

## SECRETARIA DE ECONOMIA

### **PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-168-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado.**

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

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-168-SCFI-2004, BEBIDAS ALCOHOLICAS-BACANORA-ESPECIFICACIONES DE ELABORACION, ENVASADO Y ETIQUETADO.

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones XII y XV, 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 de su Reglamento y 19 fracciones I y XV del Reglamento Interior de esta Secretaría, expide para consulta pública el siguiente Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-168-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado.

De conformidad con el artículo 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-168-SCFI-2004, se expide para consulta pública a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, ubicado en avenida 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, extensión 43222, fax 55 20 97 15 o bien a los correos electrónicos rgamon@economia.gob.mx y/o francos@economia.gob.mx, para que en los términos de la Ley se consideren en el seno del Comité que lo propuso.

México, D.F., a 12 de julio de 2005.- El Director General de Normas, **Miguel Aguilar Romo**.- Rúbrica.

### **PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-168-SCFI-2004, BEBIDAS ALCOHOLICAS-BACANORA-ESPECIFICACIONES DE ELABORACION, ENVASADO Y ETIQUETADO**

#### PREFACIO

En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:

BACANORA DE SONORA, S.A. DE C.V.  
CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES DEL ESTADO DE SONORA (CESUES)  
CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.  
COMISION NACIONAL FORESTAL (CONAFOR)  
DIRECCION GENERAL DE ALCOHOLES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE SONORA  
ENVASADORA DE BACANORA PURO CHUQUI Y 300 AÑOS  
FONDO ESTATAL PARA PROYECTOS PRODUCTIVOS DEL BACANORA  
FUNDACION PRODUCE SONORA, A.C.  
H. CONGRESO DEL ESTADO DE SONORA  
INSTITUTO DEL MEDIO AMBIENTE DEL ESTADO DE SONORA (IMADES)  
INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES FORESTALES, AGRICOLAS Y PECUARIAS (INIFAP)  
INSTITUTO TECNOLOGICO DE HERMOSILLO, SONORA  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE BACADEHUACHI, SONORA  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE BACANORA, SONORA  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE BANAMICHI, SONORA  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE CUMPAS, SONORA  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE GRANADOS, SONORA  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE LA COLORADA, SONORA  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE HUASABAS, SONORA  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE HUEPAC, SONORA  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE MOCTEZUMA, SONORA  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE SAN JAVIER, SONORA  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE SAN PEDRO DE LA CUEVA, SONORA

PRESIDENCIA MUNICIPAL DE TEPACHE, SONORA  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE URES, SONORA  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE VILLA HIDALGO, SONORA  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE VILLA PESQUEIRA, SONORA  
REVISTA "MISSION" DEL ESTADO DE SONORA  
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO DEL ESTADO DE SONORA  
SECRETARIA DE HACIENDA DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE SONORA  
UNIVERSIDAD DE LA SIERRA, SONORA  
CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, SUBDIRECCION REGIONAL  
SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, RECURSOS HIDRAULICOS, PESCA Y ACUACULTURA DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE SONORA  
SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION  
SECRETARIA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES  
PRESIDENCIA MUNICIPAL DE MAZATAN, SONORA  
SECRETARIA DE ECONOMIA  
Delegación Federal en el Estado de Sonora  
Dirección General de Normas  
SECRETARIA DE ECONOMIA DEL ESTADO DE SONORA

## INDICE

Introducción  
Objetivo y campo de aplicación  
Referencias  
Definiciones  
Símbolos y abreviaturas  
Clasificación y denominación  
Especificaciones  
Relativos a la autenticidad del Bacanora  
Del proceso de fabricación  
Muestreo  
Traslado  
Envasado  
Métodos de prueba  
Control de calidad  
Comercialización  
Información comercial  
Evaluación de la conformidad  
Bibliografía  
Concordancia con normas internacionales

### 0. Introducción

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se refiere a la denominación de origen "Bacanora" cuya titularidad corresponde al estado mexicano, en los términos de la Ley de la Propiedad Industrial, y de la Declaración General de protección a la Denominación de Origen "Bacanora" publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 6 de noviembre de 2000.

Las especificaciones que se señalan a continuación, sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen las prácticas de higiene y sanidad de la Norma NOM-120-SSA1 vigente.

### 1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las características y especificaciones con las que debe cumplir la elaboración, envasado y comercialización del Bacanora.

1.2 Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a la elaboración, envasado y comercialización de la bebida alcohólica denominada "Bacanora", que se elabora a partir del *Agave angustifolia Haw*, misma que se elabora en el Area de la Denominación de Origen para el Bacanora, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** con fecha 6 de noviembre de 2000.

## 2. Referencias

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se complementa con las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que la sustituyan:

NOM-002-SCFI-1993	Productos preenvasados-Contenido neto, tolerancias y métodos de verificación, publicada en el <b>Diario Oficial de la Federación</b> el 13 de octubre de 1993.
NOM-008-1993-SCFI	Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el <b>Diario Oficial de la Federación</b> el 27 de noviembre de 2002.
NOM-030-SCFI-1993	Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta especificaciones, publicada en el <b>Diario Oficial de la Federación</b> el 29 de octubre de 1993.
NOM-106-SCFI-2000	Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial, publicada en el <b>Diario Oficial de la Federación</b> el 2 de febrero de 2001.
NOM-041-SSA1-1993	Bienes y servicios. Agua purificada envasada. Especificaciones sanitarias, publicada en el <b>Diario Oficial de la Federación</b> el 24 de marzo de 1995.
NOM-120-SSA1-1995	Bienes y servicios-Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas, publicada en el <b>Diario Oficial de la Federación</b> , el 28 de agosto de 1995.
NOM-142-SSA1-1997	Bienes y servicios-Bebidas alcohólicas-Especificaciones sanitarias-Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el <b>Diario Oficial de la Federación</b> el 9 de julio de 1997.
NMX-V-004-S-1970	Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación de furfural. Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el <b>Diario Oficial de la Federación</b> el 9 de agosto de 1970.
NMX-V-005-S-1980	Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación de ésteres y aldehídos, Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el <b>Diario Oficial de la Federación</b> el 22 de septiembre de 1980.
NMX-V-013-1996-NORMEX	Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación del por ciento de alcohol en volumen a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.). Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el <b>Diario Oficial de la Federación</b> el 15 de noviembre de 1996.
NMX-V-014-1986	Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación de alcoholes superiores. Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el <b>Diario Oficial de la Federación</b> el 14 de abril de 1996.
NMX-V-016-S-1980	Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación de acidez total. Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el <b>Diario Oficial de la Federación</b> el 11 de agosto de 1980.
NMX-V-017-1996-NORMEX	Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación de extracto seco y cenizas. Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el <b>Diario Oficial de la Federación</b> el 5 de noviembre de 1996.
NMX-V-021-1986	Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación de metanol. Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el <b>Diario Oficial de la Federación</b> el 14 de abril de 1996.

## 3. Definiciones

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

### 3.1 Abocamiento

Procedimiento para suavizar el sabor de las bebidas alcohólicas mediante la adición de aditivos permitidos por la SSA, en la NOM-142-SSA1, vigente.

### 3.2 *Agave angustifolia* Haw

Planta de la familia *agavaceae*, de tallo corto, con hojas múltiples, parecidas a una espada, con una roseta radial. El tamaño del agave es de 1 a 1,5 m de alto y 1,5 a 2 m de diámetro, con hojas de 50 a 120 cm de largo y, aproximadamente de 4 a 8 cm de ancho. Las hojas son lineales, rígidas, derechas, ascendientes, verdes o verde glucosa, hasta un verde amarillento, con márgenes casi derechos. Los dientes del margen de la hoja son regulares, generalmente de 3 a 6 mm de alto, y de 15 a 30 mm de separación, y muestran un color que va de café oscuro hasta negro, con espinas flexionadas hacia arriba. Las espinas en la punta de la hoja son de 15 a 20 mm de largo, de color café oscuro y aplanadas por encima de la base. La inflorescencia es de 3 a 6 m de alto y consta de aproximadamente de 6 a 20 ramas laterales cortas, horizontales, ascendientes

desde la tercera a la cuarta parte más alta del quíote, con brazos triangulares y largos que miden de 5 a 12 cm. La parte aprovechable para la elaboración de Bacanora es la piña o cabeza (tallo y base de sus hojas). La única especie admitida para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es: el *Agave angustifolia Haw*, que haya sido cultivado o recolectado dentro del Área de Denominación de Origen para el Bacanora, publicada en el **Diario Oficial de la Federación**, con fecha 6 de noviembre de 2000.

### **3.3 Añejamiento**

Es el proceso de maduración al que se somete una bebida alcohólica que permanece por lo menos un año en barricas de roble blanco o encino, la capacidad de los recipientes debe ser máxima de 200 litros.

### **3.4 Lote**

Cantidad de un producto elaborado en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad.

### **3.5 Maduración del Bacanora**

Transformación lenta que le permite adquirir al producto las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera de roble o encino.

### **3.6 Bacanora**

Bebida alcohólica regional del Estado de Sonora, México, obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de la molienda de las cabezas maduras de *Agave angustifolia Haw*, hidrolizadas por cocimiento, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras. El Bacanora es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando se aboque sin madurarlo.

#### **3.6.1 Bacanora blanco**

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

#### **3.6.2 Bacanora joven u oro**

Producto susceptible a ser abocado, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de Bacanora blanco con Bacanora reposados y/o añejos se considera como Bacanora joven u oro.

#### **3.6.3 Bacanora reposado**

Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua desmineralizada, potable o destilada. En mezclas de diferentes bacanoras reposados, la edad para el Bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

#### **3.6.4 Bacanora añejo**

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 200 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua potable o destilada. En mezclas de diferentes bacanoras añejos, la edad para el bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

### **3.7 Superficie principal de exhibición**

De conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI (véase Capítulo 2, Referencias), aquella parte de la etiqueta o envase a la que se le da mayor importancia para ostentar el nombre y la marca comercial del producto, excluyendo las tapas y fondos de latas, tapas de frascos, hombros y cuellos de botellas.

### **3.8 Productor autorizado**

Es la persona física o moral que cuenta con autorización por parte de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía y del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, conforme a sus respectivas atribuciones, para dedicarse a la elaboración de Bacanora dentro de sus instalaciones, las cuales deberán estar ubicadas en el territorio comprendido en la Denominación de Origen del Bacanora.

### **3.9 Población silvestre**

Conjunto de plantas de *Agave angustifolia Haw* que no fueron cultivadas o sembradas por el hombre.

### **3.10 Plantación comercial**

Conjunto de plantas de *Agave angustifolia Haw* que fueron sembradas y cultivadas mediante un manejo agronómico específico para la especie.

## **4. Símbolos y abreviaturas**

### **4.1 % Alc. Vol. Por ciento de alcohol en volumen**

4.2	°C	grado celsius
4.3	cm <sup>2</sup>	centímetro cuadrado
4.4	g	gramo
4.5	K	Unidades kelvin
4.6	kg	kilogramo
4.7	l	litro
4.8	mg	miligramo
4.9	ml	mililitro

## 5. Clasificación y denominación

### 5.1 Clasificación

Los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se clasifican de acuerdo a su proceso posterior a la destilación y rectificación en cuatro tipos:

- I Bacanora blanco.
- II Bacanora joven u oro.
- III Bacanora reposado.
- IV Bacanora añejo.

### 5.2 Denominación

El Bacanora se debe denominar como:

“Bacanora 100% de Agave”, es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de la molienda de las cabezas maduras de *Agave angustifolia* Haw, hidrolizadas por cocimiento, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras. El Bacanora puede ser blanco, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

5.3 Para el mercado internacional se puede sustituir la clasificación mencionada en el inciso 5.1 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana por la traducción al idioma inglés, como sigue:

- Bacanora “Silver”, en lugar de Bacanora blanco.
- Bacanora “Gold”, en lugar de Bacanora joven u oro.
- Bacanora “Aged”, en lugar de Bacanora reposado.
- Bacanora “Extra-aged,” en lugar de Bacanora añejo.

## 6. Especificaciones

### 6.1 Sensoriales

Color	Característico
Olor	Característico
Sabor	Característico

6.2 Físicoquímicas. El producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe cumplir con los parámetros señalados en la tabla 1.

Para el abocamiento, el uso de cualquiera de los aditivos no debe ser mayor de 1% con relación al volumen total que tiene el Bacanora, antes de su envasado; la coloración que resulte de este proceso puede ser amarillenta.

## 7. Relativos a la autenticidad del Bacanora

### 7.1 Agave

El agave que se obtiene de poblaciones silvestres o plantaciones comerciales, como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de Bacanora, debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:

**Tabla 1 Parámetros Físicoquímicos**

Parámetros	Especificaciones mínimas	Especificaciones máximas	Método de prueba
Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.)	38	55	NOM-142-SSA1 o NMX-V-013-NORMEX
Extracto Seco g/l	0.2	11	NMX-V-017-NORMEX

Acidez Total (como ácido acético) (mg/100ml de alcohol anhidro)	0	170	NMX-V-016-S
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	30	300	NOM-142-SSA1 o NMX-V-021-S
Alcoholes superiores (mg/100 ml de alcohol anhidro)	100	400	NOM-142-SSA1 o NMX-V-014-S
Aldehídos (mg/100 ml de alcohol anhidro)	---	40	NOM-142-SSA1 o NMX-V-005-S
Furfural (mg/100 ml de alcohol anhidro)	---	4	NOM-142-SSA1 o NMX-V-004-S
Esteres (acetato de étilo)	2	200 (250 si es reposado o añejo)	NMX-142-SSA1
<b>Límite Máximo</b>			
Cobre (Cu) (mg/l)	2		NOM-142-SSA1
Plomo (Pb) (mg/l)	0,5		NOM-142-SSA1
Arsénico (As) ( mg/l)	0,5		NOM-142-SSA1
Zinc (Zn) (mg/l)	1,5		NOM-142-SSA1

**7.1.1** Estar inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado. Para el caso del producto de plantaciones comerciales, éste debe inscribirse en el Registro de Plantación de Predios a partir del primer año de su plantación. Para el caso del producto de poblaciones silvestres, éste debe inscribirse en el Registro de Plantación de Predios, antes de la cosecha.

Esta obligación correrá a cargo de los productores de *Agave angustifolia Haw* cultivado o recolectado dentro del Area de la Denominación de Origen que enajenen o pretendan enajenar dicho agave a productores autorizados.

Los productores autorizados serán responsables de obtener de las personas físicas o morales de las cuales adquieren o pretendan adquirir el *Agave angustifolia Haw*, cultivado o recolectado en el territorio dentro del Area de la Denominación de Origen.

El registro de plantación de predios, además incluirá la identificación de todo agave que haya sido comprometido a través de cualquier figura legal, para ser utilizados en la fabricación de Bacanora. La inscripción de esta identificación en dicho registro será responsabilidad del propietario o titular del agave.

**7.1.2** Contar con la supervisión del organismo de certificación de producto acreditado y aprobado, donde se comprueben los requisitos enunciados en los incisos 5.1, 7.1 y 7.1.1.

**7.1.3** El productor de Bacanora debe demostrar, en todo momento a la persona acreditada y aprobada, que el producto no ha sido adulterado en las operaciones unitarias durante su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos. La prueba admisible para tales efectos consiste en un balance de materias primas y materiales que determine la participación total de los azúcares procedentes del agave, así como en el cálculo de eficiencias de cada operación unitaria y del total de las etapas del proceso de elaboración. Por tal motivo, el productor de Bacanora debe llevar un registro actualizado de por lo menos, los documentos siguientes:

- a) Facturas y/o documentos que amparen la propiedad de la materia prima y de venta de producto terminado;
- b) Inventarios, fichas de entradas y salidas de producto sometido a un proceso de maduración y/o;
- c) Análisis químico de los mostos y producto terminado.

**7.2** En ningún momento el productor de Bacanora puede elaborar simultáneamente cualquier otro producto en las instalaciones del productor autorizado por la dependencia competente, a menos de que

cuente con líneas de producción claramente diferenciadas a juicio del organismo de certificación acreditado y aprobado y se notifique a éste dicha circunstancia con la debida anticipación a la fecha de inicio de la producción simultánea de cualquier otro producto distinto del Bacanora.

**7.3** La comprobación de lo establecido en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se realiza a través de la inspección por parte del organismo de certificación de producto acreditado y aprobado, independientemente que puede ser corroborado por la autoridad federal competente o por la unidad de verificación acreditada y aprobada.

Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas de muestreos aleatorios de inspección elaborados por el organismo de certificación acreditado y aprobado. La DGN, debe aprobar previamente dichos sistemas, los cuales, en su caso, deben por lo menos incluir un perfil cromatográfico que permita identificar el Bacanora de cada productor y garantice la integridad del producto.

## 8. Del proceso de fabricación

**8.1** Se permite la mezcla de piñas de *Agave angustifolia* Haw de diferente procedencia de la zona de la Denominación de Origen del Bacanora.

**8.2** La maduración debe llevarse a cabo en recipientes de roble o encino. Se debe constatar la existencia de recipientes y documentos de ingresos y extracciones de producto de esos recipientes a través de una bitácora foliada. Los recipientes en que se realiza deben estar sellados durante todo el proceso. Los sellos son impuestos y levantados por el organismo de certificación de producto acreditado y aprobado.

**8.3** Agua destilada o desmineralizada. Debe constatarse la existencia del equipo de destilación o desmineralización en condiciones de operación y la bitácora de uso del equipo y destino del agua destilada o desmineralizada. En su caso, debe verificarse la existencia de las facturas o comprobantes de compra o entrega de los volúmenes utilizados de agua destilada o desmineralizada.

**8.4** El grado alcohólico deseado debe ajustarse con agua potable, pudiendo ser desmineralizada o destilada, de acuerdo a la NOM-041-SSA1-1993.

## 9. Muestreo

### 9.1 Requisitos generales

La aplicación del plan de muestreo descrito en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana obliga a los fabricantes y envasadores a llevar un control de calidad a través de su propia infraestructura o por medio de la contratación de los servicios de organismos de evaluación de la conformidad acreditados y aprobados.

### 9.2 Del producto a granel

Del producto a granel contenido en los carros tanque, pipas o pipones con contenido mayor a 200 litros, se toma una muestra constituida por porciones iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y superior, en la inteligencia que el volumen extraído no debe ser menor de 3 litros.

**9.2.1** En el caso del producto contenido en barriles, se debe tomar una muestra constituida con porciones iguales, extraídas del número de barriles que se especifican en la tabla 2, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor a 3 litros.

**Tabla 2**  
**Muestreo de Barriles**

Número de barriles con Bacanora del mismo lote				Número de Barriles a muestrear
De	1	a	25	1
De	26	a	50	2
	51	a	500	3
De	501	en adelante		5

Cada muestra extraída, previamente homogeneizada debe dividirse en tres porciones de aproximadamente un litro cada una, de las cuales debe 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 organismo de certificación acreditado y aprobado y una para la empresa visitada. El primer caso, de las dos muestras, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en caso de tercera.

### 9.3 Envases menores.

**9.3.1** Para producto en envases menores con capacidad hasta 5 litros, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones iguales, tomadas del número de envases que se especifica en la Tabla 3, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 litros.

**Tabla 3**  
**Muestreo de Recipientes Menores**

Número de envases con Bacanora del mismo lote	Número de envases a muestrear
-----------------------------------------------	-------------------------------

De	1	a	75	1
De	76	a	150	3
De	151	a	1200	5
De	1201	a	25000	8
De	25001	en adelante		13

Cuando el número de envases muestreados resulte insuficiente para reunir los 3 litros requeridos como mínimo, se muestrean tantos envases como sean necesarios hasta completar dicho volumen. Con las muestras se debe proceder de acuerdo con el último párrafo del inciso 9.2.

**9.3.2** La selección de los barriles o envases menores para extraer las porciones de muestras debe efectuarse al azar.

#### **10. Traslado**

El traslado del producto a granel y la subsecuente recepción debe ser supervisada por un organismo de certificación de producto acreditado y aprobado, el cual lo hace constar en un registro especial que se toma en cuenta en el balance de materias primas de la fábrica receptora.

Dicho traslado únicamente puede estar comprendido dentro de la zona de la Denominación de Origen del Bacanora.

En caso de que no existan las vías de comunicación que permitan el cumplimiento con el párrafo anterior, el interesado debe solicitar la autorización del organismo de certificación acreditado y aprobado para desplazarse fuera de la zona de la Denominación de Origen, siempre y cuando regrese a ésta misma, garantizando la no adulteración del producto.

#### **11. Envasado**

**11.1** El envasador de Bacanora debe demostrar en términos del inciso 7.2.1 de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado desde su entrega a granel hasta el envasado final del mismo. El envasado sólo se puede realizar dentro del Área de la Denominación de Origen. Para tales efectos, la actividad de envasado se sujeta a los lineamientos siguientes:

**11.1.1** Los envasadores que no produzcan Bacanora y/o adquieran el producto a granel de un fabricante, no pueden mezclar bacanoras de diferentes tipos o procedencias.

**11.1.2** El envasador no puede utilizar más de un proveedor de Bacanora por marca o por tipo de Bacanora de esa marca.

**11.1.3** El producto debe ser embotellado en la planta de envasado del propio fabricante dentro de la zona de Denominación de Origen. En caso de que la planta no esté ubicada en las instalaciones de la fábrica, el traslado a granel del producto debe ser supervisado por el organismo de certificación de producto acreditado y aprobado. Se considera que la planta de envasado es del propio fabricante cuando éste mantiene el control total del proceso de envasado.

Únicamente será permitida la reutilización de envases cuando su tratamiento garantice la inocuidad del mismo.

**11.1.4** Durante el proceso de envasado no se debe cambiar en forma alguna las características organolépticas del producto, salvo diluirlo con agua para obtener la graduación alcohólica comercial del Bacanora dentro de los parámetros permitidos en esta NOM. Por lo tanto, no puede madurar ni abocar el mismo. Esto se verifica con los perfiles cromatográficos de acuerdo al inciso 11.1.8

**11.1.5** El envasador que no es productor de Bacanora sólo puede envasar el producto que haya sido elaborado bajo la supervisión del organismo de certificación acreditado y aprobado. Por tal motivo, debe corroborar que cada lote que recibe cuenta con un certificado de conformidad de producto vigente.

**11.1.6** El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del Bacanora en sus instalaciones, a menos de que cuente con líneas de producción claramente diferenciadas a juicio del organismo de certificación acreditado y aprobado.

**11.1.7** El envasador que no es productor de Bacanora debe llevar un registro actualizado de al menos, los documentos siguientes:

- a) Facturas de compraventa de Bacanora y de materiales de envase, incluyendo etiquetas;
- b) Copia de los certificados de cumplimiento de NOM que amparen cada lote que haya sido recibido.

**11.1.8** Para demostrar que el Bacanora no ha sufrido adulteraciones durante el proceso de envasado, deben coincidir las comparaciones de los perfiles cromatográficos, realizados en la planta de envase con los obtenidos en la fábrica proveedora de Bacanora.

**11.1.9** El Bacanora se debe envasar en recipientes nuevos, aceptados por las autoridades sanitarias, que garanticen su conservación y no alteren la calidad del producto. La capacidad de cada envase no debe ser mayor de 5 litros y en ningún caso, se deben usar envases con marcas que pertenezcan a otro fabricante.



## 12. Métodos de prueba

**12.1** Del producto. Para la verificación de las especificaciones que se establecen en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se deben aplicar los métodos de prueba establecidos en las normas mexicanas que se señalan en la tabla 1 y que se indican en las referencias.

## 13. Control de calidad

Los productores y envasadores de Bacanora deben mantener buenas prácticas de higiene y sanidad de acuerdo a la NOM-120-SSA1-1994.

## 14. Comercialización

**14.1** El productor y envasador no puede comercializar ningún tipo de Bacanora, que no cuente con un certificado expedido por el organismo de certificación acreditado y aprobado.

**14.2** No se permite la reventa a granel de Bacanora tanto en el mercado nacional, como en el internacional. Asimismo, no se permite la exportación de Bacanora a cualquier país y/o comprador distinto del expresado en el certificado de exportación que expida para esos efectos el organismo de certificación de producto acreditado y aprobado.

**14.3** El productor y envasador de Bacanora debe informar el número de litros producidos o envasados mensualmente al organismo de certificación de producto acreditado y aprobado, especificando el nombre de los compradores directos a granel dentro de la denominación de origen y bajo qué marcas se está comercializando el producto. El organismo de certificación acreditado y aprobado debe elaborar un informe bimestral en donde se haga constar el producto certificado por marca que legítimamente puede ser comercializado, mismo que debe ser enviado a la DGN.

## 15. Información comercial

### 15.1 Marcado y etiquetado

Cada envase debe ostentar una etiqueta en forma clara y legible, con la siguiente información en idioma español:

- a) La palabra "Bacanora";
- b) La leyenda "100% de Agave";
- c) Tipo al que pertenece, conforme al inciso 5.2 de este Proyecto de NOM;
- d) Contenido neto expresado en litros o mililitros, conforme a las Normas Oficiales Mexicanas NOM-030-SCFI y NOM-002-SCFI-1993;
- e) Por ciento de alcohol en volumen a 20°C, que podrá abreviarse "% Alc. Vol.";
- f) Nombre o razón social del productor y/o envasador de Bacanora;
- g) Domicilio del productor y/o envasador de Bacanora;
- h) Marca registrada;
- i) La leyenda "HECHO EN MEXICO";
- j) Contraseña oficial, conforme a la Norma Oficial Mexicana NOM-106-SCFI- 2000;
- k) Lote: cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece, con una indicación en clave. La identificación del lote que incorpore el fabricante no debe ser alterado u oculto de forma alguna, y
- l) Otra información sanitaria o comercial exigida por otras disposiciones legales aplicables a las bebidas alcohólicas.
- m) Leyendas precautorias: el producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe ostentar en el envase o etiqueta la leyenda precautoria establecida en el artículo 218 de la Ley General de Salud.

**15.2** Las etiquetas no deben dañar o menoscabar la imagen o identidad del producto, en términos de lo establecido por la denominación de origen del Bacanora, esto es, que se intente inducir al error o al detrimento del consumidor.

### 15.3 Presentación de la información

**15.3.1** Deben aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales a), b), c), d), e), h) e i) del inciso 13.1. El resto de la información a que se refiere ese inciso, debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase, cumpliendo en todo momento con lo dispuesto por la NOM-008-SCFI-2002.

## 16. Evaluación de la conformidad

La evaluación de la conformidad del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que éste sea publicado en el **Diario Oficial de la Federación** como norma definitiva, se llevará a cabo por personas acreditadas y aprobadas, conforme a lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.

**17. Bibliografía**

Ley General de Salud, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 7 de febrero de 1984 y Reformas a la misma el 14 de junio de 1991.

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

Núñez, Luis. 2001. "la producción del mezcal bacanora: una oportunidad económica para sonora". Ciad, a.c.

Núñez, Luis. 2004. "estrategias para el desarrollo de la industria del Bacanora en Sonora" ciad, a.c., fundación produce, Gobierno del Estado de Sonora, H. Congreso del Estado de Sonora.

Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 9 de agosto de 1999.

Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 14 de enero de 1999.

NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 3 de septiembre de 1997.

Gentry, h. S. 1972. The agave family in Sonora. Agricultural handbook, No. 399. Agricultural research service, usda.

Sotol. (año no disponible). Universidad Regional del Norte.

Entrevistas directas a productores e instituciones gubernamentales y de investigación.

**18. Concordancia con normas internacionales**

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana no concuerda con ninguna norma internacional por no existir referencia al momento de su elaboración.