

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.-
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en los artículos 34 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 39 fracción V, 40 fracción XV, 47 fracción I y 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 9o. y 17 fracción I del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial; 5o. fracción XIII inciso a) del Acuerdo que Adscribe Orgánicamente Unidades Administrativas y Delega Facultades en los Subsecretarios, Oficial Mayor, Jefes de Unidad, Directores Generales y otros Subalternos de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 29 de marzo de 1994, expide el siguiente proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994 BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES.

De conformidad con el artículo 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, el proyecto de NOM-006-SCFI-1994, se expide para consulta pública a efecto de que dentro de los siguientes 90 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante la Dirección General de Normas para que en términos de la Ley se consideren en el seno del Comité que lo propuso.

Durante este lapso, el análisis a que se refiere el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización puede ser consultado gratuitamente en la biblioteca de la Dirección General de Normas de esta Secretaría, ubicada en Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, Estado de México.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 24 de agosto de 1994.- El Director General de Normas, Luis Guillermo Ibarra.- Rúbrica.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-1994
BEBIDAS ALCOHOLICAS - TEQUILA - ESPECIFICACIONES

0. INTRODUCCION

El producto a que se refiere esta Norma Oficial Mexicana, es la bebida alcohólica denominada TEQUILA.

1. OBJETIVO

Esta Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir la bebida alcohólica denominada TEQUILA.

2. CAMPO DE APLICACION

Esta Norma se aplica a la bebida alcohólica elaborada con agaves de la especie Tequilana Weber, Variedad Azul, cultivados en las Entidades Federativas y municipios señalados en la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen " Tequila " en vigor.

3. REFERENCIAS

Para la comprobación de las especificaciones físico-químicas establecidas en la presente Norma, se deben aplicar las siguientes Normas Mexicanas en vigor:

NMX-V-17 Método de Prueba para la Determinación de extracto seco y cenizas en bebidas alcohólicas destiladas.

NMX-V-13 Bebidas Alcohólicas.- Determinación del Porciento de Alcohol en Volumen (% Vol) a 20° C.

NMX-V-14 Método de Prueba para la Determinación de alcoholes superiores (aceite de fusel) en bebidas alcohólicas destiladas.

NMX-V-21 Método de Prueba para la determinación de metanol en bebidas alcohólicas.

4. DEFINICIONES

Para los efectos de esta Norma se establecen las siguientes definiciones:

4.1 Abocado.

Procedimiento para suavizar el sabor del tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes:

- Color caramelo
- Extracto de Roble o Encino natural
- Glicerina
- Jarabe a base de azúcar

La mezcla de éstos no debe rebasar el 1% en peso.

4.2 Maduración.

Transformación lenta que le permite adquirir al producto las características organolépticas deseadas, por procesos físico-químicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en las barricas.

4.3 Tequila.

Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados, con los azúcares extraídos de las cabezas de Agave Tequilana Weber, Variedad Azul, sometidos previamente a fermentación alcohólica con levaduras, permitiéndose adicionar hasta un 49% de otros azúcares en la preparación de dichos mostos. El tequila es un líquido transparente de olor y sabor sui generis y de acuerdo al tipo de Tequila, es incoloro o ligeramente amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino. También puede tener coloración el tequila, cuando se aboque sin madurarlo.

4.3.1 Tequila Blanco.

Producto ajustado con agua de dilución a su graduación comercial.

4.3.2 Tequila Joven.

Producto susceptible de ser abocado y ajustado con agua de dilución a su graduación comercial.

4.3.3 Tequila Reposado.

Producto que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble o encino, susceptible de ser abocado y ajustado con agua de dilución a su graduación comercial.

4.3.4 Tequila Añejo.

Producto sujeto a un proceso de maduración, por lo menos un año, y susceptible de ser abocado, estableciéndose que en mezclas de añejos, la edad para el tequila resultante será el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes y ajustado con agua de dilución a su graduación comercial.

5. CLASIFICACION

5.1 De acuerdo a su elaboración, el Tequila, objeto de esta Norma se clasifica en:

5.1.1 Tequila 100% de Agave.- Es aquel que se obtiene de los mostos que única y exclusivamente contienen azúcares, provenientes de los "Agaves Tequilana Weber, Variedad Azul" (véase A.1.1).

5.1.2 Tequila.- Es aquel que se obtiene de los mostos a los que se les han adicionado hasta un 49% de otros azúcares ajenos al "Agave Tequilana Weber, Variedad Azul" (véase A.1.2).

5.2 De acuerdo con sus características, el Tequila se clasifica en los tipos mencionados en 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3 y 4.3.4.

6. ESPECIFICACIONES

6.1 El tequila, objeto de esta Norma, debe cumplir con las especificaciones anotadas en la Tabla 1.

6.2 Requisitos generales.

6.2.1 La maduración del Tequila Añejo debe efectuarse en recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros (Véase A.1.3).

6.2.2 De ser necesario, para obtener la graduación comercial requerida, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada.

7. MUESTREO

7.1 La aplicación del plan de muestreo descrito en la presente Norma está condicionado a que los fabricantes y envasadores lleven un control de calidad permanente y debidamente aprobado y supervisado por la Dirección General de Normas.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS

	Tequila Blanco		Tequila Joven		Tequila Reposado		Tequila Añejo	
	mínimo	máximo	mínimo	máximo	mínimo	máximo	mínimo	máximo
Porcentaje de alcohol en Vol. a 20°C	38.0	55.0	38.0	55.0	38.0	55.0	38.0	55.0
Extracto seco (g/l)			0.20	5.0	5.0		5.0	
Valores expresados en mg/100 ml referidos a alcohol anhidro.								
Alcoholes superiores (en alcohol amílico)	0	400	0	400	0	400	0	400
Metanol	0	300	0	300	0	300	0	300

7.2 Del producto a granel.

Del producto a granel contenido en los carros-tanque, pipas o pipones, se tomará de cada uno de estos depósitos, una muestra constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y superior y, el volumen extraído no debe ser menor de 3 litros. En el caso del producto contenido en barriles, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales extraídas del número de barriles que se especifican en la Tabla 2, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 litros.

TABLA 2

9. MARCADO, ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE

9.1 Marcado o etiquetado.

Cada envase deberá ostentar en forma destacada y legible la siguiente información en idioma español:

- a) Nombre del producto.
- b) Tipo a que pertenece conforme a la clasificación de la Norma.
- c) Contenido Neto expresado en litros o mililitros.
- d) % de alcohol en volumen a 20°C (% alc.vol.)
- e) Nombre o razón social y domicilio del fabricante bajo cuyas marcas se expende el producto.
- f) Marca registrada.
- g) La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- h) Contraseña Oficial.
- i) La demás información requerida por otras dependencias competentes.

Los incisos a), f), g), y h), deberán aparecer en la etiqueta anterior del producto, entendiéndose por etiqueta anterior la que contenga la información relacionada con la mercadotecnia del mismo, y etiqueta posterior y complementarias las que podrán contener la demás información legal correspondiente relacionada con el mismo.

Para el caso del producto de exportación deberá ostentar la misma información, sin perjuicio de que se pueda expresar en otro idioma u otro sistema de medida.

En el caso de que el producto se embarque a granel, los datos anteriores figurarán en los documentos de la transacción comercial.

APENDICE A

A.1 Requisitos Formales para el cumplimiento de esta Norma.

A.1.1. Los fabricantes que deseen ostentar la leyenda de "Tequila Elaborado 100% de Agave", deben cumplir los siguientes requisitos:

- Solicitar autorización por escrito a la Dirección General de Normas para producir TEQUILA 100% DE AGAVE.
- Embotellar de origen en la planta de envasamiento del propio fabricante dentro de la región productora.

La comprobación de lo establecido será realizada mediante inspección permanente, conforme a la cual la Dirección General de Normas otorgará, si procede, la autorización respectiva; otorgada dicha autorización, continuará la inspección permanente por la Dirección General de Normas o, en su caso, por el Organismo de Certificación acreditado.

- Cubrir los derechos de inspección necesarios, para la comprobación de la producción.

Una vez que se conceda la autorización, el fabricante podrá hacer uso de la Leyenda ELABORADO 100% DE AGAVE en envases, etiquetas, envolturas, facturas y publicidad. En las etiquetas de envases del Tequila elaborado 100% de agave, puede incluirse la Leyenda ELABORADO Y ENVASADO BAJO VIGILANCIA DEL GOBIERNO MEXICANO, independientemente de lo indicado en 9.1.

A.1.2 Los fabricantes de Tequila deben cumplir con los siguientes requisitos.

- Solicitar por escrito a la Dirección General de Normas la autorización para producir TEQUILA, manifestando el porcentaje de azúcares de agave tequilero y el

porcentaje de azúcares de otra procedencia, que utilizarán en el mosto que da origen al tequila, debiendo presentar el estudio que permita verificar a satisfacción de la Dirección General de Normas, en cualquier momento, la veracidad de los datos contenidos en la solicitud.

- Abstenerse de hacer uso de la leyenda ELABORADO 100% DE AGAVE o cualquiera otra semejante que induzca al público consumidor a considerar que el producto ha sido elaborado exclusivamente a partir del Agave Tequilana Weber, Variedad Azul, en sus envases, etiquetas, envolturas, facturas o cualquier medio de publicidad.

A.1.3 Los fabricantes y envasadores de Tequila deben comprobar a satisfacción de la Dirección General de Normas el tiempo de maduración de los productos que se denominen añejo y reposado.

A.1.4 Quienes envasen tequila de origen podrán ostentar una contraseña que denote tal circunstancia previa autorización de la Dirección General de Normas.

11. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

No puede establecerse concordancia por no existir referencia al momento de elaborar la presente.

México, D.F., a 24 de agosto de 1994.- El Director General de Normas, Luis Guillermo Ibarra.- Rúbrica.