

# **MANUAL BÁSICO DE CERTIFICACIÓN**

**PARA REGISTRO Y CERTIFICACIÓN ANTE AMMA POR CADA  
ESLABÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA**

## CONTENIDO

1. DESCRIPCIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA.....	3
2. REQUISITOS PARA EL REGISTRO Y CERTIFICACIÓN.....	4
3. PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN .....	12
4. VIGILANCIA A LA CERTIFICACIÓN (SEGUIMIENTO).....	14
5. REGISTRO ANTE LA ASOCIACIÓN.....	15
6. LABORATORIOS.....	16

## 1. DESCRIPCIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA



- **VIVERISTA**

Persona física o moral dedicada a la propagación del maguey mezcalero en un vivero que será posteriormente cultivado para la producción de Mezcál y además cuenta con los registros necesarios.

- **PRODUCTOR DE MAGUEY**

Persona física o moral dedicada al cultivo de maguey dentro del territorio protegido por la Denominación de Origen Mezcál utilizado para la producción de Mezcál y que cuenta con los registros necesarios.

- **PRODUCTOR DE MEZCAL**

Persona física o moral que cuenta con la infraestructura, documentación y habilidades necesarias para la producción de Mezcál y cuya unidad de producción se encuentra dentro del territorio protegido por la Denominación de Origen Mezcál.

- **ENVASADOR**

Persona física o moral que cuenta con la infraestructura documentación y habilidades necesarias para el envasado de Mezcál elaborado por un productor certificado y cuya unidad de envasado se encuentra dentro del territorio protegido por la Denominación de Origen Mezcál.

- **COMERCIALIZADOR**

Persona física o moral que es titular o licenciatario de una marca registrada en México ante el IMPI en la clase 33 y demás documentación necesaria para la comercialización de Mezcál que haya sido envasado y producido bajo certificación debe cumplir con los requisitos establecidos en el apartado 2.5 del presente documento.

- **COMERCIALIZADOR DE BEBIDAS QUE CONTIENEN MEZCAL**

Persona física o moral que es titular o licenciataria de una marca registrada en México ante el IMPI en la clase 33 y demás documentación necesaria para la comercialización de bebidas o productos que contienen Mezcal que haya sido envasado y producido bajo certificación.

## **2. REQUISITOS PARA EL REGISTRO Y CERTIFICACIÓN**

### **2.1. VIVERISTA**

#### **DOCUMENTOS**

- Identificación oficial vigente del Titular o del representante legal de la persona moral.
- Acta Constitutiva notariada de la persona moral.
- Poder notarial del representante legal de la persona moral.
- FOR-OC-06 Pre registro de maguey ([https://amma.org.mx/catalogo\\_s.php](https://amma.org.mx/catalogo_s.php)).

En caso de nombrar a una persona autorizada para realizar trámites ante AMMA, anexar:

- Identificación oficial vigente de la persona autorizada.
- Carta de designación de persona autorizada.

Con los documentos anteriores en formato digital PDF iniciará el registro en AMMA en línea a través del *Panel de Inscripción de AMMA* en el siguiente link: <https://portal.amma.org.mx/inscripcion/>.

#### **INFRAESTRUCTURA MÍNIMA**

- El espacio destinado para el vivero no requiere de un área específica siempre y cuando cumpla con las necesidades de producción y cuente con lo indispensable para su operación.

#### **EQUIPO MÍNIMO**

- No requiere demostración de equipo.

#### **CUOTAS**

- Ver documento de cuotas y precios vigentes (DOC-OC-04).

## **2.2. PRODUCTOR DE MAGUEY**

### **DOCUMENTOS**

- Identificación oficial vigente del Titular o representante legal de la persona moral.
- Acta Constitutiva notariada de la persona moral.
- Poder notarial del representante legal de la persona moral.
- FOR-OC-06 Pre registro de maguey ([https://amma.org.mx/catalogo\\_s.php](https://amma.org.mx/catalogo_s.php)).

En caso de nombrar a una persona autorizada para realizar trámites ante AMMA, anexar:

- Identificación oficial vigente de la persona autorizada.
- Carta de designación de persona autorizada.

Con los documentos anteriores en formato digital PDF iniciará el registro en AMMA en línea a través del *Panel de Inscripción de AMMA* en el siguiente link: <https://portal.amma.org.mx/inscripcion/>.

### **INFRAESTRUCTURA MÍNIMA**

- No requiere demostración de infraestructura.

### **EQUIPO MÍNIMO**

- No requiere demostración de equipo.

### **CUOTAS**

- Ver documento de cuotas y precios vigentes (DOC-OC-04).

## 2.3. PRODUCTOR DE MEZCAL

### DOCUMENTOS

- Constancia de situación fiscal (RFC) reciente, no mayor a 3 meses de antigüedad con la actividad económica de producción de bebidas alcohólicas.
- Acta Constitutiva notariada de la persona moral.
- Poder notarial del representante legal de la persona moral.
- Identificación oficial vigente del Titular o Representante Legal.
- Identificación oficial vigente del responsable de la Instalación.
- Comprobante de posesión del predio que ocupan las instalaciones (si es propietario, este documento debe estar a nombre de la persona física o moral que se inscribe ante AMMA) o Contrato de arrendamiento o comodato e identificación oficial vigente de los participantes en el contrato (en caso de no ser propietario de las instalaciones).

En caso de nombrar a una persona autorizada para realizar trámites ante AMMA, anexar:

- Identificación oficial vigente de la persona autorizada.
- Carta de designación de persona autorizada.

Con los documentos anteriores en formato digital PDF iniciará el registro en AMMA y la solicitud de certificación, este proceso lo realizará en línea a través del *Panel de Inscripción de AMMA* en el siguiente link: <https://portal.amma.org.mx/inscripcion/>.

### INFRAESTRUCTURA MÍNIMA

El espacio de producción no tiene un mínimo de metros cuadrados, sin embargo, es deseable que se encuentre delimitado, además es necesario considerar que deben mantener la limpieza y buenas prácticas de manufactura, mantener alejados a los animales de granja y fuentes de polución.

- **Área de recepción de Materia Prima:** Espacio para recibir el Maguey que se someterá a proceso, no es necesario que sea techado ni piso firme.
- **Área de Pesado:** Espacio donde se pesarán las piñas del Maguey debiendo tener una báscula de al menos 500 kg, no es necesario que sea techado ni piso firme.
- **Área de Cocción:** Horno de piso, horno de mampostería o autoclave para el cocimiento del Maguey. No es necesario que sea techado ni piso firme.
- **Área de Maguey Cocido:** Espacio donde se colocará el Maguey cocido que se someterá a molienda, no es necesario que sea techado ni piso firme.
- **Área de Molienda:** Espacio donde se realiza la maceración del Maguey cocido con mazo, tahona, desgarradora, tren de molinos o difusor. No es necesario que sea techado ni piso firme.
- **Área de Fermentación:** Espacio donde se encuentran las tinajas o tanques para llevar a cabo la fermentación, no es necesario que sea techado ni piso firme.

- **Área de Destilación:** Espacio donde se realiza la destilación de los jugos fermentados en alambiques de caldera de cobre u olla de barro o columnas, no es necesario que sea techado ni piso firme.
- **Almacén de a Graneles:** Espacio donde se encuentran los recipientes del mezcal, es necesario que esté techado y con paredes de acuerdo a los materiales utilizados en la región, no es necesario piso firme.

#### **EQUIPO MÍNIMO**

- Báscula 500 kg (no es necesario si presenta ticket de báscula de pesado).
- Tanques de almacenamiento de plástico grado alimenticio o acero inoxidable.
- Alcohóímetros graduados en % Alc. Vol.
- Termómetro en °C.
- Probeta de plástico: 500 mL .
- Tabla de correcciones para grado alcohólico por temperatura.
- Bitácora de producción de mezcal.

#### **CUOTAS**

- Ver documento de cuotas y precios vigentes (DOC-OC-04).

*NOTA: considerar los gastos por análisis de laboratorio por cada lote, el costo dependerá del laboratorio de su elección.*

## 2.4. ENVASADOR

### DOCUMENTOS

- Constancia de situación fiscal (RFC) reciente, no mayor a 3 meses de antigüedad con la actividad de envasado de bebidas alcohólicas.
- Acta Constitutiva notariada de la persona moral.
- Poder notarial del representante legal de la persona moral.
- Identificación oficial vigente del Titular o Representante Legal.
- Identificación oficial vigente del responsable de la Instalación.
- Comprobante de posesión del predio que ocupan las instalaciones (si es propietario, este documento debe estar a nombre de la persona física o moral que se inscribe ante AMMA) o Contrato de arrendamiento o comodato e identificación oficial vigente de los participantes en el contrato (en el caso de no ser propietario de las instalaciones).

En caso de nombrar a una persona autorizada para realizar trámites ante AMMA, anexar:

- Identificación oficial vigente de la persona autorizada.
- Carta de designación de persona autorizada.

Con los documentos anteriores en formato digital PDF iniciará el registro en AMMA y la solicitud de certificación, este proceso lo realizará en línea a través del *Panel de Inscripción de AMMA* en el siguiente link: <https://portal.amma.org.mx/inscripcion/>.

### INFRAESTRUCTURA MÍNIMA

El espacio de envasado no tiene un mínimo de metros cuadrados, sin embargo, debe ubicarse en una construcción con techo y paredes de acuerdo a los materiales utilizados en la región y piso firme, su uso debe ser exclusivo para envasadora, no debe funcionar como casa, dormitorio, cocina o comedor, además es necesario considerar que deben mantener la limpieza y buenas prácticas de manufactura, mantener alejados a los animales de granja y fuentes de polución.

- **Almacén de Insumos:** Espacio donde se encuentran las cajas, botellas, tapones, etiquetas, sellos y todo lo necesario para el envasado del mezcal, es necesario que esté techado y con paredes de acuerdo a los materiales utilizados en la región y piso firme.
- **Almacén de Graneles:** Espacio donde se encuentran los recipientes del mezcal, es necesario que esté techado y con paredes de acuerdo a los materiales utilizados en la región, no es necesario piso firme.
- **Sistema de Filtrado:** Proceso donde el mezcal es filtrado para eliminar los sólidos suspendidos, previo al envasado, necesario al menos un filtro de retención de sólidos.
- **Área de Envasado:** Espacio donde se realiza el llenado y taponado de botellas, es necesario contar con al menos una mesa de trabajo específica para ello, es necesario que esté techado y

con paredes de acuerdo a los materiales utilizados en la región, piso firme; se permite el envasado a mano debiendo implementar medidas de buenas prácticas de manufactura como son el uso de cofias, cubre bocas, guantes etc. Para el caso del envasado de bebidas que contienen mezcal, se deberá contar con una línea diferenciada de envasado para dar cumplimiento al numeral 5., párrafo 1 de la NOM-070-SCFI-2016.

- **Área de Etiquetado:** Espacio donde se realizará el pegado de las etiquetas y sellos de certificación a la botella, es necesario contar con al menos una mesa de trabajo específica para ello, es necesario que esté techado y con paredes de acuerdo a los materiales utilizados en la región, piso firme; se permite el etiquetado a mano debiendo implementar medidas de buenas prácticas de manufactura como son el uso de cofias, cubre bocas, guantes etc.
- **Almacén de Producto Terminado:** Espacio donde se resguarda el producto que fue filtrado, envasado, taponado y etiquetado, listo para su comercialización, es necesario que esté techado y con paredes de acuerdo a los materiales utilizados en la región, piso firme.
- **Área de Aseo del Personal:** Baño o medio baño con los servicios básicos para mantener la higiene del personal, es necesario que esté techado y con paredes de acuerdo a los materiales utilizados en la región, piso firme y que cuenten con instalaciones hidráulicas.

#### **EQUIPO MÍNIMO**

- Tarimas.
- Tanques de almacenamiento de plástico grado alimenticio o acero inoxidable.
- Bomba de ½ pulgada para productos alimenticios.
- Todas las mangueras deberán ser grado alimenticio.
- Alcoholímetros graduados en % Alc. Vol.
- Termómetro en °C.
- Probeta de plástico: 500 mL .
- Tabla de correcciones para grado alcohólico por temperatura.
- Bitácora de envasado.

#### **CUOTAS**

- Ver documento de cuotas y precios vigentes (DOC-OC-04).

*NOTA: considerar los gastos por análisis de laboratorio por cada lote, el costo dependerá del laboratorio de su elección.*

*NOTA: para bebidas que contienen Mezcal, el análisis de laboratorio es por cada lote de conformidad a la norma NOM-142-SSA1/SCFI-2014, el costo dependerá del laboratorio de su elección.*

## **2.5. COMERCIALIZADOR DE MEZCAL O DE BEBIDAS QUE CONTIENEN MEZCAL**

### **DOCUMENTOS**

- Constancia de situación fiscal (RFC) reciente, no mayor a 3 meses de antigüedad con la actividad de comercialización de bebidas alcohólicas.
- Identificación oficial vigente del Titular (persona física) o Representante Legal (persona moral).
- Acta Constitutiva notariada de la persona moral.
- Poder notarial del representante legal de la persona moral
- Juegos de etiquetas (en formato PDF y tamaño real, con resolución mayor a 300 DPI, en hojas tamaño carta u oficio).
- Registro de la marca (en caso de ser el propietario, este documento debe estar a nombre de la persona física o moral que se inscribe ante AMMA).
  - En caso de que su marca este en trámite:
    - Comprobante de trámite de marca
    - Carta Responsiva de trámite
  - En caso de no ser el propietario de la marca:
    - Licencia de uso o cesión de derechos
- Convenio de corresponsabilidad inscrito ante el IMPI entre el comercializador y un productor autorizado y copia de expediente de trámite.
- Contrato de Maquila con el envasador. (para el comercializador de bebidas alcohólicas que contiene mezcal, el envasador puede o no estar registrado ante AMMA).

**De manera opcional**, el comercializador para demostrar que se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales podrá agregar:

- Formato 32-D Opinión de cumplimiento de obligaciones Fiscales del SAT reciente, no mayor a 3 meses de antigüedad.
- Constancia de inscripción al Padrón de Bebidas Alcohólicas.
- Aviso de funcionamiento COFEPRIS.
- Constancia de alta o inscripción en el Padrón de Exportadores Sectorial del SAT (en caso de ser exportador).

En caso de contar con instalaciones de bodega, anexar:

- Identificación Oficial del responsable de la Instalación.
- Comprobante de posesión del predio que ocupan las instalaciones (si es propietario, este documento debe estar a nombre de la persona física o moral que se inscribe ante AMMA) o Contrato de arrendamiento o comodato e identificación oficial vigente de los participantes en el contrato (en el caso de no ser propietario de las instalaciones).

En caso de nombrar a una persona autorizada para realizar trámites ante AMMA, anexar:

- Identificación oficial vigente de la persona autorizada.
- Carta de designación de persona autorizada.

Con los documentos anteriores en formato digital PDF iniciará el registro en AMMA y la solicitud de certificación, este proceso lo realizará en línea a través del *Panel Inscripción de AMMA* en el siguiente link: <https://portal.amma.org.mx/inscripcion/>.

### **INFRAESTRUCTURA MÍNIMA**

Almacén de producto terminado: Espacio donde se guarda el producto que fue entregado por el envasador y listo para su comercialización (no es obligatorio pudiendo convenir con el envasador que el producto se guarde en la envasadora).

### **EQUIPO MÍNIMO**

- Tarimas.
- Bitácora de comercializador.

### **CUOTAS**

- Ver documento de cuotas y precios vigentes (DOC-OC-04).

*NOTA: considerar los gastos por análisis de laboratorio por cada lote, el costo dependerá del laboratorio de su elección.*

### **3. PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN**

#### **3.1. VIVERISTA Y PRODUCTOR DE MAGUEY**

1. Realizar la solicitud en línea a través del *Panel de Inscripción de AMMA* alojada en el siguiente link: <https://portal.amma.org.mx/inscripcion/>.
2. El organismo de certificación dará revisión y seguimiento a su expediente.
3. La unidad de Maguey asiste a geo-referenciar y registrar el predio o vivero de Maguey.
4. Se emite el Registro de Maguey o de vivero y las Guías de Maguey para predios con más de 5 años de plantación para efectuar transacciones (compra-venta).

#### **3.2. PRODUCTOR DE MEZCAL Y ENVASADOR**

1. Realizar la solicitud en línea a través del *Panel de Inscripción de AMMA* alojada en el siguiente link: <https://portal.amma.org.mx/inscripcion/>.
2. El organismo de certificación dará revisión y seguimiento a su expediente en un plazo no mayor a 15 días naturales y tendrá que solventar las observaciones si las hubiera en un plazo no mayor a 30 días naturales.
3. Una vez recibida la documentación completa, será analizada y se le notificará la resolución vía correo electrónico.
4. Realizar el depósito correspondiente de las cuotas.
5. Enviar el depósito digitalizado al correo electrónico [info@amma.org.mx](mailto:info@amma.org.mx) o entregarlo personalmente en AMMA.
6. Firma del contrato de prestación de servicios como cliente de AMMA.
7. Se programan las visitas de Inspección *in situ* para constatar la infraestructura, entrevistar al productor o envasador y darle seguimiento a una corrida de producción o envasado para dictaminar su Unidad de Producción o Envasado.
8. Se emite Dictamen de instalaciones si cumple con los requisitos para producir o envasar Mezcal; de lo contrario se emite Dictamen de Incumplimiento o informe de certificación con las observaciones para que resuelva las No Conformidades.
9. Para el caso del productor, gestiona ante el IMPI la Autorización para el Uso de la Denominación de Origen Mezcal.
10. Se emite Certificado NOM de Productor de Mezcal o Envasador de Mezcal.
11. Se validan como productores o envasadores certificados y se colocan en Vigilancia (seguimiento).
12. Durante la vigilancia se emitirá:
  - El Certificado NOM de mezcal a granel por lote después de constatar el cumplimiento del apartado 4.3 de la NOM-070-SCFI-2016 a través del informe de laboratorio.
  - El Certificado NOM para venta nacional o para exportación, por lo que deberá notificar el envasado y entrega de hologramas del lote a envasar a través de la Plataforma de

Certificación el cual se emite a los 5 días hábiles posteriores a la constatación del cumplimiento por la Unidad de Inspección de AMMA de la NOM-070-SCFI-2016 incluido la incorporación del holograma de certificación en cada botella.

### **3.3. COMERCIALIZADOR DE MEZCAL O DE BEBIDAS QUE CONTIENEN MEZCAL**

1. Realizar la solicitud en línea a través del *Panel de Inscripción de AMMA* alojada en el siguiente link: <https://portal.amma.org.mx/inscripcion/>.
2. El organismo de certificación dará revisión y seguimiento a su expediente en un plazo no mayor a 15 días naturales y tendrá que solventar las observaciones si las hubiera en un plazo no mayor a 30 días naturales.
3. Una vez recibida la documentación completa, será analizada y se le notificará la resolución vía correo electrónico.
4. Realizar el depósito correspondiente de las cuotas.
5. Enviar el depósito digitalizado al correo electrónico [info@amma.org.mx](mailto:info@amma.org.mx) o personalmente en AMMA.
6. Firma del contrato de prestación de servicios como cliente de AMMA.
7. Se evalúa la marca registrada y documentación ingresada para emitir la *Constancia de comercializador* y los siguientes informes:
  - a) Informe Jurídico.
  - b) Informe Fiscal.
  - c) Informe Marcario.
  - d) Informe de Cumplimiento Normativo de Etiquetado.

Se le notificará la resolución de la revisión documental vía correo electrónico.

8. En caso de contar con bodega o almacén, se programan las visitas de Inspección *in situ* para constatar la infraestructura.
9. Se solicita al Organismo de Certificación la impresión de los sellos de certificación (hologramas) por cada marca.
10. Se valida como comercializador certificado y se coloca en vigilancia (seguimiento).
11. Durante la vigilancia se emitirá:
  - o El Certificado NOM para venta nacional o para exportación, por lo que deberá solicitar el certificado correspondiente del lote a envasar a través de la Plataforma de Certificación el cual se emite a los 5 días hábiles posteriores a la constatación del cumplimiento por la Unidad de Inspección de AMMA de la NOM-070-SCFI-2016 incluido la incorporación del holograma de certificación en cada botella.

**NOTA 1:** en el caso de que una empresa o persona desee formar parte de todos los eslabones de la cadena productiva, en inscripción y anualidad pagará únicamente las cuotas del comercializador.

**NOTA 2:** Los casos no previstos en este documento, serán atendidos por el Organismo de Certificación.

#### **4. VIGILANCIA A LA CERTIFICACIÓN (SEGUIMIENTO)**

Una vez certificado cada eslabón queda sujeto a las visitas de inspección permanente por parte de la Unidad de Inspección de AMMA, exceptuando a los productores de maguey y viveristas.

Dentro de estas visitas se inspeccionan los registros de producción, envasado o comercialización (bitácoras) para constatar la trazabilidad y autenticidad del producto, es decir, que no haya sido adulterado en ninguna etapa del proceso.

Lo anterior mediante inspecciones *in situ*, muestreo de Maguey, análisis de ART o a través de grados Brix, revisión de bitácoras, balance de materiales, muestreo de producto, informe de laboratorio, sellado para resguardo de producto, inspección de maduración, reposo y añejamiento, Inspección de traslados de producto, inspección del envasado y etiquetado, Inspección del sello de certificación (holograma). Adicionalmente AMMA realiza inspecciones en puntos de venta y aduanas.

#### **CUOTAS**

- Ver documento de cuotas y precios vigentes (DOC-OC-04)

*NOTA 1: Los casos no previstos en este documento, serán atendidos por el Organismo de Certificación.*

## **5. REGISTRO ANTE LA ASOCIACIÓN**

### **5.1. CLIENTE, SOCIO, ASOCIADO**

El cliente es la persona física o moral legalmente constituida conforme a las leyes mexicanas, con autorización expedida por las autoridades competentes para realizar las actividades de la cadena productiva, se encuentran registradas ante AMMA para otorgar los servicios de evaluación de la conformidad de la NOM-070-SCFI-2016. El cliente podrá ser socio o asociado de AMMA, de acuerdo a los estatutos de la asociación. La persona física o moral extranjera con o sin actividad en la cadena productiva del Mezcal, no podrá ser asociado o socio.

*NOTA 1: Los casos no previstos en este documento, serán atendidos por el Organismo de Certificación.*

## 6. LABORATORIOS

### MEZCAL

NOMBRE DEL LABORATORIO	DOMICILIO	CONTACTO	COSTO PAQUETE COMPLETO	OBSERVACIONES
 <p><b>CONSULTORÍA E INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS QUÍMICAS NISA NABANI, SAPI DE CV</b></p>	Av. Fuerza aérea mexicana 607, col. Reforma, C.P. 68050, Oaxaca de Juárez, Oaxaca, México.	<p>Teléfono 951 515 9197</p> <p>Correo <a href="mailto:cac@nisanabani.com">cac@nisanabani.com</a></p>	<p><b>\$ 2 160.00</b></p> <p>precios que incluyen IVA.</p>	Se requiere 1 botella de muestra sellada por el inspector de AMMA.
 <p><b>CENTRO DE CONTROL TOTAL DE CALIDADES, S.A. DE C.V.</b></p>	Av. Insurgentes Sur 126, Col. Juárez, C.P. 06600, Del. Cuauhtémoc, Ciudad de México, México.	<p>Adriana de León Gutiérrez Teléfono: 555 514 3391   555 514 4534   555 207 9150   555 525 4010 Correo: <a href="mailto:adriana.deleong@cencon.com.mx">adriana.deleong@cencon.com.mx</a></p>	<p><b>\$ 6 467.00</b></p> <p>precios que incluyen IVA.</p>	Se requiere 1 botella de muestra sellada por el inspector de AMMA.
 <p><b>EXTRACTA LABORATORIO</b></p>	Heroica Escuela Naval Militar No.1204 Local 2 Col. Reforma, Oaxaca. Oaxaca, México, C.P. 68050.	<p><a href="mailto:extractalaboratorio@gmail.com">extractalaboratorio@gmail.com</a> 951 177 9465</p>	<p><b>\$ 1 895.00</b></p> <p>Precios que incluyen IVA.</p>	Se requiere 1 botella de muestra sellada por el inspector de AMMA.

### BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL

NOMBRE DEL LABORATORIO	DOMICILIO	CONTACTO	COSTO PAQUETE COMPLETO	OBSERVACIONES
 <p><b>CENTRO DE CONTROL TOTAL DE CALIDADES, S.A. DE C.V.</b></p>	Av. Insurgentes Sur 126, Col. Juárez, C.P. 06600, Del. Cuauhtémoc, Ciudad de México, México.	<p>Adriana de León Gutiérrez Teléfono: 555 514 3391   555 514 4534   555 207 9150   555 525 4010 Correo: <a href="mailto:adriana.deleong@cencon.com.mx">adriana.deleong@cencon.com.mx</a></p>	<p><b>\$ 6 200.20</b></p> <p>precios que incluyen IVA.</p>	Se requieren 2 botellas de muestra sellada por el inspector de AMMA.

*NOTA: En la presente tabla se indican los laboratorios subcontratados por AMMA en caso de obtener el informe de un laboratorio no subcontratado, deberá solicitar los requisitos, condiciones y el procedimiento de aceptación de informes al Organismo de Certificación.*