia simple de factura de adquisición del Tequila	
c) Presentar copia simple de factura de venta del producto.	

d) Elaboración de otras bebidas alcohólicas que no contengan tequila en la fábrica de tequila del Productor Autorizado.	
El organismo de certificación a través de la unidad de verificación debe constatar que en ningún momento se destile o elabore cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila, en la fábrica del Productor Autorizado.	
No obstante lo anterior, aquel Productor Autorizado que, con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de la norma de Tequila cuente con instalaciones destinadas a producir cualquier otra bebida alcohólica que no contenga Tequila, previa notificación al organismo de certificación, mantiene su autorización para continuar con la elaboración de los mismos productos, en esas instalaciones, bajo las mismas condiciones y es sujeta a una verificación adicional y permanente con cargo al Productor Autorizado.	
Cuando en las mismas instalaciones se elabore, procese o envase Tequila, bebidas alcohólicas elaboradas a base de Tequila y otras bebidas alcohólicas, la unidad de verificación debe constatar que estas actividades se efectúen en líneas de producción separadas y diferenciadas para asegurar que no exista contaminación cruzada.	
4.1.4 Envasado simultáneo de tequila, bebidas alcohólicas elaboradas a base de tequila y otras bebidas alcohólicas en las plantas de envasado de un Productor Autorizado.	
El envasado simultáneo de Tequila, bebidas alcohólicas elaboradas a base de Tequila y otras bebidas alcohólicas que no contengan Tequila en una planta de envasado de un productor autorizado está sujeto a las siguientes condiciones:	

El solicitante demostrará la factibilidad de envasado simultáneo, enviando al organismo de certificación, la solicitud, el diagrama de flujo y la descripción del proceso.	
La unidad de verificación realizará la verificación de acuerdo al diagrama de flujo y descripción del proceso de envasado proporcionados por el solicitante.	
La prueba objetiva de que no existe contaminación cruzada, debe ser la comparación cromatográfica entre el producto a granel y el producto envasado.	
Si se demuestra la veracidad de la información presentada por el solicitante, la Unidad de Verificación emitirá un dictamen de Factibilidad de envasado simultáneo.	
Una vez que el solicitante haya obtenido el dictamen de Factibilidad de Envasado Simultaneo, debe mantener las condiciones que dieron origen al citado documento.	
4.1.5 Uso de las instalaciones de producción	
Las instalaciones de producción no deben ser usadas por más de un Productor Autorizado, ni simultáneamente, ni alternativamente, ni en lugar del Productor Autorizado con registro en vigor ante el Organismo de Certificación En el entendido de que no debe almacenarse otro producto (envasado o a granel) distinto al tequila que se produce en las instalaciones de la empresa productora de tequila. A menos que obtenga la autorización del Organismo de Certificación y sea notificado a la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.	

5. Renovación, cancelación y suspensión de los certificados de cumplimiento con la NOM	
La vigencia del Certificado de cumplimiento con la NOM, será de un año con renovación automática, siempre y cuando se cumplan las condiciones que le dieron origen.	
Para constatar el cumplimiento con la NOM, el Productor Autorizado estará sujeto a verificación permanente *in situ* de conformidad con lo previsto en la Norma del Tequila, así como a lo dispuesto en la Resolución.	
Adicionalmente, la renovación del Certificado de cumplimiento estará sujeto a que el Productor Autorizado inscriba en el registro que para tales efectos establezca el organismo de certificación para garantizar que cuenta, con el suministro de agave de por lo menos un año de producción de la especie Agave *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 NOM.	
De encontrarse presunción de incumplimiento con la NOM, durante la verificación en cualquiera de las operaciones unitarias previstas en la misma, se levantará acta circunstanciada de los hechos, misma que servirá de base para elaborar un dictamen de presunción de incumplimiento que se remitirá al Organismo de Certificación, quien lo remitirá la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía para que actúe en términos de la LFMN.	
Lo anterior, en forma independiente a las acciones que en caso de incumplimiento ejercite el organismo de certificación, con base en los requisitos de certificación previstos en la	

NMX-EC-17065-IMNC-2014 (ver Referencia Normativa 2.11), mismas que podrán consistir en la suspensión y/o cancelación del certificado de cumplimiento con la NOM y con base en los criterios de certificación del Apéndice A (Normativo), y en su caso, los subsecuentes aprobados por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.	
Adicionalmente, puede ser motivo de cancelación del Certificado de cumplimiento con la NOM los siguientes:	
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 autorizado;	
d) Por renuncia del interesado titular del certificado;	
e) Por falta de pago de la prestación de servicios de evaluación de la conformidad, la cual se entenderá como rechazo del interesado a la verificación permanente;	
f) Por mandamiento escrito de la autoridad competente en términos de Ley;	
g) Por uso de los certificados para fines distintos a los de su emisión;	
h) Cuando se detecte falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación.	
6. Vigilancia	
La vigilancia del presente Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, estará a cargo de la Secretaría	

de Economía y de la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a sus respectivas atribuciones.	
7. Concordancia con Normas Internacionales	
El presente Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad es no equivalente (NEQ) con ninguna norma internacional o PEC, ya que no es posible concordar debido a la Denominación de Origen "Tequila" de uso exclusivo en México.	

Todo el apéndice normativo A es ilegal, debe ser eliminado, pues rebasa por mucho lo previsto por la LIC.
Establece sanciones,
Viola el principio de reserva de ley y presunción de inocencia.

Atentamente

Alberto U. Esteban Marina

Representante Legal

aem@spiritsofmexico.com.mx