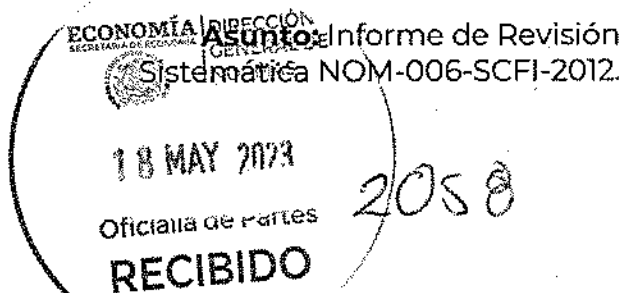


Ciudad de México, a 02 de mayo de 2023



Mtro. Salvador Argüelles López
Director General de Normas
Secretaría de Economía
Presente



Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 32 y 41 de la Ley de Infraestructura de la Calidad; Tercero y Quinto Transitorios del Decreto por el que se expide la Ley de Infraestructura de la Calidad y se abroga la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 39 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; y 1, 36, fracción I y último párrafo del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, por medio del presente se remite para su consideración el informe del resultado de la Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana que se enuncia a continuación, con la solicitud de que, de considerarlo pertinente, realice la notificación al Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad:

Norma Oficial Mexicana: NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas – Tequila - Especificaciones.

Fecha de publicación en el DOF: 13 de diciembre de 2012.

Fecha de entrada en vigor: 11 de febrero de 2013.

Fecha de última Revisión Quinquenal/Sistemática: 16 de febrero de 2018.

Tipo de resolución: Confirmación.

Justificación de la resolución: Derivado de su revisión, se consideró necesario mantener la vigencia de la norma en razón de que, a través de sus disposiciones y su Procedimiento de Evaluación de la Conformidad, se posibilita el cumplimiento de una manera ágil y eficiente, asimismo, con sus especificaciones se fomenta y asegura la protección de la Denominación de Origen Tequila, esto con la finalidad de que todo integrante de la cadena productiva, industrial y comercial del Tequila lleve a cabo procesos que aseguren la calidad de la bebida y se ofrezca a los consumidores productos que no induzcan a error en cuanto a su contenido, origen y etiquetado, así como, garantizar bebidas auténticas y no imitación. Con lo anterior, se procura la integridad de los consumidores y se fomenta el crecimiento y desarrollo del sector, posicionando al Tequila como patrimonio de México a nivel internacional.





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

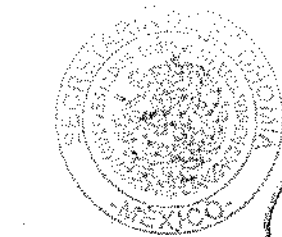
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia

Dirección General de Normas

Of. No. DGN.191.09.2023.1249

Es por ello que, posterior al análisis de los rubros identificados como antecedentes, diagnóstico, impacto, beneficios y datos que se exponen en el ANEXO 1. *Informe de la Revisión Sistemática de la NOM-006-SCFI-2012* de este ocuro y en cumplimiento con lo que establece el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, se propone que, como resultado la **CONFIRMACIÓN** de la **NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones**, lo que se hace de su conocimiento para los efectos legales a los que haya lugar.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviar un cordial saludo.

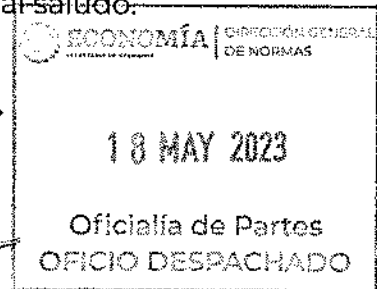


DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS

Atentamente,

Víctor Torres Valdovinos

Director de Fomento a la Industria Eléctrica "A"



MAR/JGO*

S/R Con ANEXO

CDD 1S.51



**ANEXO 1. Informe de Revisión Sistemática de la NOM-006-SCFI-2012.****I. Antecedentes**

La Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, *Bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones*, en adelante NOM-006, regula las características y especificaciones que deben cumplir todos los integrantes de la cadena productiva, industrial y comercial del Tequila, aplica a todos los procesos y actividades relacionados con el abasto de agave de la especie *tequilana weber* variedad azul, producción, envase, comercialización, información y prácticas comerciales vinculadas a la bebida alcohólica destilada denominada Tequila.

La regulación establece especificaciones técnicas y requisitos jurídicos a cumplir para proteger a la Denominación de Origen "Tequila" de conformidad con la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila" vigente, la Ley de Infraestructura de la Calidad, la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y demás disposiciones legales relacionadas vigentes.

El 8 de abril de 2011 se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el Programa Nacional de Normalización 2011, en el cual, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (ahora Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, CCONNSE) inscribió por primera vez la modificación a la entonces norma vigente, NOM-006-SCFI-2005, *Bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones*.

Con fecha 24 de mayo de 2012, el referido Comité Consultivo aprobó la publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2012, *Bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones*, la cual se realizó en el DOF el 15 de junio del mismo año, con el objeto de que los interesados presentaran sus comentarios en un plazo de 60 días naturales contados a partir del día siguiente de su publicación, mismo que concluyó el 14 de agosto de 2012.

Por lo anterior, una vez atendidos los comentarios recibidos y modificado el Proyecto, éste fue sometido a la consideración del referido Comité Consultivo, quien lo aprobó por unanimidad como norma definitiva durante la sesión del 28 de septiembre de 2012, concluyendo el proceso de normalización para la modificación de la norma con su publicación en el DOF el 13 de diciembre de 2012, entrando en vigor el 11 de febrero de 2013.

Asimismo, con fundamento en los párrafos segundo y tercero del artículo 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización¹ (Ley abrogada mediante el decreto por el que

ARTÍCULO 51.-

Cuando no subsistan las causas que motivaron la expedición de una norma oficial mexicana, las dependencias competentes, a iniciativa propia o a solicitud de la Comisión Nacional de Normalización, de la Secretaría o de los miembros del comité consultivo nacional de normalización correspondiente, podrán modificar o cancelar la norma de que se trate sin seguir el procedimiento para su elaboración.



se expide la Ley de Infraestructura de la Calidad publicada en el DOF el 1 de julio de 2020), el 13 de diciembre de 2012 se publicó en el DOF la Resolución por la que se modificaron los numerales 6.5.4.2, 6.5.4.3, 11.1 inciso c), 11.2.1, artículos transitorios primero y cuarto de la NOM-006.

Posteriormente, el 10 de mayo de 2022 se publicó en el DOF el Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC) de la NOM-006, el cual establece requisitos, procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación e inspección para la determinación del cumplimiento de la Norma. En este sentido, con el PEC se complementa el esquema de certificación previsto en la multicitada NOM para la evaluación de la conformidad respecto a 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 inspección permanente *in situ*, en los predios registrados con *Agave tequilana weber* variedad Azul, en las instalaciones de la planta en que se elabore, madure, almacene, envase transporte a granel del producto y/o en los lugares en que se realice algún otro proceso o alguna fase del mismo.

Por otra parte, el 16 de febrero de 2018, la Secretaría de Economía, en su carácter de Autoridad Normalizadora, notificó al Secretario Técnico de la Comisión Nacional de Normalización (ahora Secretario Ejecutivo de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad), el resultado de la primera revisión quinquenal (hoy sistemática) de la NOM-006 en el que se ratificó su vigencia.

II. Diagnóstico

La entonces Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial, publicó el 13 de octubre de 1977 en el DOF, la Declaración General de Protección de la Denominación de origen "Tequila"², en la que se establece como territorio de origen el comprendido por diversos municipios de los Estados de Jalisco, Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas, se consideró a la Dirección General de Normas como la instancia encargada de la elaboración de una Norma Oficial Mexicana por la cual se aplique la denominación de origen para el Tequila bajo el amparo de dicha Declaratoria.

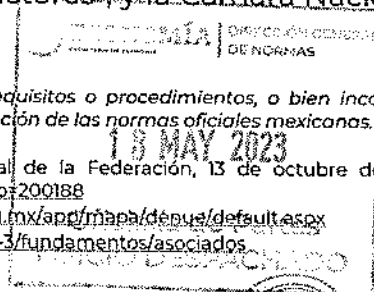
En este sentido, de acuerdo con información del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE), en la actualidad se tiene el registro de 102 Unidades Económicas³ dedicadas a la fabricación y producción de Tequila; asimismo, el Consejo Regulador del Tequila (CRT) cuenta con 188 asociados productores⁴; y la Cámara Nacional

La dispuesto en el párrafo anterior no es aplicable cuando se pretendan crear nuevos requisitos o procedimientos, o bien incorporar especificaciones más estrictas, en cuyo caso deberá seguirse el procedimiento para la elaboración de las normas oficiales mexicanas.

² Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila, Diario Oficial de la Federación, 13 de octubre de 1977. https://www.dof.gob.mx/nota_to_imagen_fs.php?codnota=4650531&fecha=13/10/1977&cod_diario=200188

³ Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE), 2023. <https://www.inegi.org.mx/app/mapa/denue/default.aspx>

⁴ Consejo Regulador del Tequila, Asociados, 2023. <https://www.crt.org.mx/index.php/es/features-3/fundamentos/asociados>





de la Industria del Tequila (CNIT) se conforma de 67 empresas socias⁵, con estos datos, se puede estimar que al menos se cuenta con 188 sujetos regulados por la NOM-006 en territorio nacional, mismos que forman parte del universo de productores y fábricas dentro de la zona geográfica de la Denominación de Origen de Tequila identificadas en México.

Con lo anterior, se tiene que los sujetos regulados deben demostrar el cumplimiento con las disposiciones establecidas en la NOM-006, lo cual se lleva a cabo a través de su Procedimiento de Evaluación de la Conformidad, mismo que, como ya se mencionó anteriormente, establece los requisitos, procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación e inspección para la determinación del cumplimiento, para ello, se cuenta con 18 Organismos de Evaluación de la Conformidad Acreditados y Aprobados en la NOM-006, integrados por 1 Organismo de Certificación, 2 unidades de inspección y 15 laboratorios de prueba.

En este orden de ideas, en términos del numeral 6.7 *Autorizaciones* de la NOM-006, que señala que cualquier persona física o moral que desee dedicarse a la producción de Tequila debe solicitar a la Dirección General de Normas (DGN) de la Secretaría de Economía, la autorización para producir Tequila, por ello, se cuenta con el trámite SE-04-018 *Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% de Agave*⁶, a través del cual se han emitido 57 autorizaciones desde el año 2018 al 2022, de igual manera, de acuerdo con los numerales 6.5.4.1, 6.5.4.2, 6.5.4.3, 6.5.4.5, 6.5.4.7, 6.5.4.9 y 6.5.4.10 relativos a envasado de la NOM en cita, los productores y envasadores deben gestionar ante la DGN el trámite SE-04-017 *Certificado de Aprobación de Envasadores de Tequila*⁷ (ver Tabla 1), bajo el cual se han emitido 384 Certificados desde el año 2018 al 2022. Ambos trámites se pueden consultar en el portal del Catálogo Nacional de Regulaciones, Trámites y Servicios⁸ de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (CONAMER).

Tabla 1. Datos de los trámites de la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012.

Año	Autorizaciones para producir Tequila y/o Tequila 100 % de Agave emitidas	Certificados de Aprobación de Envasadores de Tequila emitidos (CAE)
2018	10	31
2019	11	22
2020	6	32
2021	15	136
2022	14	121
2023	1	42
Total	57	384

Fuente: Elaboración propia con datos de la Dirección General de Normas, 2023.

⁵ Cámara Nacional de la Industria Tequilera, Asociados, 2023. <https://www.tequileros.org/socios/>

⁶ Catálogo Nacional de Regulaciones, Trámites y Servicios. Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% de Agave, 2023. <https://catalogonacional.gob.mx/FichaTramite?traHomoclave=SE-04-018>

⁷ Catálogo Nacional de Regulaciones, Trámites y Servicios. Certificado de Aprobación de Envasadores de Tequila (CAE), 2023. <https://catalogonacional.gob.mx/FichaTramite?traHomoclave=SE-04-017>

⁸ Catálogo Nacional de Regulaciones, Trámites y Servicios, 2023. <https://catalogonacional.gob.mx/Home>



Además, de acuerdo con datos del CRT, al 16 de febrero de 2023, ese organismo de certificación ha certificado a 123 empresas para producto denominado como Tequila⁹; y 169 empresas para Tequila 100 % de agave¹⁰, y en el primer mes del mismo año 2023 certificó a 77 empresas para bebidas con Tequila.

Aunado a lo anterior, derivado de la revisión realizada por esta Autoridad Normalizadora, se han identificado diversas consultas de aplicación y cumplimiento de la NOM-006, así como, la necesidad de la aprobación de al menos 24 Criterios Generales en Materia de Certificación relativos al origen del agave, autenticidad del Tequila, verificación y envasado, entre otros elementos; y 29 criterios para la cancelación o suspensión de certificados de cumplimiento.

Por lo anteriormente expuesto, con fundamento en lo establecido por el artículo 10 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, esta Autoridad Normalizadora ha observado que la NOM-006 es un instrumento de normalización que favorece la protección de la Denominación de Origen del Tequila, con lo que se impulsa el crecimiento y desarrollo del sector al regular las especificaciones fisicoquímicas y de la cadena de valor del producto desde la producción del agave, el envasado, el control de la calidad, el etiquetado hasta su comercialización, además de la certificación para la cual se debe cumplir con los métodos de prueba aplicables para la determinación del cumplimiento.

III. Impacto y beneficios

En la actualidad, el cultivo del *Agave tequilana weber* variedad Azul y la exportación de Tequila representan una de las actividades más importantes del sector agroalimentario. De acuerdo con información de la Universidad Autónoma de Guadalajara en su artículo "Es el momento del Tequila"¹¹, para agosto de 2022 se contaba con 174 productores de Tequila autorizados, conformados por 122 micro, 20 pequeños, 14 medianos y 18 grandes productores, de esta manera, como ya se mencionó, con datos del CRT a marzo de 2023, se cuenta con 188 productores de esta bebida y si bien, no es una diferencia exponencial, con esto se demuestra que el mercado seguirá creciendo con el paso de los años, tomando mayor relevancia el cumplimiento con la NOM-006.

⁹ Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave de la especie *Tequilana weber* variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos en la presente norma y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que puede tener color, cuando sea madurado, abocado, o añadido de un color específico.

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

¹⁰ Tequila que no es enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del Agave de la especie *Tequilana weber* variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Para que este producto sea considerado como "Tequila 100% de agave" debe ser envasado en la planta que controle el propio Productor Autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la Declaración. Este producto debe ser denominado únicamente a través de alguna de las siguientes leyendas: "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", al final de las cuales se puede añadir la palabra "azul".

¹¹ Dra. Dulce María Díaz Montaña, directora de la Maestría en Procesos del Tequila de la UAG (ago. 2022). El momento del Tequila <https://www.uag.mx/es/mediaHub/es-el-momento-del-Tequila/2022-08>

10 MAY 2023



2023
Francisco
VILLA



Aunado a lo anterior, de acuerdo con la publicación "Panorama Agroalimentario 2022"¹² del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, por la naturaleza que brinda la Denominación de Origen, México es el único país productor de Tequila en el mundo, siendo distribuido a más de 90 países, Estados Unidos, Reino Unido y Japón son los principales destinos, llegando así, a los cinco continentes. Con esta información se demuestra que el Tequila es de reconocimiento internacional y nacional, ya que, de acuerdo con el SIAP, es el segundo producto producido por el sector agroindustrial en México.

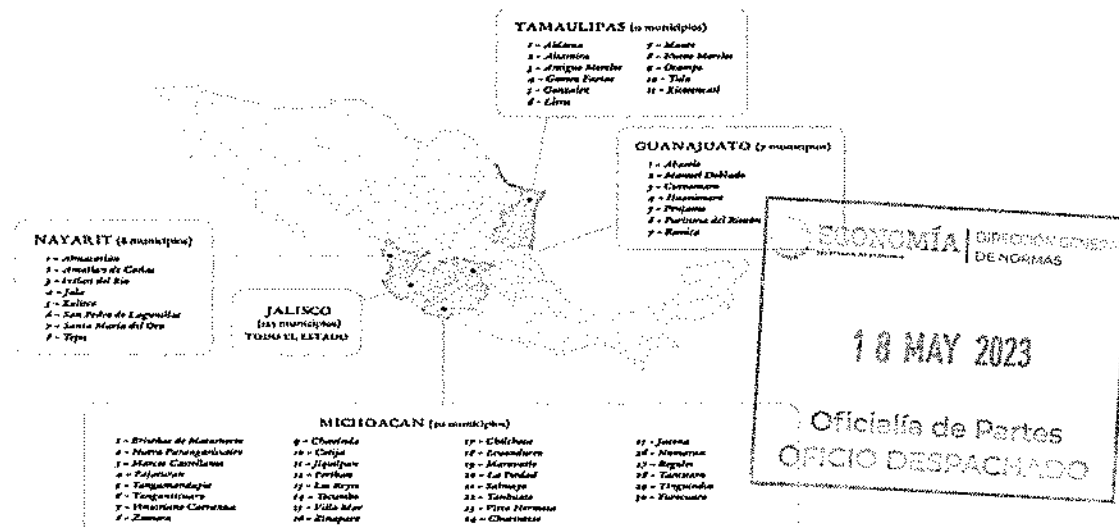
La Denominación de Origen del Tequila se integra por 181 municipios de 5 estados de la república mexicana divididos de la siguiente manera¹³ (ver Tabla 2 y figura 1):

Tabla 2. Número de municipios por Estado dentro la Denominación de Origen de Tequila

Estado	# Municipios
Jalisco	125
Michoacán	30
Tamaulipas	11
Nayarit	8
Guanajuato	7

Fuente: Elaboración propia con datos del estudio "Conociendo la Industria del Tequila y el Mezcal", del Instituto Nacional de Estadística y Geografía y Consejo Agropecuario de Jalisco

Figura 1. Distribución del área geográfica de la Denominación de Origen de Tequila



Fuente: Consejo Regulador del Tequila, 2023.

¹² Panorama Alimentario 2022, Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2022. https://nube.siap.gob.mx/gobmx_publicaciones_siap/pag/2022/Panorama-Agroalimentario-2022

¹³ Conociendo la Industria del Tequila y el Mezcal, Instituto Nacional de Estadística y Geografía y Consejo Agropecuario de Jalisco, 2019. https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/702825189600.pdf



Ahora bien, de acuerdo con el estudio “Conociendo la industria del Tequila y el Mezcal” elaborado por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía en conjunto con el Consejo Agropecuario de Jalisco¹⁴, al distinguirse el Tequila por su Denominación de Origen se delimita su producción a áreas geográficas específicas en México, posicionándose como la segunda actividad económica más importante en el grupo de bebidas alcohólicas, generando casi 6 mil empleos para el año de 2018, y en promedio cada unidad económica empleó a 17 personas.

En este sentido, el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera¹⁵ reportó que para 2020 la producción nacional de agave tequilero fue de un millón 519 mil toneladas, cifra cercana al promedio de los 10 años previos, que asciende a un millón 583 mil toneladas, de ello, Jalisco aportó 74.3 % de la producción nacional, le siguen en importancia las entidades de Guanajuato, Nayarit, Michoacán y Sinaloa, quienes en conjunto aportaron 23.4 % de la producción nacional. Fueron estas dos últimas entidades las que observaron los mayores aumentos en la producción con respecto a 2019, al registrar incrementos de 26 y 44 %, respectivamente. Se estima que los mayores precios contribuyeron a generar ingresos por 24 mil 650 millones de pesos en el estado.

Adicionalmente, es importante señalar que la Unión Europea (UE) otorgó en 2019 al Gobierno de México¹⁶, a través de las Secretarías de Relaciones Exteriores y de Economía, el certificado de protección y registro “Tequila” como indicación geográfica, lo que representa la suma de esfuerzos de México y la UE para proteger dicho producto. Este certificado es el más alto reconocimiento que permite garantizar la autenticidad de esta bebida contra la falsificación y la competencia desleal.

Si bien el Tequila se encuentra protegido en la UE mediante un acuerdo específico sobre reconocimiento y protección de las denominaciones en el sector de las bebidas espirituosas, este nuevo reconocimiento significa protecciones adicionales a los productores mexicanos de la cadena agroindustrial de esta bebida respecto a imitaciones o usos indebidos de la Denominación de Origen Tequila en los países comunitarios europeos, lo que contribuye a diversificar e incrementar las exportaciones mexicanas a esa parte del mundo. Además, también representa beneficios al consumidor en cuanto al aseguramiento de las características y cualidades del producto que cuente con este sello de Denominación de Origen.

Alguno de los beneficios de la indicación geográfica, son¹⁷:

¹⁴ Conociendo la Industria del Tequila y el Mezcal, Instituto Nacional de Estadística y Geografía y Consejo Agropecuario de Jalisco, 2019. https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/702825189600.pdf

¹⁵ El tequila ha generado una industria económicamente muy activa, Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2022. <https://www.gob.mx/siap/articulos/el-tequila-ha-generado-una-industria-economicamente-muy-activa?idiom=es>

¹⁶ La Unión Europea reconoce al “Tequila” como Indicación Geográfica. Comunicado conjunto Secretaría de Relaciones Exteriores y Secretaría de Economía, 2019. <https://embamex.sre.gob.mx/belgica/index.php/nl/vermas/394-la-union-europea-reconoce-al-tequila-como-indicacion-geografica-2>

¹⁷ Consejo Regulador del Tequila, 2021. <https://tequilaismexico.com/proteccion/>

10 MAY 2023



2023
Francisco
VILLA



- Derecho al uso exclusivo de la Indicación Geográfica Tequila (o una similar en grado de confusión).
- Ejercicio de acciones legales, para ejercer cualquier acción legal en contra de personas que la estén imitando o usando la misma sin autorización.
- Seguridad de distintiva, es decir, la indicación geográfica Tequila resulta ser lo suficientemente distintiva respecto de otros signos distintivos ya registrados.
- Seguridad para el consumidor, a fin de contar con información precisa y veraz en cuanto al origen geográfico del producto y sus cualidades y características derivadas de este origen.
- Ventajas a nivel Internacional, lo que coadyuva al posicionamiento en el mercado, diferenciándolo de otros.

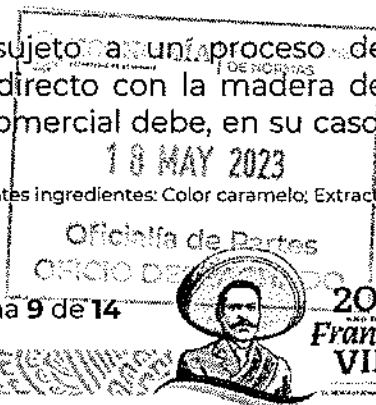
Como resultado del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la NOM-006 se ha promovido el crecimiento, desarrollo y productividad del sector, así como, el resguardo y protección de las actividades inmersas en la producción del Tequila, posicionando y manteniendo al país como el principal punto de referencia para su comercio internacional, difundiendo así, parte de la cultura y la calidad con la que cuenta la industria nacional. De esta manera, se establecen las medidas que regulan el mercado para garantizar que los productos que posean esta denominación de origen se apeguen a los referentes establecidos en la NOM, y de esa manera, se garantice la calidad a los consumidores, tanto en el mercado nacional como en el extranjero, aplicando sanciones a productos imitación, y se proporcione a los sectores económicos involucrados en la producción y comercialización las herramientas para asegurar la inocuidad, calidad y propiedad sobre el producto que se elabora.

IV. Datos cualitativos y cuantitativos

La NOM-006 establece una clasificación del Tequila de acuerdo con las características adquiridas en los procesos posteriores a la destilación, estas son:

- Blanco o Plata: Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación añadiendo únicamente agua de dilución, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino
- Joven u Oro: Producto resultante de la mezcla de Tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos y/o extra añejos. También se denomina así al producto resultante de la mezcla de Tequila blanco con color caramelo, extracto de roble o encino natural, glicerina o jarabe a base de azúcar.
- Reposado: Producto susceptible de ser abocado¹⁸, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos dos meses en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino. Su contenido alcohólico comercial debe, en su caso,

¹⁸ Procedimiento para suavizar el sabor del Tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes: Color caramelo; Extracto de roble o encino natural; Glicerina; o Jarabe a base de azúcar





ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de Tequila reposado con Tequilas añejos o extra añejos, se considera como Tequila reposado.

- **Añejo:** Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de Tequila añejo con Tequila extra añejo se considera como Tequila añejo.
- **Extra añejo:** Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años, en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

Respecto a las clasificaciones mencionadas, de acuerdo con datos de la Encuesta Mensual de la Industria Manufacturera (EMIM) del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), el volumen y valor de la producción a nivel nacional se ha mantenido en cifras que van en incremento, ello a pesar de la contingencia sanitaria por la pandemia por COVID-19 de los últimos 2 años. Como se puede observar en la Tabla 3, la clasificación de Tequila que genera mayor valor de la producción es el Tequila blanco o plata, seguido del reposado, el añejo y, por último, el joven u oro; en cuanto al volumen producido, presentado en la Tabla 4, tanto el Tequila blanco y el reposado mantienen el primero y segundo lugar, respectivamente, sin embargo, el Tequila joven u oro ocupa el tercer puesto y por último el añejo.

Tabla 3. Valor de la producción de Tequila 2018 – 2023 (miles de pesos) (los valores totales pueden variar por términos de redondeo de cifras)

Clasificación	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Blanco o plata	16,499,243	22,831,499	22,448,680	26,542,725	31,425,860	2,329,052
Joven u oro	1,936,612	2,444,745	4,960,674	2,791,827	3,211,529	291,036
Reposado	15,822,242	18,927,391	14,061,914	15,872,053	20,540,484	1,414,676
Añejo	4,754,858	6,539,463	6,563,022	9,228,742	13,682,869	1,064,457
Total anual	44,011,336	56,889,410	53,479,841	58,815,442	72,393,059	5,309,569
Promedio anual	9,753,239	12,685,775	12,008,573	13,608,837	17,215,186	1,274,805

Fuente: Elaboración propia con datos de la EMIM del INEGI, 2023.

Tabla 4. Volumen de la producción de Tequila 2018 – 2023 (miles de litros) (los valores totales pueden variar por términos de redondeo de cifras)

Clasificación	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Blanco o plata	116,220	153,335	124,984	150,905	168,938	12,826
Joven u oro	20,543	24,854	45,413	27,628	30,898	2,644
Reposado	108,195	118,887	71,826	75,560	88,938	5,347
Añejo	14,710	16,992	16,303	20,934	28,366	2,014
Total anual	309,875	375,593	306,854	322,850	368,059	26,525
Promedio anual	64,917	78,517	64,631	68,757	79,285	5,708

Fuente: Elaboración propia con datos de la EMIM del INEGI, 2023.

[Firma]

Calle Pachuca #189, Piso 10, Col. Condesa, C.P. 06140,
Cuauhtémoc, CDMX t: (55) 57 29 91 00 www.gob.mx/se

18 MAY 2023

Página 10 de 14

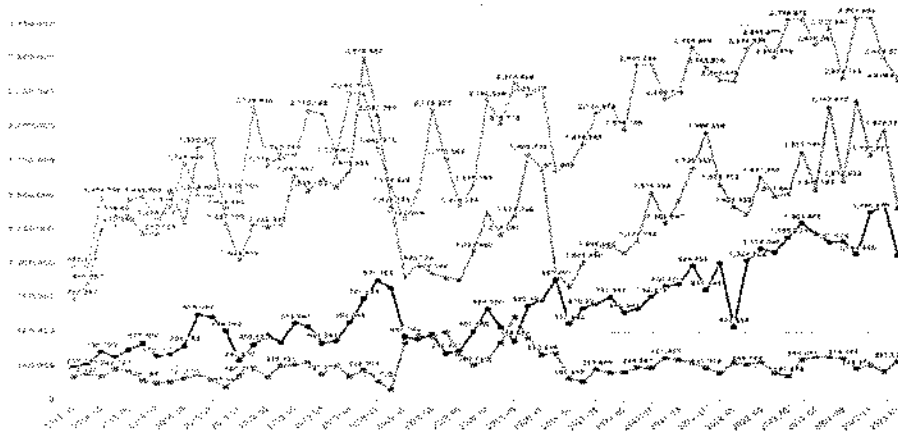


2023
Francisco
VILA



Como dato importante a resaltar de la información presentada en las tablas 3 y 4, se puede destacar que, tanto el valor como el volumen de la producción presentaron un incremento significativo dentro del sector ya que, entre el año 2018 a 2022 este fue de 28 mil 381 millones 723 mil pesos aproximadamente con un incremento anual de 5 mil 676 millones 345 mil pesos, con ello, se estima que el valor final del año 2023 sea mayor al presentado en 2022; por otra parte, bajo el mismo orden de ideas, en lo que respecta al volumen de la producción, se tiene un comportamiento similar, ya que del año 2018 al 2022 se presentó un incremento de 58 millones 184 mil litros y, a pesar de que el año 2019 fue superior a 2022, el volumen ha incrementado en ese periodo. En las Figuras 2 y 3 se puede apreciar con mayor detalle este comportamiento en donde se tiene una caída en el año 2020 ya que fue un año atípico en término de la pandemia por el virus COVID-19.

Figura 2. Detalle del valor de la producción de tequila por clasificación (miles de pesos)

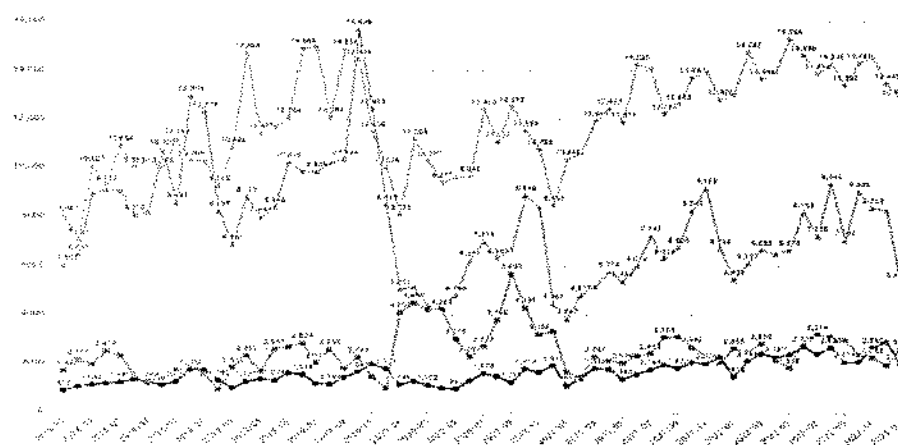


Fuente: EMIM, 2023.

Esta Figura 2 se compone por 4 líneas que muestran el comportamiento del valor de la producción con el paso de los años.

De arriba hacia abajo se observa el valor del tequila blanco, luego el reposado, seguido del añejo y por último se encuentra el tequila joven.

Figura 3. Detalle del volumen de la producción de tequila por clasificación (miles de litros)



Fuente: EMIM, 2023.

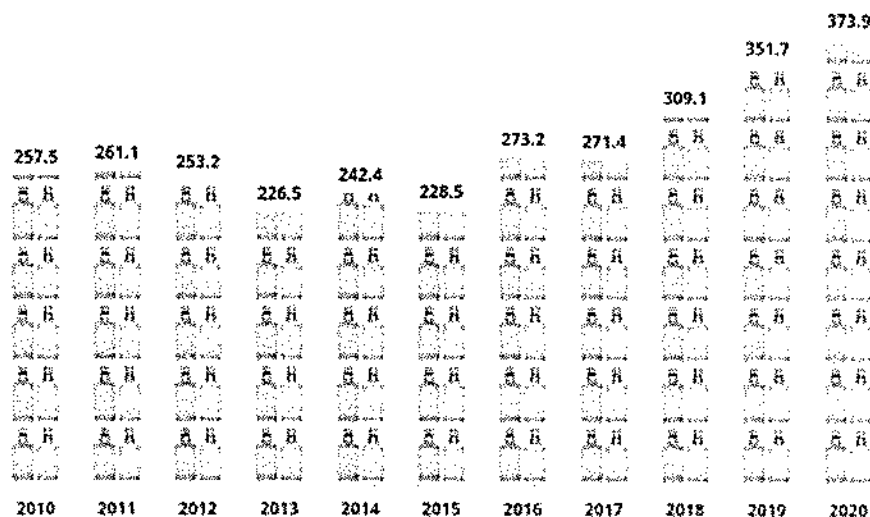
Esta Figura 3 se compone por 4 líneas que muestran el comportamiento del volumen de la producción con el paso de los años.

De arriba hacia abajo se observa el valor del tequila blanco, luego el reposado, seguido del joven y por último se encuentra el tequila añejo.



La Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO)¹⁹ señaló en la publicación "Tequila. La bebida que conquistó al mundo" que la producción total de esa bebida en los últimos 11 años incrementó 45.2 % al pasar de 257.5 a 373.9 millones de litros.

Figura 4. Producción Total de Tequila (Millones de Litros)



Fuente: PROFECO, 2023

De acuerdo con el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera²⁰, el reconocimiento internacional a la denominación de origen del Tequila mexicano, le da una ventaja comparativa a quienes participan en toda la cadena productiva. A lo largo de 2020, México exportó 308.6 millones de litros, indicando con ello, que ocho de cada diez litros producidos se consumen en otras naciones, teniendo como principal destino a Estados Unidos. La dinámica de las exportaciones de Tequila, ha mostrado una tendencia al alza, ubicándose como el segundo producto agroindustrial en importancia, sólo detrás de la cerveza²¹. En este sentido, la Productora Nacional de Biológicos Veterinarios²², destacó que el Tequila es uno de los productos agroalimentarios nacionales con el mayor valor de exportación.

De acuerdo con datos de la publicación Panorama Agroalimentario 2022 del SIAP²³, en 2021 México exportó 59.7 % de la producción obtenida del destilado de agave, este flujo permitió obtener divisas que representaron un nuevo record al alcanzar la cantidad de 3 millones

¹⁹ Procuraduría Federal del Consumidor (2021) Tequila. La bebida que conquistó al mundo. <https://www.gob.mx/profeco/articulos/Tequila-la-bebida-que-conquistó-al-mundo?idiom=es>

²⁰ El tequila ha generado una industria económicamente muy activa, Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2022. <https://www.gob.mx/siap/articulos/el-tequila-ha-generado-una-industria-economicamente-muy-activa?idiom=es>

²¹ Dra. Dulce María Díaz Montaña, directora de la Maestría en Procesos del Tequila de la UAC. (ago. 2022). El momento del Tequila. <https://www.uag.mx/es/mediaHub/es-el-momento-del-Tequila/2022-08>

²² Productora Nacional de Biológicos Veterinarios, B023/2023, 2023. <https://www.gob.mx/pronabive/prensa/noviembre-pasado-las-exportaciones-agroalimentarias-mexicanas-superan-el-nivel-registrado-en-2021-agricultura-3238287?idiom=es>

²³ Panorama Alimentario 2022, Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2022. https://nube.siap.gob.mx/gobmx_publicaciones_siap/pag/2022/Panorama-Agroalimentario-2022





216 mil dólares. El destino comercial número uno de exportación en el mismo año fue Estados Unidos, ya que sus compras representaron el 85.6 % del volumen ofertado, equivalente a 267 mil 376 litros, mientras que el volumen con destino a Europa fue de 6.6 %. Otros de los principales destinos de la bebida fueron: Reino Unido, Canadá, Alemania, Japón, Colombia Letonia, Australia, Francia, España e Italia.

Por otra parte, en materia de exportación, con datos del CRT, los litros de Tequila y Tequila 100 % agave comercializados en el extranjero fueron en 2018 de 222 millones 549 mil 317.27; en 2019 de 245 millones 543 mil 349.25; en 2020 de 285 millones 921 mil 681.34; en 2021 de 338 millones 003 mil 980.57; en 2022 de 416 millones 629 mil 563.51; y en el primer bimestre de 2023 ha sido de 63 millones 035 mil 761.64, siendo Alemania, Canadá, Colombia, España, Estados Unidos, Francia, Japón y Reino Unido los principales países de destino de este producto, información que se detalla en la Tabla 5.

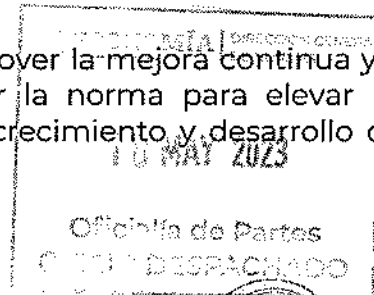
Tabla 5. Exportaciones del 1 de enero de 2018 al 28 de febrero de 2023

PAÍS	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Alemania	5,483,089	5,052,199	4,147,269	6,446,723	10,313,500	2,100,339
Canadá	--	--	2,233,932	3,132,538	--	--
Colombia	--	--	--	--	--	1,121,116
España	3,296,576	3,725,314	2,819,095	4,708,460	8,941,278	2,534,831
Estados Unidos	183,772,389	204,326,521	254,212,920	288,291,248	338,450,646	47,282,609
Francia	2,925,639	3,559,898	2,133,820	3,110,223	5,366,104.89	1,200,911
Japón	--	2,266,529	--	--	--	--
Reino Unido	2,319,684	--	--	--	5,135,861	--

Fuente: Elaboración propia con información del CRT, 2023.

Por lo anterior, se tiene que el sector de la industria tequilera toma relevancia no solo en el mercado nacional, sino también en el internacional, por lo que es imperante que se mantenga y proteja la Denominación de Origen para continuar y elevar el nivel de competitividad en el mercado, favoreciendo a los productores mexicanos y permitiendo la generación de empleos no solo en la zona delimitada por la denominación, sino en toda la cadena de valor hasta llegar al consumidor final, procurando y vigilando que cada una de las etapas de su producción cumplan con lo dispuesto en la NOM-006.

Finalmente, y sin menoscabo de lo anterior y se busca promover la mejora continua y la calidad del producto, por lo que es importante confirmar la norma para elevar los estándares de calidad del producto, así como fomentar el crecimiento y desarrollo del sector.



[Handwritten signature]





V. Resultado

Con base en lo anteriormente expuesto, se presenta como resultado de la Revisión Sistemática la **CONFIRMACIÓN** de la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas – Tequila - Especificaciones, en virtud de que se identificó que existe una necesidad en México de mantener vigentes las disposiciones de la norma que nos ocupa en razón de que es de gran relevancia para la protección de la Denominación de Origen del Tequila y el intercambio comercial a nivel internacional. En este contexto, derivado de su revisión, se considera que, con la publicación de su Procedimiento de Evaluación de la Conformidad y la emisión de Criterios Generales de Certificación, se reforzó su contenido para hacer más eficiente su cumplimiento y posibilitar la aplicación, claridad e interpretación por parte de los Organismos de Evaluación de la Conformidad y los sujetos regulados, ello sin pretender sobre regular, modificar el campo de aplicación o las especificaciones de la misma norma, de este modo se armonizan los procedimientos de certificación, se promueve la competitividad del sector a nivel nacional e internacional y se da certeza a los consumidores de la autenticidad de la bebida.

Por lo anterior, es imperante su confirmación, para ello, debe notificarse el presente informe al Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de la Infraestructura de la Calidad con los resultados de esta revisión dentro de los 60 días hábiles posteriores a la terminación del periodo quinquenal correspondiente y así, se solicite su publicación en la Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad, en cumplimiento con lo establecido por el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad.

Asimismo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 10 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, las NOM tienen como finalidad atender las causas de los problemas identificados por las Autoridades Normalizadoras que afecten o pongan en riesgo los Objetivos Legítimos de Interés Público y para el caso particular, las fracciones XIII y XIV, en las que se establece la protección del derecho a la información y de las denominaciones de origen, es por ello, que resulta necesario promover y proteger dichos Objetivos a través de la confirmación de la Norma Oficial Mexicana.

Finalmente, tomando en consideración las atribuciones que la Ley de Infraestructura de la Calidad otorga a las Autoridades Normalizadoras, señaladas en los artículos 139, fracciones I, II, IV y VI, y 142, esta Dirección General, se coordinará con las Autoridades Competentes para realizar actos de verificación y vigilancia para los sujetos regulados en el campo de aplicación de la los productos en el campo de aplicación de la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas – Tequila - Especificaciones, conforme a sus respectivos ámbitos de competencia y disponibilidad de sus recursos humanos, económicos y materiales.

