

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-070-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracción I, 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 de su Reglamento y 21 fracciones I, IV, IX, X y XXI del Reglamento Interior de esta Secretaría, expide para consulta pública el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015 BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante elCCONNSE, ubicado en Av. Puente de Tecamachalco Número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, C.P. 53950, Estado de México, teléfono 57 29 91 00, Ext. 43205 Fax 55 20 97 15 o bien a los correos electrónicos: karla.fernandez@economia.gob.mx y/o jesus.lucatero@economia.gob.mx, para que en los términos de la Ley de la materia se consideren en el seno del Comité que lo propuso.

México, D.F., a 15 de enero de 2016.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-070-SCFI-2015 BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES

PREFACIO

En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes dependencias, instituciones, organismos, empresas y personas:

- ABEL NOLASCO VELASCO
- ABEL PASTOR RODRIGUEZ
- AGAPITO HERNANDEZ GARCIA
- AGAVEROS Y MEZCALEROS DE BRAMADEROS MIAHUATLAN S.P.R. DE R.L.
- AGUSTIN CARRILLO CASTRO
- ALBERTO NEVAREZ CEPEDA
- ALBERTO SANCHEZ LOPEZ
- ALEJANDRO RODRIGUEZ SANTIAGO
- ALEJANDRA RAMOS VILLANUEVA
- ALFONSO E. VILLEGAS GARCIA
- ALVARO ARRAZOLA GARCIA
- AMBROCIO MUÑOZ LORANCA
- AMBROSIO ESPIRITU BELLO
- AMBROSIO MARTINEZ BLAS
- ANTONIO ALCARAZ LAURENTE
- ANTONIO AMADOR CRUZ
- ANTONIO ARMANDO RAMIREZ CARMONA
- ANTONIO CARLOS NEYRA SKIDMORE
- ANTONIO ORTEGA CARBAJAL
- APALUZ S.P.R. DE R.L.
- AQUILINO GARCIA GARCIA
- ARTURO MARTINEZ LOPEZ
- AURELIANO ALCARAZ VALENTIN
- AURELIANO HERNANDEZ MARTINEZ

- BRIGIDO SOTO HERNANDEZ
- CALIXTO ANGELES
- CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO
- CONSEJO ESTATAL DEL PRODUCTO MAGUEY-MEZCAL DE GTO
- CONSEJO REGULADOR DEL MEZCAL (CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL)
- CONSEJO OAXAQUEÑO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
- CRISPIN PEREZ MARTINEZ
- DANIEL LORENZO O.
- DARIO CASTRO PEREZ
- DESTILADORES DE AGAVE DE LA SIERRA SUR LA PILA S.P.R. DE R.L.
- EDUARDO ORENDAIN
- EL JIGOLENGO S.P.R. DE R.S.
- ENEDINO CRUZ BRAVO
- ENRIQUE MENDEZ ANTONIO
- EPIGMENIO CRUZ VELASCO
- EPIGMENIO MARTINEZ PEREZ
- EUSTAQUIO LUIS PEREZ
- FABIAN GARCIA CAMPOS
- FABRICA DE MEZCAL EL 2 DE OROS S.P.R. DE R.I.
- FACUNDO VAZQUEZ DERAZ
- FEDERICO MOCTEZUMA GONZALEZ
- FELICIANO GRACIDA AQUINO
- FELIPE DE JESUS SALDAÑA CORTES
- FLAVIO SOTO
- FORTINO LAURO RAMOS FLORIANO
- FRANCISCO JAVIER ESPIRITU VALENZO
- FRANCO HERNANDEZ ALCOCER
- FREDDY CORTES REYES
- FUNDACION PRODUCE DE GUERRERO A.C.
- GABRIEL MIGUEL GARCIA RAMIREZ
- GILBERTO ROLDAN QUEZADA
- GUILLERMO PEREZ
- HECTOR LOPEZ SANTOS
- HIDELBERTO MARTINEZ HIPOLITO
- HIPOCRATES NOLASCO CANCINO
- HONORIO SANTIAGO JIMENEZ
- IGNACIO PARADA
- INSTITUTO TECNOLOGICO DE OAXACA
- ISAIAS MARTINEZ JUAN

- ISMAEL ANGELES
- ISMAEL GONZALES ZARATE
- ISRAEL RAYMUNDO ANTONIO
- JERONIMO BULMARO MIJANGOS CRUZ
- JERONIMO MENDEZ ANTONIO

- JESUS CAMPOS VALADEZ
- JESUS GALARZA L.
- JOEL MARTINEZ LUCAS
- JOEL REYES RAMIREZ
- JOEL VELASCO CRUZ
- JOEL VIEYRA RANGEL
- JORGE A. QUIÑONEZ HERNANDEZ
- JORGE GUZMAN GARAY
- JORGE MENDEZ RAMIREZ
- JOSE CRUZ CALVO
- JOSE DOMINGO OROZCO VALDIVIESO
- JOSE M. CASTRO
- JOSE MANUEL LORENZO O.
- JOSE MORALES BELLO
- JOSE ORLANDO MORALES URIBE
- JOSE RUIZ RAMIREZ
- JOSE SANTIAGO NAVARRO
- JOSE SIMENTAL DIAZ
- JUAN ANGEL BENECIO GONZALEZ
- JUAN MORALES GARCIA
- JULIO CESAR AGUIRRE MENDEZ
- JULIO GOMEZ SANCHEZ
- JULIO SANTIAGO ORTIZ
- JUSTINO GARCIA CRUZ
- KALPULLI AZTLAN OAXACA, S.A. DE C.V.
- LAMBERTO CORTES SOSA
- LAZARO CRUZ MENDEZ
- LEONEL HERNANDEZ MANZANO
- LIBORIO CABALLERO CABALLERO
- LUCIO MORALES LOPEZ
- LUIS CARMELO VASQUES
- MANUEL ORTIZ CEDILLO
- MARIO CALZADA G.
- MARIO ESPIRITU VALENZO

- MARIO LOPEZ HERNANDEZ
- MARIO LORENZO PINEDA
- MARTIN SALAS OLIVAS
- MEZCAL 3 PUEBLOS
- MEZCAL 8 VIBORAS
- MEZCAL A MEDIOS CHILES
- MEZCAL AETERNUM
- MEZCAL AGAVE DE CORTES
- MEZCAL ALIPUS

- MEZCAL ALTO CIELO
- MEZCAL APALUZ
- MEZCAL ARREBATO
- MEZCAL ATEMPORAL
- MEZCAL ATENCO
- MEZCAL AVECANOR
- MEZCAL BENESIN
- MEZCAL BENEVA
- MEZCAL BOSSCAL
- MEZCAL BRUXO
- MEZCAL BUEN SUCESO
- MEZCAL BUEN VIAJE
- MEZCAL CASCO LEGENDARIO
- MEZCAL CHA CHA CHA
- MEZCAL CINCO DIAMANTES
- MEZCAL CONVITE
- MEZCAL CORALILLO
- MEZCAL DE LAS HORMIGAS
- MEZCAL DERRUMBES
- MEZCAL DIAMANTE DEL DESIERTO
- MEZCAL DIESTRO Y SINIESTRO
- MEZCAL DIOS NIÑO
- MEZCAL DON AURELIO
- MEZCAL DON GALO
- MEZCAL DON ISAAC
- MEZCAL DON JUAN ESCOBAR
- MEZCAL DON LUCIO
- MEZCAL DON MATEO DE LA SIERRA
- MEZCAL DON SALOMON
- MEZCAL DON SILVERIO

- MEZCAL DOÑA NATALIA
- MEZCAL EL ANDADOR
- MEZCAL EL CURA
- MEZCAL EL DIABLITO
- MEZCAL EL DISCIPULO
- MEZCAL EL FAMOSO
- MEZCAL EL JOLGORIO
- MEZCAL EL MALPAIS
- MEZCAL EL PALMILLO
- MEZCAL EL PENEQUE
- MEZCAL EL REY ZAPOTECO
- MEZCAL EL SILENCIO
- MEZCAL ESPIRITU LAURO

- MEZCAL ETERNO
- MEZCAL FELINO
- MEZCAL FORTUNA
- MEZCAL GRACIAS A DIOS
- MEZCAL GRAND MEZCAL LA ESCONDIDA
- MEZCAL GUELAXU
- MEZCAL GUˆL-ROO
- MEZCAL HACIENDA DE ROBLES
- MEZCAL HACIENDA DEL TEUL
- MEZCAL HERENCIA DE SANCHEZ
- MEZCAL HURACAN
- MEZCAL IBÁ
- MEZCAL JACARANDOSO
- MEZCAL KILOMETRO 70
- MEZCAL KOCH
- MEZCAL LA BOTICA DE LA CONDESA
- MEZCAL LA COSTUMBRE
- MEZCAL LA MEDIDA
- MEZCAL LA PALABRA
- MEZCAL LA PURITITA VERDAD
- MEZCAL LA VENIA
- MEZCAL LAS DELIRANTES
- MEZCAL LAS GARRAFAS
- MEZCAL LAS TONAS
- MEZCAL LOS AJENOS
- MEZCAL LOS ANCESTROS

- MEZCAL LOS DANZANTES
- MEZCAL LOS JAVIS
- MEZCAL M DE MEZCAL
- MEZCAL MACHOS
- MEZCAL MAGUEY AZUL
- MEZCAL MANO NEGRA
- MEZCAL MATATECO
- MEZCAL MAYALEN
- MEZCAL MEMORABLE
- MEZCAL MERCENARIO
- MEZCAL METEORO
- MEZCAL MEZ-CAIN
- MEZCAL MONTE ALBAN
- MEZCAL MURCIELAGO
- MEZCAL NAUYACA
- MEZCAL NUESTRA SOLEDAD
- MEZCAL NUEVE CINCO

- MEZCAL PALOMO
- MEZCAL PASITO DURANGUENSE
- MEZCAL PELOTON DE LA MUERTE
- MEZCAL PIERDE ALMAS
- MEZCAL QUIEREME MUCHO
- MEZCAL QUIQUIRIQUI
- MEZCAL REAL MATLATL
- MEZCAL REAL MINERO
- MEZCAL REINA MIA
- MEZCAL RESERVA DE DON CHUY
- MEZCAL RESERVA DE TIO PABLO
- MEZCAL RESERVA DEL MURCIELAGO
- MEZCAL REY CAMPERO
- MEZCAL ROJAS
- MEZCAL ROSALINO
- MEZCAL SACACUENTO
- MEZCAL SAN COSME
- MEZCAL SANTA PEDRERA
- MEZCAL SANTA TIERRA
- MEZCAL SANZEKAN
- MEZCAL SECRETOS DE YEGOLE
- MEZCAL SHAWI

- MEZCAL SINAI
- MEZCAL SIRÉ
- MEZCAL TEHILITO
- MEZCAL TLACUACHE
- MEZCAL TRIBAL
- MEZCAL VAGO
- MEZCAL WAHAKA
- MEZCAL YUU BAAL
- MEZCAL ZACBE
- MEZCAL ZAGUII
- MEZCAL ZAUCO
- MEZCAL ZIGNUM
- MEZCALERIA 1063 DOCE CAÑA S.A. DE C.V.
- MEZCALES EL VIEJO MANUELON S.P.R. DE R.L.
- MIGUEL ANGEL ARRAZOLA
- NABOR HERNANDEZ REYES
- NICEFORO RAMIREZ LOPEZ
- OSCAR MORALES GARCIA
- PASIANO CORTES SOSA
- PATRICIA ACEVEDO PACHECO
- PATRICIO CORTEZ SOSA

- PAVEL SIERRA MARTINEZ
- PEDRO ALCARAZ
- PEDRO MEZA CARRILLO
- PROCURADURIA DE PROTECCION ECOLOGICA DEL ESTADO DE GUERRERO
- PRODUCTORES SOLTECOS DE AGAVE Y MEZCAL S.P.R. DE R.I.
- PRODUCTOS DE MAGUEY LOS CUARTOS S.P.R. DE R.L.
- RAMIRO AVILA VASQUEZ
- RAYMUNDO ZARATE GOMEZ
- REDPROMMEG
- RIO SOLTECO A.C.
- ROBERTO MARTINEZ RAMIREZ
- RODOLFO LOPEZ SOSA
- ROMAN CORTES SOSA
- ROSALINO CORTEZ SOSA
- RUFINO FRANCO MEDINA
- RUFINO GRIJALVA HERNANDEZ
- SAUL JUAN MARTINEZ
- SEBASTIAN PEREZ MARTINEZ

- TEOFILO CORTEZ SOSA
- TOMAS GARNICA ARAGON
- UFRANO RODRIGUEZ GALLEGOS
- ULISES TORRETERA
- UNIVERSIDAD AUTONOMA BENITO JUAREZ DE OAXACA
- UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHAPINGO
- UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUERRERO
- URIEL SIMENTAL ENRIQUEZ

ÍNDICE

Capítulo

- 0 INTRODUCCIÓN
- 1 OBJETIVO
- 2 CAMPO DE APLICACIÓN
- 3 REFERENCIAS
- 4 ABREVIATURAS Y DEFINICIONES
- 5 ESPECIFICACIONES
- 6 ETIQUETADO
- 7 COMERCIALIZACIÓN
- 8 EVALUACION DE LA CONFORMIDAD
- 9 VIGILANCIA
- 10 BIBLIOGRAFÍA
- 11 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES
- TRANSITORIOS

0. Introducción

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es necesario de conformidad con el resolutivo segundo de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes y con las fracciones II, XII, XV y XVIII del Art. 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Las especificaciones que se señalan a continuación sólo deben satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se cumplan las leyes aplicables, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas prácticas de manufactura que aseguren que el producto es apto para consumo humano.

1. Objetivo

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir el Mezcal, en su producción, envasado y comercialización.

2. Campo de aplicación

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal para su comercialización y exportación en toda el área geográfica comprendida en la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes.

3. Referencias

Para la comprobación de las especificaciones establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan:

NOM-030-SCFI-2006	Información comercial de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.
NOM-106-SCFI-2000	Características de diseño y condiciones de uso de la contraseñao oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de febrero de 2001.
NOM-127-SSA1-1994	Salud Ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1996.
NOM-142-SSA1/SCFI-2014	Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 2015.
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.
NMX-V-005-NORMEX-2013	Bebidas alcohólicas-Determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014.
NMX-V-006-NORMEX-2013	Bebidas alcohólicas-Determinación de azúcares reductores directos y totales-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014.
NMX-V-013-NORMEX-2013	Bebidas alcohólicas-Determinación del contenido alcohólico (porcentaje de alcohol en volumen a 293 K) (20°C) (% Alc. Vol.)-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014.
NMX-V-017-NORMEX-2014	Bebidas alcohólicas-Determinación de extracto seco y cenizas-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de marzo de 2015.

3.10 Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes.

4. Abreviaturas y definiciones

Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen las siguientes definiciones:

4.1. Consumidor final:

La persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito.

4.2. DGN:

Dirección General de Normas.

4.3. DOM:

Denominación de Origen Mezcal.

4.4. Etiqueta:

Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otro material descriptivo o gráfico, escrito, impreso, estarcido, marcado, grabado en alto o bajo relieve, adherido, sobrepuesto o fijado al envase del producto.

4.5. Etiqueta Posterior:

Es aquella que para venta nacional contiene la información señalada en los incisos 6.5.8 al 6.5.16.

Para producto de exportación contiene la información señalada en los incisos 6.6.6 al 6.6.13.

Esta información se puede incorporar en la etiqueta principal.

4.6. Etiqueta Principal:

Es aquella que para venta nacional contiene la información señalada en los incisos 6.5.1 al 6.5.7.

Para producto de exportación contiene la información señalada en los incisos 6.6.1 al 6.6.5.

4.7. IMPI:

Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

4.8. Ingrediente:

Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.

Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, el OEC podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus características o composición salvo las prescritas por la higiene o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.

4.9. Legible a simple vista:

Es aquella efectuada bajo condiciones normales de iluminación y que la información impresa sea cuando menos de 1,5 mm de altura.

4.10. LFMN:

Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

4.11. Lote:

Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.

4.12. Maguey:

Cualquier especie del género Agave.

4.13. Maguey Maduro:

Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del qurote o inflorescencia.

4.14. Marca:

Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta o nominativa en la clase 33, la cual debe estar exenta en su denominación el uso de las categorías, clases o magueyes, a que hace mención el presente Proyecto Norma Oficial Mexicana. De la misma forma debe estar exenta de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas.

4.15. Mezcal:

Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).

Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.

4.16. NOM:

Norma Oficial Mexicana.

4.17. OEC:

Organismo Evaluador de la Conformidad.

4.18. RFC:

Registro Federal de Contribuyentes.

4.19. Sello de Certificación:

Es el distintivo que acredita la certificación del Mezcal. Es un holograma que en su diseño incluye la imagen corporativa, marca del OEC y un código numérico único por botella. El holograma es proporcionado por el OEC al Envasador, previa demostración de que el producto a envasar cumple con este Proyecto de Norma Oficial Mexicana y los procedimientos de evaluación de la Conformidad.

4.20. Trazabilidad:

Conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, fecha y características del maguey, del mezcal, del envasado y destino de comercialización.

5. Especificaciones

5.1. Materia prima para la elaboración de mezcal

5.1.1. Están permitidos los magueyes, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).

5.1.2. Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC.

5.1.3. Los magueyes deben estar maduros para cosecharse.

5.2. Categorías

De acuerdo con el proceso utilizado se obtienen tres categorías de Mezcal:

5.2.1. Mezcal producto obtenido conforme al inciso 5.3.1.

5.2.2. Mezcal Artesanal producto obtenido conforme al inciso 5.3.2.

5.2.3. Mezcal Ancestral producto obtenido conforme al inciso 5.3.3.

5.3. Proceso

Se debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 3.5, Referencias). La materia prima debe someterse al siguiente procedimiento para obtener Mezcal:

5.3.1. Mezcal: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.

5.3.1.2. Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora o tren de molinos.

5.3.1.3. Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.

5.3.1.4. Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.

5.3.2. Mezcal Artesanal: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería.

5.3.2.2. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.

5.3.2.3. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).

5.3.2.4. Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).

5.3.3. Mezcal Ancestral: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

5.3.3.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.

5.3.3.2. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.

5.3.3.3. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).

5.3.3.4. Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).

5.4. Especificaciones fisicoquímicas

El Mezcal debe cumplir con las siguientes especificaciones fisicoquímicas (ver Tabla 1):

TABLA 1 Especificaciones fisicoquímicas

Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)
Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	500	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)
Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)

5.5. Clases

El Mezcal puede someterse a distintos tratamientos para dar origen a las siguientes clases:

5.5.1. Blanco

Mezcal incoloro y translúcido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.

5.5.2. Madurado en Vidrio

Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

5.5.3. Reposado

Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera, con al menos un metro cuadrado de superficie de contacto por cada 120 litros de volumen, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

5.5.4. Añejo

Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera, con al menos un metro cuadrado de superficie de contacto por cada 120 litros de volumen, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

5.5.5. Abocado con

Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.

5.5.6. Destilado con

Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores.

5.6. Envasado

5.6.1. Para poder envasar Mezcal se debe contar con autorización del OEC.

5.6.2. Cuando el Envasador lleve a cabo el envasado de otros productos distintos al Mezcal; debe contar en sus instalaciones con líneas diferenciadas de envasado, previamente autorizadas por el OEC, asegurando que el Mezcal no entre en contacto con líneas, contenedores o infraestructura que pudieran servir para el proceso, transporte o contención de otra bebida o producto alcohólico.

5.6.3. El Mezcal a granel que cumpla con la TABLA 1 (ver, Tabla 1), podrá ser envasado únicamente como Mezcal clase Blanco, siempre y cuando no haya recibido ajuste de grado alcohólico, en cuyo caso debe ser sujeto de un segundo análisis únicamente del % Alc. Vol., en términos de las especificaciones de la TABLA 1 (ver, Tabla 1).

5.6.4. Para las clases Reposado, Madurado en Vidrio, Añejo, Abocado con y Destilado con, previo al envasado, se debe realizar un segundo análisis que demuestre el cumplimiento con todos los

parámetros establecidos en la TABLA 1 (ver, Tabla 1). Únicamente para el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l conforme a la NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 3.7, Referencias) en el parámetro del Extracto Seco.

5.6.5. El producto terminado debe envasarse de manera manual o mecánica y debe cumplir al menos 5 etapas:

- a) lavado de botellas;
- b) filtración del producto terminado;
- c) llenado;
- d) taponado, y
- e) sellado.

5.6.6. Lavado de botellas: debe hacerse con Mezcal y/o agua (Ver 3.3, Referencias) de calidad para consumo humano.

5.6.7. Filtración del producto: debe utilizar filtro(s) para la captura de sólidos.

6. Etiquetado

6.1. El interesado debe obtener por parte del OEC, previo a iniciar el proceso de evaluación de la conformidad, el documento que demuestre el cumplimiento con lo establecido en este capítulo, así como con la NOM-142-SSA1/SCFI/2014 (Ver 3.4, Referencias).

6.2. El envase debe ostentar una etiqueta, cuya información debe ser legible a simple vista. Se pueden utilizar letras mayúsculas o minúsculas de forma indistinta, salvo en los casos en que este Proyecto de Norma Oficial Mexicana u otros instrumentos jurídicos dispongan lo contrario. Asimismo, debe cumplir con la NOM-106-SCFI-2000 (Ver 3.2, Referencias).

6.3. La información que se exprese en las etiquetas debe ser veraz, comprobable y exenta de textos, frases, imágenes, marcas y otras descripciones que induzcan o puedan inducir a error o confusión por engañosas o abusivas. Debe estar exenta de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas.

6.4. Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se entiende por información engañosa o abusiva aquella que refiere atributos o información que pudiendo o no, ser verdadera, induzca a error o confusión al consumidor por la forma inexacta, falsa, exagerada, parcial, artificiosa o tendenciosa en que se presenta.

6.5. Etiquetado para venta nacional

6.5.1. Marca en la Etiqueta Principal.

6.5.2. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.

6.5.3. La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.

6.5.4. Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la Etiqueta Principal.

6.5.5. La leyenda: "100% Maguey", en la Etiqueta Principal.

6.5.6. Contenido neto, en la Etiqueta Principal, de acuerdo con lo establecido en la NOM-030-SCFI-2006 (Ver 3.1, Referencias).

6.5.7. Por ciento de alcohol en volumen a 20 °C, en la Etiqueta Principal, debiendo aparecer a simple vista y debe abreviarse % Alc. Vol.

6.5.8. La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica.

6.5.9. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.

6.5.10. La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm.

6.5.11. El nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el Mezcal.

6.5.12. La palabra DOM seguida de un guión y el número de autorización otorgado por el IMPI al Productor para el uso de la Denominación de Origen Mezcal, en un tamaño cuando menos de 3 mm.

6.5.13. Nombre o razón social, domicilio y RFC del Envasador.

6.5.14. Cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece, debiéndose expresar en la etiqueta o en la botella y se permite se presente por escritura a mano.

6.5.15. La leyenda Hecho en México o Producto de México o el gráfico de indicación de procedencia;

6.5.16. Otra información sanitaria o comercial exigida por otras disposiciones legales aplicables a las bebidas alcohólicas.

6.6. Etiquetado para exportación

Independientemente del cumplimiento de los requisitos que impongan las leyes del país al cual se exporte, se deberá incluir:

6.6.1. Marca en la Etiqueta Principal.

6.6.2. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.

6.6.3. La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

6.6.4. Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

6.6.5. La leyenda: "100 % Maguey", en la Etiqueta Principal.

6.6.6. La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado, escrito según la nomenclatura científica.

6.6.7. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la Etiqueta Principal.

6.6.8. Ostensiblemente la leyenda: "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA", en letras mayúsculas, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto, en un tamaño cuando menos de 3 mm.

6.6.9. El nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el Mezcal.

6.6.10. La palabra "DOM" seguida de un guión y el número de autorización otorgado por el IMPI al Productor para el uso de la DOM, en un tamaño cuando menos de 3 mm.

6.6.11. Nombre o razón social, domicilio y RFC del Envasador.

6.6.12. Cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece, debiéndose expresar en la etiqueta o en la botella y se permite se presente por escritura a mano.

6.6.13. La leyenda "Hecho en México" o "Producto de México" o el gráfico de indicación de procedencia, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

6.7. Cuando el Mezcal cuente con un dictamen o certificación, emitido por persona distinta al OEC, que lo identifique con características o cualidades no contempladas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe contar con la aprobación escrita del OEC para incluirlo en la etiqueta.

7. Comercialización

7.1. La comercialización y exportación del mezcal preenvasado, destinado al consumidor final, debe efectuarse en volumen máximo de 5 litros.

7.2. La botella debe contar con el Sello de Certificación. Éste debe colocarse abarcando parte de la etiqueta principal y parte del envase. En cualquier otro caso, debe contar con la autorización del OEC.

7.3. Cualquier producto que pretenda utilizar la palabra Mezcal con fines comerciales, debe contar con la autorización del OEC, demostrando que su único ingrediente alcohólico es el Mezcal y será sujeto de verificación y certificación.

7.4. Para cada una de las operaciones de exportación de Mezcal se debe contar con el certificado correspondiente emitido por el OEC.

8. Evaluación de la conformidad

8.1. La Evaluación de la conformidad será realizada por la persona acreditada y, en su caso, aprobada (OEC) en términos de la LFMN, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.

8.2. Todo interesado que requiera evaluación de la conformidad en términos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe hacerlo a través de la persona acreditada y, en su caso aprobada en términos de la LFMN.

8.3. El OEC debe evaluar:

8.3.1. Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos e instalaciones para producir Mezcal y que el Mezcal cumple con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco.

8.3.2. Que el Envasador cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos y espacios para envasar Mezcal.

8.3.3. Que el Comercializador cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.

8.4. El Productor aprobado por el OEC debe obtener la autorización para el uso de la DOM por parte del IMPI. Cuando el Envasador y Comercializador sean distintos al Productor deben suscribir convenios de corresponsabilidad e inscribirlos ante el IMPI para hacer uso de la DOM de un Productor.

8.5. El Productor, Envasador y Comercializador del Mezcal deben contratar al OEC para recibir los servicios de evaluación de la conformidad.

8.6. El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC. Esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC.

8.7. El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC.

8.8. El Comercializador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC.

8.9. La comprobación de lo establecido en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se realiza a través de inspección permanente por parte del OEC, que se contrate para supervisar dicho proceso, independientemente que puede ser corroborado por cualquier autoridad competente o por una unidad de verificación acreditada. Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas aleatorios de inspección previamente aprobados por la DGN.

9. Vigilancia

9.1. Si a través de procesos de contabilidad, trazabilidad y balance de materiales o insumos aceptados por el OEC o cualquier autoridad competente se detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la autoridad competente podrá sancionarlo conforme la LFMN y su reglamento.

10. Bibliografía

10.1. Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991 y sus reformas.

10.2. Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y sus reformas.

10.3. Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994.

10.4. Resolución por la que modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal publicada el 22 de noviembre de 2012.

10.5. Resolución por la que modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal publicada el 2 de octubre de 2015.

11. Concordancia con normas internacionales

El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no coincide con ninguna Norma Internacional, por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

TRANSITORIOS

Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor a los 60 días naturales siguientes al día de su publicación.

Segundo: El presente proyecto de norma oficial mexicana, una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, cancelará a la norma oficial mexicana NOM-070-SCFI-1994 Bebidas Alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de junio de 1997.

México, D.F., a 15 de enero de 2016.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.