



Subsecretaría de Competitividad y Normatividad
Dirección General de Normas

Of. No. DGN.312.01.2017.3089

Asunto: Aprobación de criterio general en materia de certificación para evaluar la NOM-070-SCFI-2016 "Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones".

Dr. en C. Hipócrates Nolasco Cancino

Presidente

Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C. (CRM)

Organismo de Certificación de Producto

Cofre de Perote No. 325, colonia Volcanes,

C.P. 68020, Oaxaca de Juárez, Oaxaca.

Presente



Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones II y XIII de la *Ley Orgánica de la Administración Pública Federal*; 38 fracción V, 80 fracción III de la *Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN)* y 91 de su *Reglamento (RLFMN)*, 22 fracciones I, II y XXV del *Reglamento Interior de esta Secretaría (RISE)*, en atención a su escrito CRM/PD/123/2017 con fecha 16 de agosto de 2017, recibido en esta Unidad Administrativa el 17 del mismo mes, identificado con el folio 4815, mediante el cual presente para aprobación propuesta de Criterio general en materia de certificación para evaluar la conformidad de la norma oficial mexicana NOM-070-SCFI-2016 "Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones" (en adelante la NOM-070-SCFI-2016), y considerando:

- I. Que el artículo 80 fracción III de la LFMN permite a los Organismos de Certificación elaborar criterios generales en materia de certificación mediante el Comité Técnico de Certificación (CTC) donde participan los sectores interesados y las dependencias. Tratándose de normas oficiales mexicanas (NOM) los criterios que se determinen deberán ser aprobados por la dependencia competente.
- II. Que mediante escrito CRM/PD/123/2017 con fecha 16 de agosto de 2017, el organismo de certificación Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C. (CRM), presentó propuesta del Criterio general en materia de certificación para evaluar productos sujetos al cumplimiento de la NOM-070-SCFI-2016, Identificado con el folio 4815.



III. Que la NOM-070-SCFI-2016 establece las características y especificaciones que debe cumplir la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal para su producción, envasado y comercialización, y aplica para la producción y envasado de Mezcal en toda el área geográfica comprendida en la *Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre*, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994 y sus modificaciones subsecuentes; así como su comercialización en territorio nacional y producto de exportación.

Bajo estos considerandos, y con el fin de posibilitar la aplicación, claridad e interpretación de la NOM-070-SCFI-2016, sin pretender sobrerregular, modificar las especificaciones o campo de aplicación de la misma respecto del producto que regula; con fundamento en el artículo 80 fracción III de la LFMN y 91 del RLFMN, esta Dirección General de Normas tiene a bien Aprobar para su aplicación el Criterio general en materia de certificación siguiente:

Criterio general en materia de certificación para evaluar la conformidad de la norma oficial mexicana NOM-070-SCFI-2016 "Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones".

I. Con independencia de las definiciones y términos abreviados que establece la propia NOM-070-SCFI-2016, para propósito de este Criterio se aplican los siguientes:

CRM: Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C.

DOM: Denominación de Origen Mezcal.

NOM-Mezcal: Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016 "Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones".

OC: Organismo de Certificación del CRM

UV: Unidad de Verificación del CRM



DIRECCIÓN GENERAL
DE NORMAS

23 AGO. 2017

OFICIALIA DE PARTES
OFICIO DESPACHADO

SE

SECRETARÍA DE ECONOMÍA



Mexicanos"

DIRECCIÓN GENERAL

DE NORMAS

Subsecretaría de Competitividad y Normatividad

23 AGO. 2017

Dirección General de Normas

OFICIALÍA DE PARTES
OFICIO DESPACHADO

Of. No. DGN.312.01.2017.3089

II. Del numeral 4.1. Materia prima para la elaboración de mezcal

Para evaluar el cumplimiento de los numerales 3.7, 3.8 y 4.1. de la NOM-Mezcal; el OC ha establecido que el Registro de Maguey se base en el nombre tradicional (de uso común) del maguey, tal como es conocido en la región de la DOM donde se extraiga; con ayuda de expertos se debe realizar la identificación morfológica para lograr su clasificación taxonómica, del nombre científico sólo se hará mención al género y especie del agave sin considerar la variedad descrita por adición del apellido del científico de criptor. Estos nombres (tanto el común y científico) conforman el Catálogo de Maguey que es una base de datos en la que se detallan las equivalencias de nombres común y científicos aceptadas por el CRM, mismas que serán utilizadas en los registros de maguey, guías de maguey, documentos, registros, dictámenes, certificados y etiquetas de producto donde se ostenten dichos nombres.

El OC, a través de la UV, para el registro y aprovechamiento de los magueyes silvestres solicitará las autorizaciones de las delegaciones federales para el aprovechamiento de recursos forestales no maderables y el programa de ejecución establecido en dicha autorización. En el caso de que el productor de maguey no cuente con dicha autorización ante las delegaciones, deberá apegarse a lo establecido en el "Reglamento Interno para el Aprovechamiento de Maguey Silvestre en Beneficio de los Asociados del Consejo Regulador del Mezcal" del CRM, con el objeto de reglamentar y desarrollar una política para la conservación, protección, y aprovechamiento sustentable de Magueyes Silvestres, en la que cada productor que los utilice en la elaboración de Mezcal siga un programa de manejo que garantice la repoblación de los magueyes silvestres extraídos.

III. Del numeral 4.3. Especificaciones fisicoquímicas

El Informe de Resultados o Informe de Ensayos que emita el Laboratorio de Prueba (Ensayo) acreditado y aprobado respecto de las Especificaciones fisicoquímicas de conformidad con la *TABLA 2-Especificaciones fisicoquímicas* de la NOM-Mezcal, para efectos de certificación deberá tener un plazo máximo de noventa días naturales de emitido, en la fecha en que el interesado presente la solicitud de certificación ante el OC.

Una vez expedido el certificado de producto, tendrá vigencia definida en el procedimiento de certificación del OC, que podrán ser renovados una vez agotado su vigencia, siempre y cuando se mantengan las condiciones que le dieron origen.



Subsecretaría de Competitividad y Normatividad
Dirección General de Normas

Of. No. DGN.312.01.2017.3089

IV. Del numeral 4.4. Proceso de elaboración de Mezcal

i) De las buenas prácticas de manufactura

Para evaluar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" o la que la sustituya, el OC, a través de la UV, elaboró y se aplicará la *Guía para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura*, con criterios de evaluación diferenciados por categoría de mezcal, estableciendo requisitos mínimos de cumplimiento y atributos preferentes de buenas prácticas de manufactura. El resultado de la evaluación se comunicará al productor, envasador o comercializado, el cual tendrá un periodo de 12 meses para realizar y ejecutar un plan de acciones correctivas para atender las observaciones o no conformidades detectadas si es que la hubiera durante la evaluación. Al finalizar el periodo de ejecución del plan se evaluará nuevamente para determinar el grado de cumplimiento con los criterios de evaluación establecidos por el OC de conformidad con la norma NOM-251-SSA1-2009.

ii) Del Proceso de elaboración del mezcal

El OC, a través de la UV, evaluará y dictaminará la(s) categoría(s) del mezcal que podrá elaborar un productor, a través del *Dictamen de cumplimiento a las instalaciones* de acuerdo a las etapas del proceso y equipos. El resultado de este *Dictamen* concluirá la categoría de Mezcal que elabora la unidad de producción.

En caso que un productor desee producir más de una categoría de Mezcal en una misma instalación, deberá declararlo desde la solicitud de la certificación inicial y contar con los equipos establecidos en el numeral 4.4 de la NOM-Mezcal, con procesos claramente diferenciados para quedar establecido en *Dictamen*. Asimismo, el productor mantendrá bitácoras separadas del proceso de elaboración del mezcal por categoría, donde establecerá desde la planificación de la producción, el lote de la categoría de Mezcal a elaborar.

Si el resultado del *Dictamen* no permite identificar la categoría de mezcal que la unidad de producción elabora por contar con infraestructura diversa, deberá realizar las adecuaciones necesarias que permitan categorizar el producto. Cualquier cambio de infraestructura deberá notificarse previamente al OC, la aprobación de estas acciones por parte del OC será posterior a la constatación física de las instalaciones y sujeta a los resultados de la evaluación la UV.



DIRECCIÓN GENERAL
DE NORMAS

23 AGO. 2017

Av. Puente de Tecamachalco 6, Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes,
CP. 53950, Naucalpan de Juárez, Estado de México, Tel. 5229 6100, ext. 43201,
Comentarios, quejas o sugerencias: sugerencias.dgn@economia.gob.mx

OFICIALÍA DE PARTES 4
OFICIO DESPACHADO



Subsecretaría de Competitividad y Normatividad
DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS
Dirección General de Normas

23 AGO. 2017

Of. No. DGN.312.01.2017.3089

OFICIALÍA DE PARTES
OFICIO DESPACHADO

V. Del numeral 4.5 Clases de Mezcal

a) Blanco o Joven

La condicionante "...no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior", debe obedecer a que esta clase de mezcal no puede ser madurado en vidrio, reposado, añejado, ni destilado o abocado con ingredientes.

b) Madurado en Vidrio

Para esta clase de Mezcal, el Mezcal a granel se debe madurar en recipientes con capacidad mayor de 5 L. Durante el primer año de implementación de esta NOM-Mezcal, a los productores certificados se podrá reconocer el tiempo de maduración en vidrio para el Mezcal que demuestre a través de las bitácoras la trazabilidad establecida para ello.

Para las clases del mezcal b) Madurado en Vidrio, c) Reposado y d) Añejo, las condiciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad son subjetivas, las variaciones mínimas de luminosidad se deben controlar evitando que la luz del sol acceda directamente al interior de lugar donde se lleve la maduración. En cualquier caso, se evitará la existencia de focos (naturales o artificiales) de luz intensa y de gran potencia. Se aceptan los focos de luz dispersa, de poca potencia y de intensidad fría. El espacio de maduración debe ser un recinto sólido, de muros aislantes, mientras más gruesos mejor. Debe ser un lugar poco frecuentado.

Las condiciones de maduración para las clases b) Madurado en Vidrio, c) Reposado y d) Añejo, deberán registrarse diariamente en la bitácora de maduración que proporciona el OC.

Para la clase c) Abocado con y f) Destilado con, se podrá orientar hasta dos nombres de los ingredientes en orden decreciente, cuando se adicionen más de uno.

En caso de que el interesado requiera utilizar un ingrediente no indicado en la NOM-070-SCFI-2016, NOM-142-SSA1/SCFI-2014 y el ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud y publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio del 2012 y sus subsecuentes modificaciones, el ingrediente no deberá presentar un riesgo a la salud de acuerdo al apartado 5.9 Ingredientes opcionales de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.



Subsecretaría de Competitividad y Normatividad
Dirección General de Normas

Of. No. DGN.312.01.2017.3089

VI. Del numeral 6. Etiquetado

El OC ha establecido el documento *Descripción de la Información Comercial* para precisar las siguientes consideraciones:

i) Respetto a la categoría del Mezcal

La NOM-Mezcal prevé que el nombre de la categoría de Mezcal: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" sea el nombre principal del producto y con ello se cumple el apartado 9.3.1 de la NOM-142; sin embargo, para aquellos envasadores y comercializadores que quieran hacer alusión al nombre de la Denominación de Origen "MEZCAL" para resaltar el producto, independientemente de la categoría de la cual se trate, se permitirá que indiquen la palabra "Mezcal", junto a la Marca con lo que se interpretará que se hace alusión al nombre de la Denominación de Origen y no a la categoría "Mezcal". Debiendo indicar la categoría en otro espacio.

ii) Respetto a los términos maguey o agave

Con el propósito de promover el uso correcto, educar y evitar confusión al consumidor por el uso indistinto de los términos maguey o agave en una misma etiqueta, definido en el numeral 3.15 *maguey o agave* de la NOM-Mezcal, "como cualquier especie del género *Agave*", y la utilización de la leyenda "100 % *Maguey*" o "100% *Agave*" en la *superficie principal de exhibición* de acuerdo al inciso e) de los numerales 6.1 *Etiquetado para venta nacional* y 6.2 *Etiquetado para venta exportación*, respectivamente, con la subsecuente aplicación del inciso b) y f) *El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado*, se deberá indicar el nombre científico o común del maguey o agave empleado de acuerdo a las siguientes consideraciones:

a) Cuando en la etiqueta se indique la leyenda "100% *Maguey*", se condiciona al uso del nombre común del maguey utilizado.

Ejemplo:

100% Maguey	o	100% Maguey Espadín
Maguey Espadín		
100% Maguey	o	100% Maguey
Espadín		Espadín



DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS

23 AGO. 2017

OFICIALÍA DE TALENTO HUMANO
OFICIO DESPACHADOR



Subsecretaría de Competitividad y Normatividad
Dirección General de Normas

Of. No. DGN.312.01.2017.3089

b) Cuando se indique en la etiqueta la leyenda "100% Agave" se condiciona al uso del nombre científico del agave empleado.

Ejemplo:

100% Agave
Agave angustifolia

o

100% *Agave angustifolia*



DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS

23 AGO. 2017

100% Agave
A. angustifolia

o

100% *Agave angustifolia*

OFICIALÍA DE PARTES
OFICIO DESPACHADO

c) En los casos en que se pretenda utilizar tanto el nombre común como el nombre científico, debe utilizarlos priorizando el nombre común si emplea la leyenda "100% Maguey" o el nombre científico si utiliza la leyenda "100% Agave":

Ejemplo:

100% Maguey
Maguey Espadín (*Agave angustifolia*)

o

100% Maguey
Espadín (*A. angustifolia*)

100% Maguey
Maguey Espadín
(*Agave angustifolia*)

o

100% Maguey
Espadín
(*A. angustifolia*)

100% Agave
Agave angustifolia (Espadín)

o

100% Agave
A. angustifolia (Espadín)

100% Agave
Agave angustifolia
(Maguey Espadín)

o

100% Agave
A. angustifolia
(Espadín)



- d) Para la leyenda "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA" la altura mínima de las letras se establece con base al contenido neto expresado en la etiqueta de conformidad con la tabla siguiente:

Contenido neto	Altura mínima de las letras en mm
0 hasta 50 mL	1.5
De 50.1 hasta 190 mL	2.0
De 190.1 hasta 500 mL	2.5
De 500.1 hasta 1000 mL	3.0
De 1000.1 hasta 4000 mL	5.0
De 4000 a 5000 mL	7.0

Lo anterior debido a que el tamaño de 3 mm como mínimo indicado en la NOM-Mezcal guarda proporción con el tamaño del envase y el resto de la información requerida, en específico para las presentaciones de menores a 500 mL.

VII. De los numeral 7. Comercialización y 8. Evaluación de la conformidad

De acuerdo a los descrito en los numerales 3.1, 3.5, 3.19, 3.22, 7, 8 a), b) y c) de la NOM-Mezcal, respecto a la emisión de certificados, se establece:

i) Certificado de Productor

Es el documento otorgado por el OC que ampara el cumplimiento de la NOM-070-SCFI-2016 para el productor autorizado de mezcal. La vigencia máxima del Certificado es de un año.

ii) Certificado de Envasador

Es el documento otorgado por el OC que ampara el cumplimiento de la NOM-070-SCFI-2016 para el envasador de mezcal. La vigencia del certificado es de un año.



23 AGO. 2017



Mexicanos"

DIRECCIÓN GENERAL
DE NORMATIVAS
Subsecretaría de Competitividad y Normatividad
Dirección General de Normas

23 AGO. 2017

Of. No. DGN.312.01.2017.3089

OFICIALÍA DE PARTES
OFICIO DESPACHADO

iii) **Certificado de Comercializador**

Es el documento otorgado por el OC que ampara el cumplimiento del apartado 8, inciso c) de la NOM-070-SCFI-2016, mediante cuatro informes que emite el OC: 1) Informe Jurídico, 2) Informe Fiscal, 3) Informe Marcario y 4) Informe de Cumplimiento Normativo de la información comercial. La vigencia del Certificado es de un año.

Para la emisión de los tres certificados anteriores el OC se debe dar cumplimiento a los requisitos de certificación establecidos en el Procedimiento de Certificación del propio OC, quien solicita la dictaminación de cumplimiento con la NOM de la unidad de producción, unidad de envasado o unidad de almacén y la emisión del dictamen correspondiente. Dichas unidades se pueden localizar en un mismo domicilio o en diferentes. Si una empresa cuenta con más de una instalación, el proceso de *dictaminación de cumplimiento con las instalaciones* se realizará en cada una de las instalaciones.

iv) **Certificado NOM de Mezcal a Granel**

Es el documento otorgado por el OC que ampara el cumplimiento por lote de la NOM-070-SCFI-2016 para el mezcal a granel. La vigencia máxima del Certificado es de un año.

El productor de mezcal debe cumplir los requisitos establecidos por el OC y solicitar el Certificado de Mezcal a Granel cuando requiera realizar la comercialización de un lote a granel que cumpla con el apartado 8 de la NOM-070-SCFI-2016.

El OC debe solicitar a la UV el Dictamen de Cumplimiento con la NOM de producto, de acuerdo al procedimiento de verificación. Una vez recibido el Dictamen, el OC emite el Certificado NOM de Mezcal a Granel por lote a nombre del solicitante.

v) **Certificado NOM para Venta Nacional**

Es el documento otorgado por el OC que ampara el cumplimiento por lote de la NOM-070-SCFI-2016 para el mezcal envasado y etiquetado para venta nacional. Se emite por marca, categoría, clase, presentaciones y lote, que se envasen durante el mismo periodo de verificación, con una vigencia indefinida.



El solicitante debe solicitar el Certificado NOM para venta Nacional de producto envasado por cada lote que requiera comercializar, que cumpla con el apartado 8 de la NOM-mezcal.

El OC debe solicitar a la UV el Dictamen de Cumplimiento con la NOM de producto, de acuerdo al procedimiento de verificación. Una vez recibido el Dictamen el OC emite el Certificado NOM para Venta Nacional de producto envasado por lote a nombre del solicitante.

vi) Certificado NOM para Exportación

Es el documento otorgado por el OC que ampara el cumplimiento por lote de la NOM-070-SCFI-2016 para el mezcal envasado y etiquetado para exportación, con una vigencia de 90 días naturales.

El OC debe solicitar a la UV el Dictamen de Cumplimiento con la NOM de producto, de acuerdo al procedimiento de verificación. Una vez recibido el Dictamen el OC emite el Certificado NOM para Exportación de producto envasado por lote a nombre del solicitante.

VIII. Del producto certificado

Los certificados expedidos de conformidad con la NOM-070-SCFI-1994 serán renovados por el CRM sin considerar las especificaciones del numeral 4.3 de la NOM-070-SCFI-2016.

IX. Criterio de muestreo

Para evaluar el cumplimiento del apartado 4.3 y 5 de la NOM-mezcal, respecto al muestreo de producto en la verificación, la UV realizará el muestreo de producto de acuerdo a lo siguiente:

a) PRODUCTO A GRANEL

Del producto a granel previamente homogenizado se toma una muestra en la inteligencia de que el volumen extraído no debe ser menor de 3 L. La muestra extraída debe dividirse en 3 porciones de un litro, cada una de las cuales debe envasarse en un recipiente que mantenga la integridad de la muestra.





Subsecretaría de Competitividad y Normatividad
Dirección General de Normas

Of. No. DGN.312.01.2017.3089

b) ENVASES MENORES

El verificador realizará el muestreo de producto en envases menores (botellas de producto envasado terminado) acorde a lo establecido en la norma NMX-Z-12-2-1987, de acuerdo al nivel de inspección especial S-2, con un plan de muestreo sencillo para inspección normal.

Tamaño del lote (No. de botellas)	Tamaño de la muestra (No. de botellas)
2 a 25	2
26 a 150	3
151 a 1 200	5
1 201 a 35 000	8
35 001 a más	15

Si el número de envases resulta insuficiente para reunir los 3 L, se debe muestrear tantos envases como sean necesarios hasta completar dicho volumen, la selección de los envases menores para realizar la toma de muestra debe ser completamente al azar a criterio del verificador. La muestra extraída debe ser homogenizada.

Para identificación de las muestras, el verificador debe colocar etiquetas en el cuerpo del recipiente y para el sellado en la tapa y cuello de tal forma que no sea posible su violación sin dejar huella.

Las muestras debidamente identificadas quedarán bajo resguardo de la empresa visitada, para que esta disponga de ellas de la siguiente manera, de una a dos botellas de muestra se envían al laboratorio de prueba subcontratado por el OC para su análisis y las muestras restantes permanecerán bajo resguardo en las instalaciones de la empresa.



23 AGO. 2017

OFICIALÍA DE PARTES
OFICIO DESPACHADO



Transitorios

ÚNICO. Este criterio general en materia de certificación entrará en vigor al día siguiente de su aprobación por parte de esta Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

Naucalpan de Juárez, Estado de México; 21 de agosto de 2017.

Atentamente,
El Director General de Normas

Lic. Alberto Ulises Esteban Marina



DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS

23 AGO. 2017

OFICIALÍA DE PARTES
OFICIO DESPACHADO

C.c.p. Q.B. Abelino Cohetero Villegas, Director General del Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C. (CRM).

Mtra. María Isabel López Martínez, Directora Ejecutiva, Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA).

Laboratorios de Prueba (Ensayo) acreditados y aprobados para evaluar la NOM-063-SCFI-2001.

RJCC*fsr

Vol. 4815/Criterios 2017

CDD 1S.53

Av. Puente de Tecamachalco 6, Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes,
CP. 53950, Naucalpan de Juárez, Estado de México, Tel. 5229 6100, ext. 43201.

Comentarios, quejas o sugerencias: sugerencias.dgn@economia.gob.mx