



Confederación
Latinoamericana de
Agentes Aduanales A.C.®

CIRCULAR INFORMATIVA No. 108

CLAA_GJN_AAS_108.20

Ciudad de México, a 21 de julio de 2020.

Asunto: Publicaciones en el Diario Oficial de la Federación, del 21 de julio de 2020.

El día de hoy **21 de julio de 2020** se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la siguiente información relevante en materia de comercio exterior:

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES, PUBLICADA EL 13 DE DICIEMBRE DE 2012.

ANTECEDENTES

En 1974 se emitió la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen “Tequila” y como consecuencia, se elaboró la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas- Tequila-Especificaciones por parte de la Secretaría de Economía y a su vez, en el año de 1994 se creó el Consejo Regulador del Tequila, A.C., para el control, cuidado y certificación del producto comercializado como “Tequila” en el territorio nacional.

La Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, establece un esquema de certificación para la evaluación de la conformidad de la autenticidad del producto denominado “Tequila” y de todos los procesos y actividades necesarias para que los Productores Autorizados y envasadores aprobados, se sometan a un procedimiento de verificación permanente *in situ* en las instalaciones de la planta en que se elabore o envase el producto.



Confederación
Latinoamericana de
Agentes Aduanales A.C.®

CIRCULAR INFORMATIVA No. 108

CLAA_GJN_AAS_108.20

Objetivo y campo de aplicación

Este Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad tiene por objeto establecer la determinación del cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones o la que la sustituya, y la conformidad con las Normas referenciadas, por parte de los usuarios autorizados de la Denominación de Origen “Tequila”.

Asimismo, comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación para el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana en vigor o la que la sustituya y es aplicable a los sujetos obligados previstos en dicha Norma.

Procedimiento de Certificación

Para iniciar el proceso de Certificación, el interesado debe presentar al organismo de certificación lo siguiente:

- a) La solicitud de dictamen técnico inicial, en formato libre o sugerido por el Organismo de Certificación.
- b) Comprobante de domicilio de las instalaciones de la fábrica, en el que se demuestre que se encuentra dentro de la zona de protección de la Denominación de Origen Tequila.
- c) Documento público o privado que, conforme al marco legal, demuestren la posesión, uso, goce o disfrute del inmueble en el que se encuentran las instalaciones de la fábrica.
- d) Acta constitutiva o similar que acredite la constitución de la empresa, en el caso de personas morales y acta de nacimiento o Clave Única de Registro de Población, en el caso de personas físicas.
- e) Copia del Registro Federal de Contribuyentes, ya sea persona física o moral.
- f) Dictamen favorable emitido por las autoridades municipales o estatales en materia de protección civil.

La inscripción en el registro de plantación de predios de la materia prima agave de la especie *Agave tequilana* Weber variedad azul, o en su caso, el contrato de suministro de esta materia prima por un mínimo de un año, los cuales en ambos casos deben estar localizados dentro de la zona de protección a la DOT.

Escrito libre, bajo protesta de decir verdad, en el cual informe su participación en un momento anterior y presente, en otras sociedades productoras de Tequila o asociadas con un productor autorizado y la de sus socios accionistas, representantes legales o administradores y el cual debe ser actualizado en cada cambio.



Confederación
Latinoamericana de
Agentes Aduanales A.C.®

CIRCULAR INFORMATIVA No. 108

CLAA_GJN_AAS_108.20

El interesado debe informar al organismo de certificación sobre las instalaciones y la tecnología para la elaboración del tequila, así como equipo suficiente y adecuado de laboratorio para verificar sistemáticamente por medio de análisis, que las especificaciones del producto y el proceso cumplen con la norma del tequila en vigor. El interesado debe informar al organismo de certificación, respecto al cumplimiento con las especificaciones contenidas en la NOM-251-SSA1-2009 (ver Referencia Normativa 2.7).

El interesado debe presentar al organismo de certificación, los documentos, formatos que permitan determinar la trazabilidad de los productos y procesos. Para validar la información anterior, el interesado debe elaborar una partida de producción, conforme a los requisitos para la elaboración de Tequila y/o Tequila 100% agave, para lo cual, la unidad de verificación debe constatar físicamente in situ la elaboración de la misma, que implique todas las operaciones unitarias. Lo anterior debe quedar asentado en un acta circunstanciada.

Si en la verificación se constata el cumplimiento de la NOM, se debe emitir el Dictamen Técnico de Cumplimiento, el cual se debe acompañar con el informe de resultados de los laboratorios de prueba acreditados y aprobados. En caso contrario, la unidad de verificación debe emitir un dictamen de incumplimiento, y el interesado puede elaborar una nueva partida de producción con el fin de atender las desviaciones encontradas.

Para continuar con el proceso de certificación, una vez que es emitido el Dictamen Técnico de Cumplimiento favorable al interesado, éste debe realizar los siguientes trámites:

- a) Solicitar al IMPI, la autorización para el uso de la Denominación de Origen Tequila (DOT),
- b) Solicitar a la DGN, la Autorización para Producir Tequila y/o Tequila 100% de agave,
- c) Una vez que el interesado cuente con las autorizaciones anteriores, debe solicitar al organismo de certificación el Número de Registro de Productor Autorizado que acompaña a la Contraseña Oficial.

Para concluir con el proceso inicial de certificación, el interesado debe presentar al organismo de certificación lo siguiente:

- a) Dictamen Técnico de Cumplimiento;
- b) Número de Registro de Productor Autorizado que acompaña la contraseña Oficial;
- c) Autorización para Producir Tequila y/o Tequila 100% de agave;



Confederación
Latinoamericana de
Agentes Aduanales A.C.®

CIRCULAR INFORMATIVA No. 108

CLAA_GJN_AAS_108.20

- d) Autorización para el uso de la DOT, y
- e) Estar al corriente del pago de los servicios respectivos.

Una vez que el interesado cuente con la documentación antes mencionada, solicitará al organismo de certificación el Certificado de cumplimiento con la NOM.

Certificación de bebidas alcohólicas que contienen tequila

En la elaboración, envasado y comercialización de bebidas alcohólicas que contengan Tequila como ingrediente, se debe cumplir con la NOM que nos remite al cumplimiento de la NMX-V-049-NORMEX-2004 (ver Referencia Normativa 2.11). Los productores y envasadores de bebidas alcohólicas que contienen Tequila, deberán apegarse a la clasificación y participación de Tequila previsto en la Norma Mexicana anteriormente descrita.

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

- a) Certificado de Aprobación de Envasadores.
- b) Estar vinculados a un Productor Autorizado mediante un Convenio de Corresponsabilidad vigente y sancionado por el IMPI.
- c) Estar registrados en el Padrón de Envasadores que administra el Organismo de Certificación, así como realizar los reportes trimestrales indicando la participación de Tequila utilizado en la bebida alcohólica que lo contiene como parte del cumplimiento con la NOM y la NMX-V-049-NORMEX-2004 (ver Referencia Normativa 2.11).

Verificación Permanente *In Situ*

Con fundamento en la NOM, la verificación permanente *in situ* se refiere a la necesidad de que la unidad de verificación debe verificar *in situ* 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. La verificación permanente *in situ* de la NOM, se debe realizar en los predios cultivados con Agave *tequilana* Weber variedad Azul, las instalaciones de producción y/o envasado de Tequila y Tequila 100% de agave, así como en los



Confederación
Latinoamericana de
Agentes Aduanales A.C.®

CIRCULAR INFORMATIVA No. 108

CLAA_GJN_AAS_108.20

lugares en que se madure, almacene o envase dicho producto, durante la transportación del mismo y/o en los lugares en que se realice algún otro proceso o alguna fase del mismo, conforme a las Políticas y procedimientos para la evaluación de la conformidad. Procedimientos de certificación y verificación de productos sujetos al cumplimiento de normas oficiales mexicanas, competencia de la Secretaría de Economía (ver Bibliografía).

La verificación permanente *in situ*, comprende cuando menos dos estrategias de verificación a saber:

- a) Verificación permanente conforme a la NOM, basada en la constatación física, así como en los registros del fabricante y/o envasador, a través de los cuales se lleva a cabo el control y trazabilidad de sus operaciones unitarias.

Dichos registros de control deben incluir al menos, balances de materiales en cada una de las operaciones unitarias (incluyendo inventarios iniciales, entradas, salidas e inventarios finales), supervisión de operaciones críticas, calibración de equipos, información comercial y sanitaria, así como los controles que aseguren las especificaciones fisicoquímicas y la inocuidad del producto final, y

- b) Verificación comprobatoria, cuyo objetivo es validar la veracidad de la información generada por el productor autorizado y/o envasador a través de los sus registros, y que comprende al menos la información señalada en el párrafo anterior; derivado de esta verificación, se debe generar un acta circunstanciada. La verificación comprobatoria puede llevarse a cabo cuando exista evidencia o ausencia de evidencia respecto de los elementos que presuman el incumplimiento normativo.

Los resultados de cualquier otra estrategia que se considere aplicar en casos particulares, deben quedar plasmados en el Acta Circunstanciada que elabore la unidad de verificación.

Durante la verificación se testificará que el agave utilizado como materia prima para la elaboración del Tequila sea:

- a) De la especie *Agave tequilana Weber* variedad azul, haber sido cultivado en el territorio comprendido en la Declaración y estar inscrito en el registro de plantación de predios mencionado en la NOM.



Confederación
Latinoamericana de
Agentes Aduanales A.C.®

CIRCULAR INFORMATIVA No. 108

CLAA_GJN_AAS_108.20

Por otro lado, durante la verificación se debe testificar que el agave que ingresa a la fábrica para su proceso sea Agave *tequilana Weber* variedad azul y que el predio del que proviene se encuentra dentro de la DOT.

- Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo de Certificación. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación. Esta obligación corre a cargo de los productores o titulares del Agave *tequilana Weber* variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración que enajenen o pretendan enajenar a Productores Autorizados, el Registro de Plantación de Predios.
- Además, debe incluir en el registro, la identificación de todo agave que haya sido comprometido a través de cualquier figura legal, para ser utilizado en la producción de Tequila y/o Tequila 100% agave. La inscripción de esta identificación en el registro es responsabilidad del propietario o titular del agave.
- 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:

- a) Presentar su programa anticipado de recepción de agave, conforme a lo previsto en los procedimientos de verificación.
- b) Obtener de las personas físicas o morales de las cuales adquieran o pretendan adquirir el Agave *tequilana Weber* variedad azul (Productor de agave), cultivado en el territorio comprendido en la Declaración, la constancia de su inscripción en el citado registro.
- c) Solicitar a los Productores de Agave, que el Agave que ingrese a la planta productora, vaya acompañado por el pasaporte de traslado, previsto en los procedimientos de Verificación.

CIRCULAR INFORMATIVA No. 108

CLAA_GJN_AAS_108.20

En el caso de la categoría tequila el Productor Autorizado debe comprobar lo siguiente:

- a) El enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa está exento de azúcares provenientes de cualquier especie de agave.
- b) Se constatará que el productor de Tequila pueda demostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado en las operaciones unitarias durante su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos realizando balances de materias primas y materiales que determinen la participación mayoritaria o total de los azúcares procedentes del agave, así como el cálculo de eficiencias de cada operación unitaria y total del proceso de elaboración.
- c) Se verificará que el productor de Tequila lleve registros actualizados de por lo menos; facturas y documentos de adquisición de las materias primas y venta de producto terminado, fichas de entrada y salida de materias primas y producto terminado, e inventario, registros de entrada y salida de productos sometidos a proceso de maduración.

Las determinaciones analíticas requeridas para comprobar la proporción de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa utilizados, en la elaboración del Tequila pueden realizarse en el laboratorio del propio productor en la formulación de mostos, siempre y cuando demuestren a la unidad de verificación que cuentan con las instalaciones y métodos de prueba adecuados, así como el personal calificado para realizar las actividades requeridas.

La unidad de verificación acreditada y aprobada, debe llevar a cabo el muestreo de todo el producto previo a su comercialización.

El control de las entradas y salidas del producto en proceso de maduración, su tiempo de maduración y las capacidades de los recipientes utilizados para dicho proceso, así como la naturaleza de la madera, deben ser verificados conforme a lo previsto en la NOM.

Cuando se trate de la categoría Tequila 100% de Agave, el producto debe ser madurado y envasado dentro del territorio comprendido en la Declaración en la planta de envasado del Productor Autorizado. En caso de que la planta de envasado no esté ubicada en las instalaciones de la fábrica, el traslado a granel del producto debe ser supervisado por la unidad de verificación, conforme a los procedimientos del organismo evaluador de la conformidad aprobados por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.



Confederación
Latinoamericana de
Agentes Aduanales A.C.®

CIRCULAR INFORMATIVA No. 108

CLAA_GJN_AAS_108.20

Se considera que la planta de envasado es del Productor Autorizado cuando éste mantiene el control total del proceso de envasado. Además, la unidad de verificación inspeccionará que cada envase lleve una etiqueta o impresión permanente en la que se anote la información comercial prevista en la NOM.

Con el fin de que se pueda llevar a cabo la verificación, el productor y/o envasador deberá brindar las facilidades al organismo evaluador de la conformidad acreditado y aprobado para la realización de dichas actividades.

Conforme a lo dispuesto en la NOM, la categoría Tequila se puede envasar en plantas de envasado ajenas a un Productor Autorizado cuando se cumpla con los requisitos siguientes:

- a) 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 y sancionado por el IMPI de conformidad con la NOM y con la Ley de Propiedad Industrial.
- b) El envasador de Tequila o bebidas elaboradas a base de Tequila, debe obtener de la SE un Certificado de Aprobación de Envasadores (CAE), el cual no sustituirá a los demás certificados expedidos en términos de lo dispuesto por la NOM y sus procedimientos de certificación.
- c) El envasador que haya obtenido el Certificado de Aprobación por parte de la SE, debe reportar en forma trimestral al organismo de certificación, todos los movimientos de entrada y salida de Tequila de sus instalaciones, sus inventarios iniciales y finales del periodo, así como las mermas del periodo reportado. Estos reportes deben ser detallados por marcas específicas, volumen y número de lote, en el caso de productos envasados como Tequila y para los productos donde se utiliza el Tequila como ingrediente, el envasador debe manifestar en los reportes la cantidad exacta de tequila incorporada al producto, especificando marca y el producto final. La información debe ser enviada al organismo de certificación por medios electrónicos dentro de los primeros quince (15) días naturales posteriores a los siguientes periodos trimestrales: Primero: de enero a marzo; Segundo: de abril a junio; Tercero: de julio a septiembre; Cuarto: de octubre a diciembre, en el formato que determine el Organismo de Certificación.
- d) El Envasador aprobado que envase Tequila debe manifestar por escrito al organismo de certificación que, aplica las buenas prácticas de manufactura para asegurar que, en ningún momento, existe una mezcla del Tequila adquirido, con otras bebidas alcohólicas o no alcohólicas para evitar la contaminación cruzada (en el entendido que las mezclas en frío no están permitidas)



Confederación
Latinoamericana de
Agentes Aduanales A.C.®

CIRCULAR INFORMATIVA No. 108

CLAA_GJN_AAS_108.20

- e) El envasador aprobado que no es Productor Autorizado, no debe utilizar más de un proveedor de Tequila por marca y por clase, a menos que obtenga la autorización del Organismo de Certificación y sea notificado a la DGN, para demostrar lo anterior debe:
- f) Aportar evidencia que asegure al organismo de certificación que, en ningún momento, existe una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que cumple con lo establecido para tal efecto en la NOM.

En caso de que el organismo de certificación o la dependencia competente determinen un incumplimiento de las obligaciones por parte de los envasadores autorizados, la Secretaría de Economía debe cancelar el certificado de aprobación de envasador (CAE) correspondiente y el organismo de certificación, con independencia de lo anterior no emitirá subsecuentemente el Certificado de Traslado Nacional o de Exportación de Tequila según corresponda.

Conforme a lo dispuesto en la NOM, en forma adicional a la obligación de obtener el CAE previsto en el párrafo anterior, el envasador aprobado debe estar inscrito en el "Padrón de Envasadores" en el cual se identifican a los envasadores de Tequila con base en los registros legales que otorga el país en el cual tengan establecida su planta de envasado.

Dicho Padrón debe ser elaborado, administrado, controlado y supervisado por el organismo de certificación y el número de registro del envasador ante dicho Padrón debe ser incluido en cada Certificado de Traslado Nacional o de Exportación que emita el organismo de certificación, según corresponda, por cada lote a certificar.

Certificado de exportación de tequila

Los certificados de exportación de Tequila deberán amparar únicamente la partida sujeta a exportar, y se otorgarán a solicitud de parte, siempre y cuando el Tequila haya obtenido la Certificación de cumplimiento con la NOM. Si la solicitud presentada, es para la obtención de un certificado para exportar Tequila a granel, será necesario presentar el convenio de corresponsabilidad vigente y sancionado por parte del IMPI, así como el CAE emitido por la Secretaría de Economía.

Si la solicitud presentada es para obtención de un certificado para exportar Tequila envasado, el interesado debe contar con el título de registro de la marca vigente, y presentar la factura de venta del producto.



Confederación
Latinoamericana de
Agentes Aduanales A.C.®

CIRCULAR INFORMATIVA No. 108

CLAA_GJN_AAS_108.20

Para la emisión de certificados de exportación de Tequila a personas físicas o morales, que pretendan exportar y que no sean productores y/o envasadores autorizados, deben sujetarse a lo siguiente:

- a) Presentar solicitud de certificado de exportación al organismo de certificación.
- b) Presentar copia simple de factura de adquisición del Tequila.
- c) Presentar copia simple de factura de venta del producto.
- d) Elaboración de otras bebidas alcohólicas que no contengan tequila en la fábrica de tequila del Productor Autorizado.

El organismo de certificación a través de la unidad de verificación debe constatar que en ningún momento se destile o elabore cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila, en la fábrica del Productor Autorizado.

No obstante lo anterior, aquel Productor Autorizado que, con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de la NOM cuente con instalaciones destinadas a producir cualquier otra bebida alcohólica que no contenga Tequila, previa notificación al organismo de certificación, mantiene su autorización para continuar con la elaboración de los mismos productos, en esas instalaciones, bajo las mismas condiciones y es sujeta a una verificación adicional y permanente con cargo al Productor Autorizado.

Cuando en las mismas instalaciones se elabore, procese o envase Tequila, bebidas alcohólicas elaboradas a base de Tequila y otras bebidas alcohólicas, la unidad de verificación debe constatar que estas actividades se efectúen en líneas de producción separadas y diferenciadas para asegurar que no exista contaminación cruzada.

Envasado simultáneo de tequila, bebidas alcohólicas elaboradas a base de tequila y otras bebidas alcohólicas en las plantas de envasado de un Productor Autorizado.

El envasado simultáneo de Tequila, bebidas alcohólicas elaboradas a base de Tequila y otras bebidas alcohólicas que no contengan Tequila en una planta de envasado de un productor autorizado está sujeto a las siguientes condiciones:

El solicitante demostrará la factibilidad de envasado simultáneo, enviando al organismo de certificación, la solicitud, el diagrama de flujo y la descripción del proceso.



Confederación
Latinoamericana de
Agentes Aduanales A.C.®

CIRCULAR INFORMATIVA No. 108

CLAA_GJN_AAS_108.20

La unidad de verificación realizará la verificación de acuerdo al diagrama de flujo y descripción del proceso de envasado proporcionados por el solicitante. La prueba objetiva de que no existe contaminación cruzada, debe ser la comparación cromatográfica entre el producto a granel y el producto envasado.

Si se demuestra la veracidad de la información presentada por el solicitante, la Unidad de Verificación emitirá un dictamen de Factibilidad de envasado simultáneo. Una vez que el solicitante haya obtenido el dictamen de Factibilidad de Envasado Simultáneo, debe mantener las condiciones que dieron origen al citado documento.

Renovación, cancelación y suspensión de los certificados de cumplimiento con la NOM

La vigencia del Certificado de cumplimiento con la NOM, será de un año con renovación automática, siempre y cuando se cumplan las condiciones que le dieron origen. Para constatar el cumplimiento con la NOM, el Productor Autorizado estará sujeto a verificación permanente *in situ* de conformidad con lo previsto en la NOM.

Adicionalmente, la renovación del Certificado de cumplimiento estará sujeto a que el Productor Autorizado inscriba en el registro que para tales efectos establezca el organismo de certificación para garantizar que cuenta, con el suministro de agave de por lo menos un año de producción de la especie *Agave tequilana Weber* variedad azul, cultivado en la región geográfica descrita en la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila, así como que dicho agave se encuentra inscrito en el Registro de Plantación de Predios conforme a lo señalado en la NOM.

De encontrarse presunción de incumplimiento con la NOM, durante la verificación en cualquiera de las operaciones unitarias previstas en la misma, se levantará acta circunstanciada de los hechos, misma que servirá de base para elaborar un dictamen de presunción de incumplimiento que se remitirá al Organismo de Certificación, quien lo remitirá a la DGN para que actúe en términos de la LFMN.

Lo anterior, en forma independiente a las acciones que en caso de incumplimiento ejercite el organismo de certificación, con base en los requisitos de certificación previstos en la NMX-EC-17065-IMNC-2014 (ver Referencia Normativa 2.10), mismas que podrán consistir en la suspensión y/o cancelación del certificado de cumplimiento con la NOM y con base en los criterios de certificación del Apéndice A (Normativo), y en su caso, los subsecuentes aprobados por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.



Confederación
Latinoamericana de
Agentes Aduanales A.C.®

CIRCULAR INFORMATIVA No. 108

CLAA_GJN_AAS_108.20

Adicionalmente, puede ser motivo de cancelación del Certificado de cumplimiento con la NOM los siguientes:

- a) Tratándose de personas físicas, por fallecimiento de las mismas;
- b) Tratándose de personas morales, por su disolución o liquidación;
- c) Cuando haya reincidencia probada de incumplimiento por parte de un productor autorizado;
- d) Por renuncia del interesado titular del certificado;
- e) Por falta de pago de la prestación de servicios de evaluación de la conformidad, la cual se entenderá como rechazo del interesado a la verificación permanente;
- f) Por mandamiento escrito de la autoridad competente en términos de Ley;
- g) Por uso de los certificados para fines distintos a los de su emisión;
- h) Cuando se detecte falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación.

Vigilancia

La vigilancia del Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, estará a cargo de la Secretaría de Economía y de la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a sus respectivas atribuciones.

El Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad es no equivalente (NEQ) con ninguna norma internacional o PEC, ya que no es posible concordar debido a la Denominación de Origen "Tequila" de uso exclusivo en México.

Lo anterior, se hace de su conocimiento con la finalidad de que la información brindada sea de utilidad en sus actividades.

Atentamente

Gerencia Jurídica Normativa

CLAA

juridico@claa.org.mx

PODER EJECUTIVO

SECRETARIA DE ECONOMIA

PROYECTO de procedimiento para la evaluación de la conformidad de la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, publicada el 13 de diciembre de 2012.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- ECONOMÍA.- Secretaría de Economía.

PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 13 DE DICIEMBRE DE 2012.

ALFONSO GUATI ROJO SÁNCHEZ, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en lo dispuesto en el artículo 34 fracciones II, VIII, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 73 y 74 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 80 y 81 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 36 fracciones I, IV y XVI del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía; expide para consulta pública el PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 13 DE DICIEMBRE DE 2012, a efecto de que, dentro de los siguientes 60 días naturales, después del día inmediato posterior a su publicación en el Diario Oficial de la Federación, los interesados presenten sus comentarios ante el CCONNSE, ubicado en Calle Pachuca número 189, Colonia Condesa, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06140, Ciudad de México, teléfono 57 29 91 00, Ext. 13247, o bien al correo electrónico: cesar.orozco@economia.gob.mx, para que en los términos de la Ley en la materia se consideren en el seno de la dependencia que lo propuso.

Ciudad de México, a 14 de abril de 2020.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.

PREFACIO

La elaboración del presente Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad es competencia de la Secretaría de Economía.

Con objeto de desarrollar el presente Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad se constituyó un Grupo de Trabajo por parte del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía y que tuvo la participación voluntaria de los siguientes actores:

- Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicios y Departamentales
- Cámara Nacional de la Industria Tequilera (CNIT)
- Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA)
- Certificación Mexicana, S.C. (CERTIMEX)
- Confederación Patronal de la República Mexicana (COPARMEX)
- Consejo Coordinador Empresarial (CCE)
- Consejo Mexicano de la Industria de Productos de Consumo, A.C. (CONMEXICO)
- Consejo Regulador del Tequila (CRT)
- Procuraduría Federal del Consumidor
- Secretaría de Economía
 - o Dirección General de Normas
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
 - o Dirección General de Normalización Agroalimentaria
- Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C.
- Universidad Nacional Autónoma de México

Índice del contenido

0. Introducción
1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias Normativas
3. Términos, definiciones y abreviaturas.
4. Procedimiento
5. Renovación, cancelación y suspensión de los certificados de cumplimiento con la NOM
6. Vigilancia
7. Concordancia con Normas Internacionales

Apéndice A (Normativo)

8. Bibliografía

“PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 13 DE DICIEMBRE DE 2012

0. Introducción

En el año de 1974 se emitió la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen “Tequila” y como consecuencia, se elaboró la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Tequila- Especificaciones por parte de la Secretaría de Economía y a su vez, en el año de 1994 se creó el Consejo Regulador del Tequila, A.C., para el control, cuidado y certificación del producto comercializado como “Tequila” en el territorio nacional.

La Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, establece un esquema de certificación para la evaluación de la conformidad de la autenticidad del producto denominado “Tequila” y de todos los procesos y actividades necesarias para que los Productores Autorizados y envasadores aprobados, se sometan a un procedimiento de verificación permanente *in situ* en las instalaciones de la planta en que se elabore o envase el producto.

1. Objetivo y campo de aplicación

Este Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad tiene por objeto establecer la determinación del cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones o la que la sustituya, y la conformidad con las Normas referenciadas, por parte de los usuarios autorizados de la Denominación de Origen “Tequila”.

Asimismo, comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación para el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana en vigor o la que la sustituya y es aplicable a los sujetos obligados previstos en dicha Norma.

2. Referencias Normativas

Este Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad se complementa con las siguientes, leyes, reglamentos, Normas Oficiales Mexicanas, Resoluciones y Normas Mexicanas vigentes o las que la sustituyan:

- 2.1 Acuerdo por el que la Secretaría de Economía emite reglas y criterios de carácter general en materia de Comercio Exterior, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 2012 y sus modificaciones.
- 2.2 Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio 1992 y sus reformas.
- 2.3 Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 1984 y sus reformas.
- 2.4 Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1988 y sus reformas.
- 2.5 NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.

- 2.6 NOM-106-SCFI-2017, Características de diseño y condiciones de uso de la Contraseña Oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 8 de septiembre de 2017.
- 2.7 NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010
- 2.8 NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la Conformidad-Requisitos para el Funcionamiento de diferentes tipos de Unidades (Organismos) que realizan la Verificación (Inspección). Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014.
- 2.9 NMX-EC-17025-IMNC-2018, Requisitos Generales para la Competencia de los Laboratorios de Ensayo y Calibración. Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 2018.
- 2.10 NMX-EC-17065-IMNC-2014, Evaluación de la Conformidad-Requisitos para Organismos que Certifican Productos, Procesos y Servicios. Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014.
- 2.11 NMX-V-049-NORMEX-2004, Bebidas Alcohólicas-Bebidas Alcohólicas que contienen Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2004.

3. Términos, definiciones y abreviaturas.

Para los efectos del presente Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, se utilizarán las definiciones que aparecen en el capítulo 4 de la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones, así como las que se describen a continuación:

3.1 Acuerdo

Acuerdo por el que la Secretaría de Economía emite reglas y criterios de carácter general en materia de Comercio Exterior, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 2012 y sus modificaciones.

3.2 acta circunstanciada

documento en donde se hace constar lo previsto en el Artículo 98 de la LFMN.

3.3 certificación

procedimiento por el cual se asegura que un producto, proceso, sistema o servicio se ajusta a las normas o lineamientos o recomendaciones de organismos dedicados a la normalización nacionales o internacionales.

3.4 certificado NOM

certificado de cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

3.5 contraseña oficial

Es el distintivo mediante el cual se denota la evaluación de la conformidad por personas acreditadas y aprobadas de conformidad con la LFMN respecto a la NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, y que sus características se establecen en la Norma Oficial Mexicana NOM-106-SCFI-2017 (ver Referencia Normativa 2.7) y que debe ser seguido del número de registro de Productor Autorizado.

3.6 CRT

Consejo Regulador del Tequila, A.C.

3.7 DOT

Denominación de Origen "Tequila".

3.8 dictamen

es el documento que contiene los resultados de la verificación.

3.9 dictamen de incumplimiento

documento que contiene la determinación de la no conformidad con los requisitos previstos en la NOM fundamentado en los resultados de la verificación a que se refiere el apartado 7.3.2 de la NMX-EC-17020-IMNC-2014.

3.10 LFMN

Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

3.11 NOM

Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas -Tequila- Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de diciembre de 2012.

3.12 Organismo de Certificación de Producto OC

las personas morales acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la LFMN que tengan por objeto realizar funciones de certificación.

3.13 UV

Unidad de Verificación

las personas físicas o morales acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la LFMN para realizar actos de verificación.

3.14 Verificación

constatación ocular y comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio o examen de documentos, que se realizan para evaluar la conformidad del producto, en un momento dado.

3.15 interesado

persona física o moral que pretende elaborar Tequila, y que aún no cuenta con las autorizaciones correspondientes.

3.16 productor autorizado

es la persona física o moral que cuenta con autorización por parte de la Dirección General de Normas (DGN) y del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (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.

3.17 procedimiento

documento que contiene las instrucciones necesarias para llevar a cabo de manera reproducible una operación o actividad

3.18 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.

3.19 registros

conjunto de información, electrónica o de otro tipo, que presenta los resultados obtenidos y proporciona evidencia de las actividades realizadas.

3.20 dictamen técnico de cumplimiento

documento emitido por la Unidad de Verificación que contiene la determinación de la conformidad con los requisitos previstos en la NOM.

4. Procedimiento

La autorización para usar la Denominación de Origen "Tequila" debe ser consistente con lo establecido en la NOM, la Ley de la Propiedad Industrial y la LFMN y su Reglamento, sus reformas o las que las sustituyan.

Es responsabilidad del usuario de la Denominación de Origen, cumplir con los requisitos de la NOM y del organismo de certificación acreditado y aprobado de conformidad con la ley, constatar su cumplimiento.

El esquema de certificación considera un proceso inicial y un proceso de evaluación de seguimiento.

La certificación de la NOM debe tener una actividad de verificación permanente in situ por parte de la unidad de verificación, acreditada y aprobada de conformidad con la ley para realizar estas actividades.

La realización de ensayos, mediciones o pruebas de laboratorio, se debe efectuar únicamente por laboratorios acreditados y aprobados de conformidad con la LFMN, salvo que estos no existan para la medición o prueba específica, en cuyo caso, la prueba se podrá realizar en otros laboratorios preferentemente acreditados.

La cancelación, suspensión y renovación de los certificados emitidos por el organismo de certificación se debe ajustar a lo establecido en este procedimiento, así como a los criterios generales en materia de certificación del Apéndice A (Normativo) o que en su caso emita el comité de certificación y aprobados por la DGN, de conformidad a lo establecido en el artículo 80, fracción III de la LFMN y sin perjuicio de las sanciones que establezca la misma a los productores autorizados sujetos a esta cancelación, por causa de incumplimiento a la Norma Oficial Mexicana, así como a la LFMN y su Reglamento o la ley de la Propiedad Industrial o la Ley Federal de Protección al Consumidor.

4.1 Procedimiento de Certificación

Para iniciar el proceso de Certificación, el interesado debe presentar al organismo de certificación lo siguiente:

- a) La solicitud de dictamen técnico inicial, en formato libre o sugerido por el Organismo de Certificación.
- b) Comprobante de domicilio de las instalaciones de la fábrica, en el que se demuestre que se encuentra dentro de la zona de protección de la Denominación de Origen Tequila.
- c) Documento público o privado que, conforme al marco legal, demuestren la posesión, uso, goce o disfrute del inmueble en el que se encuentran las instalaciones de la fábrica.
- d) Acta constitutiva o similar que acredite la constitución de la empresa, en el caso de personas morales y acta de nacimiento o Clave Única de Registro de Población, en el caso de personas físicas.
- e) Copia del Registro Federal de Contribuyentes, ya sea persona física o moral.
- f) Dictamen favorable emitido por las autoridades municipales o estatales en materia de protección civil.

La inscripción en el registro de plantación de predios de la materia prima agave de la especie *Agave tequilana Weber* variedad azul, o en su caso, el contrato de suministro de esta materia prima por un mínimo de un año, los cuales en ambos casos deben estar localizados dentro de la zona de protección a la DOT.

Escrito libre, bajo protesta de decir verdad, en el cual informe su participación en un momento anterior y presente, en otras sociedades productoras de Tequila o asociadas con un productor autorizado y la de sus socios accionistas, representantes legales o administradores y el cual debe ser actualizado en cada cambio.

El interesado debe informar al organismo de certificación sobre las instalaciones y la tecnología para la elaboración del tequila, así como equipo suficiente y adecuado de laboratorio para verificar sistemáticamente por medio de análisis, que las especificaciones del producto y el proceso cumplen con la norma del tequila en vigor, y para comprobar la proporción de afluentes utilizados en la elaboración del producto.

Esta información deberá ser actualizada cuando se modifique la capacidad instalada y/o se sume nueva tecnología. Dicho informe deberá contener información específica relacionada con la infraestructura, capacidades de equipos, tiempos y movimientos, respecto de las instalaciones donde se lleven a cabo las diversas operaciones unitarias.

El interesado debe informar al organismo de certificación, respecto al cumplimiento con las especificaciones contenidas en la NOM-251-SSA1-2009 (ver Referencia Normativa 2.7).

El interesado debe presentar al organismo de certificación, los documentos, formatos que permitan determinar la trazabilidad de los productos y procesos.

Para validar la información anterior, el interesado debe elaborar una partida de producción, conforme a los requisitos para la elaboración de Tequila y/o Tequila 100% agave, para lo cual, la unidad de verificación debe constatar físicamente in situ la elaboración de la misma, que implique todas las operaciones unitarias. Lo anterior debe quedar asentado en un acta circunstanciada.

Si en la verificación se constata el cumplimiento de la NOM, se debe emitir el Dictamen Técnico de Cumplimiento, el cual se debe acompañar con el informe de resultados de los laboratorios de prueba acreditados y aprobados.

En caso contrario, la unidad de verificación debe emitir un dictamen de incumplimiento, y el interesado puede elaborar una nueva partida de producción con el fin de atender las desviaciones encontradas.

Para continuar con el proceso de certificación, una vez que es emitido el Dictamen Técnico de Cumplimiento favorable al interesado, éste debe realizar los siguientes trámites:

- a) Solicitar al IMPI, la autorización para el uso de la Denominación de Origen Tequila (DOT),
- b) Solicitar a la DGN, la Autorización para Producir Tequila y/o Tequila 100% de agave,
- c) Una vez que el interesado cuente con las autorizaciones anteriores, debe solicitar al organismo de certificación el Número de Registro de Productor Autorizado que acompaña a la Contraseña Oficial.

Para concluir con el proceso inicial de certificación, el interesado debe presentar al organismo de certificación lo siguiente:

- a) Dictamen Técnico de Cumplimiento;
- b) Número de Registro de Productor Autorizado que acompaña la contraseña Oficial;
- c) Autorización para Producir Tequila y/o Tequila 100% de agave;
- d) Autorización para el uso de la DOT, y
- e) Estar al corriente del pago de los servicios respectivos.

Una vez que el interesado cuente con la documentación antes mencionada, solicitará al organismo de certificación el Certificado de cumplimiento con la NOM.

4.1.1 Certificación de bebidas alcohólicas que contienen tequila

En la elaboración, envasado y comercialización de bebidas alcohólicas que contengan Tequila como ingrediente, se debe cumplir con la NOM que nos remite al cumplimiento de la NMX-V-049-NORMEX-2004 (ver Referencia Normativa 2.11).

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

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

- a) Certificado de Aprobación de Envasadores.
- b) Estar vinculados a un Productor Autorizado mediante un Convenio de Corresponsabilidad vigente y sancionado por el IMPI.
- c) Estar registrados en el Padrón de Envasadores que administra el Organismo de Certificación, así como realizar los reportes trimestrales indicando la participación de Tequila utilizado en la bebida alcohólica que lo contiene como parte del cumplimiento con la NOM y la NMX-V-049-NORMEX-2004 (ver Referencia Normativa 2.11).

4.1.2 Verificación Permanente *In Situ*

Con fundamento en la NOM, la verificación permanente *in situ* se refiere a la necesidad de que la unidad de verificación debe verificar *in situ* 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.

La verificación permanente *in situ* de la NOM, se debe realizar en los predios cultivados con Agave *tequilana Weber* variedad Azul, las instalaciones de producción y/o envasado de Tequila y Tequila 100% de agave, así como en los lugares en que se madure, almacene o envase dicho producto, durante la transportación del mismo y/o en los lugares en que se realice algún otro proceso o alguna fase del mismo, conforme a las Políticas y procedimientos para la evaluación de la conformidad. Procedimientos de certificación y verificación de productos sujetos al cumplimiento de normas oficiales mexicanas, competencia de la Secretaría de Economía (ver Bibliografía).

La verificación permanente *in situ*, comprende cuando menos dos estrategias de verificación a saber:

- a) Verificación permanente conforme a la NOM, basada en la constatación física, así como en los registros del fabricante y/o envasador, a través de los cuales se lleva a cabo el control y trazabilidad de sus operaciones unitarias.

Dichos registros de control deben incluir al menos, balances de materiales en cada una de las operaciones unitarias (incluyendo inventarios iniciales, entradas, salidas e inventarios finales), supervisión de operaciones críticas, calibración de equipos, información comercial y sanitaria, así como los controles que aseguren las especificaciones fisicoquímicas y la inocuidad del producto final, y

- b) Verificación comprobatoria, cuyo objetivo es validar la veracidad de la información generada por el productor autorizado y/o envasador a través de los sus registros, y que comprende al menos la información señalada en el párrafo anterior; derivado de esta verificación, se debe generar un acta circunstanciada.

La verificación comprobatoria puede llevarse a cabo cuando exista evidencia o ausencia de evidencia respecto de los elementos que presuman el incumplimiento normativo.

Los resultados de cualquier otra estrategia que se considere aplicar en casos particulares, deben quedar plasmados en el Acta Circunstanciada que elabore la unidad de verificación.

Durante la verificación se testificará que el agave utilizado como materia prima para la elaboración del Tequila sea:

- a) De la especie *Agave tequilana Weber* variedad azul, haber sido cultivado en el territorio comprendido en la Declaración y estar inscrito en el registro de plantación de predios mencionado en la NOM.

Por otro lado, durante la verificación se debe testificar que el agave que ingresa a la fábrica para su proceso sea *Agave tequilana Weber* variedad azul y que el predio del que proviene se encuentra dentro de la DOT.

Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo de Certificación. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación. Esta obligación corre a cargo de los productores o titulares del *Agave tequilana Weber* variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración que enajenen o pretendan enajenar a Productores Autorizados, el Registro de Plantación de Predios.

Además, debe incluir en el registro, la identificación de todo agave que haya sido comprometido a través de cualquier figura legal, para ser utilizado en la producción de Tequila y/o Tequila 100% agave. La inscripción de esta identificación en el registro es responsabilidad del propietario o titular del agave.

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:

- a) Presentar su programa anticipado de recepción de agave, conforme a lo previsto en los procedimientos de verificación.
- b) Obtener de las personas físicas o morales de las cuales adquieran o pretendan adquirir el *Agave tequilana Weber* variedad azul (Productor de agave), cultivado en el territorio comprendido en la Declaración, la constancia de su inscripción en el citado registro.
- c) Solicitar a los Productores de Agave, que el Agave que ingrese a la planta productora, vaya acompañado por el pasaporte de traslado, previsto en los procedimientos de Verificación.

En el caso de la categoría tequila el Productor Autorizado debe comprobar lo siguiente:

- a) El enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa está exento de azúcares provenientes de cualquier especie de agave.
- b) Se constatará que el productor de Tequila pueda demostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado en las operaciones unitarias durante su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos realizando balances de materias primas y materiales que determinen la participación mayoritaria o total de los azúcares procedentes del agave, así como el cálculo de eficiencias de cada operación unitaria y total del proceso de elaboración.
- c) Se verificará que el productor de Tequila lleve registros actualizados de por lo menos; facturas y documentos de adquisición de las materias primas y venta de producto terminado, fichas de entrada y salida de materias primas y producto terminado, e inventario, registros de entrada y salida de productos sometidos a proceso de maduración.

Las determinaciones analíticas requeridas para comprobar la proporción de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa utilizados, en la elaboración del Tequila pueden realizarse en el laboratorio del propio productor en la formulación de mostos, siempre y cuando demuestren a la unidad de verificación que cuentan con las instalaciones y métodos de prueba adecuados, así como el personal calificado para realizar las actividades requeridas.

La unidad de verificación acreditada y aprobada, debe llevar a cabo el muestreo de todo el producto previo a su comercialización.

El control de las entradas y salidas del producto en proceso de maduración, su tiempo de maduración y las capacidades de los recipientes utilizados para dicho proceso, así como la naturaleza de la madera, deben ser verificados conforme a lo previsto en la NOM.

Cuando se trate de la categoría Tequila 100% de Agave, el producto debe ser madurado y envasado dentro del territorio comprendido en la Declaración en la planta de envasado del Productor Autorizado. En caso de que la planta de envasado no esté ubicada en las instalaciones de la fábrica, el traslado a granel del producto debe ser supervisado por la unidad de verificación, conforme a los procedimientos del organismo evaluador de la conformidad aprobados por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

Se considera que la planta de envasado es del Productor Autorizado cuando éste mantiene el control total del proceso de envasado.

Además, la unidad de verificación inspeccionará que cada envase lleve una etiqueta o impresión permanente en la que se anote la información comercial prevista en la NOM.

Con el fin de que se pueda llevar a cabo la verificación, el productor y/o envasador deberá brindar las facilidades al organismo evaluador de la conformidad acreditado y aprobado para la realización de dichas actividades.

Conforme a lo dispuesto en la NOM, la categoría Tequila se puede envasar en plantas de envasado ajenas a un Productor Autorizado cuando se cumpla con los requisitos siguientes:

- a) 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 y sancionado por el IMPI de conformidad con la NOM y con la Ley de Propiedad Industrial.
- b) El envasador de Tequila o bebidas elaboradas a base de Tequila, debe obtener de la SE un Certificado de Aprobación de Envasadores (CAE), el cual no sustituirá a los demás certificados expedidos en términos de lo dispuesto por la NOM y sus procedimientos de certificación.
- c) El envasador que haya obtenido el Certificado de Aprobación por parte de la SE, debe reportar en forma trimestral al organismo de certificación, todos los movimientos de entrada y salida de Tequila de sus instalaciones, sus inventarios iniciales y finales del periodo, así como las mermas del periodo reportado. Estos reportes deben ser detallados por marcas específicas, volumen y número de lote, en el caso de productos envasados como Tequila y para los productos donde se utiliza el Tequila como ingrediente, el envasador debe manifestar en los reportes la cantidad exacta de tequila incorporada al producto, especificando marca y el producto final. La información debe ser enviada al organismo de certificación por medios electrónicos dentro de los primeros quince (15) días naturales posteriores a los siguientes periodos trimestrales: Primero: de enero a marzo; Segundo: de abril a junio; Tercero: de julio a septiembre; Cuarto: de octubre a diciembre, en el formato que determine el Organismo de Certificación.
- d) El Envasador aprobado que envase Tequila debe manifestar por escrito al organismo de certificación que, aplica las buenas prácticas de manufactura para asegurar que, en ningún momento, existe una mezcla del Tequila adquirido, con otras bebidas alcohólicas o no alcohólicas para evitar la contaminación cruzada (en el entendido que las mezclas en frío no están permitidas)
- e) El envasador aprobado que no es Productor Autorizado, no debe utilizar más de un proveedor de Tequila por marca y por clase, a menos que obtenga la autorización del Organismo de Certificación y sea notificado a la DGN, para demostrar lo anterior debe:
- f) Aportar evidencia que asegure al organismo de certificación que, en ningún momento, existe una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que cumple con lo establecido para tal efecto en la NOM.

En caso de que el organismo de certificación o la dependencia competente determinen un incumplimiento de las obligaciones por parte de los envasadores autorizados, la Secretaría de Economía debe cancelar el certificado de aprobación de envasador (CAE) correspondiente y el organismo de certificación, con independencia de lo anterior no emitirá subsecuentemente el Certificado de Traslado Nacional o de Exportación de Tequila según corresponda.

Conforme a lo dispuesto en la NOM, en forma adicional a la obligación de obtener el CAE previsto en el párrafo anterior, el envasador aprobado debe estar inscrito en el "Padrón de Envasadores" en el cual se identifican a los envasadores de Tequila con base en los registros legales que otorga el país en el cual tengan establecida su planta de envasado.

Dicho Padrón debe ser elaborado, administrado, controlado y supervisado por el organismo de certificación y el número de registro del envasador ante dicho Padrón debe ser incluido en cada Certificado de Traslado Nacional o de Exportación que emita el organismo de certificación, según corresponda, por cada lote a certificar.

4.1.3 Certificado de exportación de tequila

Con fundamento en el Acuerdo (ver Referencia Normativa 2.1), los certificados de exportación de Tequila deberán amparar únicamente la partida sujeta a exportar, y se otorgarán a solicitud de parte, siempre y cuando el Tequila haya obtenido la Certificación de cumplimiento con la NOM.

Si la solicitud presentada, es para la obtención de un certificado para exportar Tequila a granel, será necesario presentar el convenio de corresponsabilidad vigente y sancionado por parte del IMPI, así como el CAE emitido por la Secretaría de Economía.

Si la solicitud presentada es para obtención de un certificado para exportar Tequila envasado, el interesado debe contar con el título de registro de la marca vigente, y presentar la factura de venta del producto.

Para la emisión de certificados de exportación de Tequila a personas físicas o morales, que pretendan exportar y que no sean productores y/o envasadores autorizados, deben sujetarse a lo siguiente:

- a) Presentar solicitud de certificado de exportación al organismo de certificación.
- b) Presentar copia simple de factura de adquisición del Tequila.
- c) Presentar copia simple de factura de venta del producto.
- d) Elaboración de otras bebidas alcohólicas que no contengan tequila en la fábrica de tequila del Productor Autorizado.

El organismo de certificación a través de la unidad de verificación debe constatar que en ningún momento se destile o elabore cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila, en la fábrica del Productor Autorizado.

No obstante lo anterior, aquel Productor Autorizado que, con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de la NOM cuente con instalaciones destinadas a producir cualquier otra bebida alcohólica que no contenga Tequila, previa notificación al organismo de certificación, mantiene su autorización para continuar con la elaboración de los mismos productos, en esas instalaciones, bajo las mismas condiciones y es sujeta a una verificación adicional y permanente con cargo al Productor Autorizado.

Cuando en las mismas instalaciones se elabore, procese o envase Tequila, bebidas alcohólicas elaboradas a base de Tequila y otras bebidas alcohólicas, la unidad de verificación debe constatar que estas actividades se efectúen en líneas de producción separadas y diferenciadas para asegurar que no exista contaminación cruzada.

4.1.4 Envasado simultáneo de tequila, bebidas alcohólicas elaboradas a base de tequila y otras bebidas alcohólicas en las plantas de envasado de un Productor Autorizado.

El envasado simultáneo de Tequila, bebidas alcohólicas elaboradas a base de Tequila y otras bebidas alcohólicas que no contengan Tequila en una planta de envasado de un productor autorizado está sujeto a las siguientes condiciones:

El solicitante demostrará la factibilidad de envasado simultáneo, enviando al organismo de certificación, la solicitud, el diagrama de flujo y la descripción del proceso.

La unidad de verificación realizará la verificación de acuerdo al diagrama de flujo y descripción del proceso de envasado proporcionados por el solicitante.

La prueba objetiva de que no existe contaminación cruzada, debe ser la comparación cromatográfica entre el producto a granel y el producto envasado.

Si se demuestra la veracidad de la información presentada por el solicitante, la Unidad de Verificación emitirá un dictamen de Factibilidad de envasado simultáneo.

Una vez que el solicitante haya obtenido el dictamen de Factibilidad de Envasado Simultáneo, debe mantener las condiciones que dieron origen al citado documento.

4.1.5 Uso de las instalaciones de producción

Las instalaciones de producción no deben ser usadas por más de un Productor Autorizado, ni simultáneamente, ni alternativamente, ni en lugar del Productor Autorizado con registro en vigor ante el Organismo de Certificación. En el entendido de que no debe almacenarse otro producto (envasado o a granel) distinto al tequila que se produce en las instalaciones de la empresa productora de tequila. A menos que obtenga la autorización del Organismo de Certificación y sea notificado a la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

5. Renovación, cancelación y suspensión de los certificados de cumplimiento con la NOM

La vigencia del Certificado de cumplimiento con la NOM, será de un año con renovación automática, siempre y cuando se cumplan las condiciones que le dieron origen.

Para constatar el cumplimiento con la NOM, el Productor Autorizado estará sujeto a verificación permanente *in situ* de conformidad con lo previsto en la NOM.

Adicionalmente, la renovación del Certificado de cumplimiento estará sujeto a que el Productor Autorizado inscriba en el registro que para tales efectos establezca el organismo de certificación para garantizar que cuenta, con el suministro de agave de por lo menos un año de producción de la especie *Agave tequilana Weber* variedad azul, cultivado en la región geográfica descrita en la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila, así como que dicho agave se encuentra inscrito en el Registro de Plantación de Predios conforme a lo señalado en la NOM.

De encontrarse presunción de incumplimiento con la NOM, durante la verificación en cualquiera de las operaciones unitarias previstas en la misma, se levantará acta circunstanciada de los hechos, misma que servirá de base para elaborar un dictamen de presunción de incumplimiento que se remitirá al Organismo de Certificación, quien lo remitirá a la DGN para que actúe en términos de la LFMN.

Lo anterior, en forma independiente a las acciones que en caso de incumplimiento ejercite el organismo de certificación, con base en los requisitos de certificación previstos en la NMX-EC-17065-IMNC-2014 (ver Referencia Normativa 2.10), mismas que podrán consistir en la suspensión y/o cancelación del certificado de cumplimiento con la NOM y con base en los criterios de certificación del Apéndice A (Normativo), y en su caso, los subsecuentes aprobados por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

Adicionalmente, puede ser motivo de cancelación del Certificado de cumplimiento con la NOM los siguientes:

- a) Tratándose de personas físicas, por fallecimiento de las mismas;
- b) Tratándose de personas morales, por su disolución o liquidación;
- c) Cuando haya reincidencia probada de incumplimiento por parte de un productor autorizado;
- d) Por renuncia del interesado titular del certificado;
- e) Por falta de pago de la prestación de servicios de evaluación de la conformidad, la cual se entenderá como rechazo del interesado a la verificación permanente;
- f) Por mandamiento escrito de la autoridad competente en términos de Ley;
- g) Por uso de los certificados para fines distintos a los de su emisión;
- h) Cuando se detecte falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación.

6. Vigilancia

La vigilancia del presente Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, estará a cargo de la Secretaría de Economía y de la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a sus respectivas atribuciones.

7. Concordancia con Normas Internacionales

El presente Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad es no equivalente (NEQ) con ninguna norma internacional o PEC, ya que no es posible concordar debido a la Denominación de Origen "Tequila" de uso exclusivo en México.

Apéndice A
(Normativo)

CRITERIOS GENERALES EN MATERIA DE CERTIFICACIÓN

El Organismo de Certificación debe actuar conforme a lo siguiente:

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.2 y 6.5.1.1	Introducir Agave y/o Agave tequilana Weber variedad azul, que no cumple con los requisitos previstos en la NOM siempre y cuando sea imputable al productor de tequila, de lo contrario, el criterio se aplicará al productor de agave	180 días naturales de suspensión del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Notificar a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN, así como a la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a lo establecido en los artículos 123, 124 y 124 BIS de la Ley Federal de Protección al Consumidor
6.5.1.2	En caso de los productores de Agave que presenten factura, pasaporte de traslado del agave y sin embargo no se demuestre la procedencia del agave		

Respecto a la **AUTENTICIDAD DEL TEQUILA:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.5.2.1 y 6.5.2.3	Ingreso de alcohol etílico sin el conocimiento del CRT, en instalaciones del Productor Autorizado y/o Adición del mismo en cualquiera de las operaciones unitarias de producción de Tequila	Suspensión por 180 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave. Tratándose del envasador autorizado se le retirará el Registro en el Padrón de Envasadores por 180 días naturales.	Notificar a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN, así como a la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a lo establecido en los artículos 123, 124 y 124 BIS de la Ley Federal de Protección al Consumidor
6.5.4	Ingreso de alcohol etílico en instalaciones de envasador aprobado sin el conocimiento del CRT		
6.5.4.8	Adulterar o no comprobar la no adulteración del Tequila		

Respecto de la **VERIFICACIÓN PERMANENTE** por parte del Organismo de Certificación:

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
8.5	Impedir u obstaculizar actividades de verificación	180 días naturales de suspensión del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	El producto elaborado durante el periodo que no se permita la certificación no será considerado como Tequila

Respecto al **ENVASADO**:

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
5.1.1 y 6.5.4.1	Envasar Tequila 100% Agave fuera del territorio de la Denominación de Origen	Suspensión por 180 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	El producto se invalidará como 100% de agave y se dará aviso a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN, así como al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial conforme a lo establecido en los artículos 213, 214 y 215 de la Ley de la Propiedad Industrial

Respecto de la **COMERCIALIZACIÓN**:

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
10.1	El productor y/o envasador autorizado que comercialice Tequila o bebidas que contengan Tequila que no se encuentre certificado por el CRT	Suspensión por 180 días naturales de del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Notificar a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN, así como a la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a lo establecido en los artículos 123, 124 y 124 BIS de la Ley Federal de Protección al Consumidor

Respecto al **USO DE DOCUMENTOS FALSOS**:

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
8.2	Retirar, romper, violar, copiar o falsificar documentación del CRT (ejemplo; sellos, fajillas, pasaportes de traslado de agave, Certificados de Autenticidad para la Exportación de Tequila, Certificados de Traslado Nacional, análisis de laboratorio, registros) o cualquier documento emitido por el CRT que sea utilizado para dar trazabilidad al producto o materia prima, sin previo aviso al Organismo Evaluador de la Conformidad	Suspensión por 180 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Notificar a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN, así como al Ministerio Público conforme a lo establecido en los artículos 243, 244 y 245 del Código Penal Federal

Respecto de la **FORMULACIÓN DEL TEQUILA:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.3	Adicionar mayor cantidad de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa en la formulación que el 49% permitidos por la Norma (balance de materias primas) o enriquecer con azúcares provenientes de otras especies de agave incluyendo el Agave Azul Tequilana Weber NO cultivado en el territorio de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Tequila"	Suspensión por 90 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Notificar a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN, así como a la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a lo establecido en los artículos 123, 124 y 124 BIS de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

Respecto al **MAL USO DE DOCUMENTOS** del CRT:

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.5.1.2	Se realiza la jima dentro de la Denominación de Origen, pero se da el registro de otra Plantación fuera de la misma	Suspensión por 90 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Firmar el pliego de condiciones para actualizar el registro Se podrán realizar hasta dos visitas por parte del personal del CRT, y en caso de no encontrar evidencia de jima, se considerará como un incumplimiento por no demostrar el origen del agave, por lo que se dará aviso a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN, así como al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial conforme a lo establecido en los artículos 213, 214 y 215 de la Ley de la Propiedad Industrial

Respecto del DICTAMEN DE FACTIBILIDAD:

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.5.2.2 y 10.5.3	Elaborar, sin dictamen de factibilidad emitido por el OEC, bebidas alcohólicas que no contengan Tequila en la fábrica de Tequila del Productor Autorizado	Suspensión por 90 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Notificar a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN, así como a la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a lo establecido en los artículos 123, 124 y 124 BIS de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

Respecto del PROCESO DE MAQUILA:

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.5.3.1	No realizar la totalidad de las Operaciones Unitarias en las instalaciones de un mismo Productor Autorizado (maquilador)	Suspensión por 90 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Notificar a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN.

Respecto del PROCESO DE MADURACIÓN:

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.4 y 6.5.4.1	Madurar Tequila o Tequila 100% de Agave fuera del territorio de la Denominación de Origen	Suspensión por 90 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Se invalidará el tiempo de maduración del Tequila y se dará aviso a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN, así como al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial conforme a lo establecido en los artículos 213, 214 y 215 de la Ley de la Propiedad Industrial

Respecto del **ETIQUETADO:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
11	Comercializar un producto en incumplimiento a los requisitos de información comercial indicados en la NOM, o que induzcan al engaño al consumidor	Suspensión por 90 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Se llevará un registro de los productores que reincidan en el engaño al Consumidor y se dará aviso a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN, así como a la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a lo establecido en los artículos 123, 124 y 124 BIS de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

Respecto de la **ACTUALIZACIÓN DE LOS REGISTROS DEL AGAVE:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.5.1.1 y 6.5.1.3	Cuando el Productor de Agave Tequilana Weber variedad azul no actualiza sus saldos de plantación	Suspensión por 30 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	En caso de ser omiso en el cumplimiento de la obligación referida, se suspenderán todos aquellos registros (I.D.) de las plantaciones que haya en el "Registro de Inscripción como Productor de Agave". En tanto el productor titular del agave NO cumpla con la actualización de los saldos por ID, no se activará el registro del ID's del productor

Respecto del **INCUMPLIMIENTO DEL ENVASADOR APROBADO:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.5.4.2, inciso b)	No reportar en forma trimestral al Organismo Evaluador de la Conformidad, todos los movimientos de entrada y salida de Tequila de sus instalaciones, sus inventarios iniciales y finales del periodo, así como las mermas del periodo reportado	Suspensión por 30 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Suspensión del Registro del Padrón de Envasadores, así como notificar a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN.

Respecto del **TRASLADO DEL TEQUILA:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.5.4.2, 6.5.4.3, 10.3 y 12	Trasladar tequila a granel dentro o fuera de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Tequila" sin supervisión del organismo evaluador de la conformidad	Suspensión por 30 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Se dará aviso a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN, así como al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial conforme a lo establecido en los artículos 213, 214 y 215 de la Ley de la Propiedad Industrial

Respecto del **RECIPIENTES PERMITIDOS PARA ENVASAR:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.5.4.9	Comercializar en envases o recipientes en cantidades diferentes a los permitidos por la NOM	Suspensión por 30 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Notificar a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN, así como a la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a lo establecido en los artículos 123, 124 y 124 BIS de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

Respecto de los **PRODUCTORES O ENVASADORES NO APROBADOS:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.5.4 y 10	Suministrar para envasar Tequila o productos que contengan Tequila a un Envasador no aprobado	Suspensión por 30 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Suspensión por 30 días de la emisión de certificados de venta a granel al productor autorizado
	La disposición de Tequila a granel por personas físicas o morales, que no sean Productores o envasadores Autorizados		Suspender por 30 días la emisión de certificados de venta a granel al productor autorizado; al Envasador y cancelación del Registro del Padrón de Envasadores del CRT

Respecto del **REGISTRO DEL AGAVE:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.5.1.1	La jima se realizó dentro de la Denominación de Origen, pero la plantación no está registrada	5 días naturales para subsanar o presentar Plan de Acciones Correctivas al Organismo de Certificación, cuya ejecución no exceda de 30 días En caso de incumplimiento, procederá la suspensión por 30 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Firma del pliego de condiciones para actualizar el registro Se podrán realizar hasta dos visitas por parte del personal del CRT, y en caso de no encontrar evidencia de jima, se considerará como un incumplimiento por no demostrar el origen del agave

Respecto de las **BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
9	Incumplimientos relativos a buenas prácticas de fabricación o con sistemas de calidad	5 días naturales para subsanar o presentar Plan de Acciones Correctivas al Organismo de Certificación, cuya ejecución no exceda de 30 días	

Respecto del **ENVASADO SIMULTÁNEO DE OTROS PRODUCTOS:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.5.4.6 y 10.5.3	Envasar, almacenar y/o diluir simultáneamente productos distintos al Tequila sin la previa autorización del CRT	5 días naturales para subsanar o presentar Plan de Acciones Correctivas al Organismo de Certificación, cuya ejecución no exceda de 30 días En caso de incumplimiento, procederá la suspensión por 30 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Notificar a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN, así como a la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a lo establecido en los artículos 123, 124 y 124 BIS de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

Respecto de la **ACTUALIZACIÓN DE REGISTROS:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.5.4.7	Falta de actualización de registros de diversa documentación en el caso de Envasadores	5 días naturales para subsanar o presentar Plan de Acciones Correctivas al Organismo de Certificación, cuya ejecución no exceda de 30 días En caso de incumplimiento, procederá la suspensión por 30 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave	Notificar a la Secretaría de Economía para que determine la sanción correspondiente de acuerdo a lo previsto por los artículos 112 y 112-A de la LFMN

Respecto de la **ACTUALIZACIÓN DE DOCUMENTACIÓN:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
6.1.2, 8.3 y 9	Dejar de tener vigentes los documentos o requisitos necesarios para la certificación según los manuales vigentes	5 días naturales para subsanar o presentar Plan de Acciones Correctivas al Organismo de Certificación, cuya ejecución no exceda de 30 días	En caso de incumplimiento, procederá la suspensión del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave por 30 días naturales
6.5.3.1	Operar sin tener vigente la documentación que acredite el uso de las instalaciones para producir tequila (ejemplo, contrato de maquila, comodato o arrendamiento de instalaciones)		

Respecto del **INCUMPLIMIENTO AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
	Empresas dadas de baja (no localizables), las cuales ya no cuentan con las condiciones que dieron origen a la certificación y no se ha demostrado el cumplimiento con la NOM	5 días naturales para subsanar o presentar Plan de Acciones Correctivas al Organismo de Certificación, cuya ejecución no exceda de 30 días	Se deberá cancelar la certificación del producto de manera inmediata

		<p>En caso de incumplimiento, procederá la suspensión por 30 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave</p> <p>Enviar escrito informando que en un plazo máximo de 6 meses deben comercializar su producto con una empresa certificada, de no ser así, se cancelará la certificación del producto.</p>	
--	--	--	--

Respecto de **INTENTOS DE ACTOS DE SOBORNO:**

NUMERAL DE LA NOM APLICABLE	PROBLEMÁTICA DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA	ACCIÓN DERIVADA
	<p>Intento de soborno, soborno o cualquier otro acto de corrupción, por parte del productor, envasador y/o productor de agave a cualquier integrante del CRT</p>	<p>Suspensión por 180 días naturales del Certificado de Cumplimiento con la Norma y/o del Registro de Productor de Agave.</p>	<p>Al productor de Tequila, se aplicará suspensión del Certificado de Cumplimiento con la NOM;</p> <p>Al Envasador, suspensión del Registro del Padrón de Envasadores del CRT;</p> <p>Al Productor de Agave, suspensión del Registro de la CRTarjeta.</p>

8. Bibliografía

- Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y sus reformas.
- Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1999 y sus reformas.
- NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de diciembre de 2012.
- Ley Federal de Protección al Consumidor, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 1992, y sus reformas.
- Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977, y sus reformas.
- Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991 y sus reformas.
- Políticas y procedimientos para la evaluación de la conformidad. Procedimientos de certificación y verificación de productos sujetos al cumplimiento de normas oficiales mexicanas, competencia de la Secretaría de Economía, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 4 de marzo de 2003.

Ciudad de México, a 14 de abril de 2020.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.