

DOF: 23/02/2017

**NORMA Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.****Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.- Dirección General de Normas.**

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-070-SCFI-2016, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I, XV, 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 34 de su Reglamento y 21 fracciones I, IV, IX y XXI del Reglamento Interior de esta Secretaría, y

**CONSIDERANDO**

Que con fecha 25 de noviembre de 2015 el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, aprobó la publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS- MEZCAL-ESPECIFICACIONES, la cual se realizó en el Diario Oficial de la Federación el 4 de marzo de 2016, con objeto de que los interesados presentaran sus comentarios;

Que durante el plazo de 60 días naturales contados a partir del día siguiente de la fecha de publicación de dicho proyecto de norma oficial mexicana, la Manifestación de Impacto Regulatorio a que se refiere el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización estuvo a disposición del público en general para su consulta; y que dentro del mismo plazo, los interesados presentaron comentarios sobre el contenido del citado proyecto de Norma Oficial Mexicana, mismos que fueron analizados por el grupo de trabajo, realizándose las modificaciones conducentes al proyecto de norma.

Que con fecha 18 de agosto de 2016, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía aprobó la norma referida;

Que la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las Normas Oficiales Mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para apoyar a las denominaciones de origen para productos del país, se expide la siguiente: Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, BEBIDAS ALCOHÓLICAS- MEZCAL-ESPECIFICACIONES. SINEC-20160815180244200.

Ciudad de México, a 18 de agosto de 2016.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-070-SCFI-2016, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES****PREFACIO**

La elaboración de la presente Norma Oficial Mexicana es competencia del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) integrado por:

- Secretaría de Energía
- Secretaría de Salud
- Secretaría del Trabajo y Previsión Social
- Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
- Secretaría de Comunicaciones y Transportes
- Secretaría de Turismo
- Secretaría de Desarrollo Social
- Secretaría de Gobernación
- Secretaría de Economía
- Comisión Federal de Competencia Económica
- Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA)
- Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN)
- Consejo Nacional Agropecuario (CNA)
  
- Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales (ANTAD)
- Asociación Nacional de Importadores de la República Mexicana (ANIERM)

- Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo (CONCANACO- SERVYTUR)
- Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad de México (CANACO-CIUDAD DE MÉXICO).
- Universidad Nacional Autónoma de México
- Instituto Politécnico Nacional
- Centro Nacional de Metrología
- Instituto Mexicano del Transporte
- Procuraduría Federal del Consumidor
- Comisión Federal de Mejora Regulatoria
- Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación S.C.
- Instituto Mexicano de Normalización y Certificación
- Asociación de Normalización y Certificación
- Instituto Nacional de Normalización Textil
- Organismo Nacional de Normalización y Certificación de la Construcción y Edificación
- Normalización y Certificación Electrónica
- Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus derivados
- Centro de Normalización y Certificación de Productos
- Cámara Nacional de la Industria del Hierro y del Acero
- Organismo Nacional de Normalización de Productos Lácteos, A.C.
- Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER)
- Petróleos Mexicanos
- Comisión Federal de Electricidad
- Onexpo

Con objeto de desarrollar la presente Norma Oficial Mexicana, se constituyó un Grupo de Trabajo con la participación voluntaria de los siguientes actores:

- Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal
- Cámara Nacional de la Industria Tequilera
- Casa Armando Guillermo Prieto
- Comercializadora Núñez Ruiz
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad
- Comité Estatal del Sistema Producto Maguey Mezcal Oaxaca
- Comité Nacional del Sistema Producto Maguey Mezcal
- Consejo Regulador del Mezcal (Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal)
- Consejo Oaxaqueño de Ciencia y Tecnología
- Consejo Regulador del Tequila
- Del Maguey Single Village Mezcal
- Destiladora de Mezcal Sánchez y Asociados
- Destilados Artesanales
- Destilados La Ideal
- Destilería Los Danzantes
- Ejemsky Entertainment
  
- Elixir de los Reyes (Mezcal 8 víboras)
- Erdini

- Hernandez et Associes
- Mezcal La Venia
- Secretaría de Economía, Dirección General de Normas
- Sergio Parra Menchaca
- Tecnológico de Monterrey
- Universidad Autónoma Chapingo

Asimismo, se destaca la colaboración de las siguientes personas y empresas en la elaboración de la propuesta de anteproyecto para la modificación de la presente Norma Oficial Mexicana:

- Abel Nolasco Velasco
- Abel Pastor Rodriguez
- Agapito Hernandez Garcia
- Agaveros y Mezcaleros de Bramaderos Miahuatlán S.P.R. de R.L.
- Agustín Carrillo Castro
- Alberto Nevarez Cepeda
- Alberto Sanchez Lopez
- Alejandra Ramos Villanueva
- Alejandro Rodriguez Santiago
- Alfonso e. Villegas García
- Álvaro Arrazola Garcia
- Ambrocio Muñoz Loranca
- Ambrosio Espíritu Bello
- Ambrosio Martinez Blas
- Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.
- Antonio Alcaraz Laurente
- Antonio Amador Cruz
- Antonio Armando Ramírez Carmona
- Antonio Carlos Neyra Skidmore
- Antonio Ortega Carbajal
- Apaluz S.P.R. de R.L.
- Aquilino Garcia García
- Arturo Martinez Lopez
- Asociación Procultura de Mezcal
- Aureliano Alcaraz Valentín
- Aureliano Hernandez Martinez
- Banuet Arrache y Asociados
- Bebidas Excelentes
- Brigido Soto Hernandez
- Calixto Ángeles
- Cámara Nacional De La Industria del Mezcal
- Cámara Nacional de La Industria del Tequila
- Cámara Nacional de la Industria de Transformación
- Casa Armando Guillermo Prieto
- Casa Mezcal Hutizila
  
- Casa Xipe
- Comité Sistema Producto Agave Mezcal del Estado de Guerrero

- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad
- Consejo Estatal de Desarrollo Económico del Estado de Zacatecas
- Consejo Estatal del Producto Maguey Mezcal de GTO
- Consejo Oaxaqueño De Ciencia y Tecnología
- Consejo Regulador del Mezcal (Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal)
- Consejo Regulador del Tequila
- Crispín Pérez Martínez
- Daniel Lorenzo O.
- Darío Castro Pérez
- Del Maguey Single Village Mezcal
- Destiladora de Mezcal Sanchez y Asociados
- Destiladores de Agave de la Sierra Sur la Pila S.P.R. de R.L.
- Eduardo Orendain
- El Jigolengo S.P.R. de R.S.
- Enedino Cruz Bravo
- Enrique Méndez Antonio
- Epigmenio Cruz Velasco
- Epigmenio Martínez Pérez
- Eustaquio Luis Pérez
- Fabián García Campos
- Fábrica de Mezcal El 2 De Oros
- Facundo Vázquez Deraz
- Federico Moctezuma González
- Feliciano Gracida Aquino
- Felipe De Jesús Saldaña Cortes
- Flavio Soto
- Fortino Lauro Ramos Floriano
- FPS Spirits
- Francisco Javier Espíritu Valenzo
- Franco Hernandez Alcocer
- Freddy Cortes Reyes
- Fundación Produce de Guerrero A.C.
- Gabriel Miguel García Ramírez
- Gilberto Roldan Quezada
- Guillermo Pérez
- Héctor Lopez Santos
- Hernández y Asociés
- Hidelberto Martínez Hipólito
- Hipócrates Nolasco Cancino
- Honorio Santiago Jiménez
- Ignacio Parada
- Instituto Tecnológico de Oaxaca
- Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México
  
- Isaías Martínez Juan
- Ismael Ángeles

- Ismael Gonzales Zarate
- Israel Raymundo Antonio
- Jerónimo Bulmaro Mijangos Cruz
- Jerónimo Méndez Antonio
- Jesús Campos Valadez
- Jesús Galarza I.
- Joel Martinez Lucas
- Joel Reyes Ramírez
- Joel Velasco Cruz
- Joel Vieyra Rangel
- Jorge A. Quiñonez Hernandez
- Jorge Guzman Garay
- Jorge Méndez Ramírez
- José Cruz Calvo
- José Domingo Orozco Valdivieso
- José m. Castro
- José Manuel Lorenzo O.
- José Morales Bello
- José Orlando Morales Uribe
- José Ruiz Ramírez
- José Santiago Navarro
- José Simental Diaz
- Juan Ángel Benecio González
- Juan Morales Garcia
- Julio Cesar Aguirre Méndez
- Julio Gomez Sanchez
- Julio Santiago Ortiz
- Justino Garcia Cruz
- Kalpulli Aztlan Oaxaca
- Lamberto Cortes Sosa
- Lázaro Cruz Méndez
- Leonel Hernandez Manzano
- Liborio Caballero Caballero
- Lucio Morales Lopez
- Luis Carmelo Vasques
- Manuel Ortiz Cedillo
- Mario Calzada G.
- Mario Espiritu Valenzo
- Mario Lopez Hernandez
- Mario Lorenzo Pineda
- Martin Salas Olivas
- Mezcal 3 Pueblos
- Mezcal 8 Víboras
  
- Mezcal a Medios Chiles
- Mezcal Aeternum

- Mezcal Agave De Cortes
- Mezcal Alipus
- Mezcal Alto Cielo
- Mezcal Amaxak
- Mezcal Apaluz
- Mezcal Arrebato
- Mezcal Atemporal
- Mezcal Atenco
- Mezcal Avecanor
- Mezcal Benesin
- Mezcal Benevá
- Mezcal Bosscal
- Mezcal Bruxo
- Mezcal Buen Suceso
- Mezcal Buen Viaje
- Mezcal Casco Legendario
- Mezcal Cha
- Mezcal Cinco Diamantes
- Mezcal Convite
- Mezcal Coralillo
- Mezcal De Las Hormigas
- Mezcal del Bueno
- Mezcal Derrumbes
- Mezcal Diamante del Desierto
- Mezcal Diestro Y Siniestro
- Mezcal Dios Niño
- Mezcal Discípulo
- Mezcal Don Aurelio
- Mezcal Don Galo
- Mezcal Don Isaac
- Mezcal Don Juan Escobar
- Mezcal Don Lucio
- Mezcal Don Mateo de la Sierra
- Mezcal Don Salomón
- Mezcal Don Silverio
- Mezcal Doña Natalia
- Mezcal El Andador
- Mezcal El Cura
- Mezcal El Diablito
- Mezcal El Discípulo
- Mezcal El Famoso
- Mezcal El Jolgorio
- Mezcal El Malpaís
  
- Mezcal El Palmillo
- Mezcal El Peneque

- Mezcal El Rey Zapoteco
- Mezcal El Silencio
- Mezcal Espíritu Lauro
- Mezcal Espíritus Mexicanos
- Mezcal Eterno
- Mezcal Felino
- Mezcal Fortuna
- Mezcal Gracias a Dios
- Mezcal Grand Mezcal La Escondida
- Mezcal Gu L Roo
- Mezcal Guelaxu
- Mezcal Hacienda de Robles
- Mezcal Hacienda del Teul
- Mezcal Herejía
- Mezcal Herencia De Sanchez
- Mezcal Huracán
- Mezcal Ibá
- Mezcal Indocumentado
- Mezcal Jacarandoso
- Mezcal Kilometro 70
- Mezcal Koch
- Mezcal La Botica De La Condesa
- Mezcal La Costumbre
- Mezcal La Medida
- Mezcal La Palabra
- Mezcal La Puritita Verdad
- Mezcal La Venia
- Mezcal Las Delirantes
- Mezcal Las Garrafas
- Mezcal Las Tonas
- Mezcal Los Ajenos
- Mezcal Los Ancestros
- Mezcal Los Danzantes
- Mezcal Los Javis
- Mezcal M De Mezcal
- Mezcal Machetazo
- Mezcal Machos
- Mezcal Maguey Azul
- Mezcal Mano Negra
- Mezcal Matateco
- Mezcal Mayalen
- Mezcal Memorable
- Mezcal Mercenario
  
- Mezcal Meteoro
- Mezcal Mezcain

- Mezcal Monte Albán
- Mezcal Murciélago
- Mezcal Nauyaca
- Mezcal Nuestra Soledad
- Mezcal Nueve Cinco
- Mezcal Palomo
- Mezcal Pasito Duranguense
- Mezcal Pelotón De La Muerte
- Mezcal Pierde Almas
- Mezcal Quiéreme Mucho
- Mezcal Quiquiriqui
- Mezcal Real Matlatl
- Mezcal Real Minero
- Mezcal Reina Mia
- Mezcal Reserva De Don Chuy
- Mezcal Reserva De Tío Pablo
- Mezcal Reserva Del Murciélago
- Mezcal Rey Campero
- Mezcal Rojas
- Mezcal Rosalino
- Mezcal Sacacuento
- Mezcal San Cosme
- Mezcal Santa Pedrera
- Mezcal Santa Tierra
- Mezcal Sanzekan
- Mezcal Secretos De Yegole
- Mezcal Shawi
- Mezcal Sinai
- Mezcal Siré
- Mezcal Tecuán
- Mezcal Tehilito
- Mezcal Tlacuache
- Mezcal Tribal
- Mezcal Vago
- Mezcal Wahaka
- Mezcal Yuu Baal
- Mezcal Zacbe
- Mezcal Zaguii
- Mezcal Zauco
- Mezcal Zignum
- Mezcalería 1063 Doce Caña
- Mezcales El Viejo Manuelon S.P.R. de R.L.
- Mezcales Hatuey
  
- Miguel Ángel Arrazola
- Nabor Hernandez Reyes



- Niceforo Ramírez Lopez
- Oscar Morales Garcia
- Pasiano Cortes Sosa
- Patricia Acevedo Pacheco
- Patricio Cortez Sosa
- Patronato Nacional de la Industria del Mezcal
- Pavel Sierra Martinez
- Pedro Alcaraz
- Pedro Meza Carrillo
- Pernod Ricard México
- Procuraduría de Protección Ecológica del Estado de Guerrero
- Productores Soltecos De Agave Y Mezcal
- Productos De Maguey Los Cuartos
- Ramiro Ávila Vásquez
- Raymundo Zarate Gomez
- Real De Jalpa
- Redprommeg
- Rio Solteco A.C.
- Roberto Martinez Ramírez
- Rodolfo Lopez Sosa
- Román Cortes Sosa
- Rosalino Cortez Sosa
- Rufino Franco Medina
- Rufino Grijalva Hernandez
- Saúl Juan Martinez
- Scorpion Mezcal
- Sebastián Pérez Martinez
- Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico de Oaxaca
- Sociedad de Productores Agave del Sur
- Tecnológico de Monterrey
- Teófilo Cortez Sosa
- Tomas Garnica Aragón
- Ufrano Rodriguez Gallegos
- Ulises Torrentera
- Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca
- Universidad Autónoma Chapingo
- Universidad Autónoma de Guerrero
- Uriel Simental Enríquez

Cuando la presente Norma Oficial Mexicana entre en vigor cancelará la NOM-070-SCFI-1994, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de junio de 1997.

## ÍNDICE DEL CONTENIDO

### Capítulo

#### Introducción

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias normativas
3. Términos, definiciones y términos abreviados
4. Especificaciones
5. Envasado
6. Etiquetado
7. Comercialización
8. Evaluación de la conformidad
9. Vigilancia
10. Concordancia con Normas Internacionales
11. Bibliografía

## TRANSITORIOS

### Introducción

La presente Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de esta Norma Oficial Mexicana es necesaria de conformidad con el resolutive segundo de la "Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994, así como sus modificaciones subsecuentes y con el artículo 40 fracciones I y XV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

### 1. Objetivo y campo de aplicación

#### 1.1. Objetivo

Esta Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal para su producción, envasado y comercialización.

#### 1.2. Campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal en toda el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.9), así como su comercialización en territorio nacional y producto de exportación.

### 2. Referencias normativas

Los siguientes documentos vigentes, o los que les sustituyan, son indispensables para la aplicación de esta Norma:

- |            |                        |  |
|------------|------------------------|--|
| <b>2.1</b> | NOM-030-SCFI-2006      | Información comercial de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.  |
| <b>2.2</b> | NOM-142-SSA1/SCFI-2014 | Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 2015.  |
| <b>2.3</b> | 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.  |
| <b>2.4</b> | NMX-V-004-NORMEX-2013  | Bebidas Alcohólicas- Determinación de furfural-Métodos de Ensayo (Prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014.  |
| <b>2.5</b> | NMX-V-005-NORMEX-2013  | Bebidas alcohólicas-Determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014.                                     |
| <b>2.6</b> | NMX-V-013-NORMEX-2013  | Bebidas alcohólicas-Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 293 K) (20 °C) (% Alc. Vol.)-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014. |
| <b>2.7</b> | NMX-V-017-NORMEX-2014  | Bebidas alcohólicas-Determinación de extracto seco y cenizas-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de marzo de 2015.  |

**2.8** NMX-V-050-NORMEX-2010 Bebidas Alcohólicas- Determinación de metales como cobre (Cu), plomo (Pb), arsénico (As), zinc (Zn), hierro (Fe), calcio (Ca), Mercurio (Hg), Cadmio (Cd), por absorción atómica- Métodos de Ensayo (Prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de febrero de 2011.

**2.9** Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994, así como sus modificaciones subsecuentes.

**2.10** Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio del 2012 y sus subsecuentes modificaciones.

### **3. Términos, definiciones y términos abreviados**

Para los propósitos de esta Norma Oficial Mexicana se aplican los siguientes términos, definiciones y términos abreviados:

#### **3.1. comercializador titular o licenciatario de marca**

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

#### **3.2. consumidor final**

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

#### **3.3. DGN**

Dirección General de Normas.

#### **3.4. DOM**

Denominación de Origen Mezcal.

#### **3.5. envasador**

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

#### **3.6. etiqueta**

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

#### **3.7. geo-referencia**

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

#### **3.8. guía de maguey o agave**

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

#### **3.9. IMPI**

Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

#### **3.10. ingrediente**

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

#### **3.11. LFMN**

Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

#### **3.12. legible a simple vista**

Es aquella efectuada bajo condiciones normales de iluminación.

#### **3.13. lote**

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

#### **3.14. maguey o agave**

Cualquier especie del género *Agave*.

#### **3.15. maguey o agave maduro**

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

**3.16. marca:**

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

**NOTA.** En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.

**3.17. Mezcal:**

Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.9).

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

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

**3.18. NOM**

Norma Oficial Mexicana.

**3.19. productor autorizado**

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

**3.20. OEC:**

Organismo Evaluador de la Conformidad.

**3.21. organismo evaluador de la conformidad**

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

**3.22. sello de certificación:**

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

**3.23. superficie principal de exhibición**

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

**NOTA.** Se determina conforme al inciso primario 4.3 de la NOM-030-SCFI-2006 (Ver 2.1)

**3.24. trazabilidad:**

Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso de un producto hasta llegar al consumidor final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad.

**3.25. rastreabilidad**

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

**3.26. RFC:**

Registro Federal de Contribuyentes.

**4. Especificaciones****4.1. Materia prima para la elaboración de mezcal**

Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.9) y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables (Ver 11).

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

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

**4.2. Categorías**

De acuerdo con el proceso específico utilizado de cocción del maguey o agave, molienda, fermentación y destilación, se obtienen tres categorías de Mezcal (Ver Tabla 1):

**Tabla 1-Categorías de Mezcal**

Mezcal
Mezcal Artesanal
Mezcal Ancestral

#### 4.3. Especificaciones fisicoquímicas

El Mezcal debe cumplir con las siguientes especificaciones (ver Tabla 2):

**TABLA 2-Especificaciones fisicoquímicas**

Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	35	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.6)
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.7)
Alcoholes Superiores	mg/100 mL de Alcohol anhidro	100	500	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.5)
Metanol	mg/100 mL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.5)
Furfural	mg/100 mL de Alcohol anhidro	0	5	NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.4)
Aldehídos	mg/100 mL de Alcohol anhidro	0	40	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.5)
Plomo (Pb)	mg/L	-	0,5	NMX-050-NORMEX-2010 (Ver 2.8)
Arsénico (As)	mg/L	-	0,5	NMX-050-NORMEX-2010 (Ver 2.8)

#### 4.4. Proceso de elaboración de Mezcal

Se debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 2.3) y la materia prima debe someterse a los siguientes procedimientos a fin de obtener las diferentes categorías de Mezcal:

##### 4.4.1. Mezcal.

Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

- Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.
- Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora, tren de molinos o difusor.
- Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.
- Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.

##### 4.4.2. Mezcal Artesanal.

Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

- Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo o elevados de mampostería.
- Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.
- Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).
- Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).

##### 4.4.3. Mezcal Ancestral.

Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

- Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo.

- b) Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.
- c) Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).
- d) Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).

#### 4.5. Clases de Mezcal

##### a) Blanco o Joven

Mezcal incoloro y translucido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.

##### b) Madurado en Vidrio

Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

##### c) Reposado

Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad, sin restricción de tamaño, forma, y capacidad en L, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

##### d) Añejo

Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad de capacidades menores a 1000 L, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

##### e) Abocado con

Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para adicionar sabores, tales como gusano de maguey, damiana, limón, miel, naranja, mango, entre otros, siempre que estén autorizados por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.10), así como en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.2).

##### f) Destilado con

Mezcal que debe destilarse con ingredientes para incorporar sabores, tales como pechuga de pavo o pollo, conejo, mole, ciruelas, entre otros, en términos de la presente Norma Oficial Mexicana.

Únicamente está permitida la mezcla de mezcal de la misma categoría y clase.

#### 5. Envasado

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

El Mezcal que cumpla con la TABLA 2 (ver, Tabla 2), podrá envasarse únicamente como Mezcal clase Joven o Blanco, siempre y cuando no haya recibido ajuste de contenido alcohólico, en cuyo caso debe ser sujeto de un segundo análisis únicamente del % Alc. Vol., en términos de las especificaciones de la TABLA 2 (ver, Tabla 2).

Para las clases señaladas en el inciso primario 4.5 de la presente Norma Oficial Mexicana, debe realizarse un análisis previo al envasado que demuestre el cumplimiento con todos los parámetros establecidos en la TABLA 2 (ver, Tabla 2).

Únicamente para el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/L conforme a la NMX-V-017-NORMEX-2014 (ver 2.7) en el parámetro del extracto seco.

El producto terminado debe envasarse de manera manual o mecánica en recipientes conforme a la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (ver 2.2) y debe cumplir al menos 4 etapas:

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

#### 6. Etiquetado

El interesado debe obtener por parte del OEC, previo a iniciar el proceso de evaluación de la conformidad, el documento que demuestre el cumplimiento con lo establecido en este capítulo.

El envase debe ostentar una etiqueta, cuya información debe ser legible a simple vista. Se pueden utilizar letras mayúsculas o minúsculas de forma indistinta, salvo en los casos en que esta Norma Oficial Mexicana u otros instrumentos jurídicos dispongan lo contrario.

La información que se exprese en las etiquetas debe ser veraz, comprobable y exenta de textos, frases, imágenes, marcas y otras descripciones que induzcan o puedan inducir a error o confusión por engañosas o abusivas. Debe estar exenta de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas.

Para los efectos de esta Norma Oficial Mexicana, se entiende por información engañosa o abusiva aquella que refiere atributos o información que pudiendo o no, ser verdadera, induzca a error o confusión al consumidor por la forma inexacta, falsa, exagerada, parcial, artificiosa o tendenciosa en que se presenta.

Cuando el Mezcal cuente con un dictamen o certificación, emitido por una persona distinta al OEC, que lo identifique con características o cualidades no contempladas en esta Norma Oficial Mexicana debe contar con la aprobación escrita del OEC para incluirlo en la etiqueta.

### 6.1. Etiquetado para venta nacional

- a) Marca en la superficie principal de exhibición.
- b) La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca con la que se distinga el producto.
- c) La leyenda: "Joven" o "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca con la que se distinga el producto.
- d) Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la superficie principal de exhibición.
- e) La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.
- f) Contenido neto, en la superficie principal de exhibición, de acuerdo con lo establecido en la NOM-030-SCFI-2006 (ver 2.1).
- g) Por ciento de alcohol en volumen a 20 °C, en la superficie principal de exhibición, debiendo aparecer a simple vista y debe abreviarse % Alc. Vol.
- h) El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado.
- i) En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes o agaves, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.
- j) La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm.
- k) El nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el Mezcal.
- l) Nombre o razón social, domicilio fiscal y R.F.C. de productor autorizado envasador o comercializador titular.
- m) Cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece que permita su rastreabilidad, debiéndose expresar en la etiqueta o en la botella. Se permite su presentación por escritura a mano de manera claramente legible, visible e indeleble para el consumidor. Asimismo, para su identificación es aplicable el inciso 9.3.4.3 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.2).
- n) La leyenda Hecho en México o Producto de México o el gráfico de indicación de procedencia es información opcional.

### 6.2. Etiquetado para exportación

Independientemente del cumplimiento de los requisitos que impongan las leyes del país al cual se exporte, se deberá incluir:

- a) Marca en la superficie principal de exhibición.
- b) La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto.
- c) La leyenda: "Joven" o "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
- d) Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
- e) La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.
- f) El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado debe señalarse en la etiqueta.
- g) En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes o agaves, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.
- h) La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm y en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
- i) El nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el Mezcal.
- j) Nombre o razón social, domicilio fiscal y R.F.C. de productor autorizado, envasador o comercializador titular.
- k) Cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece que permita su rastreabilidad, debiéndose expresar en la etiqueta o en la botella. Se permite su presentación por escritura a mano de manera claramente legible, visible e indeleble para el consumidor.
- l) La leyenda Hecho en México o Producto de México o el gráfico de indicación de procedencia debe aparecer en la superficie principal de exhibición, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

## 7. Comercialización

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

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

Cualquier bebida alcohólica que utilice Mezcal en su elaboración, como ingrediente, debe obtener el certificado de cumplimiento conforme a lo dispuesto por la presente Norma Oficial Mexicana.

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

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

**NOTA:** Los criterios para otorgar el certificado para la exportación del mezcal se efectuarán de conformidad con el artículo 80 fracción III de la LFMN y artículo 91 de su Reglamento.

### **8. Evaluación de la conformidad**

La Evaluación de la conformidad será realizada por la persona acreditada y aprobada (OEC) en términos de la LFMN, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.

**NOTA.** El OEC encargado de evaluar las Normas Mexicanas relativas a métodos de prueba contenidos en esta Norma debe estar acreditado y en su caso aprobado.

Toda persona que requiera la evaluación de la conformidad en términos de la presente Norma Oficial Mexicana debe efectuarlo a través la persona acreditada y aprobada (OEC) en términos de la LFMN.

El OEC debe evaluar:

- a) Que el Mezcal cumpla con las especificaciones de la presente NOM.
- b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM.
- c) Que el comercializador titular o licenciario de marca cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.

El productor autorizado debe obtener la autorización para el uso de la DOM por parte del IMPI.

Cuando el envasador y comercializador titular o licenciario de marca sean distintos al Productor deben suscribir convenios de corresponsabilidad e inscribirlos ante el IMPI para hacer uso de la DOM de un productor autorizado.

El productor autorizado, envasador y comercializador titular o licenciario de marca del Mezcal deben contratar al OEC para recibir los servicios de evaluación de la conformidad.

El productor autorizado debe demostrar con la certificación que su producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.

El envasador para ser certificado debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.

El comercializador titular o licenciario de marca debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.

La comprobación de lo establecido en la presente Norma Oficial Mexicana se realiza a través de inspección permanente por parte del OEC, que se contrate para supervisar dicho proceso,

independientemente que puede ser corroborado por cualquier autoridad competente o por una unidad de verificación acreditada. Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas aleatorios de inspección previamente aprobados por la DGN.

### **9. Vigilancia**

La vigilancia del cumplimiento de lo dispuesto por la presente Norma Oficial Mexicana está a cargo de la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones y bajo lo dispuesto en la LFMN y su Reglamento.

Si cualquier autoridad competente o el OEC detectan un incumplimiento de cualquier disposición contenida en esta Norma Oficial Mexicana, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Mezcal, se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso, de sanciones que correspondan de conformidad con el artículo 112 de la LFMN.

### **10. Concordancia con Normas Internacionales**

Esta Norma Oficial Mexicana no es equivalente (NEQ) con alguna norma internacional, por no existir esta última al momento de su elaboración.

### **11. Bibliografía**

- Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 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.



- Resolución por la que modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal" publicada el 2 de octubre de 2015.
- Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 y sus subsecuentes modificaciones.
- Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de febrero de 2003 y sus reformas.
- Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de enero de 1988 y sus reformas.
- Ley General de Vida Silvestre, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de julio de 2000 y sus reformas.

#### TRANSITORIOS

**Primero:** La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 60 días naturales, contados a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

**Segundo:** Salvo lo dispuesto en el Primero Transitorio, el Capítulo 6 y sus incisos entrarán en vigor a los 365 días naturales posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana.

**Tercero:** Los productores de la bebida que se define en el numeral 5.1.2 de la NOM-070-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas. Mezcal. Especificaciones, podrán continuar con su fabricación por un plazo de 4 años, a partir de la entrada en vigor de la presente norma, siempre y cuando sean sujetos a lo señalado en el numeral 8 de la presente norma.

En dichos productos se debe expresar en la etiqueta del producto "MEZCAL 80/20" o "MEZCAL Tipo II" y dar cumplimiento con inciso primario 6.1 a), f) y g) de la presente norma. Pudiendo incorporar si es añejo o añejado, joven o reposado. No podrán expresar ninguna de las categorías señaladas en el inciso primario 4.2 de la presente norma.

**Cuarto:** Los envasadores actualmente autorizados, que cuenten con el correspondiente documento expedido por el OEC, podrán continuar esa actividad sin perjuicio de lo dispuesto por la presente Norma Oficial Mexicana.

**Quinto.** La presente norma oficial mexicana cancela a la NOM-070-SCFI-1994, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de junio de 1997, una vez que entre en vigor.

**Sexto.** Para el caso de Marcas no registradas ante el IMPI, que demuestren mediante pedimento de exportación, que han realizado al menos diez exportaciones antes de la entrada en vigor de la presente norma oficial mexicana no será necesario cumplir el inciso primario 6.2 a), en relación con la definición 3.16.

Lo anterior sin perjuicio de que cualquiera que tenga interés legítimo respecto de la dicha marca por tener el registro de la misma ante el IMPI podrá iniciar las acciones legales que considera convenientes ante las autoridades competentes.

Ciudad de México, a 18 de agosto de 2016.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.