

MANUAL PARA LA CERTIFICACIÓN DE TEQUILA Y BEBIDAS QUE CONTIENEN TEQUILA

COPIA CONTROLADA

CONTENIDO

1. Objetivo.....	4
2. Campo de aplicación.....	4
3. Definiciones.....	4
4. Referencias.....	7
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE TEQUILA.....	7
Fase preparatoria de las solicitudes de servicio de certificación.....	7
7.- REQUISITOS PARA EL PRODUCTOR DE AGAVE TEQUILANA WEBER.....	9
8. PRODUCTOR DE TEQUILA NOM-006-SCFI-2012.....	9
8.1 Documentación.....	10
8.2 Infraestructura para la Unidad de Producción.....	11
8.3 Equipos.....	12
9. ENVASADOR DE TEQUILA.....	12
9.1 Documentación.....	12
9.2 Certificación a envasadores de tequila en México:.....	12
9.3 Certificación a envasadores de tequila en el extranjero:.....	13
9.4 Infraestructura.....	13
9.5 Equipos.....	13
10. COMERCIALIZADOR DE TEQUILA.....	13
10.1 Documentación.....	13
10.2 Infraestructura mínima.....	14
10.3 Equipos.....	14
11. PRODUCTOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS CON LA NMX-V-049-NORMEX-2004.....	14
11.1 Documentación.....	15
11.2 Infraestructura mínima.....	15
11.3 Equipos.....	15
12. ENVASADORES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS CON LA NMX-V-049-NORMEX-2004.....	16
12.1 Documentación.....	16
12.2 Infraestructura mínima.....	17

12.3 Equipos.....	17
13. COMERCIALIZADOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS CON LA NMX-V-049-NORMEX-2004.....	18
13.1 Documentación.....	18
13.2 Infraestructura mínima.....	18
13.3 Equipos.....	19
14. CERTIFICACIÓN.....	19
15. SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN.....	19
16. FINALIZAR, REDUCIR, SUSPENDER O RETIRAR LA CERTIFICACIÓN.....	19
16.1 ACCIONES NECESARIAS PARA FINALIZAR LA REDUCCIÓN, SUSPENSIÓN O CANCELACIÓN Y RESTABLECIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN.....	21
17. QUEJAS Y APELACIONES.....	22
18. CONSERVACIÓN SEGURA DE LA INFORMACIÓN.....	22
19. DIRECTORIO DE PRODUCTO CERTIFICADO.....	22
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
20. LABORATORIOS.....	23

Manual de Certificación NOM-006-SCFI-2012 y NMX-V-049-NORMEX-2004

1. Objetivo

Describir el proceso operativo para la certificación de tequila y bebidas que contienen tequila de acuerdo con las especificaciones de la NOM-006-SCFI- Vigente y la NMX-V-049-NORMEX- Vigente, que realiza el Organismo Spirits of México (SM) para otorgar la certificación.

2. Campo de aplicación

Aplica a los esquemas de certificación para tequila y bebidas que contienen tequila producido, envasado o importado que se comercialice en territorio nacional que se ajustan a la norma NOM-006-SCFI- Vigente y la NMX-V-049-NORMEX- Vigente, considerando las especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

3. 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.
- **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-006-SCFI- Vigente y la NMX-V-049-NORMEX- Vigente.
- **Tequila:** Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos en la presente norma y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que puede tener color, cuando sea madurado, abocado, o añadido de un color específico.

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

Cuando en la presente norma se haga referencia al término "Tequila", se entiende que aplica a las dos categorías, salvo que exista mención expresa al Tequila "100% de agave".

- **Abocado:** Procedimiento para suavizar el sabor del Tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes:
 - Color caramelo
 - Extracto de roble o encino natural
 - Glicerina
 - Jarabe a base de azúcar
- **Contraseña oficial:** distintivo mediante el cual se denota la evaluación de la conformidad por personas acreditadas y aprobadas de conformidad con la Ley de Infraestructura de la Calidad (LIC) respecto a la NOM-006-SCFI-Vigente, Bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones, y que sus características se establecen en la Norma Oficial Mexicana NOM-106-SCFI-Vigente y que debe ser seguido del número de registro de Productor Autorizado.
- **Buenas prácticas:** Conjunto de lineamientos y procedimientos de calidad relacionados entre sí, con el objetivo de garantizar que el Tequila es elaborado consistentemente dentro de sus especificaciones. Estos lineamientos están contenidos en la NOM-251-SSA1-Vigente.
- **DGN:** Dirección General de Normas.
- **DECOM:** Departamento de Comercialización.
- **Decisión de certificación:** Decisión sobre otorgar, mantener, ampliar, reducir, actualizar, extender, suspender y retirar la certificación.
- **Declaración:** Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Tequila", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977 y sus subsecuentes modificaciones y adiciones.
- **Destilación:** Es la separación de los constituyentes de una mezcla líquida por vaporización parcial de la misma y recuperación de los vapores y residuos; es decir la separación de una mezcla de sustancias en donde se fraccionan las volátiles de un residuo no volátil. La destilación alcohólica está basada en que el alcohol etílico siendo más ligero que el agua, vaporiza a una temperatura menor que el punto de ebullición del agua, los vapores que suben pueden ser condensados y convertidos a forma líquida con un alto contenido alcohólico.

- **Operaciones unitarias:** Son las etapas del proceso de elaboración del Tequila, en las cuales las materias primas sufren cambios químicos, bioquímicos y físicos, hasta obtener un producto determinado en cada una de ellas. Entre otras existen las siguientes etapas básicas de dicho proceso: jima, hidrólisis, extracción, formulación, fermentación, destilación, maduración y, en su caso, filtración y envasado.
- **Importador:** Persona física o moral que introduce un producto extranjero a los Estados Unidos Mexicanos, que debe asumir las obligaciones del producto.
- **NOM:** Norma Oficial Mexicana.
- **NMX:** Norma Mexicana.
- **LIC:** Ley de la Infraestructura de la Calidad.
- **Muestreo tipo:** Espécimen o especímenes de bebidas alcohólicas representativas según el esquema de certificación de que se trate.
- **Organismo Certificador:** 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-006-SCFI-Vigente y la NMX-V-049-NORMEX- Vigente.
- **PROFECO:** Procuraduría Federal del Consumidor.
- **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.
- **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.
- **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-006-SCFI- Vigente y la NMX-V-049-NORMEX- Vigente; 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 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.

- **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.

4. Referencias

- Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.
- ***Procedimiento para la evaluación de la conformidad de la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-Vigente, Bebidas Alcohólicas -Tequila-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de diciembre de 2012.***
- ***Ley de Infraestructura de la Calidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020 y sus reformas.***
- Norma Mexicana NMX-V-049-NORMEX- Vigente, Bebidas alcohólicas que contienen Tequila – Denominación, Etiquetado y Especificaciones.
- NOM-142-SSA1/SCFI- Vigente; Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.
- NOM-251-SSA1- 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.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE TEQUILA



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 lo siguiente:

- 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.

Se solicita el 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.

También se le enviará al cliente el cuestionario de validación correspondiente para conocer las características del producto a certificar, los cuestionarios de validación son los siguientes:

- F-UIP-CDP001 Cuestionario de Dictaminación para productor.
- F-UIP-CDLP001 Cuestionario de Dictaminación laboratorio de prueba.
- F-UIP-CDIM001 Cuestionario de Dictaminación de instalaciones de maduración.
- F-UIP-CDE001 Cuestionario de Dictaminación de envasador.
- F-UIP-CBPM001 Cuestionario Buenas prácticas de manufactura

- **PRODUCTOR DE AGAVE**

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

El Agave que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe ser de la especie *tequilana* weber variedad azul, haber sido cultivado en el territorio comprendido en la Declaración y estar inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo Evaluador de la Conformidad y cumplir establecido NOM-006-SCFI-Vigente y demás normatividad aplicable.

- **PRODUCTOR DE TEQUILA AUTORIZADO**

Es la persona física o moral que cuenta con autorización por parte de la DGN y del IMPI, conforme a sus respectivas atribuciones para dedicarse a la elaboración de Tequila dentro de sus instalaciones, las cuales deben estar ubicadas en el territorio comprendido en la Declaración. Dicha autorización se encuentra sujeta al cumplimiento de lo establecido NOM-006-SCFI- Vigente y demás normatividad aplicable.

- **ENVASADOR**

Es la persona física o moral diferente al productor de Tequila que cuenta con la aprobación por parte de la SE para llevar a cabo el envasado de Tequila, de acuerdo

con lo establecido en la NOM-006-SCFI- Vigente y demás normatividad aplicable.

- **COMERCIALIZADOR**

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 tequila que haya sido envasado y producido sujeto al cumplimiento de lo establecido NOM-006-SCFI- Vigente y demás normatividad aplicable.

7.- REQUISITOS PARA EL PRODUCTOR DE AGAVE TEQUILANA WEBER

El Agave de la especie tequilana weber variedad azul que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe cumplir con los siguientes requisitos:

- *Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo Evaluador de la Conformidad. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación.*
- *El propietario o titular del agave de la especie tequilana weber variedad azul, debe actualizar o ratificar anualmente, durante los primeros 6 meses del año calendario, su registro de inscripción de plantaciones y predios de agave de la especie tequilana weber variedad azul, manifestando la condición en la que se encuentran sus datos de registro y los cambios, si los hubiere, en su inventario de agave de la especie tequilana weber variedad azul correspondiente al año inmediato anterior.*
- *El Productor Autorizado es responsable de obtener de las personas físicas o morales de las cuales adquieran o pretendan adquirir el Agave de la especie tequilana weber variedad azul, cultivado en el territorio comprendido en la Declaración, la constancia de su inscripción en el citado registro.*

7.1 Documentales

- Identificación oficial vigente del Titular o representante legal de la persona moral.
- Acta Constitutiva de la persona moral.
- Registro Federal de Contribuyente
- Acta de nacimiento o CURP (personas físicas).
- Identificación del representante legal de la persona moral.
- Contrato de servicios con el Organismo Certificador
- Escritura, contrato de arrendamiento, certificado de usufructo parcelario, constancia de renta o préstamo, certificado por un fedatario.
- Llenar registro de predio y plantación de agave en la plataforma ERP Spirits.
- En caso de nombrar a una persona autorizada para realizar trámites, anexar:
 - Identificación oficial vigente de la persona autorizada.
 - Carta de designación de persona autorizada.

Costos

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

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

8. PRODUCTOR DE TEQUILA NOM-006-SCFI-2012

El productor de Tequila debe demostrar en todo momento, que el producto no ha sido adulterado durante su elaboración. Por tal motivo, el Productor Autorizado de Tequila debe llevar un registro actualizado de por lo menos, los documentos siguientes:

- **Facturas o documentos que comprueben la adquisición de materias primas (Agave y otros azúcares).**
- **Documentos que comprueben las entradas y salidas de materia prima.**
- **Documentos que comprueben los movimientos de producto terminado y en proceso.**
- **Inventarios de materias primas y producto terminado, incluyendo en forma específica aquel sometido a procesos de maduración o envasado.**
- **En ningún momento se debe destilar o elaborar cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila en la fábrica de Tequila del Productor Autorizado.**

8.1 Documentación

- Identificación oficial vigente del Titular o representante legal de la persona moral.
- Comprobante de domicilio
- Acta Constitutiva de la persona moral.
- Acta de nacimiento o CURP (personas físicas).
- Identificación del representante legal de la persona moral
- Contrato de servicios con el Organismo Certificador
- Escritura, contrato de arrendamiento, certificado de usufructo parcelario, constancia de renta o préstamo, certificado por un fedatario.
- Documento favorable emitido por las autoridades municipales o estatales en materia de protección civil.
- Inscripción al registro de plantación de predios o contrato de suministro de materia prima agave de la especie *Agave tequilana* weber variedad azul, o en su caso, el contrato de suministro de esta materia prima y ambos deben estar localizados dentro de la zona DOT.

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

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

Posterior a la visita de la Unidad de Inspección presentar:

- Llenar Formularios de Dictaminación de productor, buenas prácticas de manufactura, laboratorio de pruebas y maduración de producto.
- Dictamen de cumplimiento con la NOM.
- Carta de designación de persona autorizada.
- Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% de Agave emitida por la DGN;
- Autorización para el uso de la Denominación de Origen de Tequila emitido por el

IMPI;

- 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;
- Escrito libre, bajo protesta de decir verdad, en el que se informe si el solicitante mantiene o no relación jurídica con alguna otra empresa productora de Tequila;
- Certificado de potabilidad de agua emitido conforme a la NOM-127-SSA1-Vigente o la que la sustituya;
- Original del comprobante de pago de los servicios respectivos.
- Registro de Productor Autorizado acompañado de la Contraseña Oficial

Una vez revisado el expediente presentar:

- El sistema empleado para el control de calidad compatible con la NOM y las buenas prácticas de fabricación de acuerdo con la NOM-251-SSA1- Vigente.
- La evidencia que demuestre que cuenta con el equipo suficiente y adecuado de laboratorio para la producción de Tequila.
- La metodología de control de la transformación de los azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, resultante de la producción.
- El equipo de cómputo necesario para el registro de la recepción de agave y de todas las operaciones unitarias involucradas en la elaboración de Tequila, así como la maduración, envasado y comercialización de este.
- La evidencia que demuestre documentalmente que las instalaciones de la planta donde se fabrica y envasa se encuentran dentro de la zona de denominación de origen.

Para iniciar el proceso de certificación los documentos anteriores podrán adjuntarse en la plataforma ERP Spirits of Mexico 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.

8.2 Infraestructura para la Unidad de Producción

El espacio de producción debe contar con las siguientes áreas:

- **Área de recepción de Materia Prima:** Espacio para recibir el Maguey que se someterá a proceso de producción de tequila.
- **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.
- **Área de Maguey Cocido:** Espacio donde se colocará el Maguey cocido que se someterá a molienda.
- **Área de Molienda:** Espacio donde se realiza la trituration del Maguey cocido con tahona, desgarradora, tren de molinos o difusor.
- **Área de Fermentación:** Espacio donde se encuentran las tinas o tanques para

llevar a cabo la fermentación.

- **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 tequila a granel.

8.3 Equipos

- Horno o autoclave
- Tahona, desgarradora o molino
- Fosas de recepción de jugos de molienda
- Tanques de inoculación o preparación de levadura
- Tanques fermentadores
- Alambiques destrozadores
- Alambiques rectificadores
- Tanques de almacenamiento

Costos

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

9. ENVASADOR DE TEQUILA

9.1 Documentación

- Solicitud de validación de instalaciones
- Comprobante de domicilio de posesión de las instalaciones.
- Documento de posesión del inmueble (fábrica).
- Acta Constitutiva (personas morales).
- Acta de Nacimiento o CURP (persona física).
- Registro Federal de Contribuyentes
- Documento favorable en materia de protección civil.
- Cuestionario de dictaminación para envasadora.
- Cuestionario de dictaminación de BPM.
- Cuestionario de dictaminación para Producto a Maduración.
- Informe de cumplimiento de las BPM.

9.2 Certificación a envasadores de tequila en México:

- Copia de Certificado de Aprobación de Envasadores (CAE).
- Convenio de Corresponsabilidad de Productor Autorizado y Envasador.
- Copia Simple de Autorización del Convenio emitida por el IMPI.
- Título de Registro de Marca.
- Juego de etiquetas o proyecto de etiqueta.
- Última declaración anual del pago del ISR.

- Alta de hacienda (empresa nueva).
- Documento que acredite posesión del inmueble.
- Original del comprobante de pago de los servicios respectivos.

9.3 Certificación a envasadores de tequila en el extranjero:

- Certificado de aprobación de envasadores (CAE) emitida por la Dirección General de Normas
- Convenio de corresponsabilidad con el Productor Autorizado
- Copia de la Autorización del convenio emitida por el IMPI

9.4 Infraestructura

- **Almacén de Insumos:** Espacio donde se encuentran las cajas, botellas, tapones, etiquetas, sellos y todo lo necesario para el envasado del tequila.
- **Almacén de Graneles:** Espacio donde se encuentran los recipientes del tequila,
- **Sistema de Filtrado:** Proceso donde el tequila es filtrado para eliminar los sólidos suspendidos, previo al envasado.
- **Área de Envasado:** Espacio donde se realiza el llenado y taponado de botellas.
- **Área de Etiquetado:** Espacio donde se realizará el pegado de las etiquetas y sellos de certificación a la botella.
- **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.

9.5 Equipos

- Sistema de filtrado
- Llenadoras
- Lavadora de botella
- Tanques de almacenamiento de tequila a granel

Costos

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

Una vez requisitada esta documentación, el envasador obtendrá el Número de Registro del Padrón de Envasadores en el Organismo de Certificación, emitirá en forma trimestral al Organismo Evaluador de la Conformidad Spirits of México todos los movimientos de entradas y salidas de Tequila de sus instalaciones, sus inventarios iniciales y finales del período, así como las mermas, de conformidad con el apartado 6.5.4.2 de la NOM-006-SCFI- Vigente Bebidas alcohólicas - Tequila – Especificaciones.

10. COMERCIALIZADOR DE TEQUILA

10.1 Documentación

- Constancia de situación fiscal
- Copia de identificación oficial vigente del Titular (persona física) o Representante Legal (persona moral)
- Copia certificada del Acta Constitutiva inscrita ante el Registro Público de la Propiedad, (en caso de ser persona moral)
- Comprobante del Domicilio Fiscal
- Juegos de etiquetas (en formato PDF y tamaño real, con resolución mayor a 300 DPI) o constancia de cumplimiento emitida por la Unidad de verificación Acreditada
- Constancia o aprobación de la etiqueta para el cumplimiento de NOM-006-SCFI-Vigente o con la NOM-142-SSA1-Vigente para venta nacional.
- 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)
- Comprobante de trámite de marca (en caso de que su marca esté en trámite)
- 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, en caso de que aplique
- En caso de contar con instalaciones de bodega, anexar:
 - Identificación Oficial del responsable de la Instalación. (Opcional)
 - Comprobante de posesión (si es propietario, este documento debe estar a nombre de la persona física o moral que se inscribe) o Contrato de arrendamiento o comodato
 - Identificación oficial del arrendador y arrendatario (en el caso de no ser propietario)
- En caso de nombrar a un representante o responsable de trámites, anexar:
 - Copia de identificación oficial de la persona autorizada. (Opcional)
 - Carta de designación de persona autorizada para realizar los trámites. (Opcional)

10.2 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).

10.3 Equipos

- Tarimas
- Bitácora de producto terminado
- Dictamen de Cumplimiento de la NOM-006-SCFI-Vigente
- Bitácoras para el comercializador

Costos

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

11. PRODUCTOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS CON LA NMX-V-049-NORMEX-2004

Los productores y envasadores de bebidas alcohólicas que contienen Tequila como ingrediente, deberán apearse a la clasificación y participación de Tequila previsto en la Norma Mexicana anteriormente descrita.

Cuando se trate de las bebidas que contienen Tequila como ingrediente reguladas por la NMX-V-049-NORMEX-2004, realizar los reportes trimestrales indicando la participación de Tequila utilizado en la bebida alcohólica que lo contiene.

11.1 Documentación

- Constancia de situación Fiscal.
- Acta Constitutiva inscrita ante el Registro Público de la Propiedad (Cotejo en original o copia notariada) en caso de ser persona moral.
- Registro Federal de Contribuyentes.
- Copia de identificación oficial vigente del Titular o Representante Legal.
- Comprobante del Domicilio de la Fábrica.
- Convenio de corresponsabilidad para el uso de la DOT autorizada por el IMPI.
- Copia de identificación oficial vigente del responsable de la Instalación (Opcional).
- 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).
- Carta de designación en caso de nombrar a un responsable de trámites y copia de identificación oficial vigente de la persona autorizada. (Opcional)

11.2 Infraestructura mínima

- **Área de recepción de bases alcohólicas:** Espacio para recibir los contenedores o vehículos con las bases alcohólicas.
- **Área de almacén de graneles:** Espacio donde se almacenan las bases alcohólicas a granel.
- **Área de maceración:** Espacio donde se realiza la maceración de materia prima.
- **Área de producción:** Espacio donde se elabora la bebida preparada que contiene tequila.
- **Área de almacén de producto terminado:** Espacio donde se almacena el producto terminado.
- **Almacén de materiales:** Espacio para el resguardo de botella y caja vacía, etiquetas, materiales de empaque, etc.
- **Área de aseo personal:** Baño o medio baño con los servicios para la higiene del personal.

11.3 Equipos

- Alcoholímetros graduados
- Termómetro
- Probeta de plástico
- Tabla de correcciones para grado alcohólico por temperatura a 20°C.
- Bitácoras de producción
- Resultados de laboratorio: Resultados de laboratorio dentro de los parámetros marcados por la NMX-V-049-NORMEX-Vigente.
- Resultados de verificación: Dictamen Técnico con la NMX-V-049-NORMEX-Vigente. (Posterior a la visita en sitio).

Costos

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

12. ENVASADORES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS CON LA NMX-V-049-NORMEX-2004.

Los envasadores que no son Productores Autorizados, y que envasen bebidas alcohólicas que contienen Tequila como ingrediente, deberán contar con lo siguiente:

- **Certificado de Aprobación de Envasadores (CAE).**
- **En caso de que el tequila sea envasado por una persona diferente al productor autorizado, se debe presentar al Organismo de Certificación el convenio de corresponsabilidad vigente e inscrito por el IMPI de conformidad con la NOM y con la LFPI.**
- **Estar registrados en el Padrón de Envasadores que administra el Organismo de Certificación.**

12.1 Documentación

- Constancia de situación Fiscal
- Certificado de Aprobación de Envasadores CAE
- Convenio de Corresponsabilidad vigente e inscrito por el IMPI con un Productor autorizado, en caso de que aplique
- Registro del padrón de envasadores del OC
- Copia de identificación oficial vigente del Titular (persona física) o Representante Legal (persona moral).
- Copia certificada del Acta Constitutiva inscrita ante el Registro Público de la Propiedad, (en caso de ser persona moral), (Cotejo en original o copia cotejada ante notario).
- Comprobante del Domicilio Fiscal (Cotejo en original o copia cotejada ante notario)
- Identificación Oficial del responsable de la Instalación (Opcional)
- Comprobante de posesión de las instalaciones (si es propietario, este documento

debe estar a nombre de la persona física o moral) o Contrato de arrendamiento o comodato (Cotejo en original o copia cotejada ante notario)

- Copia de identificación oficial del arrendador y arrendatario (en el caso de no ser propietario)
- En caso de nombrar a un representante o responsable de trámites, anexar:
- Copia de identificación oficial de la persona autorizada. (Opcional)
- Carta de designación de persona autorizada para realizar los trámites. (Opcional)

12.2 Infraestructura mínima

- **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.

12.3 Equipos

- Tarimas
- Tanques de almacenamiento de plástico grado alimenticio o acero inoxidable
- Todas las mangueras deberán ser grado alimenticio
- Juego de Alcohóímetros
- Termómetro
- Probeta de plástico
- Tabla de correcciones para grado alcohólico por temperatura a 20°C
- Bitácora de producto envasado.
- Bitácoras de almacén de graneles.

- Resultados de laboratorio: Resultados de laboratorio dentro de los parámetros marcados por la NMX-V-049-NORMEX-Vigente.
- Resultados de verificación: Dictamen Técnico con la NMX-V-049-NORMEX-Vigente. (Posterior a la visita en sitio)

Costos

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

13. COMERCIALIZADOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS CON LA NMX-V-049-NORMEX-2004

13.1 Documentación

- Constancia de situación fiscal
- Copia de identificación oficial vigente del Titular (persona física) o Representante Legal (persona moral)
- Copia certificada del Acta Constitutiva inscrita ante el Registro Público de la Propiedad, (en caso de ser persona moral)
- Comprobante del Domicilio Fiscal
- Juegos de etiquetas (en formato PDF y tamaño real, con resolución mayor a 300 DPI) o constancia de cumplimiento emitida por la Unidad de verificación Acreditada
- Constancia de conformidad para el cumplimiento de la NMX-V-049-NORMEX-Vigente.
- 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)
- Comprobante de trámite de marca (en caso de que su marca esté en trámite)
- 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, en caso de que aplique
- En caso de contar con instalaciones de bodega, anexar:
 - Identificación Oficial del responsable de la Instalación. (Opcional)
- Comprobante de posesión (si es propietario, este documento debe estar a nombre de la persona física o moral que se inscribe) o Contrato de arrendamiento o comodato
- Identificación oficial del arrendador y arrendatario (en el caso de no ser propietario)
- En caso de nombrar a un representante o responsable de trámites, anexar:
 - Copia de identificación oficial de la persona autorizada. (Opcional)
 - Carta de designación de persona autorizada para realizar los trámites. (Opcional)

13.2 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).

13.3 Equipos

- Tarimas
- Bitácora de producto terminado
- Dictamen de Cumplimiento de la NMX-V-049-NORMEX-Vigente.
- Bitácoras para el comercializador

Costos

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

14. 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.

15. 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.

Se realiza una inspección permanente en sitio en los predios registrados con Agave tequilana weber variedad Azul, en las instalaciones de la planta en que se elabore madure, almacene, envase, transporte a granel del Tequila 100% de agave, Tequila y bebidas que contienen tequila como ingrediente; y/o en los lugares en que se realice algún otro proceso o alguna fase del mismo, en cualquier momento de los 365 días del año y que las condiciones y requisitos que dieron origen al Certificado de cumplimiento se sigan cumpliendo conforme a la NOM.

16. 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-006-SCFI-Vigente o NMX-V-049-NORMEX-Vigente, según corresponda.

Causas de suspensión (total o parcial):

- Por incumplimiento de alguna de las disposiciones incluidas en la NOM-006-SCFI-Vigente o NMX-V-049-NORMEX-Vigente, según corresponda en forma total o parcial del alcance certificado.
- Incumplimiento con los requisitos de la NOM-251-SSA1-Vigente.

- Cuando el seguimiento no pueda llevarse a cabo por causas imputables al titular del certificado de conformidad.
- 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.
- 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.
- Incumpla con el Instructivo de uso de marca M-SGC-IUM001, así como, el Manual de marca M-OC-MM001.
- Incumplimiento de las obligaciones de pago por parte de la empresa o cliente.
- Cuando termine la vigencia de la certificación y no se solicite la re-certificación.
- Cuando se presente alguna queja del producto.
- 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):

- ***Tratándose de personas físicas, por fallecimiento de las mismas.***
- ***Tratándose de personas morales, por su disolución o liquidación.***
- ***Cuando haya reincidencia probada de incumplimiento por parte de un productor autorizado.***
- ***Por renuncia del interesado titular del certificado.***
- ***Por falta de pago de la prestación de servicios de evaluación de la conformidad, la cual se entenderá como rechazo del interesado a la inspección permanente.***
- ***Por mandamiento escrito de la autoridad competente en términos de Ley.***
- ***Por uso de los certificados para fines distintos a los de su emisión.***
- Cuando se detecte falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación.
- 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.
- Cuando se incurra en declaraciones engañosas en el uso del certificado de la conformidad del producto.
- Por incumplimiento con especificaciones de la NOM-006-SCFI-Vigente o NMX-V-049-NORMEX-Vigente, según corresponda, que no hayan cumplido en los plazos establecidos por el Organismo de Certificación.
- Una vez notificada la suspensión, no se corrija el motivo de ésta, en el plazo establecido.
- 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.
- Cuando se hayan efectuado modificaciones al producto sin haber notificado al organismo SM correspondiente.
- No se cumple con las características y condiciones establecidas en el certificado

de conformidad de producto.

- 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.
- Cuando el cliente realice alguna violación a lo establecido en el contrato de prestación de servicios celebrado con el organismo SM.

Causas de reducción de la certificación:

- Por incumplimiento de alguna de las disposiciones incluidas en la NOM-006-SCFI-Vigente o NMX-V-049-NORMEX-Vigente, según corresponda, en forma parcial del alcance certificado.
- 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.

16.1 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 original NOM. 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.

17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. 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-006-SCFI-Vigente o NMX-V-049-NORMEX-Vigente, 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.

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