SECRETARIA DE ECONOMIA

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-186-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas elaboradas a partir de agave-Especificaciones, métodos de prueba e información comercial.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-186-SCFI-2012 "BEBIDAS ALCOHOLICAS-BEBIDAS ALCOHOLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE-ESPECIFICACIONES, METODOS DE PRUEBA E INFORMACION COMERCIAL".

CHRISTIAN TUREGANO ROLDAN, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracción XII, 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 de su Reglamento; y artículos 19 fracciones I, XIV, XV del Reglamento Interior de esta Secretaría, expide para consulta pública el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-186-SCFI-2012 "Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas elaboradas a partir de agave-Especificaciones, métodos de prueba e información comercial", a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante el CCNNSUICPC, ubicado en Av. Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México, teléfono 57 29 93 00, Ext. 43222, Fax 55 20 97 15 o bien a los correos electrónicos rodrigo.arreguin@economia.gob.mx; liliana.samperio@economia.gob.mx y/o salvador.franco@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 30 de mayo de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-186-SCFI-2012, "BEBIDAS ALCOHOLICAS-BEBIDAS ALCOHOLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE-ESPECIFICACIONES, METODOS DE PRUEBA E INFORMACION COMERCIAL".

PREFACIO

En la elaboración del presente proyecto de norma oficial mexicana participaron las siguientes instituciones:

SECRETARIA DE ECONOMIA

- Dirección General de Normas
- Procuraduría Federal del Consumidor
- Comisión Federal de Competencia

POR LA DENOMINACION DE ORIGEN TEQUILA

- Cámara Nacional de la Industria Tequilera

POR LA DENOMINACION DE ORIGEN MEZCAL

- Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal

POR LA DENOMINACION DE ORIGEN BACANORA

- Gobierno del Estado de Sonora.

ASOCIACIONES CIVILES

- El Poder del Consumidor, A.C.

ACADEMIA

- Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C.

INDICE

CAPITULO

0. Introducción

1. Objetivo y campo de aplicación

2. Referencias

3. Definiciones

4. Unidades, símbolos y abreviaturas

5. Clasificación

6. Especificaciones fisicoquímicas

7. Muestreo

8. Métodos de ensayo (prueba)

9. Control de calidad

10. Comercialización y traslado

11. Informacion comercial

12. Evaluación de la conformidad

13. Vigilancia

14. Apéndice A

15. Bibliografía

16. Concordancia con normas internacionales

Transitorios

0. Introducción

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

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

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

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

1. Objetivo y campo de aplicación

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

Salvo la excepción prevista en el párrafo siguiente, este proyecto de norma oficial mexicana aplica a todas las bebidas alcohólicas definidas en los puntos 3.3, 3.4, 3.6, 3.8 y 3.22 del presente proyecto de norma producidas, importadas o comercializadas en territorio nacional cuya denominación comercial debe corresponder a las definiciones establecidas en el presente proyecto.

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

2. Referencias

Para la aplicación de este proyecto de norma oficial mexicana se debe cumplir con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y, en su caso, las que las modifiquen o sustituyan:

Normas Oficiales Mexicanas

2.1 NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.

2.2 NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.

2.3 NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano –Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1996.

2.4 NOM-142-SSA1-1995, Bienes y Servicios-Bebidas alcohólicas-Especificaciones sanitarias-Etiquetado sanitario y comercial. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de julio de 1997.

2.5 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.

Normas Mexicanas

2.6 NMX-V-004-NORMEX-2005, Bebidas Alcohólicas-Determinación de Furfural-Métodos de Ensayo (Prueba), publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

2.7 MX-V-005-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas-Determinación de Aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores-Métodos de ensayo (Prueba). Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

2.8 NMX-V-006-NORMEX-2005, Bebidas Alcohólicas-Determinación de azúcares reductores directos y totales-Métodos de ensayo (Prueba). Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

2.9 NMX-V-013-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas-Determinación de Contenido Alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 293 K) (20ºC) (% Alc. Vol.)-Métodos de ensayo (Prueba). Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

2.10 NMX-V-017-NORMEX-2005, Bebidas Alcohólicas-Determinación de extracto seco y cenizas, Métodos de ensayo (Prueba). Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

3. Definiciones

Para los efectos de este proyecto de norma oficial mexicana se establecen las siguientes definiciones:

3.1 Abocado:

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

3.2 Agave:

Es la planta de la familia de las Agaváceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de cualquier especie, cuya parte aprovechable para la elaboración de los productos sujetos a este proyecto de norma oficial mexicana es la piña o cabeza.

3.3 Aguardiente de Agave:

Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas de agave, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica. En su formulación se permite del 51% al 100% de azúcares provenientes de agave, y un máximo de 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío. El aguardiente de agave es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando se aboque sin madurarlo.

El Aguardiente de Agave es susceptible de ser adicionado de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud, su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.

De cualquier manera debe respetarse lo establecido en la NOM-142 SSA1-1995 vigente, respecto de que no está permitida la rectificación total en la destilación con el fin de mantener los compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales.

3.4 Bebidas Alcohólicas Preparadas “de” o “con” “Aguardiente de Agave” y/o “Destilado de Agave”:

Productos elaborados a partir de las bebidas alcohólicas definidas en los incisos 3.3 y 3.8 del presente proyecto de norma oficial mexicana y otras tales como licores o mezcla de ellos, espíritu neutro y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como de aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud. Su contenido alcohólico es de 2 a 12% Alc. Vol.

3.5 Buenas prácticas de fabricación:

Conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, mantengan las especificaciones requeridas para su consumo de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 2 referencias)

3.6 Cócteles “de” o “con” “Aguardiente de Agave” y/o “Destilado de Agave”:

Productos elaborados a partir de las bebidas alcohólicas definidas en los incisos 3.3 y 3.8, del presente proyecto de norma oficial mexicana y otras tales como licores o mezcla de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes como aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud, su contenido alcohólico es de 12 a 32% Alc. Vol.

3.7 Destilación:

Separación de los constituyentes de una mezcla líquida por vaporización parcial de la misma y recuperación de los vapores y residuos; es decir, la separación de una mezcla de sustancias en donde se fraccionan las volátiles de un residuo no volátil. La destilación alcohólica está basada en que el alcohol etílico, siendo más ligero que el agua, vaporiza a una temperatura menor que el punto de ebullición del agua, por lo que los vapores que suben pueden ser condensados y convertidos a forma líquida con un alto contenido alcohólico.

3.8 Destilado de Agave:

Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas de agave, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos por otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío. El destilado de agave es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando se aboque sin madurarlo.

El Destilado de Agave es susceptible de ser adicionado de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud, su contenido alcohólico es de 25% a menos de 35% Alc. Vol.

De cualquier manera debe respetarse lo establecido en la NOM-142 SSA1-1995 vigente, respecto de que no está permitida la rectificación total en la destilación con el fin de mantener los compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales.

3.9 DGN:

Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

3.10 Etiqueta:

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

3.11 Envasado:

Acción de introducir o colocar cualquier material o producto en los recipientes que lo han de contener, con la finalidad de conservarlo, proteger su estabilidad física, química y comercializarlo.

3.12 Envasador:

Es la persona física o moral que no siendo productor, se dedica al envasado de los productos definidos en los incisos 3.3 y 3.8 dentro de sus instalaciones y que se encuentra sujeto al cumplimiento de las disposiciones contenidas en este proyecto de norma oficial mexicana y demás normatividad aplicable.

3.13 Envase:

Todo recipiente nuevo destinado a contener los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana y que entra en contacto con los mismos, conservando su integridad física, química, sensorial y sanitaria. No podrán usarse envases cuyos derechos marcarios estén debidamente protegidos bajo la Ley de la Propiedad Industrial por un tercero.

3.14 Extracción:

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

3.15 Fermentación:

Es la transformación de los azúcares del agave en alcohol etílico y bióxido de carbono con la formación de otros compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana.

3.16 Filtración:

Proceso de separación de partículas sólidas presentes en los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, a través de un medio filtrante.

3.17 Formulación:

Etapa previa al proceso de fermentación en donde se preparan los mostos para tener condiciones adecuadas de fermentación y, en su caso, para cumplir con el contenido mínimo de 51% en masa de azúcares reductores totales procedentes del agave.

3.18 Hidrólisis:

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

3.19 Jima:

Acción que consiste en desprender, del suelo, la piña o cabeza del agave.

3.20 Laboratorios de Ensayo (Pruebas):

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

3.21 LFMN:

Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

3.22 Licores/Cremas “de” o “con” “Aguardiente de Agave” o “de” o “con” “Destilado de Agave”:

Son los productos elaborados a partir de las bebidas alcohólicas definidas en los incisos 3.3 y 3.8 y en su caso otros tales como, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1% (m/v) de azúcares y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes así como de aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud; su contenido alcohólico es de 13.5 a 55% Alc. Vol.

3.23 Límite mínimo y límite máximo:

Cantidad mínima y cantidad máxima fijadas en este proyecto de norma oficial mexicana; respecto de las que no existe tolerancia.

3.24 Lote:

Cantidad de un producto elaborado en un mismo lapso temporal para garantizar su identificación. Para efectos de lo cual debe estar integrado por aquellas unidades homogéneas entre sí que mantengan un perfil de identidad identificado con un código específico que obedezca, como mínimo, a fechas específicas y respecto de las cuáles se haya mantenido la identidad de perfil del producto elaborado, conforme a bitácoras que demuestren dicha homogeneidad.

3.25 Mezclas en frío:

Consiste en adicionar o mezclar cualquier producto alcohólico diferente a los productos definidos en los incisos 3.3 y 3.8 de este proyecto de norma oficial mexicana, en las operaciones unitarias del proceso de elaboración, incluyendo el producto terminado.

3.26 Mosto:

Líquido azucarado, proveniente de la extracción del agave hidrolizado y adicionado de otros azúcares conforme a este proyecto de norma oficial mexicana, listo para el proceso de fermentación.

3.27 Muestreo:

Es el procedimiento mediante el cual se seleccionan diversas unidades de producto de un lote, conforme al Apéndice A, que forma parte del presente proyecto de norma oficial mexicana.

3.28 NMX:

Norma Mexicana.

3.29 NOM:

Norma Oficial Mexicana.

3.30 Organismo Evaluador de la Conformidad:

Es la persona moral acreditada y, en su caso, aprobada, en términos de lo dispuesto por la LFMN y su Reglamento, para llevar a cabo la determinación del grado de cumplimiento del presente proyecto de norma oficial mexicana. Para efectos de este proyecto de norma oficial mexicana, dentro de esta definición se encuentran contemplados, de manera enunciativa a los organismos certificadores, unidades de verificación y laboratorios de ensayo o prueba.

3.31 Operaciones unitarias:

Son las etapas de elaboración de los productos definidos en los incisos 3.3 y 3.8 del presente proyecto de norma oficial mexicana, en las cuales las materias primas sufren cambios químicos, bioquímicos y/o físicos, hasta obtener un producto determinado en cada una de ellas. Entre otras existen las siguientes etapas de dicho proceso: hidrólisis, extracción, formulación, fermentación, destilación, filtración y envasado.

3.32 Productor:

Es la persona física o moral que se dedica a la elaboración de los productos definidos en los incisos 3.3 y 3.8 dentro de sus instalaciones y que se encuentra sujeto al cumplimiento de las disposiciones contenidas en este proyecto de norma oficial mexicana y demás normatividad aplicable.

3.33 Superficie principal de exhibición:

Aquella área donde se encuentra la denominación y la marca comercial de los productos, conforme a la NOM-030-SCFI-2006 vigente. (Ver el capítulo 2.0 Referencias).

3.34 Unidades de verificación:

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

3.35 Verificación:

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

3.36 Visita de Verificación:

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

4. Unidades, símbolos y abreviaturas

MAX/max	cantidad máxima
MIN/min	cantidad mínima
°C	grado Celsius
g/l	gramo por litro
K	kelvin
L, l	litro
m/v	masa / volumen

ml	mililitro
mg	miligramo
mg/l	miligramo por litro
%	por ciento
% Alc. Vol.	por ciento de alcohol en volumen determinado conforme a la MX-V-013-NORMEX-2005

5. Clasificación

De acuerdo a las características propias, los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana se clasifican conforme a lo siguiente sin perjuicio de que puedan indicar características adicionales que provengan del añejamiento:

5.1 "Aguardiente de agave"

Es el producto definido en el inciso 3.3 de este proyecto de norma oficial mexicana el cual, a su vez, se divide en 2 tipos:

5.1.1 "Aguardiente de agave blanco"

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

5.1.2 "Aguardiente de agave abocado"

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

5.2 "Destilado de agave"

Es el producto definido en el inciso 3.8 de este proyecto de norma oficial mexicana el cual, a su vez, se divide en 2 tipos:

5.2.1 "Destilado de agave blanco"

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

5.2.2 "Destilado de agave abocado"

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

5.3 Licores o cremas "de" o "con" aguardiente de agave o destilado de agave

Son los productos elaborados a partir de las bebidas alcohólicas definidas en los incisos 3.3 y 3.8 y en su caso otros tales como, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1% (m/v) de azúcares; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes así como de aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud; su contenido alcohólico es de 13.5 a 55% Alc. Vol.

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

5.3.1 "Licor de Aguardiente de Agave" o "Crema de Aguardiente de Agave" o "Licor de Destilado de Agave" o "Crema de Destilado de Agave", siempre que la bebida alcohólica definida en el inciso 3.3 o 3.8 sea la que aporte al menos el 51% del contenido alcohólico total del producto.

5.3.2 "Licor con Aguardiente de Agave" o "Crema con Aguardiente de Agave" o "Licor con Destilado de Agave" o "Crema con Destilado de Agave" siempre que se establezca en la superficie principal de exhibición y del mismo tamaño que la denominación comercial, el porcentaje del contenido alcohólico del producto o del contenido total del producto que aporta la bebida alcohólica definida en el inciso 3.3 o 3.8.

Los licores señalados en 5.3.1 y 5.3.2 podrán subdividirse de acuerdo a su contenido de azúcares y conforme a lo siguiente:

a) "Extra-seco", cuando el licor contenga de 1,0% a 1,9% de azúcares (m/v).

b) "Seco", cuando el licor contenga de 2,0% a 10% de azúcares (m/v).

c) "Dulce", cuando el licor contenga más de 10,1% de azúcares (m/v).

d) "Escarchado", cuando el producto se encuentre sobresaturado de azúcares y en el cual el exceso de éstos haya cristalizado dentro del licor.

e) "Aperitivo", cuando el producto contenga algunos principios amargos derivados de substancias vegetales.

5.4 Cocteles “de” o “con” aguardiente de agave o destilado de agave

Productos elaborados a partir de las bebidas alcohólicas definidas en los incisos 3.3 y 3.8, del presente proyecto de norma oficial mexicana y otras tales como licores o mezcla de ellos, espíritu neutro y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes como aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud; su contenido alcohólico es de 12 a 32% Alc. Vol.

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

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

5.4.1 “Coctel de Aguardiente de Agave”, “Coctel de Destilado de Agave”, siempre que la bebida alcohólica definida en el inciso 3.3 y 3.8, sea la que aporte al menos el 51% del contenido alcohólico total del coctel.

5.4.2 “Coctel con Aguardiente de Agave” , “Coctel con Destilado de Agave” siempre que se establezca en la superficie principal de exhibición y del mismo tamaño que la denominación comercial, el porcentaje del contenido alcohólico del producto o del contenido total del producto que aporta la bebida alcohólica definida en el inciso 3.3 o 3.8.

5.5 Bebidas alcohólicas preparadas “de” o “con” aguardiente de agave o destilado de agave

Productos elaborados a partir de la bebida alcohólica definida en el inciso 3.3 y 3.8 del presente proyecto de norma oficial mexicana y otras tales como licores o mezcla de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes así como de aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud. Su contenido alcohólico es de 2% a 12% Alc. Vol.

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

5.5.1 “Bebida alcohólica preparada de Aguardiente de Agave” o “Bebida alcohólica preparada de Destilado de Agave”, siempre que la bebida alcohólica definida en los incisos 3.3 y 3.8, sea la que aporte al menos el 51% del contenido alcohólico total de la bebida alcohólica preparada.

5.5.2 “Bebida alcohólica preparada con Aguardiente de Agave" o “Bebida alcohólica preparada con Destilado de Agave”, siempre que se establezca en la etiqueta el porcentaje del contenido alcohólico del producto o del contenido total del producto que aporta la bebida alcohólica definida en los incisos 3.3 o 3.8.

6. Especificaciones fisicoquímicas

6.1 Los productos sujetos a este proyecto de norma oficial mexicana y definidos en los incisos 3.3 y 3.8 deben cumplir con las especificaciones fisicoquímicas señaladas en las siguientes tablas:

TABLA 1.- ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS PARA DESTILADOS DE AGAVE

PARAMETROS	DESTILADO				AGUARDIENTE				METODOS DE ENSAYO PRUEBA (1)
	BLANCO		ABOCADO		BLANCO		ABOCADO		
	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	
Contenido alcohólico 293 K (20°C), (% Alc. Vol.)	25	<35	25	<35	35	55	35	55	NMX-V-013-NORMEX
Extracto seco (g/l)	0	0.3	0	5	0	0.3	0	5	NMX-V-017-NORMEX
Valores expresados en mg / 100 ml de Alcohol Anhidro									
Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	0	40	0	40	0	40	NMX-V-005-NORMEX
Esteres (como acetato de Etilo)	2	200	2	200	2	200	2	200	NMX-V-005-NORMEX
Alcoholes superiores (alcoholes de peso molecular superior al alcohol etílico o aceite fusel) (como alcohol amílico)	20	500	20	500	20	500	20	500	NMX-V-005-NORMEX
Metanol (2)	30	300	30	300	30	300	30	300	NMX-V-005-NORMEX
Furfural	0	4	0	4	0	4	0	4	NMX-V-004-NORMEX

Notas:

(1) Véase capítulo de referencias

(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor demuestra que es viable reducir el metanol mediante un proceso distinto

6.1.1 Cuando al Aguardiente de Agave o al Destilado de Agave se le agreguen edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75 g/l de azúcares reductores totales de acuerdo a la NMX-V-006-NORMEX-2005 y 85 g/l de extracto seco de acuerdo a la NMX-V-017-NORMEX-2005 (véase Capítulo 2, Referencias).

6.1.2 De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada como agua de dilución de acuerdo a la NOM-127-SSA1-1994 vigente (véase el Capítulo 2 Referencias).

6.2 Los productos enunciados en los incisos 3.4, 3.6 y 3.22 de este proyecto de norma oficial mexicana deben cumplir con las especificaciones fisicoquímicas señaladas en la Tabla 2 siguiente:

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

PARAMETROS	LICORES		CREMAS		COCTELES		BEBIDAS ALCOHOLICAS PREPARADAS		METODOS DE ENSAYO PRUEBA (1)
	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	
Contenido alcohólico 293 K (20° C), (% Alc. Vol.)	13.5	55	13.5	55	12	32	2	12	NMX-V-013-NORMEX
Valores expresados en mg / 100 ml de Alcohol Anhidro									
Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	0	40	0	40	0	40	NMX-V-005-NORMEX
Esteres (como acetato de Etilo)	2	200	2	200	2	200	2	200	NMX-V-005-NORMEX
Alcoholes superiores (alcoholes de peso molecular superior al alcohol etílico o aceite fusel) (como alcohol amílico)	20	500	20	500	20	500	20	500	NMX-V-005-NORMEX
Metanol (2)	30	300	30	300	30	300	30	300	NMX-V-005-NORMEX
Furfural	0	4	0	4	0	4	0	4	NMX-V-004-NORMEX

Notas:

(1) Véase capítulo de referencias

(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor demuestra que es viable reducir el metanol mediante un proceso distinto

7. Muestreo

7.1 Del producto a granel

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

La muestra extraída, previamente homogeneizada, debe dividirse en 3 porciones de aproximadamente 1 litro cada una, las cuales deben envasarse en un recipiente debidamente identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas debiendo cerrarse en forma tal que garantice su inviolabilidad. Estas porciones se reparten en la forma siguiente: dos para el verificador y una para el productor o envasador visitado. En el primer caso, de las dos muestras, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en caso de tercería

7.2 Del producto envasado

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

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

8. Métodos de ensayo (prueba)

Para la verificación de las especificaciones que se establecen en este proyecto de norma oficial mexicana, se deben aplicar las normas vigentes que se señalan en las Tablas 1 y 2 de Especificaciones Fisicoquímicas y las demás normas que se indican en el Capítulo 2.

9. Control de calidad

Los productores y envasadores de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas aplicables y las buenas prácticas de fabricación.

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

En ningún momento se deben elaborar los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana en instalaciones en las cuales se elaboren bebidas alcohólicas de agave sujetas a una Denominación de Origen, protegidas por el Estado Mexicano en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.

Se prohíben las mezclas en frío, en los procesos de elaboración del “Aguardiente de Agave” y del “Destilado de Agave”

10. Comercialización y traslado

El Productor y el Envasador, deben mantener registros del número de litros producidos y/o envasados diariamente, por producto elaborado o envasado.

11. Información comercial

Los productores, envasadores y comercializadores de los productos sujetos al presente proyecto de norma oficial mexicana son responsables de hacer cumplir los requisitos de etiquetado e información comercial previstos en este proyecto de norma oficial mexicana y adicionalmente, con lo dispuesto por el artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, que establece que la información o publicidad relativa a bienes, productos o servicios que se difundan por cualquier medio o forma, deberán ser veraces, comprobables y exentos de palabras, textos, diálogos, ilustraciones, imágenes, denominaciones de origen y otras descripciones que induzcan o puedan inducir a error o confusión por engañosas o abusivas. Se prohíbe cualquier referencia, directa o indirecta, a cualquier bebida alcohólica sujeta a Denominación de Origen que pueda confundir al consumidor, o que pueda inducir al consumidor a suponer que las bebidas alcohólicas reguladas por la presente norma se relacionan en forma alguna con aquella otra bebida alcohólica sujeta a Denominación de Origen.

11.1 Marcado y etiquetado general

Además de cumplir con lo establecido en la NOM-142-SSA1-1995 vigente (Ver 2 Referencias), en su apartado de etiquetado, cada envase debe ostentar una etiqueta en forma destacada y legible en idioma español sin perjuicio de que se exprese en otros idiomas la cual deberá ser veraz y describirse en forma clara, evitando que sea falsa, equívoca o que induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana.

Cuando la información requerida por este proyecto de norma se exprese en otros idiomas debe aparecer también en español, de manera clara y visible. Las etiquetas deberán de contener la siguiente información:

a) El Nombre o la Denominación comercial del producto; los cuales deberán expresarse en la etiqueta conforme a las características de cada producto, utilizando únicamente una de las denominaciones de los tipos establecidos en los incisos 5.1.1, 5.1.2, 5.2.1, 5.2.2, 5.3.1, 5.3.2, 5.4.1, 5.4.2, 5.5.1, 5.5.2, sujetándose a lo establecido en los incisos 11.2, 11.3, 11.4, 11.5 de este proyecto de norma oficial mexicana.

b) Contenido neto expresado en litros o mililitros, en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece a la NOM-030-SCFI-2006 (véase capítulo 2, Referencias) independientemente de que también pueda expresarse en otras unidades

c) El contenido alcohólico expresado en por ciento de alcohol en volumen a 20ºC, que debe abreviarse “% Alc. Vol.”.

d) Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del productor.

Debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable de la fabricación del producto, cuando dicho producto no sea envasado por el propio productor.

Para productos importados debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto. Esta información puede incorporarse al producto pre-envasado en territorio nacional, después del despacho aduanero y antes de la comercialización del producto.

e) Nombre de la Marca registrada seguida de los símbolos o “MR” conforme a lo dispuesto por la Ley de la Propiedad Industrial.

f) La leyenda que identifique al país de origen del producto: "Hecho en …", "Producto de …", "Elaborado en …", u otras análogas. Los productos de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en..."; "Producto de..."; "Fabricado en ...", u otras análogas, seguida del país de origen del producto, sujeto a lo dispuesto en los tratados internacionales de que los Estados Unidos Mexicanos sean parte. Se permite el uso de gentilicios y otros términos análogos, siempre y cuando sean precisos y no induzcan a error en cuanto al origen del producto. Por ejemplo: "Producto español", "Producto estadounidense", entre otros.

g) Identificación del lote

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, con una indicación en clave que permita su rastreabilidad.

La identificación del lote que incorpore el fabricante en el producto preenvasado debe marcarse en forma indeleble y permanente, y no debe ser alterada u ocultada de forma alguna hasta que sea adquirido por el consumidor.

La clave del lote debe ser precedida por cualquiera de las siguientes indicaciones: "LOTE", "Lot", "L", "Lote", "lote", "lot", "l", "lt", "LT", "LOT", o bien incluir una referencia al lugar donde aparece. La expresión de un lapso de tiempo menor a un día calendario, tales como horas o minutos no podrá ser empleada como parte de la identificación de un Lote.

h) Las leyendas precautorias establecidas en la Ley General de Salud y sus disposiciones derivadas.

Las leyendas precautorias deben hacer referencia al ingrediente u origen del ingrediente que, basado en información científica reconocida, se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad.

Las leyendas precautorias específicas, se establecerán en las normas oficiales mexicanas correspondientes u otros ordenamientos jurídicos.

i) Cualquier otra información exigida por otras disposiciones legales aplicables a bebidas alcohólicas.

11.2 Marcado y etiquetado complementario para "aguardiente de agave " y "Destilado de agave"

Para cumplir con el apartado a) del inciso 11.1, del Marcado y Etiquetado General, la denominación de "Aguardiente de Agave" o "Destilado de Agave " podrá incluir la siguiente información en la etiqueta, como parte de la Denominación Comercial:

a) El territorio o región de elaboración de la bebida.

11.3 Marcado y etiquetado complementario para "licores/cremas de aguardiente de agave" y "Licores/cremas de destilado de agave"

Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado a) del inciso 11.1, del Marcado y Etiquetado General, la denominación de los "Licores/cremas de aguardiente de agave" y de los "Licores/cremas de destilado de agave " podrá incluir, de forma adicional, la siguiente información en la etiqueta:

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

b) Incluir la subdivisión a que se hace referencia en el inciso 5.3, relativa al contenido de azúcares del producto.

11.4 Marcado y etiquetado complementario para "cocteles de aguardiente de agave" y "Cocteles de destilado de agave"

Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado a) del inciso 11.1, del Marcado y Etiquetado General, la denominación de los "Cocteles de aguardiente de agave " y "cocteles de destilado de agave", podrá ir seguida de un nombre arbitrario siempre y cuando dicho nombre no indique o dé a entender cualidades que no posee el producto.

En la etiqueta de los productos cuya comercialización se haga en forma individual, debe figurar una lista de ingredientes, la cual puede eximirse cuando se trate de productos de un solo ingrediente.

Los ingredientes deben enumerarse por orden cuantitativo decreciente (m/m).

Se debe declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5 por ciento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes constitutivos por orden cuantitativo decreciente (m/m), incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado o que se asocien a reacciones alérgicas.

Se debe indicar en la lista de ingredientes el agua añadida por orden de predominio, excepto cuando ésta forme parte de un ingrediente compuesto y declarado como tal en la lista y la que se utilice en los procesos de cocción y reconstitución. No es necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación

Se deben declarar todos aquellos ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad, intolerancia o alergia, de conformidad con los ordenamientos jurídicos correspondientes.

11.5 Marcado y etiquetado complementario para "bebidas alcohólicas preparadas de aguardiente de agave" y “bebidas alcohólicas preparadas de destilado de agave”

Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado a) del inciso 11.1, del Marcado y Etiquetado General, de las "Bebidas alcohólicas preparadas de aguardiente de agave " y “Bebidas alcohólicas preparadas de destilado de agave”, la denominación comercial podrá ir seguida de un nombre arbitrario siempre y cuando dicho nombre no indique o dé a entender cualidades que no posee el producto.

En la etiqueta de los productos cuya comercialización se haga en forma individual, debe figurar una lista de ingredientes, la cual puede eximirse cuando se trate de productos de un solo ingrediente.

Los ingredientes deben enumerarse por orden cuantitativo decreciente (m/m).

Se debe declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5 por ciento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes constitutivos por orden cuantitativo decreciente (m/m), incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado o que se asocien a reacciones alérgicas.

Se debe indicar en la lista de ingredientes el agua añadida por orden de predominio, excepto cuando ésta forme parte de un ingrediente compuesto y declarado como tal en la lista y la que se utilice en los procesos de cocción y reconstitución. No es necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación

Se deben declarar todos aquellos ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad, intolerancia o alergia, de conformidad con los ordenamientos jurídicos correspondientes.

11.6 Presentación de la información

Las etiquetas que ostenten los productos pre-envasados deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento del consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo.

Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información aplicable, a menos de que la etiqueta del envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.

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

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

11.7 La información comercial debe ser veraz, comprobable y exentas de textos, diálogos, imágenes, marcas, alusiones a denominaciones de origen y otras descripciones que induzcan o puedan inducir a error o confusión por engañosas o abusivas.

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

Se prohíbe el uso de las siguientes declaraciones:

Declaraciones que no pueden comprobarse.

Declaraciones que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad, o puedan suscitar o provocar miedo en el consumidor.

Declaraciones que enfaticen algún termino vinculado con alguna Denominación de Origen.

Propiedades potencialmente engañosas:

- Declaraciones de propiedades que carecen de sentido, incluidos los comparativos y superlativos incompletos.

- Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como: "genuinidad", "salubridad", "sanidad", "sano", "saludable", excepto las señaladas en otros ordenamientos jurídicos aplicables.

Declaraciones de propiedades condicionales.

Se permiten las siguientes declaraciones de propiedades condicionadas a la particular condición asignada a cada una de ellas:

Términos como "natural" "puro", "fresco" y "de fabricación casera", "orgánico" o similares, cuando se utilicen, deberán ajustarse al marco jurídico aplicable.

11.8 Las frases, palabras e imágenes que se expresen en los productos objeto del presente proyecto de norma oficial mexicana, deben sujetarse a lo dispuesto por el Capítulo Tercero “De la Información y Publicidad”, de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

En la etiqueta puede presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del presente proyecto de norma.

Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deben ser fácilmente comprensibles, evitando ser equívocas o engañosas en forma alguna para el consumidor.

Cuando en la etiqueta del producto se declare que éste se elaboró utilizando una sola especie de agave, el productor deberá comprobar dicha declaración, mediante los documentos mencionados en el numeral 12.3.2.1 o cualesquiera otros que acrediten dicha circunstancia.

12. Evaluación de la conformidad

12.1 Este proyecto de norma oficial mexicana, no es certificable y el cumplimiento con la veracidad de la información comercial de las etiquetas de los productos sujetos al presente proyecto de norma se realizará de conformidad con lo dispuesto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.

Las especificaciones de producto contenidas en el presente proyecto de norma, pueden certificarse a través de un esquema voluntario, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento; para efectos de lo cual, tal evaluación de la conformidad del cumplimiento del presente proyecto de norma oficial mexicana será realizada por organismos evaluadores de la conformidad acreditados y, en su caso, aprobados, conforme a lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.

12.2 La evaluación del cumplimiento de este proyecto de norma oficial mexicana podrá realizarse en los lugares de fabricación, envasado, administración, almacenaje, comercialización y/o venta de los productos sujetos al presente proyecto de norma oficial mexicana

12.3 La evaluación de la Conformidad con respecto a la utilización de la cantidad de Agave establecida para cada definición de producto, se lleva a cabo, tanto por los evaluadores de la conformidad que actúen a solicitud de parte como por las autoridades verificadoras en el ejercicio de sus atribuciones, a través de los siguientes procedimientos:

12.3.1 A través de la aplicación de muestreos y la realización de pruebas relativas a las especificaciones de las tablas del capítulo 6 de este proyecto de norma oficial mexicana.

12.3.2 A través de la revisión de los documentos que deben mantener los sujetos obligados a cumplir con este proyecto de norma oficial mexicana para demostrar que los productos elaborados y/o comercializados contienen los porcentajes de azúcares de agave previstos en la presente proyecto de norma oficial mexicana, según los siguientes lineamientos:

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

a) la adquisición de Agave por parte del productor de la bebida alcohólica, en el cual se identifique con precisión los volúmenes de Agave y los datos de identificación del proveedor del mismo.

b) la adquisición de productos derivados de plantas de la familia de las Agaváceas, que sean utilizados en la elaboración de los productos sujetos al cumplimiento del presente proyecto de norma oficial mexicana.

c) la adquisición de otros azúcares para la elaboración de los productos sujetos al cumplimiento del presente proyecto de norma oficial mexicana.

d) la adquisición de alcohol utilizado para la elaboración de los productos sujetos al cumplimiento del presente proyecto de norma oficial mexicana.

e) la adquisición de otros ingredientes utilizados para la elaboración de los productos sujetos al cumplimiento del presente proyecto de norma oficial mexicana

f) la adquisición de insumos de envasado utilizados para la elaboración de los productos sujetos al cumplimiento del presente proyecto de norma oficial mexicana, mediante los registros, reportes o certificados de calidad, en la etapa de recepción de materias primas y material de envase y/o empaque, establecidos en la "Tabla No.2: Documentos y registros", del numeral 6.6.1 de la Norma Oficial Mexicana "NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" (Véase 2 Referencias).

g) el control de los registros de las fases de producción, en la etapa de fabricación, establecidos en la "Tabla No. 2: Documentos y registros", del numeral 6.6.1 de la Norma Oficial Mexicana "NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" (Véase 2 Referencias).

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

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

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

12.6 Los Organismos Evaluadores de la Conformidad que actúan a solicitud de parte, deben informar a la DGN y a la Procuraduría Federal del Consumidor sobre aquellos productos que, conforme a las verificaciones efectuadas, detecten que violan las disposiciones de este proyecto de norma oficial mexicana. Ningún punto de esta NOM faculta a algún evaluador de la conformidad diferente de las autoridades competentes, para pedir información o documentación a productor, envasador, comercializador o particular alguno sin que dicho particular otorgue su consentimiento.

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

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

13. Vigilancia

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

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

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

APENDICE A.- TOMA DE MUESTRAS

NUMERO DE RECIPIENTES PORTATILES	
NUMERO DE ENVASES SUJETOS AL PRESENTE PROYECTO DE NOM	**NUMERO DE ENVASES A MUESTREAR**
HASTA 150	**3**
DE 151 A 1200	**5**
DE 1201 A 25000	**8**
MAS DE 25000	**13**

15. Bibliografía

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

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

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

15.4 Reglamento Sanitario de Bebidas Alcohólicas, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 1963 y abrogado mediante el Artículo Tercero Transitorio del 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 1988

15.5 NOM-002-SCFI-1993, Productos pre-envasados-contenido neto, tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993.

15.6 NOM-006-SCFI-2005, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de enero de 2006.

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

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

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

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

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

16. Concordancia con normas internacionales

Este proyecto de norma oficial mexicana no concuerda con ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

ARTICULOS TRANSITORIOS

PRIMERO.- Este proyecto de norma oficial mexicana, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación.

SEGUNDO.- La información comercial a que se refiere el Capítulo 11 de este proyecto de norma oficial mexicana, entrará en vigor 90 días naturales después de su publicación.

México, D.F., a 30 de mayo de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.