

PRIMERA PROPUESTA DE MODIFICACION A LA NOM 070

México, D.F. a 9 de Junio de 2004.

El pasado **8 de Junio de 2004**, en Montecito # 38, piso 8 sala 26, se celebró **la 4° Reunión de la comisión** para la revisión de la NOM-070-mezcal-SCFI-1997.

A LA CUAL ASISTIERON:

- *C.P. C. Fernando Lozano Garfias.....SECRETARIO DE LA COMISION
Antequera Siglo XXI, S.P.R. de R.L
- *Nefthalí GarcíaPRESIDENTE COMERCAM
- *Jacob LópezDIRECTOR COMERCAM
- *Carlos R. Hdz. Prod. De Mezcal Sierra de Guerrero
- *José Ruíz Ramírez Mezcal Tecuan
- *Ing. Carlos León M Ausencio León Ruiz y Sucesores
- *Eduardo Paniagua A..... Mezcales de Gusano, S.P.R. de R.L.
- *C.P. Francisco López Paniagua..... Los danzantes, S.P.R. de R.L
- *Lic. José Villanueva Presidente de ANIBAC/ Licores
Veracruz
- *Q.A. Beatríz Olvera Ortiz..... Maquiladora Agroindustrial, S.A. de
C.V

*EN LA 3° REUNIÓN DE LA COMISIÓN PARA LA REVISIÓN DE LA NOM-070 SE
ACORDO:

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA **PROY-NOM-070-SC-2004**,
Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

SECRETARIA DE ECONOMIA

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

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1°, 39 fracción V, 40 fracciones XII y XV, 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 1,2 apartado B. Fracción VII, 11, 12 fracciones X, XI y XVI y 19 del reglamento Interior de la Secretaría de Economía, y

C O N S I D E R A N D O

los considerandos se harán nuevos..vinícola del altiplano, Antequera siglo XXI y Maquiladora Agroindustrial, S.A. de C.V.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA **PROY-NOM-070-SC-2004**,
BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES.

PREFACIO

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

- ANIBAC
- AUSENCIO LEON RUIZ Y SUCESTORES
- CASA CHAGOYA
- JOYAS OAXAQUEÑAS
- LICORES VERACRUZ, S.A. DE C.V.
- LOS DANZANTES S.PR. DE R.L.
- MAQUILADORA AGROINDUSTIRAL, S.A. DE C.V.
- MEZCAL TECUAN
- MEZCALES DE GUSANO, S.P.R. DE R.L.
- PRODUCTORES DE MEZCAL SIERRA DE GUERRERO
- U.S.P.R. ANTEQUERA SIGLO XXI
- VINICOLA DEL ALTIPLANO, S.A. DE C.V.

INDICE

- 0 INTRODUCCION
- 1 OBJETIVO
- 2 CAMPO DE APLICACIÓN
- 3 REFERENCIAS
- 4 DEFINICIONES
- 5 CLASIFICACION
- 6 ESPECIFICACIONES
- 7 MUESTREO
- 8 METODOS DE PRUEBA

9 COMERCIALIZACION
 10 MARCADO Y ETIQUETADO
 11 BIBLIOGRAFIA
 12 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES
 APENDICE A

0.- Introducción

Dice: Esta Norma Oficial Mexicana (NOM) se refiere a la denominación Origen "mezcal", cuya titularidad Corresponde al Estado Mexicano bajo Los términos contenidos en la Ley de La Propiedad Industrial. La emisión de esta NOM es necesaria De conformidad con el punto 4 de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "mezcal" Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de Noviembre de 1994 Y con la fracción XV del artículo 40 de La Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Las especificaciones que se señalan a continuación sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de esta NOM, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas técnicas higiénicas y de destilación que aseguren que el producto es apto para el consumo humano.

1.- Objetivo

Dice: Esta NOM establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios autorizados para producir y/o comercializar la bebida alcohólica destilada denominada mezcal.

Debe decir: Este proyecto de Norma Oficial Mexicana (PROY-NOM-070-SE-2004) se refiere a la denominación Origen "mezcal", cuya titularidad Corresponde al Estado Mexicano bajo Los términos contenidos en la Ley de La Propiedad Industrial. La emisión de esta NOM es necesaria De conformidad con el punto 4 de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "mezcal" Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de Noviembre de 1994 Y con la fracción XV del artículo 40 de La Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Debe decir: Este proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios autorizados para producir, envasar y/o comercializar la bebida alcohólica destilada denominada

mezcal.

2.- Campo de Aplicación

Esta NOM se aplica a la bebida alcohólica elaborada bajo el proceso que más Adelante se detalla, con agaves de las Siguietes especies:

Dice: Agave Angustifolia Haw
(maguey espadín)

Dice: Agave Esperrima jacobi,
Amarilidáceas(maguey de cerro,
bruto o cenizo)

Dice: Agave Weberi cela,
Amarilidáceas (maguey de mezcal)

Dice: Agave Patatorum zucc,
Amarilidáceas ,(maguey de mezcal)

Dice: Agave Salmiana Otto Ex Salm
SSP Crassispina (Trel)Gentry(maguey
Verde y mezcalero)

Debe decir: Agave angustifolia Haw
(maguey espadín)

Debe decir: Agave esperrima Jacobi
(maguey de cerro, bruto o cenizo)

Debe decir: Agave weberi Cela,
(maguey de mezcal)

Debe decir: Agave potatorum
Zucc,(maguey tobalá)

Debe decir: Agave salmiana Otto Ex
Salm SSP crassispina(Trel)Gentry
(maguey Verde o mezcalero)

Debe decir: Agave cupreata Trel
(maguey ancho o papalote)

zacatuche

Debe decir: Agave angustifolia
Rubescens (maguey terraco,
o zacatoro)

(nom-

Debe decir: Agave durangensis
Bre común ?????)

Dice: Otras especies de agave, siempre

Debe decir: Agave americana SSP

Debe decir: Otras especies silvestres

Y cuando no sean utilizadas como mate
federativas

Ria prima para otras bebidas con deno
minaciones de origen dentro del mismo
estado.

Cultivados en las entidades federativas
Municipios y regiones que señala la
declaración general de protección a la
nombres

denominación de origen "mezcal",
representativas
en vigor.
DOM.

o cultivadas en las entidades

comprendidas dentro de la zona de
producción de la Denominación de
Origen "mezcal".

El Dr. Hector Tovar, enviará los

científicos de las especies

De cada estado comprendido en la

**HASTA EL MOMENTO NO HAY
COMENTARIOS**

***POR ACLARAR SI PUEDE CONTENER LA VARIEDAD PREDOMINANTE DE AGAVE EN LA ETIQUETA**

3.- Referencias

Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente NOM,
se

Aplican la norma oficial mexicana y normas mexicanas vigentes que se
mencionan a continuación:

Dice: NOM-030-SCFI Información
Comercial de cantidad en la etiqueta-
en
Especificaciones.

Dice: NMX-V-013 Bebidas alcohólicas
Determinación de por ciento de alcohol
En volumen (% Vol.) a 20°C

Dice: NMX-V-014-S Determinación
De alcoholes superiores
(Aceite de fusel)

Dice: NOM-030-SCFI Información
Comercial- Declaración de la cantidad
la etiqueta- Especificaciones.

Debe decir: NMX-V-013-NORMEX
Bebidas Alcohólicas- determinación
del contenido alcohólico (por ciento de
alcohol en volumen a 293K) 20°C
(%Alc.Vol.)

Debe decir: NMX-V-014- SCFI
Determinación de alcoholes superiores
(Aceite de fusel)

Dice: NMX-V-017 Determinación de **NORMEX**

Extracto Seco y Cenizas

Debe decir: NMX-V-017-

Bebidas alcohólicas- Determinación De Extracto seco y cenizas

Dice: NMX-V-021 Métodos de prueba Para la determinación de metanol en Bebidas alcohólicas.**Debe decir: NMX-V-050- SCFI** Bebidas alcohólicas- Determinación De aldehídos, esterés, metanol y Alcoholes superiores**Dice: NMX-Z-012** Muestreo para la inspección por atributos

Se propone que en la norma se incluyan las siguientes normas:

- NOM-002-SCFI PRODUCTOS PREENVASADOS- CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-008-SCFI SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA
- NOM-142-SSA1 BIENES Y SERVICIOS- BEBIDAS ALCOHÓLICAS, ESPECIFICACIONES SANITARIAS- ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL.
- NMX-V-006-SCFI DETERMINACIÓN DE BEBIDAS ALCOHOLICAS-AZUCARES REDUCTORES DIRECTOS Y TOTALES
- NMX-V-046-NORMEX Bebidas alcohólicas- Denominación, Clasificación, Definiciones y Terminología.

4.- Definiciones

Para los efectos de esta NOM se establecen en orden alfabético las definiciones siguientes:

Dice: 4.1 Abocado Procedimiento Procedimiento Para suavizar el sabor del fabricaci3n y/o Mediante la adici3n de uno o m3s productos naturales. colorantes permitidos en las disposiciones legales correspondientes.

Debe decir: 4.1 Abocado durante el proceso de envasado para suavizar el sabor del, mezcal, mediante la adici3n de 1 o m3s productos, saborizantes y/o colorantes permitidos por la secretaria de salud.

Dice: 4.2 Agave Planta de la familia de las Amarilid3ceas, de hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, de color verde, cuya parte aprovechable para la

Debe decir: 4.2 Agave Planta de la familia de las Agavaceas, de hojas fibrosas de forma lanceolada, de color verde, verde azulado, verde gris3ceo,

la elaboración del mezcal es la piña o cabeza (tallo y base de sus hojas). Las especies admitidas para los efectos De esta NOM, son las indicadas en el Capítulo 2 "Campo de aplicación".

cuya parte aprovechable para la elaboración del mezcal es la piña o cabeza (tallo y base de sus hojas).

Las especies admitidas para los efectos De esta NOM, son las indicadas en el capítulo 2 "Campo de aplicación".

Dice: 4.3 DGN ..de la secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Calidad

Debe decir: 4.3 COMERCAM .. Consejo Mexicano Regulador de la

Del mezcal.

4.4 DECLARACION Declaración de la protección de la denominación de origen "mezcal", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de Noviembre de 1994 y sus subsecuentes modificaciones y adiciones.

4.5 DEPENDENCIA.. Cualquier Dependencia, en términos del artículo

De la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.

26

Dice: 4.3 DGN ..Dirección General General de Normas de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

Debe decir: 4.6 DGN ..Dirección de Normas de la Secretaría de Economía.

4.7 DOM Denominación de Origen Mezcal

4.8 ETIQUETA Rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve o adherida al envase o emblaje.

4.9 IMPI Instituto Mexicano de la propiedad industrial.

4.10 LEY Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

4.11 LIMITE MAXIMO Y LIMITE MINIMO Cantidad fijada en esta NOM en la que no existe tolerancia

4.12 LOTE Cantidad de un producto envasado en un mismo lapso para garantizar su identificación.

4.13 NMX Norma Mexicana

4.14 NOM Norma Oficial Mexicana

| | |
|---|--|
| <p>Dice: 4.4 Mezcal. Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y Rectificación de mostos preparados Directa y originalmente con los azúcares Extraídos de las cabezas maduras de Los agaves mencionados en el capítulo 2 "campo de aplicación", previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras; hojas(mencio cultivadas o no, siendo susceptible de posterior ser enriquecido, para el caso del sometidos mezcal tipo II, con hasta 20% de otros levaduras, Carbohidratos en la preparación de ser dichos mostos, siempre y cuando no conjuntamente eliminen los componentes por otros las características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío.</p> <p>masa.</p> | <p>Debe decir: 4.15 Mezcal. Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un productor autorizado, la cual deberá estar ubicada en el territorio comprendido en la declaración, derivado de las cabezas, tallo y base de sus nados en el capítulo 2), previa o mente hidrolizadas o cocidas, y a fermentación alcohólica con cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecidos y mezclados que le dan previo a la fermentación azúcares hasta en una proporción no Mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de</p> |
|---|--|

El mezcal es un líquido de olor y sabor Suigeneris de acuerdo a su tipo. Es Incoloro o ligeramente amarillento Cuando es reposado o añejado en Recipientes de madera de roble blanco

El mezcal es un líquido de olor y sabor Suigeneris.
En la elaboración del producto objeto de esta norma, puede ser saborizado y se permite el empleo de ingredientes

O encino, o cuando se aboque sin reposarlo o añejarlo.

opcionales, tales como:
Laminilla de oro, variedades de chile, gusanos de agave, arbolito escarchado, hierbas, miel, sal, CO₂, Fructuosa, frutas, vegetales o animales, entre otros; siempre y cuando no representen riesgo a la salud

Dice: 4.4.1 Mezcal añejo o añejado

Producto susceptible de ser abocado, Sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada una con capacidad máxima de 200 litros. En mezclas de diferentes mezclas añejas, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

Debe decir: 4.15.1 Mezcal añejo o añejado.

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada una con capacidad máxima de 600 litros. El grado alcohólico comercial puede ajustarse con agua de dilución.

Dice: 4.4.2 Mezcal joven

Producto obtenido conforme al inciso 4.4. susceptible de ser abocado.

Debe decir: 4.15.2 Mezcal blanco, joven u oro

Producto obtenido Al inciso 4.15, puede ser abocado. El grado alcohólico comercial puede ajustarse con agua de dilución.

Dice: 4.4.3 Mezcal Reposado Reposado

Producto susceptible de ser abocado Que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco O encino, para su estabilización.

Debe decir: 4.15.3 Mezcal

Producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, Para su estabilización. El grado alcohólico comercial puede ajustarse con agua de dilución.

4.15.4 Mezcal con Gusano

Producto ya sea blanco, joven, oro, añejo

Reposado el cual se le puede añadir uno o más gusanos de maguey.

4.16 Organismo Evaluador de La conformidad

Es el consejo Regulador o persona moral Acreditados y aprobados, en términos de Lo dispuesto por la Ley, para verificar el Cumplimiento de la presente NOM.

Puede actuar, tanto en su carácter de - Organismo de certificación, como de unidad de verificación, de acuerdo al

alcance

de las acreditaciones y aprobaciones con las que cuente.

4.17 PEC Procedimiento de la evaluación de la conformidad

evaluación

4.18 PROFECO Procuraduría Federal

del

Consumidor

4.19 SE Secretaría de Economía

4.20 SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXIBICIÓN. De conformidad con la NOM-030 (capítulo 3, 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.

5.- Clasificación

Dice: 5.1. TIPOS

De acuerdo al porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave que se utilicen en

Debe decir: 5.1 TIPOS

De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del agave que se utilicen

Utilicen en la elaboración del mezcal, la elaboración del mezcal, éste se clasifica éste se clasifica en los tipos siguientes: en los tipos siguientes:

Dice: 5.1.1 MEZCAL 100% AGAVE **Debe decir: 5.1.1 MEZCAL 100%**

Es aquel producto que se obtiene de la **AGAVE** Es aquel producto que se obtiene

Destilación y rectificación de mostos de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los azúcares de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo los agaves mencionados en el capítulo 2

2 "Campo de Aplicación", previamente "Campo de Aplicación", previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

Dice: 5.1.2 TIPO II-MEZCAL **Debe decir: 5.1.2 TIPO II-MEZCAL**

Es aquel producto que se obtiene de la Destilación y rectificación de mostos de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado en cuya formulación se han adicionado hasta 20% de otros carbohidratos hasta 49% de otros azucares permitidos por las disposiciones legales permitidos por las disposiciones legales correspondientes, conforme al inciso correspondientes, conforme al inciso 4.15. Este tipo de mezcal es joven, repo- 4.15. sado o añejo y susceptible de ser abocado. Este tipo de mezcal puede ser blanco, joven, reposado, añejo o susceptible de ser abocado.

Dice: 5.1.3 Los mezcales, en sus tipos sus I y II, pueden ostentar en el envase la leyenda "ENVASADO DE ORIGEN", siempre y cuando se envasen en el estado productor, y los mezcales Envasados fuera del estado productor deben ostentar leyenda "ENVASADO EN MEXICO", pudiendo utilizar el nombre del estado productor, siempre que el Envasador demuestre que la totalidad Del mezcal que envasa ha sido adquirido En el estado que en la etiqueta es Mencionado como productor.

Debe decir: 5.1.3 Los mezcales, en tipos I y II pueden ostentar en el envase la leyenda "ENVASADO EN MEXICO" ó "HECHO EN MÉXICO" ó "PRODUCTO DE MEXICO", El envasador debe comprobar la procedencia de los lotes ante el COMERCAM

En este caso, el envasador debe comprobar la procedencia de los lotes ante el organismo de certificación acreditado.

5.2.- Categorías

De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación, el mezcal se clasifica en 3 categorías:

- Mezcal añejo o añejado (extra-age)
- Joven u Oro (silver)
- Mezcal reposado (gold)

De acuerdo a las características en procesos posteriores a la destilación y rectificación, el mezcal se clasifica en 4 categorías: **

- Mezcal añejo o añejado (extra-age)
- Mezcal blanco (silver)
- Joven u Oro (gold)
- Mezcal reposado (aged)

* Pudiéndose sustituir, para el

Mercado

Internacional al idioma correspondiente

6. Especificaciones

El producto objeto de esta NOM, en sus tipos I y II, debe cumplir con las siguientes especificaciones.

6.1 Del producto

6.1.1 El producto objeto de esta NOM debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas, establecidas en la tabla 1.

| ESPECIFICACIONES | DICE | | DEBE DECIR | |
|---|--------|--------|------------|--------------|
| | MINIMO | MAXIMO | MINIMO | MAXIMO |
| % Alcohol en volumen a 20°C | 36 | 55 | 35 | 55 |
| Extracto Seco g/L (mg/100 cm ³ referidos a alcohol anhidro) | 0.2 | 10 | 0 | 10 |
| Acidez Total (Ácido Acético) | | 170 | 0 | 170** |
| Alcoholes superiores mg/100 ml | 100 | 400 | 20 | 500 |
| Metanol mg/100 ml | 100 | 300 | 30 | 300 |

SUPLICAMOS ENVÍEN ANALISIS DIFERENCIADOS POR PRODUCTO.

a)BLANCO b) JOVEN c) GOLD d)REPOSADO e)AÑEJO f)CON HIERBAS O FRUTAS

**** pendiente de corroborar datos**

6.1.2 El parámetro mínimo puede disminuir, si el productor de mezcal demuestra al Organismo Evaluador de la Conformidad, que es viable reducir el contenido de metanol mediante un proceso distinto.

En la tabla 1 El Ing. Víctor Chagoya quedo de solicitar al COMERCAM, la explicando realización de los análisis de diferentes de marcas de mezcal.

Jacob López CONVOCA a que cada empresa realice sus análisis,

brevemente el proceso de producción

los mismos.

6.2 Del agave

6.2.1 El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de mezcal debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:

- a) Encontrarse madurado
- b) Estar inscrito en el registro de plantación de predios instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado.

6.2.1 El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de mezcal debe estar inscrito en el registro de plantación de predios, instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado.

6.3 Del Mezcal

6.3.1 El mezcal no debe haberse adulterado en ninguna de las etapas de su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos.

6.4 Del envasado

6.4.1 El envasador de mezcal debe mostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado desde la entrega del producto hasta el envasamiento final del mismo. Para tales efectos, la actividad de envasa-

6.4.1 El envasador de mezcal debe mostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado desde la entrega del producto hasta el envasado final del mismo. Para tales efectos, la actividad de envasado

miento se sujetará a los lineamientos siguientes:

6.4.1.1 El envasador que no produce mezcal y/o adquiere el producto a granel de un fabricante no puede mezclar mezcal de diferentes tipos.

se sujetará a los lineamientos siguientes:

6.4.1.1 El envasador que no produce mezcal y/o adquiere el producto a granel de un fabricante, no puede mezclar Mezcal de diferentes tipos(punto 5.1)

6.4.1.2 El envasador sólo puede envasar mezcal que haya sido elaborado bajo la supervisión del organismo de certificación acreditado. Por tal motivo, debe corroborar que cada lote que recibe, cuenta con un certificado de conformidad de producto vigente.

6.4.1.3 El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del mezcal, en sus instalaciones a menos que cuente con programas de envasamiento claramente diferenciados a juicio de la unidad de verificación acreditada que contrate para supervisar dicho proceso y haya notificado dicha circunstancia a esa unidad de verificación con la debida anticipación a la fecha de inicio de Dicho envasado.

6.4.1.3 El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del mezcal, en sus instalaciones, a menos que cuente con líneas de envasado diferenciadas y haya notificado dicha circunstancia a la unidad de verificación.

6.4.1.4 El envasador debe incorporar directamente al envase un sello del organismo de certificación acreditado o de la unidad de verificación acreditada, en la inteligencia que el diseño del sello permite colocarlo en forma tal que asegure la integridad del producto.

6.4.1.4 El envasador puede incorporar directamente al envase un sello del organismo de certificación acreditado o de la unidad de verificación acreditada.

6.4.1.5 El envasador debe llevar un registro actualizado de , por lo menos, los documentos siguientes:

a)Notas de remisión, facturas de compra/venta de mezcal y de materiales de envases, incluyendo etiquetas.

6.4.1.5 El envasador debe llevar un registro actualizado de , por lo menos, los documentos siguientes:

a)Notas de remisión, facturas de compra/venta de mezcal y de envases, incluyendo etiquetas.

| | |
|---|--|
| <p>b) Cuadros comparativos de análisis de especificaciones físico-químicas, previos a la comercialización dentro de los parámetros permitidos en la tabla 1.</p> <p>Certificación</p> | <p>b) Cuadros comparativos de análisis de especificaciones físico-químicas, previos a la comercialización dentro de los parámetros permitidos en la tabla 1.</p> <p>c) Copia de los Certificados de Calidad emitidos por el Organismo de Autorizado.</p> |
|---|--|

6.4.1.6. El envasador puede envasar mezcal como tal, siempre que el traslado a granel del producto haya sido supervisado por una unidad de verificación acreditada, de conformidad con los mecanismos que previamente apruebe la DGN.

| | |
|---|--|
| <p>6.4.2 Los mezcales en sus tipos I y II se se deben envasar en recipientes nuevos final en o reciclados propios de la empresa, sanitario, resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación y a las condiciones habituales de almacenaje, de tal manera que no reaccionen con el producto o generen sustancias tóxicas u otras sustancias que alteren las propiedades físicas, químicas y sensoriales.</p> | <p>6.4.2 Los mezcales en sus tipos I y II deben envasar para su consumo final en recipientes nuevos o de tipo sanitario, elaborados con materiales resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales.</p> |
|---|--|

6.4.3. Para que el mezcal envasado pueda ostentar la leyenda "Mezcal 100 % de agave" (Tipo I) el envasador debe contar con los registros de supervisión del organismo de certificación o por la unidad de verificación acreditada, según los mecanismos que previamente apruebe la DGN.

6.5 Del embalaje

Para el embalaje del producto objeto de esta NOM se deben usar cajas de cartón o de otro material apropiado, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro, y que a la vez faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin riesgo.

6.6 Del almacenamiento

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios que se señalen en las disposiciones legales correspondientes.

7 Muestreo

7.1 Muestreo de común acuerdo

Cuando se requiere del muestreo del producto, éste puede ser establecido de

de común acuerdo entre el productor y el comprador, aplicándose la Norma Mexicana NMX-Z-012 vigente (Ver 3 referencias)

Cuando se requiere del muestreo del producto, éste puede ser establecido

de común acuerdo entre el productor y el comprador, aplicándose la Norma Oficial Mexicana NOM-002-SCFI (Capítulo 3 referencias)

7.2 Muestreo oficial

El muestreo para efectos oficiales está

estando sujeto a la legislación y disposiciones de

de las dependencias competentes, aplicando la Norma Mexicana NMX-Z-012 Vigente (ver 3 referencias)

El muestreo para efectos oficiales

está sujeto a la legislación y disposiciones

de las dependencias competentes, aplicando la Norma Oficial Mexicana NOM-002-SCFI (Capítulo 3 referencias)

7.3 Del producto a granel

Del producto a granel contenido en los carros tanque, pipas o pipones se toma una muestra constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles, inferior, medio y superior, en la inteligencia de que el volumen extraído no debe ser menor a 3 L. En el caso del producto contenido en Barriles, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales extraídas del número de Barriles que especifican en el APENDICE A de esta NOM, hasta obtener un volumen total no menor de 3 L.

7.3 Del producto a granel

Del producto a granel contenido en los carros tanque, pipa, pipones o tambos se toma una muestra constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles, inferior y superior, en la inteligencia de que el volumen extraído no debe ser menor a 3 L.

En el caso del producto contenido en Barricas, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales extraídas del número de Barricas que especifican en el apéndice de esta NOM, hasta obtener un volumen total no menor de 3 L.

Cada muestra extraída, previamente homogenizada, 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. Estas porciones cerrarse en

Se repartirán en la forma siguiente:

2 para el organismo de certificación unidad de verificación acreditados o, a falta de éstos, para la DGN y una para la empresa visitada. En el primer caso, de las 2 muestras, 1 se analiza de las 2 muestras, otra permanece en custodia para usarse en custodia en tercería.

7.4 Envases menores

7.4.1 Para producto en recipientes menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales, tomadas del número de envases que se especifica en el APENDICE B, de este instrumento, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 L.

7.4.2 Cuando el número de envases muestreados resulte insuficiente para reunir los 3 L., 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 7.2

7.4.3 La selección de los barriles o envases menores para extraer las porciones de muestra debe efectuarse al azar.

8. Métodos de prueba

8.1 Del producto

Deben aplicarse las normas mexicanas de métodos de prueba referidas en el capítulo 3 "Referencias" de esta NOM.

Cada muestra extraída, previamente homogenizada, 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 repartirán en la forma siguiente:

2 para el Organismo Evaluador de la Conformidad o a falta de éste, para la DGN y una para la empresa visitada.

En el primer caso, de las 2 muestras, 1 se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en tercería.

7.4.1 Para producto en recipientes menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales, tomadas del número de envases que se especifica en el APENDICE B, de esta NOM, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 L.

8.2 Del mezcal

8.2.1 El productor del mezcal debe mostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado en etapa alguna durante su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos. La genuidad del mezcal con respecto a las materias primas utilizadas en su elaboración se verifica mediante registros de plantaciones previos a la comercialización del agave, de inventarios y procesos que demuestren fehacientemente un balance de materiales, transparente y confiable durante todo el proceso de elaboración hasta obtener el producto embotellado.

Lo anterior se hace aplicando los principios de contabilidad generalmente aceptados.

| | |
|---|--|
| <p>8.2.2 La comprobación de lo establecido en esta NOM se realiza a través de inspección permanente por parte del organismo de certificación de producto acreditado, independientemente que puede ser corroborado por cualquier autoridad competente o por una unidad de verificación acreditada. Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas aleatorios de inspección previamente aprobados por DGN.</p> | <p>8.2.2 La comprobación de lo establecido en esta NOM se realiza a través de inspección por parte del organismo de certificación de producto acreditado, independientemente que puede ser corroborado por cualquier autoridad competente o por una unidad de verificación acreditada. Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas aleatorios de inspección previamente aprobados por DGN.</p> |
|---|--|

8.3 Del envasado

8.3.1 El envasador de mezcal debe demostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado desde la entrega del producto hasta el envasamiento final del mismo.

8.3.2 La comprobación de lo establecido en el párrafo 6.4, en este apartado, y en general cualquier aspecto relacionado de esta NOM que se le aplique a la actividad de envasado, se realiza a través de la inspección por lote para tales efectos lleve a cabo la unidad de verificación acreditada que se contrate para

supervisar dicho proceso, independientemente de que puede ser corroborado por cualquier autoridad competente.

8.4 Presunción de incumplimiento

Si a través de los principios de contabilidad generalmente aceptados cualquier autoridad competente o una unidad de verificación acreditada detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en esa NOM, particularmente a lo señalado en este punto 8 por parte de un productor y/o envasador de mezcal, se presume la comisión de una infracción. Dentro de los 15 días hábiles siguientes a la notificación de la resolución que emite la autoridad competente, el presunto infractor puede manifestar por escrito lo que a su derecho convenga, en la inteligencia que una vez agotado dicho plazo, la autoridad que emitió esa resolución puede imponer las sanciones que correspondan de conformidad con la legislación de la materia. Lo anterior, deja a salvo las facultades que conforme a otras disposiciones legales posean en materia de inspección las autoridades competentes.

9.Comercialización

9.1 Se permite la comercialización de mezcal a granel en sus tipos I y II sólo en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos. Para mercado Internacional no se permite la venta a granel y únicamente puede exportarse en envases hasta de 5L.

9.2 No se puede comercializar mezcal alguno que no cuente con un certificado vigente expedido por el organismo de certificación acreditado, de

Si a través de los principios de contabilidad generalmente aceptados cualquier autoridad competente o una unidad de verificación acreditada detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en esta NOM, particularmente a lo señalado en el punto 8 por parte de un productor y/o envasador de mezcal, se presume la comisión de una infracción. Dentro de los 15 días hábiles siguientes a la notificación de la resolución que emite la autoridad competente, el presunto infractor puede manifestar por escrito lo que a su derecho convenga, agotado dicho plazo y si el infractor no hubiese interpuesto recurso alguno, la autoridad que emitió esa resolución puede imponer las sanciones que correspondan de conformidad con la legislación de la materia. Lo anterior, deja a salvo las facultades que conforme a otras disposiciones legales posean en materia de inspección las autoridades competentes.

9.2 No se puede comercializar mezcal alguno que no cuente con un certificado vigente expedido por el organismo de certificación acreditado, de tal suerte,

de tal suerte, que cualquier autoridad competente puede requerir en todo momento la exhibición de dicho certificado o copia de él en el comercio. La vigencia del certificado o copia de él, al productor o envasador.

Certificado no puede ser mayor de 6 meses. El producto embotellado que se exporte

o se comercialice en mercado nacional debe ostentar visiblemente la contraseña nacional

de certificación de producto acreditado O, en su caso, de la unidad de verificación acreditada.

El producto embotellado que se

o se comercialice en mercado nacional debe ostentar visiblemente la contraseña Oficial.

9.3 Se prohíbe la reventa a granel de mezcal al consumidor final en el mercado

9.4 La compra y venta de producto a granel entre productores y copiadore de mezcal será considerada como una operación de materia prima, y por consiguiente, permitida en esta NOM, siempre y cuando se realice bajo las condiciones siguientes:

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

b) El producto que se reciba puede sufrir un cambio que le dé valor agregado. Así el mezcal debe ser categorizado como añejo o añejado, joven, blanco,

9.3 Se prohíbe la venta a granel de mezcal al público en general.

9.4 La compra y venta de producto a granel entre productores y acopiadores de mezcal será considerada como una operación de materia prima, y por consiguiente, permitida en esta NOM, siempre y cuando se realice bajo las condiciones siguientes:

a) El traslado del producto a granel y la subsecuente recepción, debe estar supervisada por un organismo de certificación acreditado, el cual lo hará constar en un registro especial que se tomará en cuenta en el balance de materias primas de la fábrica

b) El producto que se reciba puede sufrir un cambio que le dé valor agregado. Así el mezcal debe ser categorizado como añejo o añejado, reposado o saborizado

10. Marcado y etiquetado

10.1 Marcado y etiquetado en el envase

Cada envase debe ostentar una etiqueta o impresión permanente, en forma des- o impresión permanente, legible e inde- o impresión permanente, legible e indeleble con la siguiente información en idioma español. Ma español, la cual debe ser veraz y no

| | |
|---|---|
| <p>a</p> <p>mezcal.</p> <p>a)La palabra Mezcal</p> <p>b)Tipo y Categoría al que pertenece conforme al capítulo 5 de esta NOM</p> <p>c)Marca comercial registrada en México, México,</p> <p>d)Contenido neto de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-1993 (ver 3 referencias)</p> <p>e)Por ciento de alcohol en volumen a 20°C, debiendo aparecer en el ángulo superior izquierdo, que podrá abreviarse "% Alc.Vol."</p> <p>f)Sólo para el caso del tipo I, el porcentaje de contenido de agave;</p> <p>g)Nombre o razón social, domicilio y fiscal Registro Federal de Contribuyentes del Establecimiento fabricante del mezcal; O bien del titular del registro que ostente Te la marca comercial;</p> | <p>inducir al error al consumidor respecto</p> <p>la naturaleza y características del</p> <p>a)La palabra Mezcal</p> <p>b)Categoría al que pertenece conforme al capítulo 5 de esta NOM.</p> <p>c)Marca comercial registrada en seguida de los símbolos ® o MR.</p> <p>d)Contenido neto de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SE (ver capítulo 3 referencias).</p> <p>e)El contenido alcohólico expresado en por ciento de alcohol en volumen a 20°C, deberá abreviarse "% Alc.Vol."</p> <p>f)Sólo para el caso del tipo I, señalar porcentaje de agave (100% agave)</p> <p>g)Nombre o razón social, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes del envasador, fabricante del mezcal o bien del titular del registro que la marca comercial.</p> |
|---|---|

h) En su caso, nombre o razón social, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes del envasador.

i) La leyenda "HECHO EN MEXICO"

h) La leyenda "HECHO EN MEXICO"
(ver referencia 5.1.3)

j) En su caso, las leyendas "ENVASADO DE ORIGEN" o en su defecto "ENVASADO EN MEXICO" conforme al capítulo 5.1.3 y

i) La leyenda "ENVASADO DE ORIGEN" podrá ostentarse siempre y cuando se envase en el estado productor.

grabada

j) Lote: cada envase debe llevar

o marcada la identificación del lote al que pertenece con una identificación en clave. La identificación del lote

que

incorpore el productor o envasador autorizado, no debe ser alterado u oculto de forma alguna.

k) Otra información sanitaria comercial exigida por otras disposiciones legales aplicables a las bebidas alcohólicas otras

k) Las Leyendas precautorias establecidas en la legislación sanitaria, y cualquier información exigida por

disposiciones legales

aplicables a

bebidas alcohólicas.

l) Contraseña oficial, conforme a la NOM-106-SCFI**

10.2 Marcado y etiquetado en el embalaje

Deben anotarse los datos necesarios Para identificar el producto y todos Aquellos que se juzguen convenientes Tales como, las precauciones que deben Tenerse en el manejo y uso del embalaje.

Deben llevar como mínimo los datos necesarios para identificar el producto tales como:

Capacidad del envase, Marca, Tipo, (en el caso l), Categoría, y datos del fabricante o envasador.

11. Bibliografía

NMX-Z-013-1977 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas.

LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de agosto de 1994, y reformas públicas en el Diario Oficial de la Federación el 26 de diciembre de 1997 y el 17 de mayo de 1999.

LEY FEDERAL SOBRE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1° de Julio de 1992 y reformadas publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre 1996 y el 20 de mayo de 1997.

DECLARACIÓN GENERAL DE LA PROTECCIÓN A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “MEZCAL”, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de Noviembre de 1994, y reformas publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 25 de marzo de 1998, el 8 de marzo de 2000 y el 8 de septiembre de 2000.

12. Concordancia con normas internacionales

No se establece concordancia alguna con normas internacionales por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

APÉNDICE A

MUESTREO DE BARRILES

| NUMERO DE RECIPIENTES CON MEZCAL DE UN MISMO TIPO | NUMERO DE BARRILES A MUESTREAR |
|---|--------------------------------|
| HASTA 50 | 2 |
| DE 51 A 500 | 3 |
| MAS DE 501 A 35,000 | 5 |

DEBE DECIR

APÉNDICE A

| |
|-------------------------|
| MUESTREO DE RECIPIENTES |
|-------------------------|

| NUMERO DE RECIPIENTES CON MEZCAL DEL MISMO TIPO | NUMERO DE RECIPIENTES A MUESTREAR |
|---|-----------------------------------|
| HASTA 50 | 2 |
| DE 51 A 500 | 3 |
| MAS DE 500 | 5 |

APÉNDICE B

| |
|---------------------------------|
| MUESTREO DE RECIPIENTES MENORES |
|---------------------------------|

Para casos de exportación, si el volumen del lote es de hasta 60 litros, sin rebasar un máximo de 5 cajas, no requeridas de muestreo, siempre y cuando las operaciones de ese tipo no se repitan en un plazo no mayor de tres meses destinados al mismo cliente.

| NUMERO DE ENVASES CON MEZCAL DE UN MISMO TIPO | NUMERO DE ENVASES A MUESTREAR |
|---|-------------------------------|
| HASTA 150 | 3 |
| DE 151 A 1,200 | 5 |
| DE 1,201 A 25,000 | 8 |
| MAS DE 25,000 | 13 |

Favor de revisar el documento y mandar sus observaciones, las cuales se recibirán hasta el 20, pasada esta fecha no entran en este documento.

ATENTAMENTE:

Q.A. BEATRIZ OLVERA ORTIZ.

SOLO IGUALANDONOS AL TEQUILA, SE PODRA COMPETIR EN PRECIO CON ÉSTE.

A CONTINUACIÓN ALGUNOS PRECIOS DE TEQUILA:

| | | | |
|-----------------------------|----------|---------------|----------|
| 1. Tequila 30-30 | reposado | $\frac{3}{4}$ | \$ 1,020 |
| 2. Tequila Aventurero | reposado | $\frac{3}{4}$ | \$ 660 |
| 3. Tequila el Toril | reposado | Litro | \$ 960 |
| 4. Tequila Fiesta agave | reposado | $\frac{3}{4}$ | \$ 1,068 |
| 5. Tequila Hacienda vieja | reposado | $\frac{3}{4}$ | \$ 828 |
| 6. Tequila Jarana Autentico | | Litro | \$ 780 |
| 7. Tequila La Paloma | | $\frac{3}{4}$ | \$ 1,008 |
| 8. Tequila Los Dorados | | Litro | \$ 621 |
| 9. Tequila Orendain blanco | | Litro | \$ 984 |
| 10. Tequila Orendain extra | | Litro | \$ 1,080 |
| 11. Tequila San Matías | | Litro | \$ 948 |
| 12. Tequila San Matías | reposado | Litro | \$ 1,044 |
| 13. Tequila Sta. Fe | | Litro | \$ 1,044 |
| 14. Tequila Sublime | blanco | Litro | \$ 1,068 |
| Tequila Viuda de Romero | blanco | Litro | \$ 876 |

MÉXICO, D.F. A 13 DE MAYO DE 2004.

ESTIMADO SR. ANTONIO PORTA:

***LA NOM-EM-007**, ES UNA NORMA DE EMERGENCIA, QUE TIENE UNA VALIDEZ DE 6 MESES SOLAMENTE Y QUE SEÑALA VARIEDADES DE AGAVE QUE SE QUIEREN INCLUIR, ENTRE OTRAS COSAS; ADEMÁS ÉSTA NO MENCIONA NADA DE LA RESTRICCIÓN EN EL EMPLEO DE GUSANO DE MAGUEY. ANEXAMOS UNA COPIA DE LA NORMA QUE ACTUALMENTE ESTA VIGENTE PARA MEZCAL.

ENVIAMOS A USTED:

* COPIA DE LA NOM-EM-007-SCFI-2000, LA CUAL INDICA EN EL APARTADO 6.1.2 **"SE PUEDEN UTILIZAR LOS ADITIVOS PERMITIDOS Y EN LA DOSIS QUE ESTABLEZCA LA NOM-142-SSA1-1995"**

*COPIA DE LA NOM-142-SSA1-1995, (BIENES Y SERVICIOS, BEBIDAS ALCOHOLICAS, ESPECIFICACIONES SANITARIAS, ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL), LA CUAL INDICA EN EL APARTADO 6.6 **"INGREDIENTES OPCIONALES: EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA NORMA SE PERMITE EL EMPLEO DE INGREDIENTES OPCIONALES, TALES COMO:** LÁMINA DE ORO, VARIEDADES DE CHILE, **GUSANOS DE AGAVE**, FRUTAS, ARBOLITO ESCARCHADO, HIERBAS, MIEL, SAL, CO2, FRUCTOSA, ENTRE OTROS; SIEMPRE Y CUANDO NO REPRESENTEN UN RIESGO A LA SALUD".

*POR TAL MOTIVO SIEMPRE HEMOS ENTREGADO A USTED **EL CERTIFICADO FITOZANITARIO INTERNACIONAL**, REALIZADO POR LA SAGARPA, ESTE INDICA QUE EL **GUSANO NO PRESENTA RIESGO ALGUNO A LA SALUD**, ASÍ COMO UN **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO** POR PARTE DE LA SECRETARÍA DE SALUD, CON **CUENTA BACTERIANA BAJA** Y UN ANÁLISIS DEL ESTADO EN GENERAL DEL GUSANO POR PARTE DEL POLITECNICO.

ADEMAS TENEMOS 52 AÑOS EN EL MERCADO Y NUESTRO MEZCAL SIEMPRE HA TENIDO EL GUSANO DE MAGUEY EN CADA BOTELLA, SIN PRESENTAR DAÑOS A LA SALUD, POR LO QUE PEDIMOS QUE RECONSIDERE EL SEGUIR COMPRANDO NUESTROS PRODUCTOS.

ATENTAMENTE:

C.P. C. FERNANDO LOZANO GARFIAS

SEGUNDA PROPUESTA DE MODIFICACION DE LA NOM

Oaxaca de Juárez 26 de Agosto, 2005

NOM-070-mezcal-SCFI-1997.

A LA CUAL ASISTIERON:

Araceli Minerva Vera Guzmán.....CIIDIR-IPN
 Mijael Zarate Avendaño.....Arte Oaxaqueño de mezcal S. de R.L. Mic.
 Candelario Chong Villarreal.....Candelaria Chong Villarreal
 Israel Hernández Santiago.....Israel Hernández Santiago
 Francisco MartínezDel maguey, Single Village Mezcal, S.A de C.V.
 Víctor Manuel Chagoya Méndez....Víctor Manuel Chagoya Méndez
 José Villanueva Barragán.....Licores Veracruz S.A. de C.V.
 Abel López Mateo.....Destiladora de mezcal matateco S.A. de C.V.

EN ESTA REUNIÓN DE LA COMISIÓN PARA LA REVISIÓN DE LA NOM-070 SE ACORDÓ: *PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-070-SC-1994*, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

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

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1°, 39 fracción V, 40 fracciones XII y XV, 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 1,2 apartado B. Fracción VII, 11, 12 fracciones X, XI y XVI y 19 del reglamento Interior de la Secretaría de Economía, y

CONSIDERANDO

los considerandos se harán nuevos..vinícola del altiplano, Antequera siglo XXI y Maquiladora Agroindustrial, S.A. de C.V.
 PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA **PROY-NOM-070-SC-2004**,
 BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES.

PREFACIO

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

- ANIBAC
- AUSENCIO LEON RUIZ Y SUCESTORES
- CASA CHAGOYA
- JOYAS OAXAQUEÑAS
- LICORES VERACRUZ, S.A. DE C.V.
- LOS DANZANTES S.PR. DE R.L.
- MAQUILADORA AGROINDUSTIRAL, S.A. DE C.V.
- MEZCAL TECUAN
- MEZCALES DE GUSANO, S.P.R. DE R.L.
- PRODUCTORES DE MEZCAL DE LA SIERRA DE GUERRERO
- U.S.P.R. ANTEQUERA SIGLO XXI
- VINICOLA DEL ALTIPLANO, S.A. DE C.V.
- CIIDIR-IPN
- ARTE OAXAQUEÑO DE MEZCAL S. DE R.L. MIC.
- CANDELARIA CHONG VILLARREAL
- ISRAEL HERNÁNDEZ SANTIAGO
- DEL MAGUEY, SINGLE VILLAGE MEZCAL, S.A DE C.V.
- VICTOR MANUEL CHAGOYA MENDEZ
- DESTILADORA DE MEZCAL MATATECO S.A. DE C.V.

INDICE

| | |
|----|---|
| 0 | INTRODUCCION |
| 1 | OBJETIVO |
| 13 | CAMPO DE APLICACIÓN |
| 14 | REFERENCIAS |
| 15 | DEFINICIONES |
| 16 | CLASIFICACION |
| 17 | ESPECIFICACIONES |
| 18 | MUESTREO |
| 19 | METODOS DE PRUEBA |
| 20 | COMERCIALIZACION |
| 21 | MARCADO Y ETIQUETADO |
| 22 | BIBLIOGRAFIA |
| 23 | CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES |
| | APENDICE A |

0.- Introducción

Dice: Esta Norma Oficial Mexicana (NOM) se refiere a la denominación Origen "mezcal", cuya titularidad Corresponde al Estado Mexicano bajo Los términos contenidos en la Ley de La Propiedad Industrial.

La emisión de esta NOM es necesaria De conformidad con el punto 4 de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "mezcal" Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de Noviembre de 1994 Y con la fracción XV del artículo 40 de La Ley Federal sobre Metrología Normalización.

Las especificaciones que se señalan a continuación sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de esta NOM, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas técnicas higiénicas y de destilación que aseguren que el producto es apto para el consumo humano.

1. Objetivo

Dice: Esta NOM establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios autorizados para producir y/o comercializar la bebida alcohólica destilada denominada mezcal.

2.- Campo de Aplicación

Dice: Esta NOM se aplica a la bebida alcohólica elaborada bajo el proceso que más Adelante se detalla, con agaves de las Sigüientes especies:

Debe decir: Este proyecto de Norma Oficial Mexicana (PROY-NOM-070-SCFI- 1994) se refiere a la denominación Origen "mezcal", cuya titularidad Corresponde al Estado Mexicano bajo los términos Contenedos en la Ley de La Propiedad Industrial.

La emisión de esta NOM es necesaria de conformidad con el punto 4 de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "mezcal" Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de Noviembre de 1994 (en lo sucesivo referida como "la Declaración") y con la fracción XV del artículo 40 de "La Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Debe decir: Este proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios autorizados para producir, envasar y/o comercializar mezcal, conforme al proceso que ms adelante se señala.

Debe decir: Esta NOM se aplica a la bebida alcohólica elaborada bajo el proceso que más adelante se detalla, con agaves silvestres y cultivados en las entidades federativas y municipios señalados en la declaración.

Dice: Agave Angustifolia Haw
(maguey espadín)

Debe decir: *Agave angustifolia* Haw.
(maguey espadín)

Dice: Agave Esperrima jacobi,
Amarilidáceas(maguey de cerro,
bruto o cenizo)

Debe decir: *Agave esperrima* Jacobi
(maguey de cerro, bruto o cenizo)

Dice: Agave Weberi cela,
Amarilidáceas (maguey de mezcal)

Debe decir: *Agave weberi* Cela.,
(maguey de mezcal)

Dice: Agave Patatorum zucc,)
Amarilidáceas ,(maguey de mezcal)

Debe decir: *Agave potatorum*
Zucc.,(maguey tobalá)

Dice: Agave Salmiana Otto Ex Salm
SSP Crassispina (Trel)Gentry(maguey
Verde y mezcalero)

Debe decir: *Agave salmiana* Otto Ex
Salm SSP crassispina (Trel) Gentry
(maguey Verde o mezcalero)

Debe decir: *Agave cupreata* Trel.
(maguey ancho o papalote)

Debe decir: *Agave angustifolia*
Rubescens (maguey berraco,
zacatucho o zacatoro)

Debe decir: *Agave duranguensis*
(nombre común ????)

Debe decir: *Agave americana* SSP

Dice: Otras especies de agave, siempre
Y cuando no sean utilizadas como
materia prima para otras bebidas con
denominaciones de origen dentro del
mismo estado.

Debe decir: Otras especies silvestres
o cultivadas en las entidades
federativas y municipios señalados en
la declaración.

Cultivados en las entidades federativas
Municipios y regiones que señala la
declaración general de protección a la
denominación de origen "mezcal", en
vigor.

***POR ACLARAR SI PUEDE CONTENER LA VARIEDAD PREDOMINANTE DE
AGAVE EN LA ETIQUETA.**

3.- Referencias

Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente NOM, se aplicarán las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes que se mencionan a continuación:

Dice: **NOM-030-SCFI** Información Comercial de cantidad en la etiqueta-Especificaciones.

Debe decir: **NOM-030-SCFI** Información Comercial-Declaración de la cantidad en la etiqueta-Especificaciones.

Dice: **NMX-V-013** Bebidas alcohólicas Determinación de por ciento de alcohol En volumen (% Vol.) a 20°C

Debe decir: **NMX-V-013-NORMEX** Bebidas Alcohólicas-determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 293K) 20°C (%Alc.Vol.).

Dice: **NMX-V-014-S** Determinación De alcoholes superiores (Aceite de fusel)

Debe decir: **NMX-V-014- SCFI** Determinación de alcoholes superiores (Aceite de fusel)

Dice: **NMX-V-017** Determinación de Extracto Seco y Cenizas

Debe decir: **NMX-V-017-NORMEX** Bebidas alcohólicas-Determinación de Extracto Seco y Cenizas

Dice: **NMX-V-021** Métodos de prueba para la determinación de metanol en Bebidas alcohólicas.

Debe decir: **NMX-V-050- SCFI** Bebidas alcohólicas- Determinación De aldehídos, esterés, metanol y Alcoholes superiores

Dice: **NMX-Z-012** Muestreo para la inspección por atributos

Se propone que en la norma se incluyan las siguientes normas:

- NOM-002-SCFI PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-008-SCFI SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA
- NOM-142-SSA1 BIENES Y SERVICIOS- BEBIDAS ALCOHÓLICAS, ESPECIFICACIONES SANITARIAS- ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL.
- NMX-V-006-SCFI DETERMINACIÓN DE BEBIDAS ALCOHOLICAS-AZUCARES REDUCTORES DIRECTOS Y TOTALES
- NMX-V-046-NORMEX Bebidas alcohólicas- Denominación, Clasificación, Definiciones y Terminología.

4.- Definiciones

Para los efectos de esta NOM se establecen en orden alfabético las definiciones siguientes:

ADULTERACION

COLAS

PUNTAS

CUERPO

MEZCLAS EN FRIO

Dice: 4.1 Abocado Procedimiento Para suavizar el sabor del mezcal, Mediante la adición de uno o más productos naturales. colorantes permitidos en las disposiciones legales correspondientes.

Dice: 4.2 Agave Planta de la familia de las Amarilidáceas, de hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, de color verde, cuya parte aprovechable para la elaboración del mezcal es la piña o cabeza (tallo y base de sus hojas). Las especies admitidas para los efectos De esta NOM, son las indicadas en el Capitulo 2 "Campo de aplicación".

Dice: 4.3 DGN ..de la secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

Dice: 4.3 DGN. Dirección General de Normas de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

Debe decir: 4.1 Abocado Procedimiento durante el proceso de fabricación, despues del proceso del fermentacion, antes o durante el proceso de envasado para suavizar el sabor del, mezcal, mediante la adición de 1 o más productos, saborizantes y/o colorantes permitidos por la NOM-142-SSA1-1995.

Debe decir: 4.2 Agave Planta de la familia de las Agavaceaes, de hojas fibrosas de forma lanceolada, de color verde, verde azulado, verde grisáceo, cuya parte aprovechable para la elaboración del mezcal es la piña o cabeza (tallo y base de sus hojas).

Las especies admitidas para los efectos De esta NOM, son las indicadas en el capitulo 2 "Campo de aplicación".

Debe decir: 4.3 COMERCAM .. Consejo Mexicano Regulador de la Calidad Del mezcal.

4.4 DECLARACION Declaración de la protección de la denominación de origen "mezcal", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de Noviembre de 1994 y sus subsecuentes modificaciones y adiciones.

4.5 DEPENDENCIA. Cualquier Dependencia, en términos del artículo 26 De la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.

Debe decir: 4.6 DGN. Dirección General de Normas de la Secretaría

de Economía.

4.7 DOM Denominación de Origen Mezcal.

4.8 ETIQUETA Rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve o adherida al envase o embalaje.

4.9 IMPI Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

4.10 LEY Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

4.11 LIMITE MAXIMO Y LIMITE MINIMO Cantidad fijada en esta NOM en la que no existe tolerancia.

4.12 LOTE Cantidad de un producto elaborado y/o envasado en un mismo lapso para garantizar su identificación.

4.13 NMX Norma Mexicana

4.14 NOM Norma Oficial Mexicana

Dice: 4.4 Mezcal. Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y Rectificación de mostos preparados Directa y originalmente con los azúcares Extraídos de las cabezas maduras de Los agaves mencionados en el capítulo 2 "campo de aplicación", previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras; cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido, para el caso del mezcal tipo II, con hasta 20% de otros Carbohidratos en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las

Debe decir: 4.15 Mezcal. Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un productor autorizado, la cual deberá estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivado de las cabezas, tallo y base de sus hojas (mencionados en el capítulo 2), previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a

características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío.

Dice: El mezcal es un líquido de olor y sabor. Suigeneris de acuerdo a su tipo. Es incoloro o ligeramente amarillento Cuando es reposado o añejado en Recipientes de madera de roble blanco O encino, o cuando se aboque sin reposarlo o añejarlo.

Dice:4.4.1 Mezcal añejo o añejado

Producto susceptible de ser abocado, Sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada una con capacidad máxima de 200 litros. En mezclas de diferentes mezcales añejos, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de Las edades y volúmenes de sus componentes.

Dice:4.4.2 Mezcal joven

Producto obtenido conforme al inciso 4.4. susceptible de ser abocado.

fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente previo a la fermentación por otros azúcares hasta en una proporción no Mayor de 49% de azucars reductores totales expresados en unidades de masa.

Debe Decir: El mezcal es un líquido de olor y sabor Suigeneris.

En la elaboración del producto objeto de esta norma, puede ser saborizado y se permite el empleo de ingredientes opcionales, despues de fermentacion tales como:

Laminilla de oro, variedades de chile, gusanos de agave, arbolito escarchado, hierbas, miel, sal, CO₂, Fructosa, Frutas, vegetales o animales, entre otros; siempre y cuando no representen riesgo a la salud.

Debe decir: 4.15.1 Mezcal añejo o añejado.

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada uno con capacidad máxima de 600 litros.

El grado alcohólico comercial puede ajustarse con agua de dilución, **colas, o con mezcal de grado alcohólico mas alta.**

En mezclas de diferentes mezcales añejos, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

Debe decir: 4.15.2 Mezcal

Dice:4.4.3 Mezcal Reposado

Producto susceptible de ser abocado
Que se deja por lo menos 2 meses en
Recipientes de madera de roble blanco
O encino, para su estabilización.

blanco, joven u oro Producto obtenido conforme Al inciso 4.15, puede ser abocado.

El grado alcohólico comercial puede ajustarse con agua de dilución, **colas, o con mezcal de grado alcohólico mas alta.**

El resultado de las mezclas de mezcal blanco, joven u oro, con mezcales Reposados y/o Añejos se considera como mezcal Joven u Oro

Debe decir: 4.15.3 Mezcal Reposado

Producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, para su estabilización.

El grado alcohólico comercial puede ajustarse con agua de dilución, **colas, o con mezcal de grado alcohólico mas alta.**

En mezclas de diferente mezcales reposados, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

4.15.4 Mezcal con gusano

Producto ya sea blanco, joven, oro, añejo o reposado al cual se le puede añadir uno o más gusanos de maguey.

4.16 Organismo Evaluador de La conformidad

Es el consejo Regulador o persona moral, Acreditados y aprobados, en términos de Lo dispuesto por la Ley, para verificar el Cumplimiento de la presente NOM.

Puede actuar, tanto en su carácter de

Organismo de certificación, como de unidad de verificación, de acuerdo al alcance de las acreditaciones y aprobaciones con las que cuenta.

4.17 PEC Procedimiento de la evaluación de la conformidad

4.18 PROFECO Procuraduría Federal del Consumidor.

4.19 SE Secretaría de Economía.

4.20 SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXIBICIÓN. De conformidad con la NOM-030 (capítulo 3, 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.

Debe decir: 5.1 TIPOS

De acuerdo al porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del mezcal, éste se clasifica en los tipos siguientes:

Debe decir: 5.1.1 MEZCAL 100% AGAVE Es aquel producto que se obtiene de la destilación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 "Campo de Aplicación", previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado

5.- Clasificación

Dice: 5.1. TIPOS

De acuerdo al porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del mezcal, éste se clasifica en los tipos siguientes:

Dice: 5.1.1 MEZCAL 100% AGAVE

Es aquel producto que se obtiene de la Destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 "Campo de Aplicación", previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

Dice: 5.1.2 TIPO II-MEZCAL

Es aquel producto que se obtiene de la Destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta 20% de otros carbohidratos por las disposiciones legales permitidos correspondientes, conforme al inciso 4.15. Este tipo de mezcal es joven,

reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

Dice: 5.1.3 Los mezcales, en sus tipos I y II, pueden ostentar en el envase la leyenda "ENVASADO DE ORIGEN", siempre y cuando se envasen en el estado productor, y los mezcales Envasados fuera del estado productor deben ostentar leyenda "ENVASADO EN MEXICO", pudiendo utilizar el nombre del estado productor, siempre que el Envasador demuestre que la totalidad Del mezcal que envasa ha sido adquirido En el estado que en la etiqueta es Mencionado como productor. En este caso, el envasador debe comprobar la procedencia de los lotes ante el organismo de certificación acreditado.

5.2.- Categorías

De acuerdo a las características adquiridas procesos posteriores a la destilación y rectificación, el mezcal se clasifica en 3 categorías:

- Mezcal añejo o añejado
- Joven u Oro
- Mezcal reposado

o añejo y susceptible de ser abocado.

Debe decir: 5.1.2 MEZCAL

Es aquel producto también conocido como TIPO II, que se obtiene de la destilación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta 20% de otros azúcares permitidos por las disposiciones legales correspondientes, conforme al inciso 4.15.

Este tipo de mezcal puede ser blanco, Joven u oro, reposado, añejo y susceptible de ser abocado.

Debe decir: 5.1.3 Los mezcales, en sus tipos I y II pueden ostentar en el envase la leyenda "ENVASADO EN MEXICO" o "HECHO EN MÉXICO" o "PRODUCTO DE MEXICO". El envasador debe comprobar la procedencia de los lotes ante el COMERCAM.

Debe decir: 5.2. Categorías

De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación, el mezcal se clasifica en 4 categorías:

- Mezcal añejo o añejado (extra-aged)
- Mezcal blanco (silver)
- Joven u Oro (gold)

- Mezcal reposado (aged)

Pudiéndose sustituir, para el Mercado Internacional al idioma correspondiente

6. Especificaciones

El producto objeto de esta NOM, en sus tipos I y II, debe cumplir con las siguientes especificaciones.

6.1 Del producto

6.1.1 El producto objeto de esta NOM debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas, establecidas en la tabla 1.

| ESPECIFICACIONES | DICE | | DEBE DECIR | |
|---|--------|--------|------------|------------|
| | MINIMO | MAXIMO | MINIMO | MAXIMO |
| % Alcohol en volumen a 20°C | 36 | 55 | 35 | 55 |
| Extracto Seco g/L (mg/100 cm ³ referidos a alcohol anhidro) | 0.2 | 10 | 0 | 10 |
| Acidez Total (Ácido Acético) | | 170 | 0 | 300 |
| Alcoholes superiores mg/100 ml | 100 | 400 | 20 | 500 |
| Metanol mg/100 ml | 100 | 300 | 30 | 300 |

6.1.1 Se puedan utilizar los aditivos permitidos y en la dosis que establezcan las disposiciones legales correspondientes a la norma 142.

6.1.2 El parámetro mínimo puede disminuir, si el productor de mezcal demuestra al Organismo Evaluador de la Conformidad, que es viable reducir el contenido de metanol mediante un proceso distinto.

6.2 Del agave

Dice: 6.2.1 El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de mezcal debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:

- a) Encontrarse maduro
- b) Estar inscrito en el registro de plantación de predios instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado.

Debe decir 6.2.1 El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de mezcal debe estar inscrito en el registro de plantación de predios, instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado

6.3 Del Mezcal

6.3.1 El mezcal no debe haberse adulterado en ninguna de las etapas de su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos.

6.4 Del envasado

Dice:

6.4.1 El envasador de mezcal debe mostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado desde la entrega del producto hasta el envasamiento final del mismo. Para tales efectos, la actividad de envasamiento se sujetará a los lineamientos siguientes:

Dice:

6.4.1.1 El envasador que no produce mezcal y/o readquiere el producto a granel de un fabricante no puede mezclar mezcal de diferentes tipos.

6.4.1.2 El envasador sólo puede envasar mezcal que haya sido elaborado bajo la supervisión del organismo de certificación acreditado. Por tal motivo, debe corroborar que cada lote que recibe, cuenta con un certificado de conformidad de producto vigente.

Dice:

6.4.1.3 El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del mezcal, en sus instalaciones a menos que cuente con programas de envasamiento claramente diferenciados a juicio de la unidad de verificación acreditada que contrate para supervisar dicho proceso y haya notificado dicha circunstancia a esa unidad de verificación con la debida anticipación a la fecha de inicio de Dicho envasado.

Debe decir:

6.4.1 El envasador de mezcal debe mostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado desde la entrega del producto hasta el envasado final del mismo. Para tales efectos, la actividad de envasado se sujetará a los lineamientos siguientes:

Debe decir:

6.4.1.1 El envasador que no produce mezcal y/o readquiere el producto a granel de un fabricante, no puede mezclar Mezcal de Tipo I con Tipo II (punto 5.1)

Debe decir:

6.4.1.3 El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del mezcal, en sus instalaciones a menos que cuente con líneas de envasado claramente diferenciadas y haya notificado dicha circunstancia a la unidad de verificación.

Dice:

6.4.1.4 El envasador debe incorporar directamente al envase un sello del organismo de certificación acreditado o de la unidad de verificación acreditada, en la inteligencia que el diseño del sello permite colocarlo en forma tal que asegure la integridad del producto.

Dice:

6.4.1.5 El envasador debe llevar un registro actualizado de, por lo menos, los documentos siguiente:

a) Notas de remisión, facturas de compra/venta de mezcal y de materiales de envases, incluyendo etiquetas.

b) Cuadros comparativos de análisis de especificaciones físico-químicas, previos a la comercialización dentro de los parámetros permitidos en la tabla 1.

Debe decir:

6.4.1.4 El envasador puede incorporar directamente al envase un sello del organismo de certificación acreditado o de la unidad de verificación acreditada.

Debe decir:

6.4.1.5 El envasador debe llevar un registro actualizado de, por lo menos, los documentos siguientes:

a) Notas de remisión, facturas de compra/venta de mezcal y de materiales de envases, incluyendo etiquetas.

b) Cuadros comparativos de análisis de especificaciones físico-químicas, previos a la comercialización dentro de los parámetros permitidos en la tabla 1.

c) Copia de los Certificados de Calidad emitidos por el Organismo de Certificación Autorizado.

6.4.1.6. El envasador puede envasar mezcal como tal, siempre que el traslado a granel del producto haya sido supervisado por una unidad de verificación acreditada, de conformidad con los mecanismos que previamente apruebe la DGN.

Dice:

6.4.2 Los mezcales en sus tipos I y II se deben envasar en recipientes nuevos o reciclados propios de la empresa, resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación y a las condiciones habituales de almacenaje, de tal naturaleza que no contengan o generen sustancias tóxicas u otras sustancias que alteren las propiedades físicas, químicas y sensoriales.

Debe decir:

6.4.2 Los mezcales en sus tipos I y II se deben envasar para su consumo final en recipientes nuevos o de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales.

6.4.3. Para que el mezcal envasado pueda ostentar la leyenda "Mezcal 100 % de agave" (Tipo I) el envasador debe contar con los registros de supervisión del organismo de certificación o por la unidad de verificación acreditada, según los mecanismos que previamente apruebe la DGN.

6.5 Del embalaje

Para el embalaje del producto objeto de esta NOM se deben usar cajas de cartón o de otro material apropiado, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro y que a la vez faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin riesgo.

6.6 Del almacenamiento

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios que se señalen en las disposiciones legales correspondiente.

7 Muestreo

Dice:

7.1 Muestreo de común acuerdo

Cuando se requiere del muestreo de producto, éste puede ser establecido de común acuerdo entre el productor y el comprador, aplicándose la Norma Mexicana NMX-Z-012 vigente (Ver 3 referencias)

Dice:

7.2 Muestreo oficial

El muestreo para efectos oficiales está sujeto a la legislación y disposiciones de las dependencias competentes, aplicando la Norma Mexicana NMX-Z-012 Vigente (ver 3 referencias)

Dice: 7.3 Del producto a granel

Del producto a granel contenido en los carros tanque, pipas o pipones se toma una muestra constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles, inferior, medio y superior, en la inteligencia de que el volumen extraído no debe ser menor a 3 L. En el caso del producto contenido en barriles, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales extraídas del número de barriles que especifican en el APÉNDICE A de esta NOM hasta obtener un volumen total no menor de 3 L.

Cada muestra extraída, previamente homogenizada, debe dividirse en tres porciones de aproximadamente un litro, cada una de las cuales debe envasarse en un recipiente debidamente

Debe decir:

7.1 Muestreo de común acuerdo

Cuando se requiere del muestreo del producto, éste puede ser establecido de común acuerdo entre el productor y el comprador, aplicándose la Norma Oficial Mexicana NOM-002-SCFI (Capítulo 3 referencias)

Debe decir:

7.2 Muestreo oficial

El muestreo para efectos oficiales está sujeto a la legislación y disposiciones de las dependencias competentes, aplicando la Norma Oficial Mexicana NOM-002-SCFI (Capítulo 3 referencias)

Debe decir: 7.3 Del producto a granel

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

En el caso del producto contenido en Barricas, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales extraídas del número de Barricas que se especifican en el apéndice de esta NOM hasta obtener un volumen total no menor de 3 L.

Cada muestra extraída, previamente homogenizada, debe dividirse en tres porciones de aproximadamente un litro, cada una de las cuales debe envasarse en un recipiente debidamente identificado con una

identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas. Estas porciones se repartirán en la forma siguiente:

2 para el organismo de certificación unidad de verificación acreditados o, a falta de éstos, para la DGN y una para la empresa visitada.

En el primer caso, de las 2 muestras, 1 se analiza de las 2 muestras, otra permanece en custodia para usarse en tercería.

7.4 Envases menores

Dice: 7.4.1 Para producto en recipientes menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales, tomadas del número de envases que se especifica en el APENDICE B, de este instrumento, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 L.

7.4.2 Cuando el número de envases muestreado resulte insuficiente para reunir los 3 L, requeridos como mínimo, se muestrean tantos envases como sean necesario hasta completar dicho volumen. Con las muestras se debe proceder de acuerdo con el último párrafo del inciso 7.2

7.4.3 La selección de las barricas o envases menores para extraer las porciones de muestra debe efectuarse al azar.

8. Métodos de prueba

8.1 Del producto

Deben aplicarse las normas mexicanas de métodos de prueba referidas en el capítulo 3 "Referencias" de esta NOM.

8.2 Del mezcal

8.2.1 El productor del mezcal debe mostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado en etapa alguna durante su elaboración, particularmente a

etiqueta firmada por las partes interesadas, debiendo cerrarse en forma tal que garantice su inviolabilidad. Estas porciones se repartirán en la forma siguiente:

2 para el Organismo Evaluador de la conformidad o a falta de éste, para la DGN y una para la empresa visitada.

En el primer caso, de las 2 muestras, 1 se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en tercería.

7.4 Envases menores

Debe Decir: 7.4.1 Para producto en recipientes menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales, tomadas del número de envases que se especifica en el APENDICE B, de esta NOM de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 L.

partir de la formulación de los mostos. La genuinidad del mezcal con respecto a las materias primas utilizadas en su utilización se verifica mediante registros de plantaciones previos a la comercialización del agave, de inventarios y procesos que demuestren y comprueben fehacientemente un balance de materiales, transparente y confiable durante todo el proceso de elaboración hasta obtener el producto embotellado.

Lo anterior se hace aplicando los principios de contabilidad generalmente aceptados.

Dice

8.2.2 La comprobación de lo establecido en esta NOM se realiza a través de inspección permanente por parte del organismo de certificación de producto acreditado, independientemente que puede ser corroborado por cualquier autoridad competente o por una unidad de verificación acreditada.

Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas aleatorios de inspección previamente aprobados por DGN.

Debe decir

8.2.2 La comprobación de lo establecido en esta NOM se realiza a través de inspección por parte del organismo de certificación de producto acreditado, independientemente que puede ser corroborado por cualquier autoridad competente o por una unidad de verificación acreditada.

Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas aleatorios de inspección previamente aprobados por DGN.

8.3 Del envasado

8.3.1 El envasador del mezcal debe demostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado desde la entrega del producto hasta el envasamiento final del mismo.

8.3.2 La comprobación de lo establecido en el párrafo 6.4, en este apartado, y en general cualquier aspecto relacionado de esta NOM que se le aplique a la actividad del envasado, se realiza a través de la inspección por lote que para tales efectos lleve a cabo la unidad de verificación acreditada que se contrate para supervisar dicho proceso, independientemente de que puede ser corroborado por cualquier autoridad competente.

Dice:

8.4 Presunción de incumplimiento

Si a través de los principios de contabilidad generalmente aceptados cualquier autoridad competente o una unidad de verificación acreditada detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en esa NOM, particularmente a lo señalado en este punto 8 por parte de productor y/o envasador de mezcal, presume la comisión de una

Dentro de los 15 días hábiles siguientes a la notificación de la resolución que emite la autoridad competente, el presunto infractor puede manifestar por escrito lo que a su derecho convenga, en la inteligencia que una vez agotado dicho plazo, la autoridad que emitió esa resolución puede imponer las sanciones que correspondan de conformidad con la legislación de la materia.

Lo anterior, deja a salvo las facultades que conforme a otras disposiciones legales posean en materia de inspección las autoridades competentes.

Debe decir:

8.4 Presunción de incumplimiento

Si a través de los principios de contabilidad generalmente aceptados cualquier autoridad competente o una unidad de verificación acreditada detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en esa NOM, particularmente a lo señalado en el punto 8 por parte de un productor y/o envasador de mezcal, se presume la comisión de una infracción.

Dentro de los 15 días hábiles siguientes a la notificación de la resolución que emite la autoridad competente, el presunto infractor puede manifestar por escrito lo que a su derecho convenga, agotado dicho plazo y si el infractor no hubiese interpuesto recurso alguno, la autoridad que emitió esa resolución puede imponer las sanciones que correspondan de conformidad con la legislación en la materia.

Lo anterior, deja a salvo las facultades que conforme a otras disposiciones legales posean en materia de inspección las autoridades competentes.

9. Comercialización

9.1 Se permite la comercialización de mezcal a granel en sus tipos I y II sólo en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos. Para mercado Internacional no se permite la venta a granel y únicamente puede exportarse en envases hasta de 5 L.

Dice:

9.2 No se puede comercializar mezcal alguno que no cuente con un certificado vigente expedido por el organismo de certificación acreditado, de tal suerte, que cualquier autoridad competente

Debe decir:

9.2 No se puede comercializar mezcal alguno que no cuente con un certificado vigente expedido por el organismo de certificación acreditado, de tal suerte, que

puede requerir en todo momento la exhibición de dicho certificado o copia de él en el comercio. La vigencia del Certificado no puede ser mayor de seis Meses. El producto embotellado que se exporte o se comercialice en mercado nacional debe ostentar visiblemente sin Raspadura alguna el sello del organismo De Certificación de producto acreditado o, en su caso, de la unidad de verificación acreditada.

Dice

9.3 Se prohíbe la reventa a granel de mezcal al consumidor final en el mercado.

Dice:

9.4 La compra y venta de producto a granel entre productores y copiadore de mezcal será considerada como una operación de materia prima, y por consiguiente, permitida en esta NOM, siempre y cuando se realice bajo las condiciones siguientes:

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

b)El producto que se reciba puede sufrir un cambio que le dé valor agregado. Así el mezcal debe ser categorizado como añejo o añejado, joven o reposado.

cualquier autoridad competente puede requerir en todo momento la exhibición de dicho certificado o copia de él, al productor o envasador.

El producto embotellado que se exporte o se comercialice en mercado nacional debe ostentar visiblemente la contraseña Oficial.

Debe decir:

9.3 Se prohíbe la venta a granel de mezcal al público en general.

Debe decir:

9.4 La compra y venta de producto a granel entre productores y acopiadores de mezcal será considerada como una operación de materia prima, y por consiguiente, permitida en esta NOM, siempre y cuando se realice bajo las condiciones siguientes:

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

b)El producto que se reciba puede sufrir un cambio que le dé valor agregado. Así el mezcal debe ser categorizado como blanco (antes joven), u oro, reposado, abocado, o saborizado. añejo,

Dice:

10. Marcado y etiquetado

10.1 Marcado y etiquetado en el envase

Cada envase debe ostentar una etiqueta o impresión permanente, en forma destacada, legible e indeleble con la siguiente información en idioma español.

a) La palabra Mezcal

b) Tipo y Categoría al que pertenece conforme al capítulo 5 de esta NOM

c) Marca comercial registrada en México,

d) Contenido neto de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-1993 (ver 3 referencias)

e) Por ciento de alcohol en volumen a 20 °C. debiendo aparecer en el ángulo superior izquierdo, que podrá abreviarse "% Alc. Vol."

f) Sólo para el caso del tipo I, el porcentaje del contenido de agave;

g) Nombre o razón Social, domicilio y Registro federal de Contribuyentes del Establecimiento fabricante del mezcal; O

Debe decir:

10. Información comercial

10.1 Marcado y etiquetado.

Cada envase debe ostentar una etiqueta o impresión en forma destacada y legible, con la siguiente información en idioma español, la cual debe ser veraz y no inducir al error al consumidor respecto a la naturaleza y características del mezcal.

a) La palabra "Mezcal"

b) Tipo y Categoría a los que pertenece, conforme al capítulo 5 de esta NOM

c) Marca comercial registrada en México ante el IMPE, seguida de los símbolos ® o MR, para proteger los marcos Mexicanos legalmente Mundialmente.

d) Contenido neto de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SE (ver capítulo 3 referencias), o su traducción o equivalente de acuerdo a la nomenclatura del País importador.

e) El contenido alcohólico expresado en por ciento de alcohol en volumen a 20 °C, deberá abreviarse "% Alc. Vol." o su traducción o equivalente de acuerdo a la nomenclatura del país importador.

f) Sólo para el caso del tipo I, señalar el porcentaje de agave (100% agave)

bien del titular del registro que ostente la marca comercial;

h) En su caso, nombre o razón social, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes del envasador.

i) La leyenda "HECHO EN MÉXICO"

j) En su caso, las leyendas "ENVASADO DE ORIGEN" o en su defecto "ENVASADO EN MÉXICO" conforme al capítulo 5.1.3 y

k) Otra información sanitaria comercial exigida por otras disposiciones legales aplicables a las bebidas alcohólicas.

Dice:

10.2 Marcado y etiquetado en el embalaje

g) (opcional para exportación porque cada etiqueta está identificada por su propia NOM) Nombre o razón social, domicilio fiscal y Registro Federal de Contribuyentes del envasador, fabricante del mezcal o bien del titular del registro que ostente la marca comercial.

h) La leyenda "HECHO EN MÉXICO" (ver referencia 5.1.3) puede ser objeto de traducción a otro idioma.

i) La leyenda "ENVASADO DE ORIGEN" podrá ostentarse siempre y cuando se envase en el estado productor.

j) Lote: cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote al que pertenece con una identificación en clave. La identificación del lote que incorpore el productor o envasador autorizado, no debe ser alterado u oculto de forma alguna.

k) Las leyendas precautorias establecidas en la legislación sanitaria, y cualquier información exigida por otras disposiciones legales aplicables a bebidas alcohólicas.

l) Contraseña oficial, conforme a la NOM-106-SCFI-2001.

Debe decir

10.2 Presentación de la información

Deben anotarse los datos necesarios Para identificar el producto y todos Aquellos que se juzguen convenientes Tales como, las precauciones que deben tenerse en el manejo y uso del embalaje

10.2.1 Deben aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales a), b), c), d), e) del inciso 10.1. El resto de la información a que se refiere ese inciso, debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte del etiquetado o envase.

10.2.2 Para el producto de exportación, deben aparecer en la superficie principal de exhibición cuando menos la información señalada en los literales a), b), c) del inciso 10.1. La información contenida en el g) deberá presentar al menos Nombre o Razón social del envasador, fabricante del mezcal o bien del titular del registro que ostente la marca comercial. El h) e i) del inciso 10.1, debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte del etiquetado o envase.

Deben llevar como mínimo los dato necesarios para identificar el producto tales como:

-Capacidad del envase, Marca, Tipo, (en el caso I), categoría, y datos del fabricante o envasador.

11. Bibliografía

NMX-Z-013-1987 Guía para la redacción , estructuración y presentación de las normas mexicanas.

LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de agosto de 1994, y reformas públicas en el Diario Oficial de la Federación el 26 de diciembre de 1997 y el 17 de mayo de 1999.

LEY FEDERAL SOBRE METROLOGIA Y NORMALIZACIÓN, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1º de julio de 1992 y reformadas publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre 1996 y el 20 de mayo de 1997.

DECLARACIÓN GENERAL DE LA PROTECCIÓN A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “MEZCAL” , publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de

Noviembre de 1994, y reformas publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 25 de marzo de 1998, el 8 de marzo de 2000 y el 8 de septiembre de 2000.

12. Concordancia con normas internacionales

No se establece concordancia alguna con normas internacionales por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

APÉNDICE A

DICE:

| MUESTREO DE BARRILES | | | | | |
|---|-----|---|--------|--------------------------------|---|
| NUMERO DE RECIPIENTES CON MEZCAL DE UN MISMO TIPO | | | | NÚMERO DE BARRILES A MUESTREAR | |
| HASTA | | | 50 | | 2 |
| DE | 51 | A | 500 | | 3 |
| MAS DE | 501 | A | 35,500 | | 5 |

DEBE DECIR:

APÉNDICE A

| MUESTREO DE BARRICAS O RECIPIENTES | | | | | |
|---|----|---|-----|-----------------------------------|---|
| NUMERO DE RECIPIENTES CON MEZCAL DEL MISMO TIPO | | | | NÚMERO DE RECIPIENTES A MUESTREAR | |
| HASTA | | | 50 | | 2 |
| DE | 51 | A | 500 | | 3 |
| MAS DE | | | 500 | | 5 |

APÉNDICE B

| MUESTREO DE RECIPIENTES MENORES | | | | |
|---|-------------------|---|----|--|
| Para casos de exportación, si el volumen del lote es de hasta 60 litros, sin rebasar un máximo de 5 cajas, no requiere de muestreo, siempre y cuando las operaciones de ese tipo no se repitan en un plazo no mayor de tres meses, y el producto no sea destinado al mismo cliente. | | | | |
| NÚMERO DE ENVASES CON MEZCAL DE UN MISMO TIPO O CATEGORÍA | NUMERO DE ENVASES | A | | |
| HASTA 150 | | | 3 | |
| DE 151 A 1,200 | | | 5 | |
| DE 1,201 A 25,000 | | | 8 | |
| MAS DE 25,000 | | | 13 | |

Favor De revisar el documento y mandar sus observaciones, las cuales se recibirán hasta el 12 de septiembre del 2005, pasada esta fecha no entrarán en este documento.

Enviar sus comentarios a los siguientes correos: mezcal_chagoya@yahoo.com.mx, licores@prodigyt.net.mx y mezcalembajador@hotmail.com

Se analizarán sus comentarios y tomarán en cuenta para la elaboración de la propuesta definitiva a la DGN para que entre en tiempo y forma al Consejo Nacional de Normalización.

ATENTAMENTE

COMISIÓN REVISORA DE LA NOM-070-SCFI-1994

Oaxaca de Juárez, Oax. a 29 de agosto del 2005

LIC. HORACIO MENDOZA VALERIANO
DIRECTOR DEL COMERCAM, A. C.
P R E S E N T E

Le agradecemos su participación en la reunión convocada por la COMMAC, A.C.

Le solicitamos atentamente difunda a la brevedad posible entre los asociados del COMERCAM el trabajo realizado de la Revisión del proyecto de modificación a la NOM-070-SCFI-1994, elaborado por la Comisión Revisora de dicha Norma; tomar en cuenta los plazos límite establecidos al final del documento.

También le agradecemos las facilidades otorgadas por el COMERCAM para la realización de esta encomienda.

Sin otro particular, reciba nuestro reconocimiento.

ATENTAMENTE

COMISIÓN REVISORA