

PROCEDIMIENTO para la evaluación de la conformidad de la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, publicada el 13 de diciembre de 2012.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- ECONOMÍA.- Secretaría de Economía.- Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia.- Dirección General de Normas.

PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 13 DE DICIEMBRE DE 2012.

ALFONSO GUATI ROJO SÁNCHEZ, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en lo dispuesto en el artículo 34 fracciones II, VIII, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 2, fracción II, inciso a), 3, fracción IV-A, 73 y 74 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 80, 81 y 82 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; Tercero y Cuarto Transitorios del Decreto por el que se expide la Ley de Infraestructura de la Calidad y se abroga la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 36 fracciones I, IV y XVI del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía; expide el PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 13 DE DICIEMBRE DE 2012.

Ciudad México, a 18 de abril de 2022.- Director General de Normas, Lic. **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.

PREFACIO

La elaboración del presente Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad es competencia de la Secretaría de Economía.

Con objeto de desarrollar el presente Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad se constituyó un Grupo de Trabajo por parte del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía y que tuvo la participación voluntaria de los siguientes actores:

- Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicios y Departamentales, A.C. (ANTAD)
- Cámara Nacional de la Industria Tequilera (CNIT)
- Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA)
- Certificación Mexicana, S. C. (CMX)
- Certificadora Royalty, S.A. de C.V.
- Centro Nacional de Metrología (CENAM)
- Confederación Patronal de la República Mexicana (COPARMEX)
- Consejo Coordinador Empresarial (CCE)
- Consejo Mexicano de la Industria de Productos de Consumo, A. C. (CONMEXICO)
- Consejo Regulador del Tequila, A.C. (CRT)
- INGEDESA, S.A de C.V.
- La Madrileña, S.A. de C.V.
- Patrón Spirits México, S.A. de C.V.
- Procuraduría Federal del Consumidor
- Sazerac Company, Inc.
- Secretaría de Economía
 - o Dirección General de Normas
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
 - o Dirección General de Normalización Agroalimentaria
- Spirits of México, Certificadora, S.A.P.I de C.V.
- Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S. C.
- Universidad Nacional Autónoma de México (Instituto de Geología)

ÍNDICE DEL CONTENIDO

0. Introducción
1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias Normativas

3. Términos, definiciones y abreviaturas.
4. Procedimiento
5. Renovación, cancelación y suspensión de los certificados de cumplimiento con la NOM
6. Vigilancia
7. Concordancia con Normas Internacionales
8. Bibliografía

0. Introducción

El 9 de diciembre de 1974, se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) la Resolución de la entonces Secretaría de Industria y Comercio, por la cual se emite la Declaración General de Protección, a la Denominación de Origen "Tequila" (DOT).

Posteriormente, el 03 de septiembre de 1997 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, y a su vez, con fechas 17 de mayo de 1994 y 6 de mayo de 1996, respectivamente, el Consejo Regulador del Tequila, A.C., obtuvo su acreditación como organismo de certificación y unidad de verificación para evaluar la conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, siendo en aquel momento el primer organismo de inspección y certificación del producto comercializado como "Tequila" en el territorio nacional.

La Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, establece un esquema de certificación para la evaluación de la conformidad de la autenticidad del producto denominado "Tequila" y de todos los procesos y actividades necesarias para que los Productores Autorizados y envasadores aprobados, se sometan a un procedimiento de inspección permanente *in situ*, en los predios registrados con *Agave tequilana* weber variedad Azul, en las instalaciones de la planta en que se elabore, madure, almacene, envase transporte a granel del producto y/o en los lugares en que se realice algún otro proceso o alguna fase del mismo.

1. Objetivo y campo de aplicación

Este Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC) tiene por objeto establecer los requisitos para la determinación del cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas - Tequila- Especificaciones o la que la sustituya, y la conformidad con las Normas referenciadas, por parte de los sujetos obligados de la Denominación de Origen "Tequila".

Asimismo, comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación e inspección para el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana en vigor o la que la sustituya y es aplicable a los sujetos obligados previstos en dicha Norma.

2. Referencias Normativas

Este Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad se complementa con las siguientes, leyes, reglamentos, Normas Oficiales Mexicanas, Resoluciones y Normas Mexicanas vigentes o las que la sustituyan:

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

2.2 Ley de Infraestructura de la Calidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020 y sus reformas.

2.3 Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 1984 y sus reformas.

2.4 Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1988 y sus reformas.

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

2.6 NOM-106-SCFI-2017, Características de diseño y condiciones de uso de la Contraseña Oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 8 de septiembre de 2017.

2.7 NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010

2.8 NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la Conformidad-Requisitos para el Funcionamiento de diferentes tipos de Unidades (Organismos) que realizan la Verificación (Inspección) (Cancela a la NMX-EC-17020-IMNC-2000). Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014.

2.9 NMX-EC-17025-IMNC-2018, Requisitos Generales para la Competencia de los Laboratorios de Ensayo y Calibración (Cancelará a la NMX-EC-17025-IMNC-2006). Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 2018.

2.10 NMX-EC-17065-IMNC-2014, Evaluación de la Conformidad - Requisitos para Organismos que Certifican Productos, Procesos y Servicios (Cancela a la NMX-EC-065-IMNC-2000). Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014.

2.11 NMX-V-049-NORMEX-2004, Bebidas Alcohólicas-Bebidas Alcohólicas que contienen Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2004.

2.12 Acuerdo por el que la Secretaría de Economía emite reglas y criterios de carácter general en materia de Comercio Exterior, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 2012 y sus modificaciones.

3. Términos, definiciones y abreviaturas

Para los efectos del presente Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, se utilizarán las definiciones que aparecen en el capítulo 4 de la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones, así como las que se describen a continuación:

3.1 Acuerdo

Acuerdo por el que la Secretaría de Economía (SE) emite reglas y criterios de carácter general en materia de Comercio Exterior, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 2012 y sus modificaciones.

3.2 acta circunstanciada

documento en donde se hace constar:

- I.** nombre, denominación o razón social del establecimiento;
- II.** hora, día, mes y año en que inicie y en que concluya la diligencia;
- III.** calle, número, población o colonia, municipio o alcaldía, código postal y entidad federativa en que se encuentre ubicado el lugar en que se practique la visita;
- IV.** número y fecha del oficio de comisión que la motivó;
- V.** nombre y cargo de la persona con quien se entendió la diligencia;
- VI.** nombre y domicilio de las personas que fungieron como testigos;
- VII.** datos relativos a la actuación;
- VIII.** declaración del visitado, si quisiera hacerla; y
- IX.** nombre y firma de quienes intervinieron en la diligencia, incluyendo los de quien la llevó a cabo.

3.3 atestación

emisión de una declaración, basada en una decisión, de que se ha demostrado el cumplimiento de los requisitos especificados.

3.4 certificación

atestación de tercera parte relativa a un objeto de evaluación de la conformidad, con la excepción de la acreditación.

3.5 certificado NOM

certificado de cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones.

3.6 contraseña oficial

distintivo mediante el cual se denota la evaluación de la conformidad por personas acreditadas y aprobadas de conformidad con la Ley de Infraestructura de la Calidad (LIC) respecto a la NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones, y que sus características se establecen en la Norma Oficial Mexicana NOM-106-SCFI-2017 (ver Referencia Normativa 2.7) y que debe ser seguido del número de registro de Productor Autorizado.

3.7 dictamen

documento que contiene la determinación de la evaluación de la conformidad con los requisitos previstos en la NOM fundamentado en los resultados de la inspección a que se refiere la NMX-EC-17020-IMNC-2014 (ver Referencia Normativa 2.8).

3.8 LIC

Ley de Infraestructura de la Calidad.

3.9 Organismos de Certificación de Producto

OCP

personas morales acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la legislación de la materia vigente que tengan por objeto realizar funciones de certificación.

3.10 Unidades de Inspección

UI

personas físicas o morales acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la legislación de la materia vigente para realizar actos de inspección.

3.11 Laboratorio de pruebas o ensayo

personas físicas o morales acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la legislación de la materia vigente para realizar ensayos y pruebas.

3.12 inspección

constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio o examen de documentos que se realiza por las unidades de inspección para evaluar la conformidad en un momento determinado a petición de parte interesada.

3.13 interesado

persona física o moral que tiene interés en llevar a cabo algún trámite o procedimiento específico concerniente al cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana del Tequila.

3.14 operaciones unitarias

etapas del proceso de elaboración del Tequila, en las cuales las materias primas sufren cambios químicos, bioquímicos y físicos, hasta obtener un producto determinado en cada una de ellas. Entre otras existen las siguientes etapas básicas de dicho proceso: jima, hidrólisis, extracción, formulación, fermentación, destilación, maduración y, en su caso, filtración y envasado.

3.15 registros

conjunto de información, electrónica o de otro tipo, que presenta los resultados obtenidos y proporciona evidencia de las actividades realizadas.

4. Procedimiento

La autorización para usar la Denominación de Origen "Tequila" debe ser consistente y coherente con lo establecido en la NOM, la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (LFPI) y la LIC y el Reglamento de la LFMN, sus reformas o las que las sustituyan.

Es responsabilidad del usuario de la Denominación de Origen, cumplir con las especificaciones previstas en la NOM y de los prestadores de servicios de evaluación de la conformidad acreditados y aprobados, constatar su cumplimiento.

El presente PEC, se llevará a cabo por organismos de evaluación de la conformidad acreditados y aprobados en términos de lo dispuesto en la Ley de Infraestructura de la Calidad, mediante los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, inspección y certificación.

El esquema de certificación considera un proceso inicial y un proceso de evaluación de seguimiento.

La evaluación de la conformidad de la NOM debe incluir una actividad de inspección permanente *in situ* por parte de la unidad de inspección, acreditada y aprobada de conformidad con la ley para realizar estas actividades. Los dictámenes que emitan las unidades de inspección serán válidos y deberán ser reconocidos por las Autoridades Competentes, de conformidad con el artículo 68 de la Ley de Infraestructura de la Calidad.

La realización de ensayos, mediciones o pruebas de laboratorio, se debe efectuar únicamente por laboratorios acreditados y aprobados de conformidad con la LIC, salvo que éstos no existan para la medición o prueba específica, en cuyo caso, la prueba se podrá realizar en otros laboratorios preferentemente acreditados.

La cancelación, suspensión y renovación de los certificados emitidos por los Organismos de Certificación se debe ajustar a lo establecido en este procedimiento, así como a los criterios generales en materia de certificación vigentes o que en su caso emita el comité de certificación y aprobados por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, de conformidad con lo establecido en la LIC y sin perjuicio de las sanciones que establezca la misma a los productores autorizados sujetos a esta cancelación, por causa de incumplimiento a la Norma Oficial Mexicana, así como a la LIC y su Reglamento o la LFPI o la Ley Federal de Protección al Consumidor (LFPC).

Es responsabilidad de los Organismos de Evaluación de la Conformidad, de manera enunciativa, mas no limitativa:

- Prestar sus servicios en condiciones no discriminatorias, con imparcialidad e independencia y observar las demás disposiciones en materia de competencia económica.
- Evitar la existencia de conflictos de interés que puedan afectar sus actuaciones y excusarse de actuar cuando existan tales conflictos.

4.1 Procedimiento de Certificación

Para iniciar el proceso de Certificación, el interesado debe presentar al Organismo de Certificación lo siguiente:

- a) La solicitud de dictamen, en formato escrito o electrónico.
- b) Comprobante de domicilio de las instalaciones de la fábrica, en el que se demuestre que se encuentra dentro de la zona de protección de la Denominación de Origen Tequila.
- c) Documento público o privado que, conforme al marco legal, demuestren la posesión, uso, goce o disfrute del inmueble en el que se encuentran las instalaciones de la fábrica.
- d) Acta constitutiva o similar que acredite la constitución de la empresa, en el caso de personas morales y acta de nacimiento o Clave Única de Registro de Población, en el caso de personas físicas.
- e) Copia del Registro Federal de Contribuyentes, ya sea persona física o moral.

- f) Documento favorable emitido por las autoridades municipales o estatales en materia de protección civil.
- g) La inscripción en el registro de plantación de predios de la materia prima agave de la especie *Agave tequilana* weber variedad azul, o en su caso, el contrato de suministro de esta materia prima y ambos casos deben estar localizados dentro de la zona de protección a la DOT.
- h) El interesado debe informar al Organismo de Certificación sobre las instalaciones y la tecnología para la elaboración del tequila, así como equipo suficiente y adecuado de laboratorio para verificar sistemáticamente por medio de análisis, que las especificaciones del producto y el proceso cumplen con la norma del tequila en vigor, y para comprobar la proporción de afluentes utilizados en la elaboración del producto.

Esta información deberá ser actualizada y debe informarse al Organismo de Certificación cuando se modifique la capacidad instalada y/o se sume nueva tecnología para su validación. Dicho informe deberá contener información específica relacionada con la infraestructura, capacidades de equipos, tiempos y movimientos, respecto de las instalaciones donde se lleven a cabo las diversas operaciones unitarias.

El interesado debe informar al Organismo de Certificación respecto al cumplimiento con las especificaciones contenidas en la NOM-251-SSA1-2009 (ver Referencia Normativa 2.7).

El interesado debe presentar al Organismo de Certificación, los documentos, formatos que permitan determinar la trazabilidad de los productos y procesos.

Para validar la información anterior, el interesado debe elaborar una partida de producción, conforme a los requisitos para la elaboración de Tequila y/o Tequila 100% agave, para lo cual, la unidad de inspección debe constatar físicamente *in situ* la elaboración de la misma, que implique todas las operaciones unitarias. Lo anterior debe quedar asentado en un acta circunstanciada.

Si en la inspección se constata el cumplimiento de la NOM, se debe emitir el Dictamen, el cual se debe acompañar con el informe de resultados de los laboratorios de prueba acreditados y aprobados.

En caso contrario, el interesado puede elaborar una nueva partida de producción con el fin de atender las desviaciones encontradas.

Para continuar con el proceso de certificación, una vez que es emitido el Dictamen favorable al interesado, éste debe realizar los siguientes trámites:

- a) Solicitar al IMPI, la autorización para el uso de la Denominación de Origen Tequila (DOT),
- b) Solicitar a la DGN, la Autorización para Producir Tequila y/o Tequila 100% de agave,
- c) Una vez que el interesado cuente con las autorizaciones anteriores, debe solicitar a la Dirección General de Normas o al Organismo de Certificación el Número de Registro de Productor Autorizado que acompaña a la Contraseña Oficial.

Para concluir con el proceso inicial de certificación, el interesado debe presentar al Organismo de Certificación lo siguiente:

- a) Dictamen emitido por la Unidad de Inspección;
- b) Autorización para el uso de la DOT;
- c) Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% de agave;
- d) Número de Registro de Productor Autorizado que acompaña la contraseña oficial; y
- e) Documento con el que acredite estar al corriente del pago de los servicios respectivos.

Una vez que el interesado cuente con la documentación antes mencionada, solicitará al Organismo de Certificación el Certificado NOM.

4.1.1 Certificación de bebidas alcohólicas que contienen tequila

En la elaboración, envasado y comercialización de bebidas alcohólicas que contengan Tequila como ingrediente, se debe cumplir con la NOM-006-SCFI-2012, que nos remite al cumplimiento de la NMX-V-049-NORMEX-2004 (ver Referencia Normativa 2. 11).

Los productores y envasadores de bebidas alcohólicas que contienen Tequila como ingrediente, deberán apegarse a la clasificación y participación de Tequila previsto en la Norma Mexicana anteriormente descrita.

Los envasadores que no son Productores Autorizados, y que envasen bebidas alcohólicas que contienen Tequila como ingrediente, deberán contar con lo siguiente:

- a) Certificado de Aprobación de Envasadores (CAE).
- b) Estar vinculados a un Productor Autorizado mediante un Convenio de Corresponsabilidad vigente e inscrito por el IMPI.
- c) Estar registrados en el Padrón de Envasadores que administra el Organismo de Certificación.
- d) Cuando se trate de las bebidas que contienen Tequila como ingrediente reguladas por la NMX-V-049-NORMEX-2004, realizar los reportes trimestrales indicando la participación de Tequila utilizado en la bebida alcohólica que lo contiene.

4.1.2 Seguimiento a la certificación

4.1.2.1 Inspección Permanente In Situ

Con fundamento en la NOM, la inspección permanente *in situ* se refiere a la necesidad de que la unidad de inspección debe inspeccionar en los predios registrados con *Agave tequilana* weber variedad Azul; en las instalaciones de la planta en que se elabore madure, almacene, envase, transporte a granel del Tequila 100% de agave, Tequila y bebidas que contienen tequila como ingrediente; y/o en los lugares en que se realice algún otro proceso o alguna fase del mismo, en cualquier momento de los 365 días del año y que las condiciones y requisitos que dieron origen al Certificado de cumplimiento se sigan cumpliendo conforme a la NOM.

La inspección comprobatoria puede llevarse a cabo cuando exista evidencia respecto de los elementos que presuman el incumplimiento normativo.

Durante la inspección, se revisará que el agave utilizado como materia prima para la elaboración del Tequila, sea de la especie *Agave tequilana* weber variedad azul; haber sido cultivado en el territorio comprendido en la Declaración; y estar inscrito en el registro de plantación de predios previsto en la NOM.

Por otro lado, durante la inspección se debe atestiguar que el agave que ingresa a la fábrica para su proceso, sea *Agave tequilana* weber variedad azul y que el predio del que proviene se encuentra dentro de la DOT.

Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios, instalado para tales efectos por el Organismo de Certificación. La inscripción en el registro, debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación. Esta obligación, corre a cargo de los productores o titulares del *Agave tequilana* weber variedad azul, cultivado en el territorio comprendido en la Declaración que enajenen o pretendan enajenar a Productores Autorizados, el Registro de Plantación de Predios.

Además, debe incluir en el registro, la identificación de todo agave que haya sido comprometido a través de cualquier figura legal, para ser utilizado en la producción de Tequila y/o Tequila 100% agave. La inscripción de esta identificación en el registro, es responsabilidad del propietario o titular del agave.

El propietario o titular del agave de la especie tequilana Weber variedad azul, debe actualizar o ratificar anualmente, durante los primeros 6 meses del año calendario, su registro de inscripción de plantaciones y predios de agave de la especie tequilana Weber variedad azul, manifestando la condición en la que se encuentran sus datos de registro y los cambios, si los hubiere, en su inventario de agave de la especie tequilana Weber variedad azul correspondiente al año inmediato anterior.

El Productor Autorizado es responsable de:

- a) Presentar su programa anticipado de recepción de agave, conforme a lo previsto en los procedimientos de inspección.
- b) Obtener de las personas físicas o morales de las cuales adquieran o pretendan adquirir el *Agave tequilana* weber variedad azul (Productor de agave), cultivado en el territorio comprendido en la Declaración, la constancia de su inscripción en el citado registro.
- c) Solicitar a los Productores de Agave, que el Agave que ingrese a la planta productora, vaya acompañado por el pasaporte de traslado (agave), previsto en los procedimientos de Inspección.
- d) En el caso de la categoría "Tequila", el Productor Autorizado debe comprobar que el enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, está exento de azúcares provenientes de cualquier especie de agave.
- e) Se constatará que el productor de Tequila pueda demostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado en las operaciones unitarias durante su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos realizando balances de materias primas y materiales que determinen la participación mayoritaria o total de los azúcares procedentes del agave, así como el cálculo de eficiencias de cada operación unitaria y total del proceso de elaboración.
- f) Se verificará que el productor de Tequila lleve registros actualizados de por lo menos; facturas y documentos de adquisición de las materias primas y venta de producto terminado, fichas de entrada y salida de materias primas y producto terminado, e inventario, registros de entrada y salida de productos sometidos a proceso de maduración.

Las determinaciones analíticas requeridas para comprobar la proporción de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa utilizados, en la elaboración del Tequila pueden realizarse en el laboratorio del propio productor o un externo, los cuales podrán estar o no acreditados, en caso de que no, la unidad inspeccionará que cuenten con los métodos de prueba conforme a la NOM-006-SCFI-2012, así como el personal calificado para realizar las actividades requeridas.

La unidad de inspección acreditada y aprobada, debe llevar a cabo el muestreo de todo el producto previo a su comercialización.

El control de las entradas y salidas del producto en proceso de maduración, su tiempo de maduración y las capacidades de los recipientes utilizados para dicho proceso, así como la naturaleza de la madera, deben ser inspeccionados conforme a lo previsto en la NOM. La maduración del Tequila debe realizarse únicamente por el Productor Autorizado dentro del territorio comprendido en la Declaración.

Cuando se trate de la categoría Tequila "100% de Agave", el producto debe ser madurado y envasado dentro del territorio comprendido en la Declaración en la planta de envasado del Productor Autorizado. En caso de que la planta de envasado no esté ubicada en las instalaciones de la fábrica, el traslado a granel del

producto debe ser supervisado por la unidad de inspección, conforme a los procedimientos del organismo evaluador de la conformidad aprobados por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

Se considera que la planta de envasado es del Productor Autorizado cuando éste mantiene el control total del proceso de envasado.

Además, la unidad de inspección inspeccionará que cada envase lleve una etiqueta o impresión permanente en la que se anote la información comercial prevista en la NOM.

Con el fin de que se pueda llevar a cabo la inspección, el productor y/o envasador deberá brindar las facilidades al organismo evaluador de la conformidad acreditado y aprobado para la realización de dichas actividades.

Conforme a lo dispuesto en la NOM, la categoría "Tequila" se puede envasar en plantas de envasado ajenas a un Productor Autorizado cuando se cumpla con los requisitos siguientes:

- a) En caso de que el tequila sea envasado por una persona diferente al productor autorizado, se debe presentar al Organismo de Certificación el convenio de corresponsabilidad vigente e inscrito por el IMPI de conformidad con la NOM y con la LFPI.
- b) El envasador de Tequila o bebidas elaboradas a base de Tequila, debe obtener de la SE un CAE, el cual no sustituirá a los demás certificados expedidos en términos de lo dispuesto por la NOM y sus procedimientos de certificación.
- c) El envasador que haya obtenido el CAE por parte de la SE, debe reportar en forma trimestral al Organismo de Certificación, todos los movimientos de entrada y salida de Tequila de sus instalaciones, sus inventarios iniciales y finales del periodo, así como las mermas del periodo reportado. Estos reportes deben ser detallados por marcas específicas, volumen y número de lote, en el caso de productos envasados como Tequila y para los productos donde se utiliza el Tequila como ingrediente, el envasador debe manifestar en los reportes la cantidad exacta de tequila incorporada al producto, especificando marca y el producto final. La información debe ser enviada al Organismo de Certificación por medios electrónicos dentro de los primeros 15 días naturales posteriores a los siguientes periodos trimestrales: Primero: de enero a marzo; Segundo: de abril a junio; Tercero: de julio a septiembre; Cuarto: de octubre a diciembre, en el formato que determine el Organismo de Certificación.
- d) El Envasador aprobado que envase Tequila debe manifestar por escrito al Organismo de Certificación que aplica las buenas prácticas de manufactura para asegurar que, en ningún momento, existe una mezcla del Tequila adquirido, con otras bebidas alcohólicas o no alcohólicas para evitar la contaminación cruzada (en el entendido que las mezclas en frío no están permitidas)
- e) El envasador aprobado que no es Productor Autorizado, no debe utilizar más de un proveedor de Tequila por marca y por clase, a menos que obtenga la autorización del Organismo de Certificación y sea notificado a la DGN, para demostrar lo anterior debe:
- f) Aportar evidencia que asegure al Organismo de Certificación que, en ningún momento, existe una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que cumple con lo establecido para tal efecto en la NOM.

En caso de que el Organismo de Certificación o la dependencia competente determinen un incumplimiento de las obligaciones por parte de los envasadores autorizados, la SE cancelará el CAE correspondiente y el Organismo de Certificación, con independencia de lo anterior no emitirá subsecuentemente el Certificado de Traslado Nacional o de Exportación de Tequila según corresponda.

Conforme a lo dispuesto en la NOM, en forma adicional a la obligación de obtener el CAE previsto en el párrafo anterior, el envasador aprobado debe estar inscrito en el "Padrón de Envasadores" en el cual se identifican a los envasadores de Tequila con base en los registros legales que otorga el país en el cual tengan establecida su planta de envasado.

Dicho Padrón debe ser elaborado, administrado, controlado y supervisado por el Organismo de Certificación y el número de registro del envasador ante dicho Padrón debe ser incluido en cada Certificado de Traslado Nacional o de Exportación que emita el Organismo de Certificación, según corresponda, por cada lote a certificar.

4.1.3 Certificado de exportación de tequila

Con fundamento en el Acuerdo (ver Referencia Normativa 2.12), los certificados de exportación de Tequila deberán amparar únicamente la partida sujeta a exportar, y se otorgarán a solicitud de parte, siempre y cuando el Tequila haya obtenido la Certificación de cumplimiento con la NOM.

Si la solicitud presentada al Organismo de Certificación, es para la obtención de un certificado para exportar Tequila a granel, será necesario presentar el convenio de corresponsabilidad vigente e inscrito por parte del IMPI, así como el CAE emitido por la Secretaría de Economía.

Si la solicitud presentada al Organismo de Certificación, es para obtención de un certificado para exportar Tequila envasado, la marca deberá estar registrada.

En ambos casos, además de lo anterior, se debe presentar copia simple de factura de venta del producto.

Para la emisión de certificados de exportación de Tequila a personas físicas o morales, que pretendan exportar y que no sean productores y/o envasadores autorizados, deben sujetarse a lo siguiente:

- a) Presentar solicitud de certificado de exportación al Organismo de Certificación.
- b) Presentar copia simple de factura de adquisición del Tequila.
- c) Presentar copia simple de factura de venta del producto.

4.1.4 Elaboración de otras bebidas alcohólicas que no contengan tequila en la fábrica de tequila del Productor Autorizado

El Organismo de Certificación a través de la unidad de inspección debe constatar que en ningún momento se destile o elabore cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila, en la fábrica del Productor Autorizado.

No obstante lo anterior, aquel Productor Autorizado que, con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de la NOM, cuente con instalaciones destinadas a producir cualquier otra bebida alcohólica que no contenga Tequila, previa notificación al Organismo de Certificación, mantiene su autorización para continuar con la elaboración de los mismos productos, en esas instalaciones, bajo las mismas condiciones y es sujeta a una inspección adicional y permanente con cargo al Productor Autorizado.

Cuando en las mismas instalaciones se elabore, procese o envase Tequila, bebidas alcohólicas elaboradas a base de Tequila y otras bebidas alcohólicas, la unidad de inspección debe constatar que estas actividades se efectúen en líneas de producción separadas y diferenciadas para asegurar que no exista contaminación cruzada.

4.1.5 Envasado simultáneo de tequila, bebidas alcohólicas elaboradas a base de tequila y otras bebidas alcohólicas en las plantas de envasado de un Productor Autorizado.

El envasado simultáneo de Tequila, bebidas alcohólicas elaboradas a base de Tequila y otras bebidas alcohólicas que no contengan Tequila en una planta de envasado de un productor autorizado está sujeto a las siguientes condiciones:

El solicitante demostrará la factibilidad de envasado simultáneo, enviando al Organismo de Certificación, la solicitud, el diagrama de flujo y la descripción del proceso.

La unidad de inspección realizará la inspección de acuerdo al diagrama de flujo y descripción del proceso de envasado proporcionados por el solicitante.

La prueba objetiva de que no existe contaminación cruzada, debe ser la comparación cromatográfica entre el producto a granel y el producto envasado.

Si se demuestra la veracidad de la información presentada por el solicitante, la Unidad de Inspección emitirá un dictamen donde se identifique la factibilidad de envasado simultáneo.

Una vez que el solicitante haya obtenido el dictamen donde se identifique la factibilidad de Envasado Simultáneo, debe mantener las condiciones que dieron origen al citado documento.

4.1.6 Uso de las instalaciones de producción

Las instalaciones de producción no deben ser usadas por más de un Productor Autorizado, ni simultáneamente, ni alternativamente, ni en lugar del Productor Autorizado con registro en vigor ante el Organismo de Certificación. En el entendido de que no debe almacenarse otro producto (envasado o a granel) distinto al tequila que se produce en las instalaciones de la empresa productora de tequila. A menos que obtenga la autorización del Organismo de Certificación y sea notificado a la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

5. Renovación, cancelación y suspensión de los certificados de cumplimiento con la NOM

La vigencia del Certificado NOM, será de un año con renovación automática, siempre y cuando se cumplan las condiciones que le dieron origen.

Para constatar el cumplimiento con la NOM, el Productor Autorizado estará sujeto a inspección permanente *in situ* de conformidad con lo previsto en la NOM.

Adicionalmente, la renovación del Certificado de cumplimiento estará sujeto a que el Productor Autorizado inscriba en el registro que para tales efectos establezca el Organismo de Certificación para garantizar que cuenta con el suministro de agave de la especie *Agave tequilana* weber variedad azul, cultivado en la región geográfica descrita en la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila, así como que dicho agave se encuentra inscrito en el Registro de Plantación de Predios conforme a lo señalado en la NOM.

De encontrarse presunción de incumplimiento con la NOM, durante la inspección en cualquiera de las operaciones unitarias previstas en la misma, se levantará acta circunstanciada de los hechos, misma que servirá de base para elaborar un dictamen donde se plasme la presunción de incumplimiento que se remitirá al Organismo de Certificación, quien lo remitirá a la DGN para que actúe en términos de la LIC.

Lo anterior, en forma independiente a las acciones que en caso de incumplimiento ejercite el Organismo de Certificación, con base en los requisitos de certificación previstos en la NMX-EC-17065-IMNC-2014 (ver Referencia Normativa 2. 10), mismas que podrán consistir en la suspensión y/o cancelación del certificado NOM y con base en los criterios de certificación vigentes y en su caso, los subsecuentes aprobados por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

Adicionalmente, pueden ser motivo de cancelación del Certificado NOM los siguientes:

- a) Tratándose de personas físicas, por fallecimiento de las mismas;
- b) Tratándose de personas morales, por su disolución o liquidación;

- c) Cuando haya reincidencia probada de incumplimiento por parte de un productor autorizado;
- d) Por renuncia del interesado titular del certificado;
- e) Por falta de pago de la prestación de servicios de evaluación de la conformidad, la cual se entenderá como rechazo del interesado a la inspección permanente;
- f) Por mandamiento escrito de la autoridad competente en términos de Ley;
- g) Por uso de los certificados para fines distintos a los de su emisión;
- h) Cuando se detecte falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación.

6. Vigilancia y verificación

La vigilancia del presente Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, estará a cargo de la SE y la verificación por la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a sus respectivas atribuciones.

7. Concordancia con Normas Internacionales

El presente Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad es no equivalente (NEQ) con ninguna norma internacional o PEC, ya que no es posible concordar debido a la Denominación de Origen "Tequila" de uso exclusivo en México.

8. Bibliografía

- Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y sus reformas.
- Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1999 y sus reformas.
- Ley de Infraestructura de la Calidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020 y sus reformas.
- NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de diciembre de 2012.
- Ley Federal de Protección al Consumidor, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 1992, y sus reformas.
- Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977, y sus reformas.
- Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 01 de julio de 2020, y sus reformas.
- Políticas y procedimientos para la evaluación de la conformidad. Procedimientos de certificación y verificación de productos sujetos al cumplimiento de normas oficiales mexicanas, competencia de la Secretaría de Economía, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 4 de marzo de 2003.
- Acuerdo entre la Oficina del Representante Comercial de los Estados Unidos y la Secretaría de Economía de los Estados Unidos Mexicanos sobre el comercio del Tequila del 17 de enero de 2006.
- Criterios Generales en Materia de Certificación Propuestos por el Consejo Regulador del Tequila A.C. del 5 de diciembre de 2019 con número de referencia DGN.312.01.2019.4818 y disponibles en <https://www.sinec.gob.mx/sinec/Of04818.pdf>

Transitorio

Único.- El presente procedimiento para la evaluación de la conformidad entrará en vigor a los 180 días naturales después de la publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Ciudad México, a 18 de abril de 2022.- Director General de Normas, Lic. **Alfonso Guatí Rojo Sánchez**.- Rúbrica.