

MANUAL PARA LA CERTIFICACIÓN DE MEZCAL Y BEBIDAS QUE CONTIENEN MEZCAL

COPIA CONTROLADA

CONTENIDO

1. Objetivo	4
2. Campo de aplicación	4
3. Definiciones.....	4
4. Referencias normativas	7
5. ESPECIFICACIONES	8
5.1. Especificaciones fisicoquímicas del Mezcal de acuerdo con la NOM-070-SCFI-20168	
6. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE MEZCAL	9
7. Fase preparatoria de las solicitudes de servicio de certificación.	9
• PRODUCTOR DE AGAVE	9
• PRODUCTOR AUTORIZADO DE MEZCAL	9
• ENVASADOR.....	10
• COMERCIALIZADOR.....	10
8. REQUISITOS PARA EL PRODUCTOR DE AGAVE	10
8.1 Especificaciones.....	10
8.2 Documentación.....	10
Costos.....	11
9. PRODUCTOR DE MEZCAL	11
9.1 Especificaciones.....	11
9.2 Documentación.....	11
9.3 Infraestructura mínima para las Instalaciones de Producción	12
9.3 Equipamiento requerido:	12
Costos.....	13
10. ENVASADOR DE MEZCAL	13
10.1 Documentación.....	13
10.2 Infraestructura mínima para las Instalaciones de Envasado	14
10.3 Equipamiento requerido:	14
Costos.....	15
11. COMERCIALIZADOR DE MEZCAL	15
11.1 Documentación.....	15

11.2 Infraestructura mínima para las Instalaciones de Comercializador.	16
Costos.....	16
12. BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL.....	16
12.1 PRODUCTOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL	16
12.1.1 Documentación	16
12.1.2 Infraestructura mínima para las Instalaciones de Producción de Bebida con Mezc al	17
12.1.3 Equipamiento requerido.....	17
Costos.....	17
13. ENVASADORES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS CON MEZCAL.....	17
13.1 Documentos	18
13.2 Infraestructura mínima para Instalaciones de Envasado de Bebida con Mezc al.	18
13.3 Equipamiento requerido.....	19
Costos.....	19
14. COMERCIALIZADOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS CON MEZCAL.....	19
14.1 Documentos	19
14.2 Infraestructura mínima para Instalaciones de Comercializador de Bebida con Mezc al	20
14.3 Equipamiento requerido	20
Costos.....	20
15. EVALUACIÓN DE LAS SOLICITUDES DE CERTIFICACIÓN.....	20
16. CERTIFICACIÓN.....	20
17. SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN.....	20
18. FINALIZAR, REDUCIR, SUSPENDER O RETIRAR LA CERTIFICACIÓN	21
18.1 ACCIONES NECESARIAS PARA FINALIZAR LA REDUCCIÓN, SUSPENSIÓN O CANCELACIÓN Y RESTAB LECIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN	23
19. QUEJAS Y APELACIONES.....	23
20. CONSERVACIÓN SEGURA DE LA INFORMACIÓN.	23
21. DIRECTORIO DE PRODUCTO CERTIFICADO.....	24
22. LABORATORIOS	24

Manual de Certificación NOM-070-SCFI-2016 y NMX-V-052-NORMEX-2016

1. Objetivo

Describir el proceso operativo para la certificación de mezcal y bebidas que contienen mezcal de acuerdo con las especificaciones de la NOM-070-SCFI-2016 y la NMX-V-052-NORMEX-2016, que realiza el Organismo Spirits of México (SM) para otorgar la certificación.

2. Campo de aplicación

Aplica a los esquemas de certificación para mezcal y bebidas que contienen mezcal, de acuerdo con lo establecido por la NOM-070-SCFI-2016 de las características y especificaciones que debe cumplir la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal para su producción, envasado y comercialización, y las características y especificaciones fisicoquímicas aplicables a las bebidas alcohólicas que contienen Mezcal y que se comercializan en territorio nacional, como lo establece la NMX-V-052-NORMEX-2016.

3. Definiciones

3.1. comercializador titular o licenciatario de marca

Es el titular o licenciatario de la marca que cuenta con autorización por parte del organismo evaluador de la conformidad para la adquisición, almacenamiento, distribución y comercialización de la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal certificada, en términos de la presente Norma Oficial Mexicana.

3.2. consumidor final

La persona física que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito.

3.3. DGN Dirección General de Normas.

3.4. DOM Denominación de Origen Mezcal.

3.5. envasador

Es la persona física o moral, pudiendo ser diferente al productor de Mezcal, que cuenta con la certificación por parte del organismo evaluador de la conformidad para llevar a cabo el envasado de Mezcal.

3.6. etiqueta

Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otro material descriptivo o gráfico, escrito, impreso, estarcido, marcado, grabado en alto o bajo relieve, adherido, sobrepuesto o fijado al envase del producto.

3.7. geo-referencia

Identificación por medios satelitales de la ubicación geográfica de los predios donde se sitúan los magueyes o agaves registrados.

3.8. guía de maguey o agave

Documento que emite el Organismo Evaluador de la Conformidad, a quien lleva a cabo el traslado de maguey o agave entre el predio registrado y el lugar donde se produce el Mezcal.

3.9. IMPI Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

3.10. ingrediente

Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la elaboración de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.10).

3.11. LFMN Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

3.12. legible a simple vista

Es aquella efectuada bajo condiciones normales de iluminación.

3.13. lote

La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.

3.14. maguey o agave

Cualquier especie del género Agave.

3.15. maguey o agave maduro

Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del qurote o inflorescencia.

3.16. marca:

Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto.

3.17. Mezcal:

Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución.

Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.

El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.10).

3.18. NOM Norma Oficial Mexicana.

3.19. productor autorizado

Es la persona física o moral que cuenta con la autorización por parte del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial y la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, previo dictamen del organismo evaluador de la conformidad, conforme a sus respectivas atribuciones para dedicarse a la elaboración de Mezcal dentro de sus instalaciones, las cuales deben ubicarse en el territorio comprendido en la Resolución (Ver 2.9).

3.20. OEC: Organismo Evaluador de la Conformidad.

3.21. organismo evaluador de la conformidad

Es la persona acreditada como organismo de certificación, unidad de verificación o laboratorio de prueba, según corresponda, por una entidad de acreditación para la determinación del cumplimiento de la presente Norma Oficial Mexicana, conforme a lo previsto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, así como su Reglamento.

3.22. sello de certificación:

Es el distintivo que acredita la certificación del Mezcal. Es un holograma que en su diseño incluye la imagen corporativa, marca del organismo evaluador de la conformidad y un código numérico único por botella. El holograma es proporcionado por el organismo evaluador de la conformidad al Envasador, previa demostración de que el producto a envasar cumple con esta Norma Oficial Mexicana y los procedimientos de evaluación de la Conformidad.

3.23. superficie principal de exhibición

Es aquella donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto.

3.24. 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.

3.25. rastreabilidad

Capacidad para seguir el desplazamiento de un producto a través de sus etapas de producción, transformación y distribución.

3.26. RFC: Registro Federal de Contribuyentes.

3.27 Reducción de la certificación: El acto por medio del cual se cancela parte del alcance certificado otorgado a la figura certificada para realizar actos de certificación de producto.

3.28 Retiro de la certificación. El acto por medio del cual se interrumpe de modo definitivo, parcial o totalmente, el alcance de la certificación otorgada a la figura certificada para realizar actos de certificación de producto.

3.29 Suspensión de la certificación. El acto o acto administrativo por medio del cual se interrumpe en forma temporal, parcial o totalmente, el alcance de la certificación otorgada a la figura certificada para realizar actos de certificación de producto.

3.30 Decisión de certificación: Decisión sobre otorgar, mantener, ampliar, reducir, actualizar, extender, suspender y retirar la certificación.

4. Referencias normativas

- Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial de cantidad en la etiqueta-Especificaciones.
- Norma Mexicana NMX-V-052-NORMEX-2016, Bebidas alcohólicas que contienen Mezcal – Denominación, Etiquetado y Especificaciones.
- NOM-142-SSAI/SCFI-2014 vigente Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.
- NOM-251-SSA1-2009 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.

5. ESPECIFICACIONES

En los procesos de producción, envasado y comercialización de Mezcal y Bebidas alcohólicas que contienen Mezcal, se debe cumplir con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

De acuerdo con el proceso utilizado de cocción del maguey o agave, molienda, fermentación y destilación, se obtiene la siguiente clasificación del Mezcal:

Categorías	Clases
Mezcal Mezcal Artesanal Mezcal Ancestral	Blanco o Joven Madurado en vidrio Reposado Añejo Abocado con Destilado con

5.1. Especificaciones fisicoquímicas del Mezcal de acuerdo con la NOM-070-SCFI-2016

El mezcal debe cumplir con las especificaciones descritas en la siguiente tabla:

Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	35	55	NMX-V-013-NORMEX-2013
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014
Alcoholes Superiores	mg/100 mL de Alcohol anhidro	100	500	NMX-V-005-NORMEX-2013
Metanol	mg/100 mL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013
Furfural	mg/100 mL de Alcohol anhidro	0	5	NMX-V-004-NORMEX-2013
Aldehídos	mg/100 mL de Alcohol anhidro	0	40	NMX-V-005-NORMEX-2013
Plomo (Pb)	mg/L	-	0,5	NMX-V-005-NORMEX-2013
Arsénico (As)	mg/L	-	0,5	NMX-V-005-NORMEX-2013

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE MEZCAL



7. Fase preparatoria de las solicitudes de servicio de certificación.

La persona interesada se pone en contacto con el personal del Organismo SM, el cual, le proporcionará por medio electrónico o impreso los siguientes formatos:

- F-OCUI-LS001 Listado de servicios Spirits
- F-OC-SIC001 Solicitud de información al cliente.
- F-OC-RE001 Requisitos a evaluar.
- F-OC-COS001 Cotización de servicios.
- F-OC-BPM001 Buenas Prácticas de Manufactura NOM 251-SSA1-2009.

Si el interesado continua con el proceso, se realiza la firma del Contrato de Prestación de Servicios de OC F-ADM-CS001 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 de OC, se encuentra disponible en la página web del organismo.

• PRODUCTOR DE AGAVE

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

El Agave que se utilice como materia prima para la elaboración de Mezcal puede ser cultivado o silvestre y su desarrollo biológico debe transcurrir en el área geográfica que cuente con Denominación de Origen Mezcal de acuerdo con lo indicado en la Resolución, en la NOM-070-SCFI-2016 y contar con un Registro de plantación de agave emitido por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

• PRODUCTOR AUTORIZADO DE MEZCAL

Es la persona física o moral que cuenta con autorización por parte del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial IMPI y la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía DGN, previo dictamen del organismo evaluador de la conformidad, conforme a sus respectivas atribuciones para dedicarse a la elaboración

de Mezcal dentro de sus instalaciones, las cuales deben ubicarse en el territorio comprendido en la Resolución con Denominación de Origen Mezcal.

- **ENVASADOR**

Es la persona física o moral, pudiendo ser diferente al productor de Mezcal, que cuenta con la certificación por parte del Organismo de Certificación para llevar a cabo el envasado de Mezcal.

Al igual que el productor de agave y de Mezcal, el envasador debe encontrarse ubicado en el territorio comprendido en la Resolución con Denominación de Origen Mezcal.

- **COMERCIALIZADOR**

Es el titular o licenciataria de la marca que cuenta con la autorización por parte del organismo evaluador de la conformidad para la adquisición, almacenamiento, distribución y comercialización de la bebida alcohólica Mezcal certificada, en términos de la NOM-070-SCFI-2016.

8. REQUISITOS PARA EL PRODUCTOR DE AGAVE

8.1 Especificaciones

Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución numeral 2.9 de la NOM-070-SCFI-2016 y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables de la NOM-070-SCFI-2016.

Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar geo-referenciados ante el Organismo evaluador. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.

Se debe contar con la guía de maguey o agave en el traslado de la materia prima entre un predio registrado y un productor autorizado de Mezcal.

8.2 Documentación

- Identificación oficial vigente del Titular o representante legal de la persona moral.
- Acta Constitutiva (en caso de persona moral)
- Registro Federal de Contribuyente RFC.
- CURP (personas físicas).
- Copia de escritura, contrato de arrendamiento, certificado de usufructo parcelario, constancia de renta o préstamo o certificado por un fedatario.
- Contrato de servicios con el Organismo Certificador
- Llenar pre-registro de predio y plantación de agave en la plataforma ERP Spirits.

Cuando el interesado nombra a una persona autorizada para realizar trámites ante el

Organismos de SM, debe anexar:

- Copia de identificación oficial vigente de la persona nombrada.
- Carta de designación de persona autorizada.

Costos

Ver listado de servicios F-OCUI-LS001 y costos a través de la página de Spirits of México.

https://ocspiritsofmexico.com/pdf/F-OCUI-LS001_ListadodeserviciosSpirits.pdf.

9. PRODUCTOR DE MEZCAL

9.1 Especificaciones

Del agave utilizado como materia prima para la elaboración de mezcal se debe contar con la Guía de traslado entre un predio registrado y un productor autorizado de Mezcal.

9.2 Documentación

- Identificación oficial vigente del Titular o representante legal de la persona moral.
- Comprobante de domicilio fiscal.
- Acta Constitutiva (en caso de persona moral).
- Copia de escritura, contrato de arrendamiento, certificado de usufructo parcelario, constancia de renta o préstamo, certificado por un fedatario de las instalaciones de producción de Mezcal.
En caso de presentar contrato de arrendamiento, también, copia de identificación del arrendador y el arrendatario.
- Comprobante de domicilio de las instalaciones de producción.
- Plano de distribución de las instalaciones de producción.
- Contrato de servicios con el Organismo Certificador SM.

Cuando el interesado nombra a una persona autorizada para realizar trámites ante el Organismos de SM, debe anexar:

- Copia de identificación oficial vigente de la persona nombrada.
- Carta de designación de persona autorizada.

Posterior a la visita de la Unidad de Inspección presentar:

- Dictamen de cumplimiento con la NOM.
- Autorización de uso de la Denominación de Origen Mezcal.
- Número de Documento que demuestre que el agave adquirido proviene de un productor o titular que cuenta con el Registro de Plantación de Predios de este;
- Original del comprobante de pago de los servicios respectivos.

Para iniciar el proceso de certificación los documentos anteriores podrán adjuntarse en la plataforma ERP Spirits of México en el módulo de Documentación:

<https://sistema.ocspiritsofmexico.com/login>, para ello, deberá ingresar con su usuario y contraseña proporcionados a través de correo electrónico al representante de la empresa.

9.3 Infraestructura mínima para las Instalaciones de Producción

El espacio de producción debe contar con las siguientes Áreas para:

- **Recepción de Materia Prima:** Espacio para recibir el agave que se someterá a proceso de producción de Mezcal.
- **Pesado:** Es el área en el cual se pesan las piñas del agave.
- **Cocción:** Es el área para el cocimiento del agave, puede ser: horno de piso, horno de mampostería o autoclave.
- **Magüey Cocido:** Lugar el que será utilizado para colocar el magüey cocido para su posterior molienda.
- **Molienda:** Espacio donde se realiza la trituración del magüey cocido con tahona, desgarradora, tren de molinos o difusor.
- **Fermentación:** área en donde se encuentran las tinas para llevar a cabo la fermentación.
- **Destilación:** Espacio donde se realiza la destilación de los jugos fermentados, pudiendo ser: alambiques, olla de barro o columnas de cobre o acero inoxidable.

Las áreas anteriormente descritas, no es necesario que cuenten con techado ni piso firme.

- **Almacén de graneles:** Espacio donde se encuentran los contenedores para el mezcal a granel. Dicho espacio debe estar techado.

9.3 Equipamiento requerido:

- Báscula de 500 kg
- Horno o autoclave
- Tahona, desgarradora o molino
- Tinas para fermentación
- Alambiques
- Tanques de almacenamiento de acero inoxidable o plástico grado alimenticio
- Alcohólímetro graduados a 20° C de: 0 a 100, 20 a 40, 40 a 60 y de 80 a 100 % Alc. Vol.
- Probeta de plástico o vidrio de 500 ml.
- Tabla de corrección de grado alcohólico ajustada a 20° C.
- Bitácora de producción (La proporciona el OC SM)

Costos

Ver listado de costos para servicios F-OCUI-LS001 a través de la página de Spirits of México

https://ocspiritsofmexico.com/pdf/F-OCUI-LS001_ListadodeserviciosSpirits.pdf

10. ENVASADOR DE MEZCAL

Para envasar la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal se debe contar con autorización del Organismo Certificador. Cuando el envasador lleve a cabo el envasado de otros productos distintos al Mezcal, debe contar en sus instalaciones con líneas diferenciadas de envasado, previamente autorizadas por el Organismo Certificador, asegurando que el Mezcal no entre en contacto con líneas, contenedores o infraestructura que pudieran servir para el proceso, transporte o contención de otra bebida o producto alcohólico.

El Mezcal que cumpla con el numeral 5.1 Especificaciones fisicoquímicas, podrá envasarse únicamente como Mezcal clase Joven o Blanco, siempre y cuando no haya recibido ajuste de contenido alcohólico, en cuyo caso debe ser sujeto de un segundo análisis únicamente del % Alc. Vol., en términos de las especificaciones.

Para las clases señaladas en el inciso primario 4.5 de la NOM-070-SCFI-2016, debe realizarse un análisis previo al envasado que demuestre el cumplimiento con todos los parámetros establecidos en el numeral 5.2 del presente procedimiento.

Únicamente para el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/L conforme a la NMX-V-017-NORMEX-2014 en el parámetro del extracto seco.

El producto terminado debe envasarse de manera manual o mecánica en recipientes conforme a la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 y debe cumplir al menos 4 etapas:

- a) filtración del producto terminado, debe utilizar filtro (s) para la captura de sólidos;*
- b) llenado;*
- c) taponado, y*
- d) sellado.*

10.1 Documentación

- Identificación oficial vigente del Titular o representante legal de la persona moral.
- Comprobante de domicilio fiscal.
- Acta Constitutiva (en caso de persona moral).

- Copia de escritura, contrato de arrendamiento, certificado de usufructo parcelario, constancia de renta o préstamo, certificado por un fedatario de las instalaciones de envasado de Mezcal.
En caso de presentar contrato de arrendamiento, también, copia de identificación del arrendador y el arrendatario.
- Comprobante de domicilio de las instalaciones de envasado.
- Plano de distribución de las instalaciones de envasado.
- Contrato de servicios con el Organismo Certificador SM.

Cuando el interesado nombra a una persona autorizada para realizar trámites ante el Organismos de SM, debe anexar:

- Copia de identificación oficial vigente de la persona nombrada.
- Carta de designación de persona autorizada.

10.2 Infraestructura mínima para las Instalaciones de Envasado

- **Almacén de Insumos:** Espacio para almacenar todo el material usado para el envasado, como: las cajas, botellas, tapones, etiquetas y sellos.
- **Almacén de Graneles:** Espacio donde se encuentran los contenedores con mezcal.
- **Sistema de Filtrado:** Es el equipo utilizado para eliminar del mezcal los sólidos suspendidos para su posterior envasado.
- **Área de Envasado:** Espacio donde se realiza el llenado, taponado y sellado de botellas. Puede ser de manera manual o automatizada. En donde se implementan medidas de buenas prácticas de manufactura.
- **Área de Etiquetado:** Espacio que cuenta con, por lo menos, una mesa de trabajo donde se realizará el pegado de las etiquetas y sellos de certificación a la botella. La etiqueta puede ser de manera manual.
- **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.

Áreas que deben estar techadas, con piso firme y paredes: Almacén de insumos, área de envasado, área de etiquetado, almacén de producto terminado y área de aseo personal.

10.3 Equipamiento requerido:

- Tarimas
- Sistema de filtrado
- Maquina llenadora (en caso de envasado automatizado)
- Lavadora de botella

- Tanques de almacenamiento de acero inoxidable o plástico grado alimenticio
- Alcoholímetros graduados a 20° C de: 0 a 100, 20 a 40, 40 a 60 y de 80 a 100 % Alc. Vol.
- Probeta de plástico o vidrio de 500 ml.
- Tabla de corrección de grado alcohólico ajustada a 20° C.
- Bitácora de envasado (La proporciona el OC SM)

Costos

Ver listado de servicios F-OCUI-LS001 a través de la página de Spirits of México https://ocspiritsofmexico.com/pdf/F-OCUI-LS001_ListadodeserviciosSpirits.pdf.

11. COMERCIALIZADOR DE MEZCAL

La presentación volumétrica para el consumidor final debe efectuarse en envases con un volumen máximo 5 L, ya sea para mercado nacional o exportación.

La botella debe contar con el Sello de Certificación, éste debe colocarse abarcando parte de la etiqueta que se encuentra en la superficie principal de exhibición y parte del envase. En cualquier otro caso, debe contar con la autorización del Organismo Certificador.

Para cada una de las operaciones de exportación de Mezcal se debe contar con el certificado correspondiente emitido por el Organismo Certificador.

11.1 Documentación

- Identificación oficial vigente del Titular o representante legal de la persona moral.
- Comprobante de domicilio fiscal.
- Acta Constitutiva (en caso de persona moral).
- Copia de escritura, contrato de arrendamiento, certificado de usufructo parcelario, constancia de renta o préstamo, certificado por un fedatario de las instalaciones de comercialización de Mezcal.
En caso de presentar contrato de arrendamiento, también, copia de identificación del arrendador y el arrendatario.
- Título de marca o comprobante de trámite de marca.
- Aprobación de etiquetas para las NOM-070-SCFI-2016 y NOM-142-SSA1/SCFI-2014
- Juego de etiquetas aprobadas en formato PDF y tamaño real.
- Convenio de corresponsabilidad autorizado por el IMPI entre el comercializador y el productor autorizado.
- Contrato de maquila con el envasador.
- Formato 32-D Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales del SAT.
- Comprobante de domicilio de las instalaciones de envasado.
- Plano de distribución de las instalaciones de comercializador.
- Contrato de servicios con el Organismo Certificador SM.

Cuando el interesado nombra a una persona autorizada para realizar trámites ante el

Organismos de SM, debe anexar:

- Copia de identificación oficial vigente de la persona nombrada.
- Carta de designación de persona autorizada.

11.2 Infraestructura mínima para las Instalaciones de Comercializador.

- Tarimas.
- Bitácora de comercializador

Costos

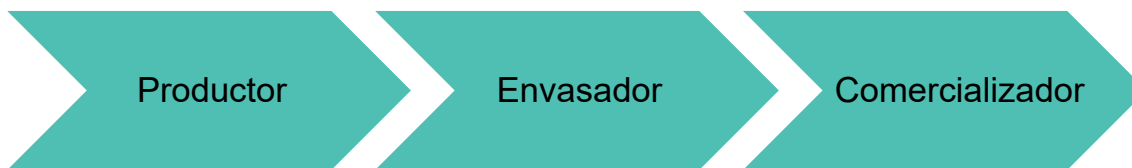
Ver listado de servicios F-OCUI-LS001 a través de la página de Spirits of México https://ocspiritsofmexico.com/pdf/F-OCUI-LS001_ListadodeserviciosSpirits.pdf.

12. BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL

El producto final bajo la NMX-V-052-NORMEX-2016 sólo podrá utilizar Mezcal certificado con forme a lo previsto en la NOM-070-SCFI-2016 y cumplir con las especificaciones fisicoquímicas señaladas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.

Las bebidas alcohólicas objeto de la presente norma se clasifican en:

- **Bebida alcohólica preparada**
- **Cóctel**
- **Licor y/o Crema**



12.1 PRODUCTOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL

12.1.1 Documentación

- Identificación oficial vigente del Titular o representante legal de la persona moral.
- Comprobante de domicilio fiscal.
- Acta Constitutiva (en caso de persona moral).
- Copia de escritura, contrato de arrendamiento, certificado de usufructo parcelario, constancia de renta o préstamo, certificado por un fedatario de las instalaciones de producción de Bebida con Mezcal.

En caso de presentar contrato de arrendamiento, también, copia de identificación del arrendador y el arrendatario.

- Comprobante de domicilio de las instalaciones de producción.
- Certificado del lote de Mezcal utilizado para la producción.
- Plano de distribución de las instalaciones de producción.
- Contrato de servicios con el Organismo Certificador SM.

Cuando el interesado nombra a una persona autorizada para realizar trámites ante el Organismos de SM, debe anexar:

- Copia de identificación oficial vigente de la persona nombrada.
- Carta de designación de persona autorizada.

12.1.2 Infraestructura mínima para las Instalaciones de Producción de Bebida con Mezcal

- **Almacén de graneles:** Espacio en donde se almacenan los contenedores con el lote a granel de Mezcal a usar.
- **Almacén de materiales:** Espacio en donde se resguardan los envases, cajas, etiquetas, tapones y materiales de empaque de la bebida.
- **Almacén de Insumos:** Espacio en donde se almacenan los ingredientes utilizados para la preparación de la bebida.
- **Área de almacén de producto terminado:** Espacio donde se almacena el producto terminado.
- **Área de aseo personal:** Baño o medio baño con los servicios para la higiene del personal.

12.1.3 Equipamiento requerido

- Tarimas
- Tanques de almacenamiento de acero inoxidable o plástico grado alimenticio
- Alcohóímetros graduados a 20° C de: 0 a 100, 20 a 40, 40 a 60 y de 80 a 100 % Alc. Vol.
- Probeta de plástico o vidrio de 500 ml.
- Tabla de corrección de grado alcohólico ajustada a 20° C.
- Bitácora de producción (La proporciona el OC SM)

Costos

Ver listado de servicios F-OCUI-LS001 a través de la página de Spirits of México https://ocspiritsofmexico.com/pdf/F-OCUI-LS001_ListadodeserviciosSpirits.pdf.

13. ENVASADORES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS CON MEZCAL

13.1 Documentos

- Identificación oficial vigente del Titular o representante legal de la persona moral.
- Comprobante de domicilio fiscal.
- Acta Constitutiva (en caso de persona moral).
- Copia de escritura, contrato de arrendamiento, certificado de usufructo parcelario, constancia de renta o préstamo, certificado por un fedatario de las instalaciones de Envasado de Bebida con Mezcal.
En caso de presentar contrato de arrendamiento, también, copia de identificación del arrendador y el arrendatario.
- Comprobante de domicilio de las instalaciones de producción.
- Certificado del lote de Mezcal utilizado en el lote de bebida.
- Plano de distribución de las instalaciones de producción.
- Contrato de servicios con el Organismo Certificador SM.

Cuando el interesado nombra a una persona autorizada para realizar trámites ante el Organismos de SM, debe anexar:

- Copia de identificación oficial vigente de la persona nombrada.
- Carta de designación de persona autorizada.

13.2 Infraestructura mínima para Instalaciones de Envasado de Bebida con Mezcal.

- **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 con la bebida alcohólica con Mezcal a granel.
- **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, cubre bocas, 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, cubre bocas, guantes etc.
- **Almacén de Producto Terminado:** Espacio donde se resguarda el producto que fue envasado, taponado y etiquetado.
- **Área de Aseo del Personal:** Baño o medio baño con los servicios básicos para

mantener la higiene del personal.

13.3 Equipamiento requerido

- Tarimas
- Tabla de correcciones para grado alcohólico por temperatura a 20°C
- Maquina llenadora (en caso de envasado automatizado)
- Todas las mangueras deberán ser grado alimenticio
- Tanques de almacenamiento de acero inoxidable o plástico grado alimenticio
- Alcohóímetros graduados a 20° C de: 0 a 100, 20 a 40, 40 a 60 y de 80 a 100 % Alc. Vol.
- Probeta de plástico o vidrio de 500 ml.
- Tabla de corrección de grado alcohólico ajustada a 20° C.
- Bitácora de envasado (La proporciona el OC SM)

Costos

Ver listado de servicios F-OCUI-LS001 y costos a través de la página de Spirits of México https://ocspiritsofmexico.com/pdf/F-OCUI-LS001_ListadodeserviciosSpirits.pdf.

14. COMERCIALIZADOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS CON MEZCAL

Cualquier bebida alcohólica que utilice Mezcal en su elaboración, como ingrediente, debe obtener el certificado de cumplimiento conforme a lo dispuesto por la NOM-070-SCFI-2016.

Cualquier otro producto que exprese que utiliza Mezcal como uno de sus ingredientes debe demostrar la veracidad de dicha ostentación ante el Organismo certificador.

14.1 Documentos

- Identificación oficial vigente del Titular o representante legal de la persona moral.
- Comprobante de domicilio fiscal.
- Acta Constitutiva (en caso de persona moral).
- Copia de escritura, contrato de arrendamiento, certificado de usufructo parcelario, constancia de renta o préstamo, certificado por un fedatario de las instalaciones de comercialización de Mezcal.
En caso de presentar contrato de arrendamiento, también, copia de identificación del arrendador y el arrendatario.
- Título de marca o comprobante de trámite de marca.
- Aprobación de etiquetas para las NOM-070-SCFI-2016 y NOM-142-SSA1/SCFI-2014
- Juego de etiquetas aprobadas en formato PDF y tamaño real.
- Convenio de corresponsabilidad autorizado por el IMPI entre el comercializador y el productor autorizado.
- Contrato de maquila con el envasador.
- Formato 32-D Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales del SAT.

- Comprobante de domicilio de las instalaciones de envasado.
- Plano de distribución de las instalaciones de comercializador.
- Contrato de servicios con el Organismo Certificador SM.

Cuando el interesado nombra a una persona autorizada para realizar trámites ante el Organismos de SM, debe anexar:

- Copia de identificación oficial vigente de la persona nombrada.
- Carta de designación de persona autorizada.

14.2 Infraestructura mínima para Instalaciones de Comercializador de Bebida con Mezcal

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).

14.3 Equipamiento requerido

- Tarimas
- Bitácoras para el comercializador

Costos

Ver listado de servicios F-OCUI-LS001 a través de la página de Spirits of México https://ocspiritsofmexico.com/pdf/F-OCUI-LS001_ListadodeserviciosSpirits.pdf.

15. EVALUACIÓN DE LAS SOLICITUDES DE CERTIFICACIÓN.

El Organismo SM tiene un plazo máximo de 6 días hábiles para revisar y enviar una respuesta al solicitante una vez que éste entrega toda la información correspondiente al servicio solicitado con base al listado antes mencionado.

16. CERTIFICACIÓN.

A las instalaciones se presenta el Auditor asignado y el Inspector correspondientes, quien verificará el cumplimiento de lo establecido por la norma que corresponda al servicio solicitado y en caso de dar cumplimiento, se otorgará la certificación.

17. SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN.

Una vez adquirida la certificación, el Organismo SM podrá realizar vigilancias no programadas para verificar que se continúe cumpliendo con todos los requisitos de infraestructura e instalaciones establecidos por las normas.

18. 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-070-SCFI-2016 o NMX-V-052-NORMEX-2016, según corresponda.

Causas de suspensión (total o parcial):

- a) Por incumplimiento de alguna de las disposiciones incluidas en la NOM-070-SCFI-2016 o NMX-V-052-NORMEX-2016, según corresponda 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-070-SCFI-2016 o NMX-V-052-NORMEX-2016, según corresponda, 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-070-SCFI-2016 o NMX-V-052-NORMEX-2016, según corresponda, 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.

18.1 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.

19. 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://ocspiritsofmexico.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

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.

20. 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.

21. DIRECTORIO DE PRODUCTO CERTIFICADO.

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

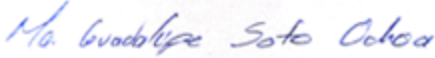

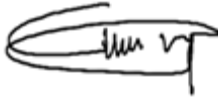
22. LABORATORIOS

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

EXTRACTA LABORATORIO	Heroica Escuela Naval Militar No.1204 Local 2 Col. Reforma, Oaxaca. Oaxaca, México, C.P. 68050.	extractalaboratorio@gmail.com 951 177 9465
LIDECM S.A. de C.V.	Retorno 13 de Jesús Galindo y Villa No. 21, Col. Jardín Balbuena, Del Venustiano Carranza C. P. 15900, Ciudad de México	mpacheco@lidecm.com.mx 557 155 2935

Para aquellos clientes que cuenten con su laboratorio acreditado y aprobado y quieran realizar las pruebas que indica la NOM-070-SCFI-2016 y la NMX-052-V-NORMEX-2016, 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.

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