

PROY-NOM-006-SCFI-2004
PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA, BEBIDAS ALCOHOLICAS-
TEQUILA-ESPECIFICACIONES.

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

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones XII y XV, 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 de su Reglamento y 19 fracciones I y XV del Reglamento Interior de esta Secretaría, expide para consulta pública el siguiente Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

De conformidad con el artículo 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2004, se expide para consulta pública a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, ubicado en avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México, teléfono 57 29 93 00, extensión 4125, fax 55 20 97 15, para que en los términos de la Ley se consideren en el seno del Comité que lo propuso.

México, D.F., a 4 de noviembre de 2004.- El Director General de Normas, **Miguel Aguilar Romo**- Rúbrica.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-006-SCFI-2004,
BEBIDAS ALCOHOLICAS -TEQUILA-ESPECIFICACIONES

PREFACIO

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

- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA.
- CASA CUERVO, S.A. DE C.V.
- CIA. TEQUILERA DE ARANDAS, S.A. DE C.V.
- CIA. TEQUILERA LOS ALAMBIQUES, S.A. DE C.V.
- CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C.
- DESTILADORA AZTECA DE JALISCO, S.A. DE C.V.
- DESTILADORA GONZALEZ GONZALEZ, S.A. DE C.V.
- DESTILERIAS UNIDAS, S.A. DE C.V.
- GRUPO INTERNACIONAL DE EXPORTACION, S.A. C.V.
- JORGE SALLES CUERVO Y SUCEORES, S.A. DE C.V.
- LA COFRADIA, S.A. C.V.
- LA MADRILEÑA, S.A. DE C.V.
- PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V.
- SECRETARIA DE ECONOMIA
Dirección General de Normas (DGN)
- TEQUILA ARETTE, S.A. DE C.V.
- TEQUILA CASCAHUIN, S.A.
- TEQUILA CAZADORES DE ARANDAS, S. DE R.L. DE C.V.
- TEQUILA CENTINELA, S.A. DE C.V.

- TEQUILA CUERVO, S.A. DE C.V.
- TEQUILA DON JULIO, S.A. DE C.V.
- TEQUILA HERRADURA, S.A. DE C.V.
- TEQUILA LA PARREÑITA, S.A. DE C.V.
- TEQUILA ORENDAIN DE JALISCO, S.A. DE C.V.
- TEQUILA SAUZA, S.A. DE C.V.
- TEQUILA SUPREMO, S.A. DE C.V.
- TEQUILERA DON ROBERTO, S.A. DE C.V.
- TEQUILERA NEWTON E HIJOS, S.A. DE C.V.

INDICE

0. Introducción
1. Objetivo
2. Campo de aplicación
3. Referencias
4. Definiciones
5. Clasificación
6. Especificaciones
7. Muestreo
8. Métodos de prueba
9. Control de calidad
10. Comercialización
11. Información comercial
12. Bebidas alcohólicas que contienen tequila, denominación, etiquetado y especificaciones
13. Evaluación de la conformidad
14. Bibliografía
15. Concordancia con normas internacionales

Transitorios

0. Introducción

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen “Tequila”, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano en los términos de la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de esta NOM es necesaria, de conformidad con el punto 2 de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen “Tequila”, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 13 de octubre de 1977 (en lo sucesivo referida como “la Declaración”) y con la fracción XV del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

1. Objetivo

Este Proyecto de NOM establece las características y especificaciones que deben cumplir todos los integrantes de la cadena productiva, industrial y comercial del Tequila, conforme al proceso que más adelante se señala.

2. Campo de aplicación

Este Proyecto de NOM se aplica a todos los procesos y actividades relacionados con el abasto de agave, la producción, envase, comercialización, información y prácticas comerciales vinculadas a la bebida alcohólica

destilada denominada Tequila, conforme a las especificaciones del presente Proyecto de NOM. Dicha bebida se encuentra sujeta al proceso que más adelante se detalla, con Agaves de la especie tequilana weber variedad azul, cultivados en las entidades federativas y municipios señalados en la Declaración.

Asimismo, el presente Proyecto de NOM establece las especificaciones técnicas y requisitos legales para proteger a la Denominación de Origen "Tequila" de conformidad con la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila" vigente, la Ley, la Ley de la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y demás disposiciones legales relacionadas.

3. Referencias

Para la comprobación de las especificaciones establecidas en el presente Proyecto de NOM, se aplicarán las normas oficiales mexicanas, normas mexicanas, especificaciones, procedimientos y métodos de ensayo (prueba) vigentes o las que las sustituyan que se mencionan a continuación:

3.1 Normas oficiales mexicanas.

- NOM-002-SCFI-1993, Productos preenvasados-Contenido neto, tolerancias y métodos de verificación, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 13 de octubre de 1993.
- NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 27 de noviembre de 2002.
- NOM-030-SCFI-1993, Información comercial de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 29 de octubre de 1993.
- NOM-106-SCFI-2000, Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 2 de febrero de 2001.
- NOM-117-SSA1-1994, Bienes y servicios-Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 16 de agosto de 1995.
- NOM-120-SSA1-1994, Bienes y servicios-Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 28 de agosto de 1995.
- NOM-142-SSA1-1995, Bienes y servicios-Bebidas alcohólicas-Especificaciones sanitarias-Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 9 de julio de 1997.

3.2 Normas mexicanas.

- NMX-V-004-SCFI-1970, Determinación de furfural en bebidas alcohólicas destiladas. Declaratoria de vigencia publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 9 de agosto de 1970.
- NMX-V-005-SCFI-1980, Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación de ésteres y aldehídos. Declaratoria de vigencia publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 22 de septiembre de 1980.
- NMX-V-006-SCFI-1983, Determinación de bebidas alcohólicas-Azúcares reductores directos y totales-Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 5 de diciembre de 1983.
- NMX-V-013-1996-NORMEX, Bebidas alcohólicas-Determinación de contenido alcohólico (por ciento en alcohol en volumen a 293 K(20°C)(% Alc. Vol.)-Método de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 15 de noviembre de 1996.

NMX-V-014-SCFI-1986,	Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación de alcoholes superiores (aceite de fusel). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de abril de 1996.
NMX-V-017-1996-NORMEX,	Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas-Determinación de extracto seco y cenizas-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de noviembre de 1996.
NMX-V-021-SCFI-1986,	Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación de metanol. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de abril de 1986.
NMX-V-049-NORMEX,	Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas que contienen tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones.

3.3 Los métodos de ensayo (prueba) contenidos en este Proyecto de NOM.

3.4 Los procedimientos de evaluación de la conformidad que emita la SE.

4. Definiciones

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

4.1 Abocado.

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

- Color caramelo
- Extracto de roble o encino natural
- Glicerina
- Jarabe a base de azúcar

4.2 Agave.

Para efectos de este Proyecto de NOM, la planta de la familia de las Agavaceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de Tequila es la piña o cabeza.

La única especie admitida para los efectos de este Proyecto de NOM, es la tequilana weber variedad azul, cultivada dentro del territorio comprendido en la Declaración.

4.3 Buenas prácticas de fabricación.

Conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que el Tequila tiene y mantiene las especificaciones contenidas en este Proyecto de NOM.

4.4 Declaración.

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 subsecuentes modificaciones y adiciones.

4.5 Dependencia.

Cualquier dependencia, en términos del artículo 26 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.

4.6 DGN.

Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

4.7 DOT.

Denominación de Origen Tequila.

4.8 Etiqueta.

Todo rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o gráfica, ya sea que esté impreso, marcado, grabado, en relieve, hueco, estarcido o adherido al envase del producto.

4.9 IMPI.

Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

4.10 Ley.

Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

4.11 Límite mínimo y límite máximo.

Cantidad fijada en este Proyecto de 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 Maduración del Tequila.

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

4.14 NMX.

Norma Mexicana.

4.15 NOM.

Norma Oficial Mexicana.

4.16 Operaciones unitarias.

Son las 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, fermentación, destilación, maduración, en su caso, y envasado.

4.17 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 del presente Proyecto de NOM, una vez que sea publicado como norma definitiva. 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.

4.18 Productor Autorizado.

Es la persona física o moral que cuenta con autorización por parte de la DGN y del IMPI, conforme a sus respectivas atribuciones para dedicarse a la elaboración de Tequila dentro de sus instalaciones, las cuales deberán estar ubicadas en el territorio comprendido en la Declaración. Dicha autorización se encuentra sujeta al cumplimiento de las disposiciones contenidas en este Proyecto de NOM y demás normatividad aplicable.

4.19 PROFECO.

Procuraduría Federal del Consumidor.

4.20 SE.

Secretaría de Economía.

4.21 Superficie principal de exhibición.

De conformidad con la NOM-030-SCFI (ver Capítulo de 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.

4.22 Tequila.

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 de Agave tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente previo a la fermentación por otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por este Proyecto de NOM y en la inteligencia de que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que, de acuerdo a su clase, es incoloro o coloreado cuando es madurado o cuando es abocado sin madurarlo.

El Tequila puede ser añadido de edulcorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionarle o intensificar su color, aroma y/o sabor.

Cuando en este Proyecto de NOM se haga referencia al término "Tequila", se entiende que aplica a las dos categorías señaladas en el capítulo 5, salvo que exista mención expresa al Tequila "100% de agave".

4.22.1 Tequila blanco.

Producto cuyo contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

4.22.2 Tequila joven u oro.

Producto susceptible de ser abocado, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de Tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos se considera como Tequila joven u oro.

4.22.3 Tequila reposado.

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino. Su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

El resultado de las mezclas de Tequila reposado con Tequilas añejos se considera como Tequila reposado.

4.22.4 Tequila añejo.

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

5. Clasificación

5.1 Categorías.

De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del Agave que se utilice en la elaboración del Tequila, éste se puede clasificar en una de las siguientes categorías:

5.1.1 "100% de agave".

Es el producto, conforme al inciso 4.22 de este Proyecto de NOM, que no es susceptible en la fermentación de ser enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del Agave tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Para que este producto sea considerado como "Tequila 100% de agave" debe ser embotellado en la planta de envasado que controle el propio Productor Autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la Declaración.

Este producto debe ser denominado únicamente a través de alguna de las siguientes leyendas: "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", al final de las cuales se puede añadir la palabra "azul".

5.1.2 "Tequila".

Es aquel producto definido en el primer párrafo del inciso 4.22 de este Proyecto de NOM en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente previo a la fermentación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se puede realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de Agave. Sólo se podrá incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con Agave tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.

Este producto debe ser embotellado en plantas de envasado que estén ubicadas dentro del territorio comprendido en la Declaración y sólo podrá ser embotellado fuera de éste cuando se cumplan las condiciones establecidas en el inciso 6.5.4.2 y demás aplicables del presente Proyecto de NOM.

5.2 Clases.

5.2.1 De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación, el Tequila se clasifica en:

? Blanco.

? Joven u Oro.

? Reposado.

? Añejo.

5.2.2 Para el mercado internacional se puede sustituir la clasificación mencionada en el párrafo anterior por la traducción al idioma correspondiente, o bien, por las siguientes:

- ? “Silver” en lugar de Blanco.
- ? “Gold” en lugar de Joven u Oro.
- ? “Aged” en lugar de Reposado.
- ? “Extra-aged” en lugar de Añejo.

6. Especificaciones

6.1 Del producto.

6.1.1 El producto objeto de este Proyecto de NOM debe cumplir con las especificaciones señaladas a continuación:

TABLA No. 1.- ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS DEL TEQUILA

Parámetros	Tequila Blanco		Tequila Joven u Oro		Tequila Reposado		Tequila Añejo	
	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO
Contenido de alcohol a 20°C (293 K) (%Alc.Vol.)	35	55	35	55	35	55	35	55
Extracto Seco (g/l)	0	0,20	0	5	0	5	0	5
Valores expresados en mg/100ml de Alcohol Anhidro								
Alcoholes Superiores. (alcoholes de peso molecular superior al alcohol etílico. Aceite de fusel, como Alcohol Amílico)	20	500	20	500	20	500	20	500
Metanol	30	300	30	300	30	300	30	300
Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	0	40	0	40	0	40
Esteres (como acetato de etilo)	2	200	2	200	2	250	2	250
Furfural	0	4	0	4	0	4	0	4
Nota 1:	El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de Tequila demuestra al Organismo Evaluador de la Conformidad, que es viable reducir el contenido de metanol mediante un proceso distinto.							

Cuando a los Tequilas definidos en los incisos 4.22.1, 4.22.2, 4.22.3 y 4.22.4, se les agregue edulcorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la NOM-142-SSA1 (ver capítulo 3, Referencias), con objeto de proporcionarle o intensificar su color, aroma y/o sabor, los azúcares reductores totales serán hasta de 75 g/L y su extracto seco será hasta de 85 g/L. Para lo establecido en este párrafo se debe cumplir con lo dispuesto en el subinciso 11.1. c.)

6.1.2 De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.

6.1.3 Son aplicables para los efectos de este Proyecto de NOM las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1 (ver capítulo 3 referencias), para lo cual debe tomarse en consideración la NOM-117-SSA1 (ver capítulo 3 referencias). Dichas especificaciones son susceptibles de ser

verificadas por parte de las autoridades competentes o las personas acreditadas y aprobadas para tal efecto cuya certificación por la SE no es obligatoria.

6.2 Del Agave.

El Agave que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe ser de la especie tequilana weber variedad azul, haber sido cultivado en el territorio comprendido en la Declaración y estar inscrito en el registro mencionado en el punto 6.5.1.1 de esta NOM.

6.3 Otros azúcares.

El producto objeto de este Proyecto de NOM es susceptible de ser enriquecido con otros azúcares en el proceso de fermentación hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa en la medida de que se trate del Tequila a que hace referencia el inciso 5.1.2, sin que se permitan las mezclas en frío. Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se permite realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de Agave. Sólo se puede incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con Agave tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.

6.4 Maduración.

En caso del Tequila reposado, el producto debe madurarse en recipientes de madera de roble o encino por lo menos dos meses. Para el Tequila añejo el proceso de maduración debe durar, por lo menos, un año en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros.

La maduración del Tequila deberá realizarse por el Productor Autorizado dentro del territorio comprendido en la Declaración.

6.5 Especificaciones relativas a la autenticidad del Tequila.

6.5.1 Agave.

El Agave que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:

6.5.1.1 Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo Evaluador de la Conformidad. La inscripción en el registro debe efectuarse a partir del primer año de su plantación.

Esta obligación correrá a cargo de los productores de Agave tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración que enajenen o pretendan enajenar dicho Agave a Productores Autorizados.

Los Productores Autorizados serán responsables de obtener de las personas físicas o morales de las cuales adquieran o pretendan adquirir el Agave tequilana weber variedad azul, cultivado en el territorio comprendido en la Declaración, la constancia de su inscripción en el citado registro.

El Registro de Plantación de Predios, además incluirá la identificación de todo Agave que haya sido comprometido a través de cualquier figura legal, para ser utilizado en la fabricación de Tequila. La inscripción de esta identificación en dicho registro será responsabilidad del propietario o titular del Agave.

6.5.1.2 Contar con la supervisión del Organismo Evaluador de la Conformidad para comprobar el cumplimiento de los requisitos enunciados en los incisos 6.2, 6.5 y en el subinciso 6.5.1.1.

6.5.2 Uso de azúcares.

6.5.2.1. El productor de Tequila debe 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. Por tal motivo, el Productor Autorizado de Tequila debe llevar un registro actualizado de, por lo menos, los documentos siguientes:

- a) Facturas o documentos que comprueben la adquisición de materias primas (Agave y otros azúcares).
- b) Documentos que comprueben las entradas y salidas de materia prima.
- c) Documentos que comprueben los movimientos de producto terminado.
- d) Inventarios de materias primas y producto terminado, incluyendo en forma específica aquel sometido a procesos de maduración o envasado.

6.5.2.2. En ningún momento se puede destilar o elaborar cualquier producto que no contenga Tequila en la fábrica de Tequila del Productor Autorizado.

6.5.2.3 La comprobación de lo establecido en este Proyecto de NOM se realiza a través de inspección permanente por parte del Organismo Evaluador de la Conformidad, independientemente que puede ser corroborado por cualquier Dependencia competente.

6.5.3 Maquila en las operaciones unitarias.

Las actividades de maquila de operaciones unitarias en fábricas distintas a la del Productor Autorizado, debe ajustarse a lo dispuesto en el inciso 10.1 de este Proyecto de NOM e incluir invariablemente estas disposiciones en el contrato de maquila correspondiente.

Es corresponsabilidad de las partes firmantes del contrato de maquila el cumplir los requisitos previstos en este Proyecto de NOM.

Las maquilas deben comprender, como mínimo las operaciones unitarias de hidrólisis, extracción, fermentación y destilación; por lo tanto, quedan excluidas las maquilas de dichas operaciones unitarias en forma separada, salvo autorización expresa de la DGN.

6.5.4 Envasado.

El envasador de Tequila debe demostrar, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado desde su entrega a granel hasta el envasado final del mismo. Para tales efectos, la actividad de envasado se sujeta a los lineamientos siguientes:

6.5.4.1 El producto que ostente la leyenda “Tequila 100% de agave”, “Tequila 100% puro de agave”, “Tequila 100% agave”, o “Tequila 100% puro agave” 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 el Organismo Evaluador de la Conformidad, conforme a los procedimientos en vigor aprobados por la DGN. Se considera que la planta de envasado es del Productor Autorizado cuando éste mantiene el control total del proceso de envasado.

6.5.4.2 El Tequila definido en el inciso 5.1.2 de este Proyecto de NOM, sólo se podrá envasar en plantas de envasado que estén ubicadas dentro del territorio comprendido en la Declaración, o bien en plantas de envasado ubicadas fuera del territorio comprendido en la Declaración cuando se cumpla con los requisitos siguientes:

- a) Que el envasador ubicado fuera del territorio comprendido en la Declaración obtenga de la Secretaría un Certificado de Aprobación, conforme a los procedimientos de evaluación de la conformidad que expida la Secretaría, el cual no sustituirá a los demás certificados expedidos en términos de lo dispuesto por este Proyecto de NOM y sus procedimientos de certificación.

El Certificado de Aprobación se otorgará siempre y cuando la Secretaría tenga las evidencias de que se brinden al Organismo Evaluador de la Conformidad, todas las facilidades para realizar verificaciones en sitio de la existencia, el funcionamiento y operación de las plantas de envasado que estén ubicadas fuera del territorio comprendido en la Declaración.

- B) Que el envasador que se encuentre ubicado fuera del territorio comprendido en la Declaración y que haya obtenido el Certificado de Aprobación por parte de la Secretaría, reporte en forma trimestral al Organismo Evaluador de la Conformidad, todos los movimientos de entrada y salida de Tequila de sus instalaciones, así como sus inventarios iniciales y finales del periodo, así como las mermas del periodo reportado. Estos reportes deben ser detallados por marcas específicas en el caso de productos envasados como Tequila y en forma global con todas las marcas que maneje el envasador en el caso de productos envasados que contengan Tequila. La información debe ser enviada al Organismo Evaluador de la Conformidad por medios electrónicos dentro de los primeros quince (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 Evaluador de la Conformidad.
- c) Los Productores Autorizados son responsables de:
 - (i) tramitar el Certificado de Aprobación del envasador ante la SE.
 - (ii) coadyuvar a la entrega en tiempo y forma de los reportes trimestrales señalados en el subinciso b) anterior.
 - (iii) en caso de que existan elementos que a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad ameriten una inspección en sitio, realizar los trámites correspondientes para que el Organismo Evaluador de la Conformidad tenga las facilidades necesarias para realizar dichas inspecciones.

En caso de que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este inciso 6.5.4.2, no emitirá el Certificado de Traslado Nacional

o de Exportación de Tequila según corresponda, y la Secretaría cancelará el Certificado de Aprobación del envasador correspondiente.

6.5.4.3 Todo traslado a granel del Tequila debe ser supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad conforme a los procedimientos en vigor del Organismo Evaluador de la Conformidad aprobados por la DGN. El proceso de envasado está sujeto a la inspección por lote del Organismo Evaluador de la Conformidad.

No se permite trasladar Tequila a granel fuera del territorio comprendido en la Declaración para fines distintos a los previstos en los incisos 6.5.4.2 y 12 de este Proyecto de NOM.

El envasador que no es Productor Autorizado, no puede utilizar más de un proveedor de Tequila por marca y por clase de Tequila.

6.5.4.4 El envasador que no es Productor Autorizado únicamente podrá filtrarlo y diluirlo con agua potable, destilada o desmineralizada para obtener el contenido alcohólico comercial del Tequila dentro de los parámetros permitidos en este Proyecto de NOM. Por lo tanto, no puede madurar ni abocar el mismo.

6.5.4.5 El envasador que no es Productor Autorizado sólo puede envasar el producto que haya sido elaborado bajo la supervisión del Organismo Evaluador de la Conformidad. Por tal motivo, debe corroborar que cada lote que reciba cuente con un certificado de cumplimiento con NOM vigente.

6.5.4.6 El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del Tequila en sus instalaciones, a menos de que cuente con líneas de envasado claramente diferenciadas, a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad y se obtenga la autorización de dicho Organismo Evaluador de la Conformidad, con la debida anticipación a la fecha de inicio del proceso de envasado simultáneo de cualquier producto distinto del Tequila.

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

- a) Notas de remisión, facturas de compraventa de Tequila y de materiales de envase, incluyendo etiquetas;
- b) Cuadros comparativos de análisis de especificaciones fisicoquímicas previos a la comercialización, con los parámetros permitidos en el inciso 6.1 de este Proyecto de NOM;
- c) Copia de los Certificados de Traslado Nacional o de Exportación, según corresponda, y
- d) Original del Certificado de Aprobación expedido por la SE, en su caso.

6.5.4.8 Para demostrar que el Tequila no ha sufrido adulteraciones durante el proceso de envasado, deben coincidir las comparaciones de áreas y posición de picos cromatográficos de muestreo, realizados en la planta de envasado con los obtenidos en la fábrica del Productor Autorizado.

6.5.4.9 El Tequila se debe envasar en recipientes nuevos 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.

El Tequila puede envasarse en botellas de vidrio o polietilén tereftalato (PET) y otros conforme a las disposiciones sanitarias.

La capacidad de cada envase no puede ser mayor de 5 litros y en ningún caso se pueden usar envases con marcas que no sean propiedad del Productor Autorizado o envasador aprobado en los términos de este Proyecto de NOM.

6.5.4.10 La comprobación del cumplimiento establecido en el inciso 6.5.4 y, en general, de cualquier aspecto relacionado de este Proyecto de NOM que se le aplique a la actividad de envasado, se realiza a través de la inspección por lote que para tales efectos lleva a cabo el Organismo Evaluador de la Conformidad, independientemente que puede ser corroborado por cualquier Dependencia competente.

6.6 Presunción de incumplimiento.

Si cualquier Dependencia competente o el Organismo Evaluador de la Conformidad detecta un incumplimiento de cualquier disposición contenida en este Proyecto de NOM, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Tequila, se presumirá la comisión de una infracción.

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

6.7 Trámites ante Autoridades.

Cualquier persona física o moral que desee dedicarse a la producción de Tequila debe solicitar a la DGN la autorización para producir Tequila, y al IMPI la autorización para el uso de la DOT. Estos documentos serán

indispensables para tramitar el Certificado de Conformidad de Producto, de acuerdo a lo que establezcan los procedimientos en vigor de dicho organismo aprobados por la SE.

7. Muestreo

7.1 Requisitos generales.

La aplicación del plan de muestreo descrito en este Proyecto de NOM, obliga a los Productores Autorizados y envasadores a llevar un control de calidad permanente a través de su propia infraestructura o por medio de la contratación de los servicios de organismos de evaluación de la conformidad acreditados y aprobados en términos de la Ley tales como organismos de certificación, laboratorios de pruebas y/o unidades de verificación.

7.2 Del producto a granel.

Del producto a granel contenido en carros tanque, pipas o pipones, se toma una muestra del Tequila, ya sea homogeneizado o constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y superior, en la inteligencia que el volumen extraído no debe ser menor de 3 litros. 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 A de este Proyecto de NOM, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 litros.

Cada muestra extraída, previamente homogeneizada debe dividirse en 3 porciones de aproximadamente un litro cada una, de las cuales debe envasarse en un recipiente debidamente identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas, debiendo cerrarse en forma tal que garantice su inviolabilidad. Estas porciones se reparten en la forma siguiente: dos para el Organismo Evaluador de la Conformidad o, a falta de éste, para la DGN y una para la empresa visitada. De las dos muestras en posesión del Organismo Evaluador de la Conformidad, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en caso de tercera.

7.3 Envases menores.

7.3.1 Para producto en envases menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales, tomadas del número de envases que se especifica en el Apéndice B de este Proyecto de NOM, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 litros.

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

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

8. Métodos de prueba

La verificación del cumplimiento de las especificaciones que se establecen en este Proyecto de NOM, se realiza como sigue:

8.1 Del producto.

Deben aplicarse los métodos de ensayo (prueba) referidos en el capítulo 3 de este Proyecto de NOM .

8.2 De la maduración.

El Productor Autorizado debe acreditar al Organismo Evaluador de la Conformidad la existencia de recipientes y mantener controles y registros consecutivos de los ingresos y extracciones de producto de esos recipientes.

Los recipientes en que se realice deben estar sellados durante todo el tiempo del proceso. Los sellos son impuestos y levantados por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

8.3 Del Agua de dilución.

El Organismo Evaluador de la Conformidad debe constatar la existencia de los equipos de potabilización, destilación o desmineralización en condiciones de operación y de la bitácora de uso del equipo y destino del agua potable, destilada o desmineralizada. En su caso, debe verificar la existencia de las facturas o comprobantes de compra o suministro de los volúmenes utilizados de agua potable, destilada o desmineralizada.

8.4 De la autenticidad del Tequila.

8.4.1 Agave.

Los métodos de prueba que determine el Organismo Evaluador de la Conformidad a través de criterios generales en materia de certificación emitidos en términos del artículo 80 de la Ley, mismos que deben ser aprobados por la Secretaría para identificar la especie tequilana weber variedad azul .

8.5 Verificación permanente.

Para la evaluación de la conformidad de la autenticidad del Tequila y de todos los procesos y actividades necesarios para tal fin conforme a este Proyecto de NOM, será necesario que los Productores Autorizados y envasadores aprobados de la bebida del mismo nombre se sometan a un procedimiento de verificación permanente en las instalaciones de la planta en que se elabore o envase el producto, respectivamente.

El Organismo Evaluador de la Conformidad, deberá elaborar un procedimiento que prevea, al menos, la verificación in situ de las actividades de producción o envasado, durante todo el tiempo en que se realicen las mismas, en forma ininterrumpida.

La SE y las diversas autoridades competentes verificarán periódicamente el cumplimiento del presente Proyecto de NOM por parte de todos los integrantes de la cadena productiva, industrial y comercial del Tequila.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 91 de la Ley, los gastos generados por la verificación a que se refiere este inciso, serán sufragados por las personas físicas o morales a las que se realice la misma.

9. Control de calidad

De conformidad con el artículo 56 de la Ley, los Productores Autorizados y los envasadores de Tequila deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas aplicables y las buenas prácticas de fabricación. Asimismo, deben verificar sistemáticamente el cumplimiento de las especificaciones contenidas en este proyecto de NOM, utilizando equipo suficiente y adecuado de laboratorio, así como los métodos de prueba apropiados, llevando un control estadístico de la producción y envasado que objetivamente demuestre el cumplimiento de dichas especificaciones.

10. Comercialización

10.1 Ninguna persona física o moral puede producir, envasar o comercializar Tequila alguno que no se encuentre certificado por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

10.2 La disposición a granel de Tequila, sólo puede llevarse a cabo por aquellas personas físicas o morales que sean Productores Autorizados en términos de este Proyecto de NOM.

El país y comprador expresados en el Certificado de Exportación que expida para esos efectos el Organismo Evaluador de la Conformidad, deben coincidir con el destino del Tequila exportado.

El Certificado de Exportación debe ser expedido en el número de ejemplares que resulten necesarios para ser presentados a las Dependencias competentes y las autoridades de otros países a los cuales se destine el Tequila y acompañar siempre al embarque que corresponda.

10.3 El traslado de Tequila a granel y su recepción deben ser supervisados por el Organismo Evaluador de la Conformidad, el cual lo hace constar en un registro específico.

10.4 Todo Tequila debe ser identificado con la Contraseña Oficial en los términos de la NOM-106-SCFI vigente (ver capítulo 3 referencias) y el registro del Productor Autorizado que corresponda.

10.5 El Productor Autorizado y el envasador aprobado de Tequila, deben mantener y poner a disposición del Organismo Evaluador de la Conformidad registros del número de litros producidos y/o envasados diariamente, especificando bajo qué marcas se está comercializando el producto.

10.5.1 En forma adicional a la obligación de obtener el certificado previsto en el subinciso 6.5.4.2. a) de este Proyecto de NOM, los envasadores aprobados deben estar inscritos en el "Padrón de Envasadores" en el cual se identificarán 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 será administrado, controlado y supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad y el número de registro del envasador ante dicho Padrón deberá ser incluido en cada Certificado de Traslado Nacional o de Exportación que emita el Organismo Evaluador de la Conformidad, según corresponda, por cada lote a certificar.

En el caso de los Estados Unidos Mexicanos el número de identificación será el correspondiente al Certificado de Aprobación que emita la SE; en el caso de los demás países hacia los cuales se exporte Tequila el número de identificación será aquel que reconozca la SE en el listado comprendido en el Apéndice C) de este Proyecto de NOM.

10.5.2 Los Productores Autorizados, son corresponsables con los envasadores aprobados de Tequila cuyas instalaciones se encuentren fuera del territorio comprendido en la Declaración, de entregar al Organismo Evaluador de la Conformidad, la información requerida en el inciso 6.5.4.2.

En caso de que el Productor Autorizado no coadyuve a proporcionar la información citada en el párrafo anterior, el Organismo Evaluador de la Conformidad no debe emitir Certificados de Traslado Nacional o de Exportación según corresponda respecto de aquellos lotes destinados al envasador aprobado que omite dicha información, y emitirá el respectivo dictamen de incumplimiento, para las acciones legales correspondientes.

10.5.3. Las instalaciones de producción no podrán 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 Evaluador de la Conformidad.

10.6 El Organismo Evaluador de la Conformidad debe elaborar un informe bimestral en donde se haga constar aquellos productos certificados, identificándolos por marca y nombre del Productor Autorizado que cumplen con las especificaciones establecidas en este Proyecto de NOM.

Asimismo, el Organismo Evaluador de la Conformidad debe informar sobre aquellos productos que, conforme a las verificaciones efectuadas, detecte que violan las disposiciones de este Proyecto de NOM. Los informes deberán ser enviados a la DGN para que ésta aplique las sanciones que correspondan conforme a la Ley.

Las personas físicas o morales que cuenten con autorización para producir Tequila y para utilizar la Denominación de Origen Tequila, deben cumplir las disposiciones establecidas en este Proyecto de NOM, en la Ley, la Ley de la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y demás disposiciones aplicables.

10.7 En caso de que se pretenda utilizar en el Tequila una marca, distinta a la del Productor Autorizado, o que el Tequila sea envasado por una persona diferente al Productor Autorizado, se debe presentar para su inscripción ante el IMPI el convenio de corresponsabilidad que incluya las declaraciones y cláusulas que para tales efectos publique dicho Instituto en el **Diario Oficial de la Federación** de conformidad con este Proyecto de NOM y con el artículo 175 de la Ley de la Propiedad Industrial. Adjunto al convenio se deben anexar los proyectos de etiqueta que se adherirán al envase en el cual se comercialice, en el país o en el extranjero, el Tequila de que se trate.

10.8 El envasador de Tequila debe cumplir con los requisitos de etiquetado contenidos en el capítulo 11 de este Proyecto de NOM con independencia del cumplimiento de los requisitos que impongan las leyes del país al cual se exporte, en su caso.

11. Información comercial

11.1 Marcado y etiquetado.

Cada envase debe ostentar una etiqueta legible que contenga la siguiente información en idioma español, la cual debe ser veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del Tequila:

- a) La palabra "Tequila";
- b) Categoría y clase a las que pertenece, conforme al Capítulo 5 de este Proyecto de NOM;
- c) En su caso el nombre del sabor o aroma añadido;
- d) Contenido neto expresado en litros o mililitros, conforme a la NOM-030-SCFI (ver capítulo 3 referencias);
- e) El contenido alcohólico expresado en por ciento de alcohol en volumen a 20°C, que debe abreviarse "% Alc. Vol.";
- f) Nombre o razón social del Productor Autorizado o de la fábrica donde el Tequila es producido y, en su caso, del envasador aprobado;
- g) Domicilio del Productor Autorizado o de la fábrica donde el Tequila es producido y, en su caso, del envasador aprobado;
- h) Nombre de la Marca registrada seguida de los símbolos ® o "MR";
- i) La leyenda HECHO EN MEXICO, PRODUCTO DE MEXICO, ELABORADO EN MEXICO, u otras análogas;
- j) Contraseña oficial, conforme a la NOM-106-SCFI (ver capítulo 3 referencias);

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

l) Las leyendas precautorias establecidas en la legislación sanitaria, y

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

11.2 Presentación de la información.

11.2.1 Requerimientos para el mercado nacional.

Deben aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales a), b), c), d), e) y h) del inciso 11.1. El resto de la información a que se refiere ese inciso debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase.

11.2.2 Para el producto de exportación o envasado en el extranjero.

Deben aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales a), b), c) y h) del inciso 11.1. La información contenida en los literales i), j) y k) del inciso 11.1, debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase. La información contenida en los literales b) -únicamente por lo que se refiere a la clase, c) e i) del inciso 11.1, puede ser objeto de traducción a otro idioma.

11.2.3 La información comercial debe estar exenta de textos o imágenes u otras descripciones que induzcan a error o confusión al consumidor por su inexactitud, tales como "100% natural", "100% mexicano", "producto 100% natural", "100% reposado" u otras análogas.

No obstante lo anterior, conforme al artículo 109 de la Ley, cuando los datos o información contenidos en las etiquetas, envases o empaques de los productos sean inexactos; la DGN podrá ordenar que se lleven a cabo las modificaciones conducentes, concediendo al productor autorizado o al envasador aprobado el término estrictamente necesario para ello en el entendido que durante dicho término aquellos productos que el Productor Autorizado mantenga en inventario o se encuentren en la cadena de distribución o punto de venta, podrán seguir siendo comercializados.

"Inexactitud" no es lo mismo que "incumplimiento" (siendo este último inexcusable) la primera de estas figuras consiste en incluir la información comercial requerida por este Proyecto de NOM de forma imprecisa o errónea como puede ocurrir con una mala expresión de la simbología de unidades de medida, la necesidad de incluir etiquetas adicionales, tamaño de letra, tipografía o redacción, ubicación de la información, cambio de razón social o domicilio, entre otros, sin expresar datos o leyendas que puedan causar engaño al consumidor respecto de las características de los productos que adquiere; el incumplimiento por su parte, debe tipificarse como la inclusión de información que se encuentra prohibida por este Proyecto de NOM; o bien, que puede inducir al engaño al consumidor respecto de las propiedades del producto que adquiere.

12. Bebidas alcohólicas que contienen tequila, denominación, etiquetado y especificaciones

12.1 En la elaboración, envasado y comercialización de bebidas alcohólicas que contengan Tequila como ingrediente, se debe cumplir con la NMX-V-49-2004 NORMEX, Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas que contienen Tequila.-Denominación, etiquetado y especificaciones (ver capítulo 3 referencias).

13. Evaluación de la conformidad

La evaluación de la conformidad a solicitud de parte respecto de este Proyecto de NOM se lleva a cabo exclusivamente por las personas acreditadas y, en su caso, aprobadas por la SE para realizar dicha evaluación (Organismos de Certificación, Unidades de Verificación y Laboratorios de Ensayo (Prueba) o Calibración, según se trate).

La evaluación de la conformidad a solicitud de parte podrá obtenerse de la DGN, únicamente cuando no existan las personas acreditadas y, en su caso, aprobadas por la SE.

Lo anterior, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.

Conforme a lo dispuesto por el artículo 91 de la Ley, los gastos que se originen por las verificaciones derivadas de los actos de evaluación de la conformidad de este Proyecto de NOM, una vez que sea publicado como norma definitiva, tanto las ordinarias como las extraordinarias, las permanentes y las adicionales, serán a cargo de las personas físicas o morales a quienes se efectúen.

14. Bibliografía

14.1 NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

14.2 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 reformas publicadas en el **Diario Oficial de la Federación** el 3 de noviembre de 1999 y el 26 de junio de 2000.

14.3 Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 2 de agosto de 1994, y reformas publicadas en el **Diario Oficial de la Federación** el 26 de diciembre de 1997 y el 17 de mayo de 1999.

14.4 Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 1 de julio de 1992 y reformas publicadas en el **Diario Oficial de la Federación** el 24 de diciembre 1996 y el 20 de mayo de 1997.

15. Concordancia con normas internacionales

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

TRANSITORIOS

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

SEGUNDO.- El requisito contenido en el último párrafo del inciso 5.1.2, de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana no será aplicable al Tequila que se encuentre envasado antes de la entrada en vigor de la NOM definitiva.

TERCERO.- Para efectos del inciso 6.5.2.2 de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, aquel productor autorizado que, con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este ordenamiento cuenten con instalaciones destinadas a producir cualquier otra bebida alcohólica distinta al Tequila debe solicitar a la DGN autorización para continuar con dicho proceso, mismo que se sujetará a una verificación adicional y permanente del Organismo Evaluador de la Conformidad, con cargo al Productor Autorizado. Este cargo será adicional a las cuotas ordinarias por certificación de producto.

CUARTO.- Para efectos de lo previsto en el inciso 10.5.3 de este Proyecto de NOM, los Productores Autorizados que con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este ordenamiento haya venido utilizando sus instalaciones en forma alternativa para la producción de Tequila, por diferentes Productores Autorizados, deberán solicitar a la DGN, la autorización respectiva para seguir utilizándolas, en el entendido que dicha actividad estará sujeta a una verificación permanente del Organismo Evaluador de la Conformidad, mediante los mecanismos que para estos efectos determine la propia Secretaría.

QUINTO.- Las autorizaciones a que se hacen referencia en los transitorios tercero y cuarto, deberán solicitarse por escrito dentro del plazo de 30 días naturales siguientes a la fecha en que esta NOM entre en vigor.

México, D.F., a 4 de noviembre de 2004.- El Director General de Normas, **Miguel Aguilar Romo**.- Rúbrica.