

# Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017

## CONTENIDO

1. Objetivo	4
2. Campo de aplicación	4
3. Referencias	4
4. Definiciones	5
5. Etapas de la Certificación para Bebidas Alcohólicas	8
5.1 Preparación de solicitudes de servicio de certificación.	9
5.2 Evaluación de las solicitudes de servicios de certificación	9
5.3 Certificación	10
5.4 Seguimiento	10
6. Requisitos documentales, de infraestructura y equipos para productor de bebidas alcohólicas.	10
6.1 Documentales	10
6.2 Infraestructura	11
6.3 Equipos	11
7. Requisitos documentales, de infraestructura y equipos para envasador de bebidas alcohólicas.	11
7.1 Documentales	11
7.2 Infraestructura	13
7.3 Equipos	13
8. Requisitos documentales, de infraestructura y equipos para comercializador de bebidas alcohólicas.	13
8.1 Documentales	13
8.2 Infraestructura	15
8.3 Equipos	15
9. Finalizar, reducir, suspender o retirar la certificación	15
9.1 Acciones necesarias para finalizar la reducción, suspensión o cancelación y restablecimiento de la certificación	17
10. Precios del Organismo Certificador SM.	18
11. Quejas y Apelaciones.	18
12. Directorio de producto certificado	18
13. Laboratorios	18
14. Conservación segura de la información	19

## Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017

### 1. Objetivo

Describir el proceso operativo para la certificación de bebidas alcohólicas de acuerdo con las especificaciones de la NOM-199-SCFI-2017 Vigente, que realiza el Organismo Spirits of México (SM) para otorgar la certificación.

### 2. Campo de aplicación

Aplica a los esquemas de certificación para bebidas alcohólicas producidas, envasadas o importadas que se comercialicen en territorio nacional que se ajusten a la norma NOM-199-SCFI-2017 vigente, considerando las especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

### 3. Referencias

- NOM-199-SCFI-2017 vigente Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- Procedimiento para la evaluación de la conformidad de la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada el 30 de octubre de 2017.
- NOM-142-SSA1/SCFI-2014 vigente Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.
- NOM-251-SSA1-2009 vigente Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NMX-CC-9001-IMNC-vigente Sistema de Gestión de Calidad- Requisitos
- NMX-EC-17025-IMNC-vigente Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.
- NMX-EC-17065-IMNC-vigente Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.
- ISO/IEC 9000: vigente Sistemas de gestión de la calidad-- Fundamentos y vocabulario.
- NMX-V-001-NORMEX-2012-vigente Bebidas Alcohólicas Destiladas – Whisky y Whiskey – Denominación, Etiquetado y Especificaciones.
- NMX-V-002-NORMEX-2010-vigente Bebidas Alcohólicas Destiladas – Ron – Denominación, Etiquetado y Especificaciones.
- NMX-V-011-NORMEX-2013-vigete Bebidas Alcohólicas Fermentadas – Sidra Natural – Sidra – Sidra Gasificada – Denominación, Etiquetado y Especificaciones.

- NMX-V-018-NORMEX-2019-vigente Bebidas Alcohólicas Destiladas – Brandy – Denominación, Etiquetado y Especificaciones.
- NMX-V-019-NORMEX-2016-vigente Bebidas Alcohólicas Destiladas – Vodka – Denominación, Etiquetado y Especificaciones.
- NMX-V-020-NORMEX-2019-vigente Bebidas Alcohólicas Destiladas – Ginebra – Denominación, Etiquetado y Especificaciones.
- NMX-V-030-NORMEX-2016-vigente Bebidas Alcohólicas - Vino generoso - Denominación, etiquetado y especificaciones.

#### 4. Definiciones

- **Atestación:** Emisión de una declaración, basada en una decisión tomada después de la revisión, de que se ha demostrado que se cumplen los requisitos especificados, basada en una evaluación de los efectos de los informes de resultados aplicables.
- **Bebida alcohólica:** Aquella que contenga alcohol etílico en una proporción de 2% y hasta 55% en volumen.
- **Bebida alcohólica destilada:** Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo. Su contenido alcohólico es de 32% a 55% Alc. Vol.
- **Bebida alcohólica fermentada:** Es el producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas. El cual puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud. Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol.
- **Bebida alcohólica preparada:** Es el producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores o mezcla de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de otros ingredientes, aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud. Su contenido alcohólico es de 2% a 12% Alc. Vol.
- **Cliente:** Es la persona física o moral responsable de un producto que solicita la certificación ante un Organismo Certificador para asegurar que se cumplen los requisitos de certificación y los requisitos de producto establecidas en la NOM-199-SCFI-2017 vigente.

- **Cóctel:** Es el producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas fermentadas, licores, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como de aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud. Su contenido alcohólico es de 12% a 32% Alc. Vol.
- **Declaración de conformidad:** Es la atestación por el responsable de producto de que una bebida alcohólicas objeto de la NOM-199-SCFI-2017, con base en una evaluación de los informes de resultados aplicables.
- **DGN:** Dirección General de Normas.
- **Familia:** Es un grupo de bebidas alcohólicas del mismo productor, denominación genérica y categoría, en el que las variantes son de carácter de marca comercial, contenido neto, porcentaje de alcohol volumen y que conserva las características establecidas en la NOM-199-SCFI-2017.
- **Importador:** Persona física o moral que introduce un producto extranjero a los Estados Unidos Mexicanos, que debe asumir las obligaciones del producto.
- **LIC:** Ley de la Infraestructura de la Calidad.
- **NMX:** Norma Mexicana.
- **NOM:** Norma Oficial Mexicana.
- **Muestreo tipo:** Espécimen o especímenes de bebidas alcohólicas representativas según el esquema de certificación de que se trate.
- **Organismo Certificador SM (OC SM):** La persona moral acreditada y aprobada conforme a lo establecido en la LIC y su Reglamento, que tenga por objeto realizar funciones para certificar los productos sujetos a la NOM-199-SCFI-2017 vigente.
- **PEC:** Procedimiento para la evaluación de la conformidad.
- **PROFECO:** Procuraduría Federal del Consumidor.
- **Seguimiento:** Evaluación de los procesos y productos mediante inspección ocular, muestreo, pruebas, investigación de campo o revisión documental y evaluación de los sistemas de gestión de la calidad, posterior a la expedición del certificado, para comprobar el cumplimiento con la NOM-199-SCFI-2017; así como, las condiciones bajo las cuales se otorgó la certificación.
- **Servicios de Certificación:** Actividad realizada por el Organismo Certificador, para otorgar, mantener, renovar, ampliar, reducir, suspender y cancelar la certificación.
- **SM:** Spirits of México S.A.P.I. de C.V.
- **Suspensión:** Acto mediante el cual el Organismo Certificador, interrumpe la validez, de manera temporal, parcial o total, de la certificación.

- **Trazabilidad:** Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso de un producto hasta llegar al consumidor final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad.
- **Consejo:** Se refiere al Consejo para la decisión de la certificación del OC SM.
- **Whisky y Whiskey:** Es la bebida alcohólica destilada obtenida por fermentación de un mosto de cereales, sacarificado por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales, fermentado bajo la acción de la levadura, destilado a menos de 94.8 % Alc. Vol. de forma que el producto de la destilación tenga aroma y sabor procedentes de las materias primas utilizadas. Deberán ser añejados al menos dos años en barricas de roble blanco o encino de una capacidad inferior o igual a 700 litros.
- **Ron:** Es la bebida alcohólica destilada, obtenida de la destilación de mostos fermentados preparados únicamente con azúcares provenientes de la caña de azúcar. Los destilados podrán ser rectificadas y deben ser sometidos a un proceso de maduración ponderado mínimo de seis meses, pudiendo ser añejados únicamente en recipientes de roble blanco o encino.
- **Sidra Natural:** Es la bebida alcohólica que resulta de la fermentación de mostos preparados a partir del jugo o concentrados de manzanas, peras o mezclas de los mismos sin la adición de otros azúcares y prohibiéndose a adición de alcohol, pudiendo ser gasificada con  $CO_2$ , con un contenido alcohólico de 3.0 a 6.0 % Alc. Vol.
- **Sidra y Sidra Gasificada:** Es la bebida alcohólica que resulta de la fermentación de mostos preparados a partir del jugo o concentrados de manzanas, peras o mezclas de los mismos, con un contenido no menor del 50% de sus azúcares y adicionado de un máximo de 85 gramos por litro de otros azúcares y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud prohibiéndose la adición de alcohol y con un contenido alcohólico de 3.0 a 6.0 % Alc. Vol., en el caso de la Sidra Gasificada se adiciona  $CO_2$ .
- **Brandy:** Es la bebida alcohólica obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100 % de uva, cuyo destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.
- **Vodka:** Es la bebida alcohólica destilada obtenida por fermentación alcohólica de mostos provenientes de productos vegetales sometidos posteriormente a destilación

y rectificación, la cual puede ser total, pudiendo ser tratada con carbón activado u otros absorbentes permitidos por la secretaría de Salud en el acuerdo correspondiente. Su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.

- **Ginebra (Gin):** La ginebra, también denominada como gin, es la bebida alcohólica aromatizada con bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) obtenida mediante la aromatización de alcohol etílico de origen vegetal con las características organolépticas adecuadas, con contenido alcohólico de 35 a 55 % Alc. Vol.
- **Ginebra destilada (Gin destilada):** La ginebra destilada es la bebida alcohólica aromatizada con enebro, obtenida exclusivamente de la redestilación de alcohol etílico de origen vegetal con las características organolépticas adecuadas y un grado alcohólico inicial mínimo de 96 % Alc. Vol. en alambiques utilizados tradicionalmente para la ginebra, en presencia de bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) y de otros productos vegetales naturales, debiendo ser predominante el sabor de enebro, o la mezcla del producto de esa destilación con un alcohol etílico de origen vegetal de la misma composición, pureza y grado alcohólico. Para la aromatización de la ginebra destilada podrán utilizarse igualmente sustancias aromatizantes naturales o idénticas a las naturales, así como los preparados aromatizantes que se precisan en el acuerdo de aditivos por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos bebidas.
- **Vino:** Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (*Vitis vinífera*) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (*Vitis vinífera*) y agua. Su contenido alcohólico es de 8% a 16% Alc. Vol. El contenido de alcohol podrá legar hasta 18% Alc. Vol. para los productos que estén regulados en una denominación de origen. En caso de los vinos de cosechas tardías, procedente de la fermentación natural el contenido de alcohol podría llegar a los 18% Alc. Vol.

## 5. Etapas de la Certificación para Bebidas Alcohólicas

De acuerdo con el procedimiento de evaluación de la conformidad establecido por la NOM-199-SCFI-2017, el proceso está formado por las siguientes etapas:

1. Preparación de solicitudes de servicio de certificación.
2. Evaluación de las solicitudes de servicios de certificación.
3. Certificación.
4. Seguimiento.

## 5.1 Preparación de solicitudes de servicio de certificación.

El equipo del Organismo de Spirits of Mexico se comunica con el interesado para compartir detalles sobre la certificación, enviándole por vía WhatsApp o correo electrónico, los siguientes documentos:

- F-OCUI-LS001 Listado de servicios
- F-OCUI-SDS001 Solicitud de servicios.
- F-OC-RE001 Requisitos a evaluar.
- F-OC-BPM001 Buenas Prácticas de Manufactura NOM 251-SSA1-2009.
- F-OC-COS001 Cotización de servicios.

Se envía el F-ADM-CS001 Contrato de Prestación de Servicios de OC, que es el acuerdo legalmente ejecutable para proporcionar las actividades de certificación. Este contrato considera los derechos y deberes de los solicitantes y clientes, así como para el organismo de certificación. El organismo de certificación no puede brindar el servicio de certificación, si el solicitante o cliente no ha firmado de conformidad este contrato. Cabe mencionar que el Contrato de Prestación de Servicios del OC, se encuentra disponible en la página web del organismo.

El interesado presenta la F-OCUI-SDS001 Solicitud de servicios debidamente llenada y el contrato de prestación de servicios debidamente firmado.

## 5.2 Evaluación de las solicitudes de servicios de certificación

El interesado entrega toda la información documental mencionada en los Requisitos a evaluar, ésta se revisará por el personal asignado del organismo SM y, en caso de detectarse alguna diferencia en la misma, le será notificado en el término de 3 días hábiles desde el día siguiente en que fue entregada toda la información, teniendo como máximo 60 días naturales a partir del día siguiente de que ha sido notificado, para subsanar lo faltante.

En caso de que no sean subsanadas las deficiencias manifestadas, en el plazo establecido y de acuerdo con lo establecido en el procedimiento de certificación, el organismo SM genera un registro, en los siguientes cinco días hábiles, en el cual manifieste el motivo por el cual no otorgó la certificación o servicio de certificación correspondiente, dando por terminado el trámite.

En este punto se determina el alcance de la certificación y cómo será evaluada la bebida de acuerdo con su clasificación y denominación genérica y se asigna una fecha para la visita de la auditoría en sitio.

De ser aprobada la solicitud de servicios de certificación, el solicitante deberá dar seguimiento al proceso de evaluación de la conformidad cumpliendo con los requisitos y requerimientos que se señalen de acuerdo con el tipo de bebida alcohólica o familia a certificar.



### 5.3 Certificación

La evaluación del cumplimiento con lo establecido en la norma y lo específico para cada tipo de bebida de acuerdo con su NMX, es verificado en sitio por el Auditor del organismo de certificación o por el inspector de una Unidad de Inspección aprobada y acreditada.

Al cliente le es notificado por medio de un plan de auditoría la fecha, hora y los criterios a evaluar. Derivado de la auditoría, el auditor, emite el informe de auditoría, en donde se indica los hallazgos al cliente.

Posterior a la verificación, en caso de cumplir con el proceso de evaluación de la conformidad, el organismo SM emite el certificado correspondiente al servicio solicitado.

### 5.4 Seguimiento

La vigencia y validez del certificado estará sujeta al cumplimiento y mantenimiento de las condiciones bajo las cuales fue otorgado siendo de un año y puede renovarse por el mismo periodo, tantas veces como sea necesario.

Se realizan visitas de seguimiento al menos una vez al año, previas al vencimiento del certificado de conformidad.

En caso de queja que evidencie algún incumplimiento de un producto certificado, se deben efectuar los seguimientos necesarios adicionales para evaluar el cumplimiento de dicho producto.

Durante el periodo de vigencia del certificado otorgado, el organismo SM, podrá realizar vigilancias no programadas al cliente para verificar que sigan cumpliendo con todos los requisitos de infraestructura e instalaciones y que cumplan con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

## 6. Requisitos documentales, de infraestructura y equipos para productor de bebidas alcohólicas.

### 6.1 Documentales

- Constancia de situación fiscal.
- Identificación oficial vigente del titular o representante legal.
- Acta constitutiva (persona moral).
- Comprobante de domicilio fiscal.
- Comprobante de posesión de las instalaciones (si es propietario, este documento debe estar a nombre de la persona física o moral que se inscribe) o Contrato de arrendamiento o comodato (Cotejo en original o copia notariada).
- Copia de la identificación oficial vigente del arrendador y arrendatario (en el caso de no ser propietario de las instalaciones).
- Plano de distribución de las instalaciones.

**En caso de nombrar a un representante o responsable de trámites, anexar:**

- Copia de identificación oficial vigente de la persona autorizada.
- Carta de designación de persona autorizada para realizar los trámites.

## 6.2 Infraestructura

- **Área de recepción de Materia Prima:** Espacio para recibir la materia prima que se someterá a proceso.
- **Área de pesado:** Espacio para realizar el pesaje de la materia prima a partir de la cual se elabora la bebida.
- **Área de cocción (cuando aplique):** Espacio en el cual será cocida la materia prima.
- **Área de maguey cocido (cuando aplique):** Espacio en el cual se recibe la materia prima cocida para su enfriamiento.
- **Área de molienda (cuando aplique):** Espacio en el cual el agave cocido pasa por un proceso de molienda.
- **Área de fermentación (cuando aplique):** Espacio donde se encuentran las tinajas o tanques para llevar a cabo la fermentación.
- **Área de maceración:** Espacio donde se realiza la maceración de materia prima.
- **Área de producción:** Espacio delimitado donde se lleva a cabo la destilación o producción del producto.
- **Área de terminación de producto:** Espacio donde se realiza el terminado del producto.

## 6.3 Equipos

- Báscula 500 kg
- Tanques de almacenamiento (plástico grado alimenticio o acero inoxidable)
- Alcoholímetros graduados.
- Termómetro.
- Probeta de plástico.
- Tabla de correcciones para grado alcohólico por temperatura a 20°C.

## 7. Requisitos documentales, de infraestructura y equipos para envasador de bebidas alcohólicas.

### 7.1 Documentales

- Constancia de situación fiscal.
- Identificación oficial vigente del titular o representante legal.
- Acta constitutiva (persona moral).
- Comprobante de domicilio fiscal.

- Comprobante de posesión de las instalaciones (si es propietario, este documento debe estar a nombre de la persona física o moral que se inscribe) o Contrato de arrendamiento o comodato (Cotejo en original o copia notariada).
- Copia de la identificación oficial vigente del arrendador y arrendatario (en el caso de no ser propietario de las instalaciones).
- Plano de distribución de las instalaciones.

Documentos para los tipos de bebidas (A=Aplica, NA=No aplica):

Documento	Tipo de bebida alcohólica		
	Fermentadas	Destiladas	Licores o cremas, cócteles y bebidas alcohólicas preparadas
Certificado vigente que demuestre el cumplimiento con su respectiva norma	A	A	A
Informe de resultados emitido por un laboratorio de pruebas acreditado y aprobado	A	A	A
Etiqueta del producto con dictamen o constancia de conformidad con la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 y NOM-199-SCFI-2017	A	A	A
Dictamen técnico	NA	A	A

### **Bebidas alcohólicas importadas:**

En el caso de bebidas alcohólicas importadas, además de la documentación mencionada anteriormente es necesario presentar lo siguiente:

- Carta del fabricante.
- Certificado de libre venta (Certificado o documento emitido por la autoridad competente que cumple con las especificaciones del país de origen según su legislación).
- Traducción simple del certificado de libre venta (Si se presenta en otro idioma).

### **En caso de nombrar a un representante o responsable de trámites, anexar:**

- Copia de identificación oficial vigente de la persona autorizada.
- Carta de designación de persona autorizada para realizar los trámites.

## 7.2 Infraestructura

- **Almacén de Insumos:** Espacio donde se encuentran las cajas, botellas, tapones, etiquetas, sellos y todo lo necesario para el envasado.
- **Almacén de Graneles:** Espacio donde se encuentran los contenedores para producto terminado.
- **Sistema de Filtrado:** Proceso donde la bebida es filtrada 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 con 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, cubrebocas, guantes etc.
- **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 con 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, cubrebocas, guantes etc.
- **Almacén de Producto Terminado:** Espacio donde se resguarda el producto que fue filtrado, envasado, taponado y etiquetado, listo para su comercialización.
- **Área de Aseo del Personal:** Baño o medio baño con los servicios básicos para mantener la higiene del personal.

## 7.3 Equipos

- Tarimas.
- Tanques de almacenamiento de plástico grado alimenticio o acero inoxidable.
- Todas las mangueras deberán ser de grado alimenticio.
- Juego de Alcoholímetros.
- Termómetro.
- Probeta de plástico.
- Tabla de correcciones para grado alcohólico por temperatura a 20°C.

## 8. Requisitos documentales, de infraestructura y equipos para comercializador de bebidas alcohólicas.

### 8.1 Documentales

- Constancia de situación fiscal.

- Identificación oficial vigente del titular o representante legal.
- Acta constitutiva (persona moral).
- Comprobante de domicilio fiscal.
- Comprobante de posesión de las instalaciones (si es propietario, este documento debe estar a nombre de la persona física o moral que se inscribe) o Contrato de arrendamiento o comodato (Cotejo en original o copia notariada).
- Copia de la identificación oficial vigente del arrendador y arrendatario (en el caso de no ser propietario de las instalaciones).
- Plano de distribución de las instalaciones.
- Alta en el padrón de contribuyentes de bebidas alcohólicas ante el SAT.
- Formato 32-D Opinión de cumplimiento de obligaciones Fiscales del SAT.
- Juegos de etiquetas (en formato PDF y tamaño real, con resolución mayor a 300 DPI) y/o Constancia de cumplimiento emitida por una Unidad de verificación acreditada y aprobada para actividades de verificación en materia de información comercial para el cumplimiento de la NOM-199-SCFI-2017 y NOM- 142-SSA1/SCFI-2014.
- Título de la marca (en caso de ser el propietario, este documento debe estar a nombre de la persona física o moral que se inscribe) y en caso de no contar con el título ya emitido por el IMPI debe entregar comprobante de trámite de marca y la carta responsiva de trámite (en caso de que su marca esté en trámite).
- Licencia de uso o cesión de derechos (en caso de no ser el propietario de la marca).
- Contrato Maquila con el envasador.

Documentos para los tipos de bebidas (A=Aplica, NA=No aplica):

Documento	Tipo de bebida alcohólica		
	Fermentadas	Destiladas	Licores o cremas, cócteles y bebidas alcohólicas preparadas
Certificado vigente que demuestre el cumplimiento con su respectiva norma	A	A	A
Informe de resultados emitido por un laboratorio de pruebas acreditado y aprobado	A	A	A
Etiqueta del producto con dictamen o constancia de conformidad con la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 y NOM-199-SCFI-2017	A	A	A
Dictamen técnico	NA	A	A

### **Bebidas alcohólicas importadas:**

En el caso de bebidas alcohólicas importadas, además de la documentación mencionada anteriormente es necesario presentar lo siguiente:

- Carta del fabricante.
- Certificado de libre venta (Certificado o documento emitido por la autoridad competente que cumple con las especificaciones del país de origen según su legislación).
- Traducción simple del certificado de libre venta (Si se presenta en otro idioma).

### **En caso de nombrar a un representante o responsable de trámites, anexar:**

- Copia de identificación oficial vigente de la persona autorizada.
- Carta de designación de persona autorizada para realizar los trámites.

## **8.2 Infraestructura**

- **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).

## **8.3 Equipos**

- Tarimas.

**Para bebidas destiladas, licores o cremas, cócteles y bebidas alcohólicas preparadas, cuando se solicita la certificación mediante el sistema de calidad presentar:**

- Copia del certificado del Sistema de Calidad (que incluya la línea de producción) expedido por un Organismo de Certificación para sistemas acreditado y aprobado.

## **9. Finalizar, reducir, suspender o retirar la certificación**

El cliente debe cumplir con las obligaciones estipuladas en el presente manual y cumplir con los requisitos de la NOM-199-SCFI-2017 y la NMX que aplique para cada tipo de bebida.

### **Causas de suspensión (total o parcial):**

- a) Por incumplimiento de alguna de las disposiciones incluidas en la NOM-199-SCFI-2017 y la NMX que aplique para cada tipo de bebida, en forma total o parcial del alcance certificado.
- b) Incumplimiento con los requisitos de la NOM-251-SSA1-2009.
- c) Cuando el seguimiento no pueda llevarse a cabo por causas imputables al titular del certificado de conformidad.
- d) Cuando el titular del certificado no presente al organismo SM la evidencia documental requerida derivado del seguimiento en un plazo de 30 días, dentro de la vigencia del certificado de conformidad del producto.
- e) Cuando la dependencia lo determine con base en el artículo 112, fracción V de la Ley de la Infraestructura de la Calidad y 102 del Reglamento de Ley Federal de Metrología y Normalización.
- f) Incumpla con el Instructivo de uso de marca M-SGC-IUM001, así como, el Manual de marca M-OC-MM001.
- g) Incumplimiento de las obligaciones de pago por parte de la empresa o cliente.
- h) Cuando termine la vigencia de la certificación y no se solicite la recertificación.
- i) Cuando se presente alguna queja del producto.
- j) Cuando el cliente incumple alguna de las cláusulas del contrato de prestación de servicios.

#### **Causas de retiro o cancelación de la certificación (parcial o total):**

- a) Cuando se compruebe falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación.
- b) A petición del titular del certificado, siempre y cuando se hayan cumplido las obligaciones contractuales en la certificación, al momento en que se solicita la cancelación.
- c) Cuando se incurra en declaraciones engañosas en el uso del certificado de la conformidad del producto.
- d) Por incumplimiento con especificaciones de la NOM-199-SCFI-2017 y la NMX que aplique para cada tipo de bebida, que no hayan cumplido en los plazos establecidos por el Organismo de Certificación.
- e) Una vez notificada la suspensión, no se corrija el motivo de ésta, en el plazo establecido.
- f) Cuando la dependencia lo determine con base en el artículo 112, fracción V de la Ley de la Infraestructura de la Calidad y 102 de del Reglamento de Ley Federal de Metrología y Normalización.
- g) Cuando se hayan efectuado modificaciones al producto sin haber notificado al organismo SM correspondiente.
- h) No se cumpla con las características y condiciones establecidas en el certificado de conformidad de producto.
- i) Los informes de las pruebas pierdan su utilidad o se modifiquen o dejen de existir las circunstancias que dieron origen al mismo, previa petición de parte.
- j) Cuando el cliente realice alguna violación a lo establecido en el contrato de prestación de servicios celebrado con el organismo SM.
- k) Tratándose de personas físicas, por fallecimiento de estas.

- l) Tratándose de personas morales, por disolución o liquidación.

#### **Causas de reducción de la certificación:**

- a) Por incumplimiento de alguna de las disposiciones incluidas en la NOM-199-SCFI-2017 y la NMX que aplique para cada tipo de bebida, en forma parcial del alcance certificado.
- b) Cuando el cliente solicite la reducción de la certificación en alguno de los eslabones, ya sea de la producción, envasado y comercialización de mezcal o bebida con mezcal.

Cuando se presente alguna de las causas anteriormente mencionadas para la suspensión, cancelación o reducción de la certificación, el Organismo le hará saber al cliente el caso, le indicará el periodo de 5 días hábiles para aclaraciones o subsanar las deficiencias y la indicación de no uso de marca de conformidad o distintivo de certificación durante el proceso de investigación.

El cliente suspendido, reducido o cancelado no podrá promover o publicar cualquier marca de conformidad, distintivo de certificación o contraseña NOM, deberá cesar inmediatamente el uso de éstos y cualquier publicidad que haga referencia a la certificación o que se trata de un producto certificado.

Si la certificación se termina o se reduce por solicitud del cliente, deberá notificar al Organismo de Certificación mediante un oficio de parte del representante legal, considerando las acciones que tomará para proteger la contraseña NOM de certificación otorgada (incluyendo el retiro de cualquier publicidad que haga referencia a la certificación como trípticos, vehículos, página web, etiquetas, anuncios publicitarios) una vez recibido lo anterior, para el caso de cancelación, se da por terminada la relación contractual con el organismo SM y para el caso de reducción, se realizan los cambios correspondientes del nuevo estatus de certificación del cliente.

#### **9.1 Acciones necesarias para finalizar la reducción, suspensión o cancelación y restablecimiento de la certificación**

El cliente realiza la solicitud de servicio de certificación, siendo necesaria la emisión de la cotización, una vez aceptada la propuesta de servicio, se llevan a cabo todas las actividades que incluyen la evaluación, revisión o decisión de certificación. En estos casos de finalización de la suspensión, reducción o cancelación, el Organismo de Certificación de SM podrá utilizar parte de la información recabada en auditorías previas del solicitante que considere vigente.

Al restablecer la certificación, se le proporciona al cliente nuevamente el uso de marca o distintivo de certificación, conservando la misma contraseña NOM original. Se notifica al cliente mediante oficio sobre la fecha a partir de la cual se lleva a cabo la activación del alcance de certificación.



En caso de que se haya reducido el alcance para restablecer la certificación, se notifica al cliente mediante oficio sobre el alcance de certificación actualizado y al igual que en los casos de suspensión o cancelación, se registra su estatus en el directorio de producto certificado y en la página web de Spirits of México indicando los alcances acotados.

## 10. Precios del Organismo Certificador SM.

Los precios de los servicios están disponibles en la página de Spirits of México en el siguiente link [https://sitiospirits.administrasgc.com/pdf/F-OCUI-LS001\\_ListadodeserviciosSpirits.pdf](https://sitiospirits.administrasgc.com/pdf/F-OCUI-LS001_ListadodeserviciosSpirits.pdf) , listado de servicios F-OCUI-LS001.

## 11. Quejas y Apelaciones.

Spirits of México tiene a disposición el apartado de quejas y sugerencias que se encuentra al final de la página web de SM, <https://sitiospirits.administrasgc.com/>, o bien, la parte interesada puede presentar su queja o apelación mediante el correo electrónico que se tiene disponible en la página web de SM [organismocertificador@spiritsofmexico.com.mx](mailto:organismocertificador@spiritsofmexico.com.mx)

Las acciones para seguir para la atención de quejas y apelaciones son realizadas a lo estipulado en el P-SGC-QR001 Proceso de atención de quejas y apelaciones y para ello se pone a su disposición el Manual de quejas y apelaciones.

## 12. Directorio de producto certificado

Para consultar la información del producto certificado, visite nuestra página web <https://sitiospirits.administrasgc.com/pages/certificaciones.php>, o por medio del teléfono 443 395 7461 o del correo electrónico [organismocertificador@spiritsofmexico.com.mx](mailto:organismocertificador@spiritsofmexico.com.mx).

## 13. Laboratorios

Los clientes podrán enviar las muestras a alguno de los siguientes laboratorios:

- Extracta Laboratorio de Análisis y Control de Calidad S.A. de C.V.
- Laboratorio de ensayos LIDECM, S.A. de C.V.

Para aquellos clientes que cuenten con su laboratorio acreditado y aprobado y quieran realizar las pruebas que indica la NOM-199-SCFI-2017, para sus propias bebidas, éstos tendrán que firmar un Convenio con el Organismo y proporcionar como parte de los requisitos documentales, la copia de la acreditación y de la aprobación.

El Organismo SM realizará un muestreo aleatorio en el transcurso de la vigencia de la certificación, para su evaluación en otros laboratorios acreditados y aprobados.

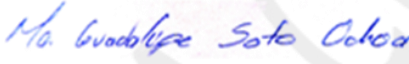


#### 14. Conservación segura de la información

Toda la información se considera confidencial y se maneja conforme a los procedimientos de imparcialidad y confidencialidad establecidos por Spirits of México y es responsable de gestionar la información obtenida y generada durante los servicios de certificación. Esta responsabilidad no aplica en aquellos casos en los que el cliente decida hacer pública la información o haya acordado su divulgación con el fin de resolver una queja.

El Organismo de SM mantiene registros tanto en formato electrónico como físico que avalan el cumplimiento efectivo de los requisitos del proceso de certificación. La información, ya sea impresa o electrónica, recibida de los clientes, es organizada y archivada, ya sea en archiveros físicos o en la plataforma ERP Spirits por el personal del Organismo SM en el expediente correspondiente a cada cliente.

Cuando el esquema de certificación requiere una reevaluación completa de los productos dentro de un ciclo específico, se conservan, al menos, los requisitos del ciclo en curso y del ciclo anterior. Si es posible, se mantienen todos los registros del cliente.

Si la información confidencial deja de ser utilizada y el cliente la solicita, será devuelta a este. En caso contrario, la información se conservará en el expediente durante un período de 5 años, tras lo cual será destruida.

Elaboró	Revisó	Autorizó
 <b>M.C. María Guadalupe Soto Ochoa</b> Jefatura de auditores	 <b>QFB. Nyx Alejandra Gómez García</b> Gerente de Aseguramiento de la Calidad	 <b>D.C. Elisa López Loeza</b> Directora General Spirits of México