

NOM-144-SCFI-2000
NORMA OFICIAL MEXICANA, BEBIDAS ALCOHOLICAS-CHARANDA-ESPECIFICACIONES

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

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I y XII, 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 23 fracciones I y XV del Reglamento Interior de esta Secretaría, y

CONSIDERANDO

Que es responsabilidad del Gobierno Federal procurar las medidas que sean necesarias para garantizar que los productos que se comercialicen en territorio nacional contengan los requisitos necesarios con el fin de garantizar los aspectos de seguridad para lograr una efectiva protección del consumidor;

Que con fecha 26 de mayo de 2000 el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio aprobó la publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-144-SCFI-2000, Bebidas alcohólicas - Charanda - Especificaciones, lo cual se realizó en el **Diario Oficial de la Federación** el 18 de agosto de 2000, con objeto de que los interesados presentaran sus comentarios;

Que durante el plazo de 60 días naturales contados a partir de la fecha de publicación de dicho proyecto de norma oficial mexicana, su respectiva 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, no fueron presentados comentarios u observaciones al proyecto de norma;

Que con fecha 24 de noviembre de 2000 el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio aprobó por unanimidad la norma referida;

Que la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las normas oficiales mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para la protección de los intereses del consumidor, se expide la siguiente: Norma Oficial Mexicana NOM-144-SCFI-2000, Bebidas alcohólicas-Charanda-Especificaciones.

México, D.F., a 24 de noviembre de 2000.- La Directora General de Normas, **Carmen Quintanilla Madero**.- Rúbrica.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-144-SCFI-2000, BEBIDAS ALCOHOLICAS-CHARANDA-ESPECIFICACIONES
PREFACIO

En la elaboración de la presente Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:

ASOCIACION DE PRODUCTORES DE CHARANDA, A.C.

ASOCIACION NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y CONEXOS, A.C.

ASOCIACION NACIONAL DE TIENDAS DE AUTOSERVICIO Y DEPARTAMENTALES, A.C.

BODEGAS CERVANTINO, S.A. DE C.V.

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C.

COMERCIALIZADORA PAME, S.A. DE C.V.

COMISARIADO EJIDAL DE ZIRACUARETIRO

CHARANDA ONCE PUEBLOS, S.A.

CHARANDA DE URUAPAN, S.A. DE C.V.

DESTILADORA EL TARASCO, S.A. DE C.V.

FIRA B. DE M., S.A.

GRUPO COMERCIAL PICHATARO

H. AYUNTAMIENTO DE URUAPAN

INDUSTRIAL MULSA, S.A.

INDUSTRIAL TIANGUISTENGO, S.A. DE C.V.

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

LICORES VERACRUZ, S.A. DE C.V.

MARCAS VINICOLAS DEL CENTRO, S.A. DE C.V.

PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL

- Dirección General de Normas

SECRETARIA DE FOMENTO ECONOMICO DEL ESTADO DE MICHOACAN

SECRETARIA DE SALUD

Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios

SOCIEDAD MEXICANA DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION, S.C.

Comité Técnico Nacional de Normalización de Bebidas Alcohólicas

INDICE

- Introducción
- Objetivo
- Campo de aplicación
- Referencias
- Definiciones
- Clasificación
- Especificaciones
- Envasado
- Muestreo
- Evaluación de la conformidad
- Trámites ante dependencias
- Control de calidad
- Información comercial
- Vigilancia
- Bibliografía
- Concordancia con normas internacionales

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-144-SCFI-2000, BEBIDAS ALCOHOLICAS-CHARANDA-ESPECIFICACIONES

0. Introducción

Esta Norma Oficial Mexicana (NOM) se elabora para dar sustento a la denominación de origen del “Charanda”, cuya titularidad corresponderá al Estado Mexicano en los términos de la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de esta NOM es necesaria de conformidad con la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen “Charanda” que en su momento sea publicada en el **Diario Oficial de la Federación** (en lo sucesivo referida como “la Declaración”) y con la fracción XV del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

1. Objetivo

Esta Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios autorizados para producir, envasar y/o comercializar Charanda, conforme al proceso que más adelante se señala.

2. Campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana se aplica a la bebida alcohólica sujeta al proceso que más adelante se detalla, a través de la fermentación de los mostos preparados a partir del jugo y/o sus derivados de caña de azúcar, cultivados en la entidad federativa y municipios señalados en la Declaración, así como destilación, mezclado y envasado del producto.

La presente Norma Oficial Mexicana no establece las especificaciones sanitarias que debe cumplir la bebida alcohólica denominada Charanda.

3. Referencias

Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente Norma Oficial Mexicana, se aplican las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes que se mencionan a continuación o las que las sustituyan:

NOM-002-SCFI-1993	Productos preenvasados-Contenido neto, tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993.
NOM-030-SCFI-1993	Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de octubre de 1993.
NOM-106-SCFI-2000	Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de febrero de 2001.
NOM-120-SSA1-1995	Bienes y servicios-Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de agosto de 1995.
NOM-127-SSA1-1994	Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-Límites permisibles de calidad y tratamiento a que debe someterse el agua para su potabilización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1996.
NOM-142-SSA1-1995	Bienes y servicios-Bebidas alcohólicas-Especificaciones sanitarias-Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de julio de 1997.
NMX-V-4-1970	Método de prueba para la determinación de furfural en bebidas alcohólicas destilados. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1970.
NMX-V-16-S-1980	Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación de acidez total. Declaratoria de vigencia publicada el 11 de agosto de 1980.
NMX-V-5-S-1980	Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación de ésteres y aldehídos. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de septiembre de

	1980.
NMX-V-6-1983	Bebidas alcohólicas-Azúcares reductores directos y totales-Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de diciembre de 1983.
NMX-V-14-1986	Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación de los alcoholes superiores (aceite de fusel). Declaratoria de vigencia publicada el 14 de abril de 1986.
NMX-V-21-1986	Bebidas alcohólicas destiladas-Determinación de metanol. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.
NMX-Z-012/1,2,3-1987	Muestreo para inspección de atributos. Declaratoria de vigencia publicada el 28 de octubre de 1987.
NMX-V-13-1996-NORMEX	Bebidas alcohólicas-Determinación de por ciento de alcohol en volumen (% alc. vol.) a 20 °C. Declaratoria de vigencia publicada el 5 de noviembre de 1996.
NMX-V-17-1996-NORMEX	Bebidas alcohólicas-Determinación de extracto seco de cenizas. Declaratoria de vigencia publicada el 5 de noviembre de 1996.

4. Definiciones

Para los efectos de esta Norma Oficial Mexicana se establecen en orden alfabético las definiciones siguientes:

4.1 Abocado

Procedimiento para suavizar el sabor del Charanda mediante la adición de uno o más de los aditivos referidos en el inciso 6.2 de la presente Norma Oficial Mexicana.

4.2 Adulteración

Cualquier modificación a las especificaciones del proceso de elaboración del Charanda, establecidas en esta Norma Oficial Mexicana.

4.3 Agua de dilución

Es la empleada para obtener la graduación comercial requerida. El agua utilizada como agua de dilución debe ser agua potable y puede ser destilada o desmineralizada (por diferentes procesos).

4.4 Buenas prácticas de fabricación

Conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tienen y mantienen las especificaciones requeridas para su consumo.

4.5 Caña de azúcar

Planta de la Familia de las Gramíneas de la clasificación de las Andropogóneas, del género de las *Sacarineas*, que atendiendo a su sexo se clasifica entre las *Triandreas digineas* y del cual el botánico sueco Linneo, denominó *Sacharum lubridatum*; de acuerdo a la estructura del tallo; la capa formada por las celdillas resistentes que dan la consistencia y rigidez del tallo que gradualmente van pasando a la categoría de células de paredes delgadas del tejido exterior o parénquima. Sirven de depósito del jugo azucarado de la caña de azúcar. Las especies admitidas para los efectos de esta NOM son las cañas de azúcar cosechadas dentro de la zona de protección establecida en la Declaración, las cuales por la temperatura, humedad y composición del suelo poseen características muy especiales.

4.6 Charanda

Bebida alcohólica regional obtenida por la destilación que se realiza en el interior de la fábrica, en forma continua o discontinua, en la primera destilación (destrozamiento) de mostos fermentados del jugo de la caña de azúcar (guarapo) o sus derivados (melado, piloncillo o melaza), los cuales proceden de la molienda de la caña de azúcar y que, en combinación con cepas de levaduras cultivadas o no, seleccionadas del mismo jugo, llevan a cabo una fermentación alcohólica de la que, por transformaciones bioquímicas y su posterior destilación, se obtiene esta bebida alcohólica. La rectificación de este producto se lleva a cabo en alambiques discontinuos que originan los congéneres que distinguen al producto.

El Charanda es un líquido incoloro o ambarino cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino o cuando se aboca sin madurarlo y debe ser embotellado en la planta de envasado que sea controlada por el propio fabricante misma que debe estar ubicada dentro de la zona de protección señalada en la Declaratoria. Se prohíbe hacer mezclas en frío.

4.7 Dependencia

Cualquier dependencia o entidad de la administración pública federal.

4.8 DGN

La Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

4.9 Etiqueta

Todo rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o gráfica, ya sea que esté impreso, marcado, grabado, en relieve, hueco, estarcido o adherido al empaque o envase del producto.

4.10 Granel

El producto que se cuenta, se pesa o se mide en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta y que, para propósitos de esta Norma Oficial Mexicana, no puede ser inferior a 5 L.

4.11 IMPI

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

4.12 Ley

La Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

4.13 Límite mínimo y límite máximo

Intervalo fijado en esta NOM.

4.14 Lote

Cantidad de un producto elaborado en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad.

4.15 Maduración del Charanda

Transformación lenta que le permite adquirir al producto las características sensoriales deseadas por procesos físico - químicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera de roble o encino.

4.16 Mezcla en frío

Proceso mediante el cual se efectúa la mezcla de alcoholes o aguardientes de alta graduación de origen diferente al de la zona comprendida en la Declaración, al cual se le agregan sabores diferentes a los del producto original.

4.17 NOM

Norma Oficial Mexicana.

4.18 Operaciones unitarias

Son las etapas del proceso de elaboración del Charanda en las cuales las materias primas sufren cambios químicos, bioquímicos y físicos, hasta obtener un producto determinado en cada una de ellas. Existen las siguientes etapas básicas de dicho proceso: extracción, fermentación, destilación, maduración, en su caso, y envasado.

4.19 Superficie principal de exhibición

La establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-1993 (ver 3 Referencias).

5. Clasificación

El producto objeto de la aplicación de la presente Norma Oficial Mexicana se clasifica en cuatro categorías, como sigue:

- Categoría 1. Charanda blanco.
- Categoría 2. Charanda dorado u oro.
- Categoría 3. Charanda reposado.
- Categoría 4. Charanda añejo o añejado.

5.1 Charanda blanco

Producto cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

5.2 Charanda dorado u oro

Producto susceptible de ser abocado, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas del Charanda blanco con Charandas maduros y/o añejos, se considera como Charanda dorado u oro.

5.3 Charanda reposado

Producto susceptible de ser abocado, cuya permanencia mínima en recipientes de madera de roble o encino con capacidad máxima hasta 5 000 L debe ser de 2 meses y cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

5.4 Charanda añejo o añejado

Producto susceptible de ser abocado, sometido a un proceso de maduración de por lo menos 12 meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 300 L y cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

6. Especificaciones

6.1 Del producto

6.1.1 El producto objeto de esta NOM destinado al consumidor final debe cumplir las disposiciones y especificaciones sanitarias establecidas en el capítulo 5 incisos 5.1 y 5.2; capítulo 6 incisos 6.1, 6.2, 6.4, 6.5 y 6.6; capítulo 9 incisos 9.1, 9.1.1, 9.1.2, 9.3, 9.3.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.2.1, 9.3.2.2, 9.3.3 y 9.4.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1-1995 (ver 3 Referencias).

Como referencia de las especificaciones fisicoquímicas que debe cumplir el producto objeto de la presente Norma Oficial Mexicana se incluye la tabla 1.

Tabla 1.- Especificaciones fisicoquímicas del Charanda

PARAMETROS	CHARANDA BLANCO, DORADO U ORO		CHARANDA REPOSADO		CHARANDA AÑEJO O AÑEJADO		METODO DE PRUEBA
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	

Contenido de alcohol en volumen a 20 °C (% Alc. Vol.)	35	55	35	55	35	55	NOM-142-SSA1 NMX-V-013
Extracto seco g/l	0	5	0	10	0	15	NOM-V-017
Cenizas g/l	0	0,3	0	0,6	0	0,6	NMX-V-017
Azúcares reductores totales g/l	0	15,0	0	15,0	0	15,0	NMX-V-006
Valores expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro							
Acidez total (como ácido acético)	5	110	5	110	5	110	NMX-V-016
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	
Aldehídos (expresados como acetaldehído)	0,0	40,0	0,0	40,0	0,0	40,0	NOM-142-SSA1 NMX-V-005
Esteres (expresados como acetato de etilo)	2,0	200,0	2,0	200,0	2,0	200,0	NMX-V-005
Alcoholes superiores (aceite de fusel o alcoholes de peso molecular superior al etílico) como alcohol amílico)	20,0	500,0	20,0	500,0	20,0	500,0	NOM-142-SSA1 NMX-V-014
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	
Furfural	0,0	4,0	0,0	4,0	0,0	4,0	NOM-142-SSA1 NMX-V-004
Metanol	0,0	300,0	0,0	300,0	0,0	300,0	NOM-142-SSA1 NMX-V-021

Nota.- De acuerdo a la NOM-008-SCFI (ver 3 Referencias) se sustituye el punto decimal (.) por coma decimal (,).

6.2 Aditivos

Para el abocamiento del Charanda se pueden adicionar uno o más de las siguientes aditivos: color caramelo, extracto natural de roble o encino, glicerina, jarabe a base de azúcar.

6.2.1 El uso de cualquiera de estos aditivos no debe ser mayor del 1,1 % con relación al volumen total que tiene el Charanda, antes de su envasado. La coloración que resulte de este proceso debe ser ligeramente ámbar.

6.3 De la caña de azúcar

La melaza que se utilice para producir charanda, debe provenir de cultivos de caña de azúcar que se encuentren dentro de la zona protegida por la denominación de origen.

Los cultivos de caña de azúcar deben estar inscritos en el registro de plantación de predios establecido para tales efectos por la persona acreditada y aprobada para tal efecto.

7. Envasado

El envasador del Charanda debe demostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado desde su entrega a granel hasta el envasado final del mismo. Para tales efectos, la actividad de envasado se sujeta a los lineamientos siguientes:

7.1 Los envasadores que no produzcan Charanda y que adquieran el producto a granel de un fabricante no pueden mezclar Charanda de diferentes tipos o procedencias.

7.2 El envasador no puede utilizar más de un proveedor de Charanda por marca o por tipo de Charanda de esa marca.

7.3 Todo el producto debe ser embotellado dentro de la zona de denominación de origen. En caso de que la planta no esté ubicada en las instalaciones de la fábrica, el traslado a granel del producto debe ser supervisado por las personas acreditadas y aprobadas para tal efecto, a través de los mecanismos que previamente apruebe la DGN. Se considera que la planta de envasado es del propio fabricante cuando éste mantiene el control total del proceso de envasado.

7.4 El envasador que no es productor de Charanda debe llevar un registro actualizado de, por lo menos, los

documentos siguientes:

- a) Notas de remisión, facturas de compraventa del Charanda y de materiales de envase incluyendo etiquetas;
- b) Cuadros comparativos de análisis de especificaciones físico-químicas previos a la comercialización, con los parámetros indicados en el inciso 6.1 de esta Norma Oficial Mexicana, y
- c) Copia de los documentos que denoten el cumplimiento de NOM que amparen cada lote que hayan recibido.

7.5 Para demostrar que el Charanda no ha sufrido adulteraciones durante el proceso de envasado deben coincidir las comparaciones de áreas y posición de picos cromatográficos de muestreo realizados en la planta de envase con los obtenidos en la fábrica proveedora de Charanda.

7.6 El Charanda se debe envasar en recipientes de vidrio nuevos, que garanticen su conservación y no alteren su calidad. La capacidad de cada envase no debe ser mayor de 5 litros y en ningún caso se deben usar envases con marcas que pertenezcan a otro fabricante.

7.7 La comprobación de las especificaciones de envasado contenidas en esta Norma Oficial Mexicana, se realiza a través de la inspección por lote que para tales efectos lleve a cabo la persona acreditada y aprobada que se contrate para supervisar dicho proceso, independientemente que puede ser corroborado por cualquier dependencia, conforme a sus atribuciones.

8. Muestreo

8.1 Requisitos generales

La aplicación del plan de muestreo descrito en esta NOM obliga a los fabricantes y envasadores a llevar un control de calidad permanente a través de su propia estructura o por medio de la contratación de los servicios de una persona acreditada y aprobada.

8.2 Del producto a granel

Del producto a granel contenido en los carros-tanque, pipas o pipones, se toma una muestra constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y superior, en la inteligencia que el volumen extraído no debe ser menor de 3 litros. En el caso del producto contenido en barricas, se debe tomar una muestra constituida por porciones aproximadamente iguales, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 litros. Para efectuar el muestreo se recomienda la aplicación de la Norma Mexicana NMX-Z-012/1,2,3-1987 (ver 3 Referencias).

Cada muestra extraída, previamente homogeneizada debe dividirse en tres porciones de aproximadamente 1 litro, cada una de las cuales debe envasarse en un recipiente debidamente identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas debiendo cerrarse en forma tal que garantice su inviolabilidad. Estas porciones se reparten en la forma siguiente: dos para la persona acreditada y aprobada para tal efecto o a falta de ella, para la DGN y una para la empresa visitada. En cualquier caso, de las dos muestras, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en caso de tercería.

En caso de que el productor cuente con un laboratorio interno acreditado, una muestra es para dicho laboratorio.

8.3 Envases menores.

8.3.1 Para productos en recipientes menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales, tomadas del número de envases que se especifica en el Apéndice C de esta Norma Oficial Mexicana, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 litros.

Cuando el número de envases muestreados resulte insuficiente para reunir los 3 litros requeridos como mínimo se muestrean tantos envases como sean necesarios hasta completar dicho volumen. Con las muestras se debe proceder de acuerdo con el penúltimo párrafo del inciso 8.2.

8.3.2 La selección de las barricas o envases menores para extraer las porciones de muestra debe efectuarse al azar.

9. Evaluación de la conformidad

La evaluación de la conformidad de esta Norma Oficial Mexicana será realizada por personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley y su Reglamento.

La comprobación de lo establecido en esta Norma Oficial Mexicana se realiza a través de inspección permanente por parte de la persona acreditada y aprobada, independientemente que puede ser corroborado por cualquier dependencia.

Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas aleatorios de inspección previamente aprobados por la DGN, los cuales, en su caso, deben por lo menos incluir una huella cromatográfica que permita identificar el Charanda de cada productor y garantizar la integridad del producto.

9.1 Métodos de prueba

La verificación del cumplimiento de las especificaciones que se establecen en esta Norma Oficial Mexicana, se realiza como sigue:

9.1.1 Del producto.

Deben aplicarse los métodos de prueba contenidos en las normas referenciadas en el capítulo 3 de esta Norma Oficial Mexicana.

9.1.2 Del proceso de fabricación

9.1.2.1 Reposo en recipientes de roble o encino.

Constatación de la existencia de recipientes y documentos de ingresos y extracciones de producto de esos recipientes (bitácora foliada).

Los recipientes en que se realiza deben estar sellados durante todo el tiempo del proceso. Los sellos son impuestos y levantados por las personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley.

9.1.2.2 Agua potable

Debe cumplir con las disposiciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994 (ver 3 Referencias).

Debe constatar la existencia de equipo de potabilización, en su caso, por diferentes procesos de destilación o desmineralización en condiciones de operación y la bitácora de uso del equipo o destino del agua potable, destilada o desmineralizada. En su caso, debe verificarse la existencia de las lecturas o comprobantes de compra o entrega de los volúmenes utilizados de agua potabilizada, destilada o desmineralizada.

9.1.3 Relativos a la autenticidad del Charanda

9.1.3.1 El traslado a granel del Charanda debe ser verificado de conformidad con los mecanismos que previamente apruebe la DGN. El proceso de envasado está sujeto a la inspección por lote por parte de las personas acreditadas y aprobadas en los términos de la Ley.

9.1.3.2 El envasador que no es productor de Charanda no debe cambiar en forma alguna las características sensoriales del producto que recibe, salvo diluirlo con agua para obtener la graduación alcohólica comercial del Charanda dentro de los parámetros permitidos en la tabla 1 de la presente Norma Oficial Mexicana, en el entendido de que no se permiten las mezclas en frío, por lo que no se puede reposar ni abocar el Charanda que se reciba.

9.1.3.3 El envasador que no es productor de Charanda sólo puede envasar el producto que haya sido elaborado bajo la supervisión de una persona acreditada y aprobada. Por tal motivo debe corroborar que cada lote que recibe cuenta con un certificado de conformidad de producto vigente.

9.1.3.4 El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del Charanda, en sus instalaciones a menos de que cuente con líneas de producción claramente diferenciadas a juicio de la persona acreditada que se contrate para supervisar dicho proceso y se notifique dicha circunstancia a ésta, en un plazo de uno a diez días hábiles de anticipación a la fecha de inicio del proceso de envasado simultáneo de cualquier producto distinto del Charanda.

9.1.4 Uso de azúcares

9.1.4.1 El productor de Charanda debe 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. La prueba admisible para tales efectos consiste en un balance de materias primas y materiales que determine la participación total de los azúcares procedentes de la caña así como en el cálculo de eficiencias de cada operación unitaria y del total de las etapas del proceso de elaboración. Por tal motivo, el productor de charanda debe llevar un registro actualizado de por lo menos los siguientes documentos:

- a) Facturas de materia prima y de venta de producto terminado;
- b) Fichas de entrada y salidas de materia prima y producto terminado, y
- c) Inventarios, fichas de entrada y salidas de producto sometido a un proceso de reposo.

9.1.5 Comercialización

9.1.5.1 El productor y envasador no pueden comercializar Charanda alguna que no cuente con un documento que denote la evaluación de la conformidad del mismo, expedido por una persona acreditada y aprobada.

9.1.5.2 Se permite la venta a granel entre productores o de productores a envasadores, siempre y cuando ésta se realice únicamente dentro de la zona protegida por la Declaración, bajo las condiciones siguientes:

9.1.5.2.1 El traslado de producto a granel y la subsecuente recepción debe ser supervisada por una persona acreditada y aprobada, la cual lo hace constar en un registro especial que se toma en cuenta en el balance de materias primas de la fábrica receptora.

9.1.5.2.2 El número de contraseña oficial que debe ostentar en la etiqueta el Charanda es el correspondiente de la fábrica receptora.

9.1.5.3 El productor y envasador de Charanda debe reportar el número de litros producidos o envasados mensualmente a la persona acreditada y aprobada conforme a las disposiciones establecidas por la Ley, especificando el nombre de los compradores directos a granel y bajo qué marcas se está comercializando el producto. Las personas acreditadas y aprobadas deben elaborar un informe bimestral en donde se haga constar el producto certificado por marca que legítimamente puede ser comercializado, mismo que debe ser enviado a la DGN y al IMPI.

9.1.5.4 El productor autorizado por la Ley de la Propiedad Industrial debe utilizar la denominación de origen Charanda y debe satisfacer los lineamientos establecidos en la Ley y en esta Norma Oficial Mexicana, particularmente los siguientes:

- a) Estar al corriente en los trámites a que se refiere el capítulo 10 de esta Norma Oficial Mexicana, y
- b) Contar en todo momento con un certificado de cumplimiento con esta NOM, expedido por una persona

acreditada y aprobada.

9.1.5.5 En caso de que se pretenda utilizar una marca para el Charanda distinta a la del productor o el charanda sea envasado por una persona diferente al fabricante, se debe presentar para su inscripción ante el IMPI un convenio de corresponsabilidad que incluye las declaraciones y cláusulas que para tales efectos publique el IMPI en el **Diario Oficial de la Federación**, de conformidad con esta NOM y con el artículo 175 de la Ley de la Propiedad Industrial. Adjunto a este convenio se deben anexar los proyectos de etiqueta que se adherirán al envase en el cual se comercialice, en el país o en el extranjero, dicho producto. En ningún momento las etiquetas deben dañar o menoscabar la imagen del Charanda como producto nacional.

9.1.5.6 El envasador debe cumplir cabalmente con los requisitos de etiquetado contenidos en el capítulo 12 de esta NOM. Lo anterior, independientemente de los requisitos que impongan las leyes del país importador.

9.1.6 Presunción de incumplimiento

Si cualquier dependencia o una persona acreditada y aprobada detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en esta Norma Oficial Mexicana, particularmente a lo señalado en el presente Capítulo, por parte de un productor y envasador de charanda, se presume la comisión de una infracción.

Lo anterior, deja a salvo las facultades que conforme a la Ley, a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y a otras disposiciones legales, posean en materia de inspección las dependencias.

10. Trámites ante dependencias

El incumplimiento de cualquier trámite necesario para obtener las autorizaciones para producir, envasar y/o comercializar Charanda, que hayan sido aprobados por la DGN o el IMPI, en el ámbito de sus respectivas competencias, se considera violatorio de las disposiciones de esta NOM.

11. Control de calidad

De conformidad con el artículo 56 de la Ley, los productores y envasadores de Charanda deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas aplicables y las buenas prácticas de fabricación. Asimismo, también deben verificar sistemáticamente las especificaciones contenidas en esta NOM, utilizando equipo suficiente y adecuado de laboratorio así como los métodos de prueba apropiados, llevando un control estadístico de la producción que objetivamente demuestre el cumplimiento de dichas especificaciones.

12. Información comercial

12.1 Marcado y etiquetado

Cada envase debe ostentar una etiqueta en forma destacada y legible con la siguiente información en idioma español:

- a) La palabra CHARANDA.
- b) Categoría a la que pertenece conforme al capítulo 5 de esta NOM.
- c) Contenido neto expresado en litros o mililitros, conforme a la Norma oficial Mexicana NOM-030-SCFI (ver 3 Referencias).
- d) Contenido alcohólico a 20 °C y debe abreviarse % Alc. Vol.
- e) Nombre o razón social del productor de charanda o de la fábrica autorizada y, en su caso, del envasador que haya obtenido un dictamen de la unidad de verificación acreditada y aprobada distinto al certificado de productor del charanda.
- f) Domicilio del productor de charanda o del envasador.
- g) Marca registrada.
- h) Las leyendas "Hecho en México"; "Manufacturado en México"; "Producto de México"; u otros análogos, así como la de "Envasado de Origen".
- i) Contraseña oficial, conforme a la norma oficial mexicana vigente.
- j) Lote; cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece con una indicación en clave. La identificación del lote que incorpore el fabricante no debe ser alterada u oculta de forma alguna.
- k) Otra información sanitaria o comercial exigida por otras disposiciones legales aplicables a las bebidas alcohólicas.

12.2 Presentación de la información

12.2.1 Debe aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales a), b), c), d), y g) del inciso 12.1 de la presente NOM. El resto de la información a que se refiere este inciso debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase.

12.2.2 Para el producto de exportación, deben aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales a), b) y g) del inciso 12.1 de la presente Norma Oficial Mexicana. La información contenida en los literales c), h) e i) del inciso 12.1 de la presente Norma Oficial Mexicana, debe aparecer y pueden incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase. La información contenida en los literales b) y h) del inciso 12.1 de la presente Norma Oficial Mexicana puede ser objeto de traducción a otro idioma.

13. Vigilancia

La vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana una vez que sea publicado en el **Diario Oficial de la**

Federación como norma definitiva, estará a cargo de la Secretaría de Economía y de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.

14. Bibliografía

14.1 Ley General de Salud, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 7 de febrero de 1984.

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

14.3 Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 2 de agosto de 1994.

14.4 Ley Federal de Procedimiento Administrativo, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 4 de agosto de 1994.

14.5 Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 14 de enero de 1999.

14.6 Reglamento de Control Sanitario, Productos y Servicios, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 9 de agosto de 1999.

14.7 Norma Oficial Mexicana NOM-008-SCFI-1993, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 14 de octubre de 1993.

14.8 Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 12 de junio de 1997.

14.9 Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 3 de septiembre de 1997.

15. Concordancia con normas internacionales

La presente Norma Oficial Mexicana no es equivalente con ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

TRANSITORIO

UNICO.- La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor al día siguiente de la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** del aviso por el cual la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, por conducto de la Dirección General de Normas, dé a conocer la acreditación del organismo de evaluación de la conformidad del producto objeto de esta NOM, siempre y cuando se haya publicado previamente en el **Diario Oficial de la Federación** la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen "Charanda".

México, D.F., a 24 de noviembre de 2000.- La Directora General de Normas, **Carmen Quintanilla Madero**.- Rúbrica.