



Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Dirección General de Normas
Of. No. DGN.191.05.2026.1315

Asunto: Notificación del informe de la Revisión Sistemática de la NOM-168-SCFI-2004.

Ciudad de México, 26 de mayo de 2026

Mtra. Lilian Aurora Pérez Ornelas
Secretaria Ejecutiva de la Comisión
Nacional de Infraestructura de la Calidad
Presente

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 32, de la Ley de Infraestructura de la Calidad; 39, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1; 2, inciso A, fracción II, numeral 19; 12, fracciones I; IV y XXIX; y 36, fracción I, del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, con relación al Artículo Primero, fracciones I; subfracción I.5 y VI; subfracción VI.1, del ACUERDO por el que se adscriben orgánicamente las Unidades Administrativas de la Secretaría de Economía publicado en el Diario Oficial de la Federación el 10 de abril de 2024, por medio del presente se notifica al Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad, el informe con los resultados de la Revisión Sistemática de la siguiente Norma Oficial Mexicana:

Clave: NOM-168-SCFI-2004.

Título: Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado

Fecha de publicación en el DOF: 14/12/2005

Fecha de entrada en vigor: 3/09/2020

Resultado: Modificación



Atento lo anterior y habiendo cumplido en tiempo y forma lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, se notifica que derivado del análisis de los antecedentes; diagnóstico; impacto y beneficios y datos cualitativos y cuantitativos, así como los resultados que se exponen en el ANEXO ÚNICO. *Informe con los*





Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Dirección General de Normas
Of. No. DGN.191.05.2026.1315

resultados de la Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana NOM-168-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado del presente oficio, resulta necesaria la **MODIFICACIÓN** de la Norma Oficial Mexicana NOM-168-SCFI-2004, *Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado*, 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.

Atentamente



Lic. Maricarmen Sánchez Pérez
Directora de Normalización para Industrias Diversas y de Servicios

EASA

S/R Con ANEXO

CDD 15.51



2026
año de
Margarita
Maza



Oficina del C. Secretario
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Dirección General de Normas

Ciudad de México a 26 de mayo de 2026

ANEXO ÚNICO

Informe con los resultados de la Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana NOM-168-SCFI-2004, *Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado*

Antecedentes

Con fecha 22 de octubre de 2004 el entonces Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario (CCNNSUICPC), aprobaron la expedición para consulta pública del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-168-SCFI-2004, *Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado*, la cual se llevó a cabo en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 15 de noviembre de 2004, con la finalidad de que los interesados presentaran sus comentarios.

Durante el plazo de 60 días naturales a partir de la fecha de publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la Manifestación de Impacto Regulatorio a que se refiere el artículo 45 de la abrogada 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, los cuales fueron analizados por el grupo de trabajo, y realizándose las modificaciones conducentes al proyecto de NOM.

Posteriormente, el 28 de octubre de 2005 el entonces Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC) aprobó por unanimidad la norma antes referida, misma que se publicó en el DOF el 14 de diciembre de 2005, mencionando que la entrada en vigor sería una vez que la Secretaría de Economía por medio de la Dirección General de Normas publicara el aviso de que existe la infraestructura para llevar a cabo la evaluación de la conformidad, misma que entró en vigor el 02 de septiembre de 2020 con la publicación del AVISO *mediante el cual se da a conocer la lista de organismos de certificación, laboratorios de prueba, laboratorios de*





26 MAY 2026

Oficina del C. Secretario
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Dirección General de Normas

Oficialía de Partes
OFICIO DESPACHADO
calibración y unidades de verificación, acreditados para evaluar la conformidad de la NOM-168-SCFI-2004, el Diario Oficial de la Federación.

Diagnóstico

La NOM-168-SCFI-2004, en adelante NOM-168, tiene el objetivo de establecer las características y especificaciones con las que debe cumplir la elaboración, envasado y comercialización del Bacanora, asimismo, establece que su aplicación es dirigida a la elaboración, envasado y comercialización de la bebida alcohólica denominada Bacanora, que se elabora a partir del *Agave angustifolia* Haw, la cual se elabora en el área de la Denominación de Origen para el Bacanora, publicada en el Diario Oficial de la Federación con fecha 6 de noviembre de 2000.

El Bacanora posee una importante relevancia histórica, cultural y económica para el estado de Sonora. Durante gran parte del siglo XX su producción se desarrolló de manera clandestina debido a restricciones gubernamentales, lo que provocó que muchos productores artesanales operaran fuera de esquemas formales de comercialización. Sin embargo, con el reconocimiento de la Denominación de Origen y la posterior emisión de la NOM-168-SCFI-2004, el Bacanora logró consolidarse como un producto representativo de México y como una bebida con identidad regional propia.

La Denominación de Origen "Bacanora" tiene como finalidad proteger el uso exclusivo del nombre para aquellos productores ubicados dentro de la zona geográfica autorizada del estado de Sonora, garantizando que únicamente puedan comercializarse bajo esta denominación los productos que cumplan con las especificaciones establecidas en la norma. Lo anterior ha permitido preservar las características tradicionales de elaboración, evitar imitaciones y fortalecer el reconocimiento del Bacanora en mercados nacionales e internacionales. La evaluación de la conformidad de la NOM-168 es realizada por los Organismos de Evaluación de la Conformidad acreditados por las entidades correspondientes y aprobados por la Secretaría de Economía. Con base en datos de la Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad, actualmente los Organismos de Evaluación de la Conformidad están conformados por 1 organismo acreditado y aprobado.¹

¹ Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad, Secretaría de Economía (2025)
<https://platiica.economia.gob.mx/evaluacion-de-la-conformidad/busqueda-avanzada/?asps=NOM-168-SCFI-2004>





Oficina del C. Secretario
Dirección General de Normas

Tomando en consideración los datos del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) se tiene un registro en sonora de 5² unidades económicas que corresponden a productos regulados por la NOM-168. Dichas unidades incluyen la elaboración de bebidas destiladas y el comercio al por menor de vinos y licores. Así mismo, de acuerdo con datos del Sistema Automatizado de información Censal (SAIC) se tiene registro de 1 unidad económicas dedicadas a la elaboración bebidas destiladas de agave en el **municipio de Bacanora**, las cuales corresponden a productos regulados por el presente instrumento normativo.

De acuerdo a Censos económicos realizados por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), la producción y ventas de los establecimientos manufactureros grandes dedicados a elaboración de destilados de agave (entre ellos el Bacanora) registraron un valor de producto de \$82, 617 de pesos y un valor de venta de \$75, 847 de pesos en 2023. Por otro lado, la producción y ventas de los establecimientos manufactureros pequeños y medianos dedicados a elaboración de destilados de agave (entre ellos el Bacanora) registraron un valor de producto de \$7,972.15 de pesos y un valor de venta de \$ 7,980.95 de pesos en 2023.

Asimismo, de acuerdo a datos del SAIC de INEGI, la elaboración de mezcal y sus derivados (Bacanora) en Sonora tuvo una producción bruta total de 914,516.293 millones de pesos, lo que representa el 0.12% de la producción de destilados de agave como Bacanora, en el total de la producción nacional de esta bebida tradicional.

Impacto o beneficio

El Bacanora se caracteriza por su sabor ahumado y dulce, es una bebida tradicional del estado de sonora, elaborado con agave angustifolia Haw o también conocido como agave Pacífica, históricamente, se estima que en el siglo XX se producían millones de litros en establecimientos de la entidad, sin embargo, para 1915 se prohibió la manufactura y comercialización de bebidas alcohólicas en el estado.³

² Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE)
<https://www.inegi.org.mx/app/mapa/denue/default.aspx>

³ Bacanora, orgullo de Sonora, #OrgulloDeMéxico, SADER (2015)
<https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/bacanora-orgullo-de-sonora-orgullodemexico>





Oficina del C. Secretario
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Dirección General de Normas

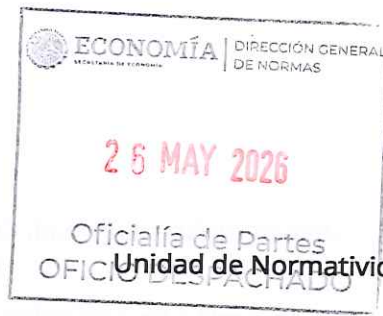
De conformidad con la declaratoria general de protección a la denominación de origen Bacanora publicada en el DOF, la zona geográfica para proteger la denominación de origen incluye municipios de las regiones Sierra Centro, Río Sonora y San Miguel; Centro; Sierra Alta, y Sierra Sur. Estos municipios son los siguientes: Bacanora, Sahuaripa, Arivechi, Soyopa, San Javier, Cumpas, Moctezuma, San Pedro de la Cueva, Tepache, Divisaderos, Granados y Huásabas, Villa Hidalgo, Bacadehuachi, Nácori Chico, Huachinera, Villa Pesqueira, Aconchi, San Felipe de Jesús, Huépac y Banámichi, Rayón, Baviácora, Opodepe, Arizpe, Rosario, Quiriego, Suaqui Grande, Onavas, Yécora, Alamos, San Miguel de Horcasitas, Ures, Mazatán y La Colorada, los cuales están comprendidos en el Estado de Sonora.

La declaratoria garantiza que solo las bebidas producidas en la región autorizada de Sonora, bajo practicas artesanales, con características específicas y sabores transmitidos por generaciones, puedan comercializarse con ese nombre. Esto protege la autenticidad del producto ya que evita que productores ajenos al área geográfica autorizada usen el término, lo que a su vez asegura que el consumidor reciba un producto genuino.

En este sentido, la NOM-168 contribuye a la protección de la Denominación de Origen ya que regula aspectos sobre el tipo de agave permitido, el proceso de fermentación y destilación que debe cumplir y las características (olor, sabor, color) que distinguen al Bacanora auténtico.

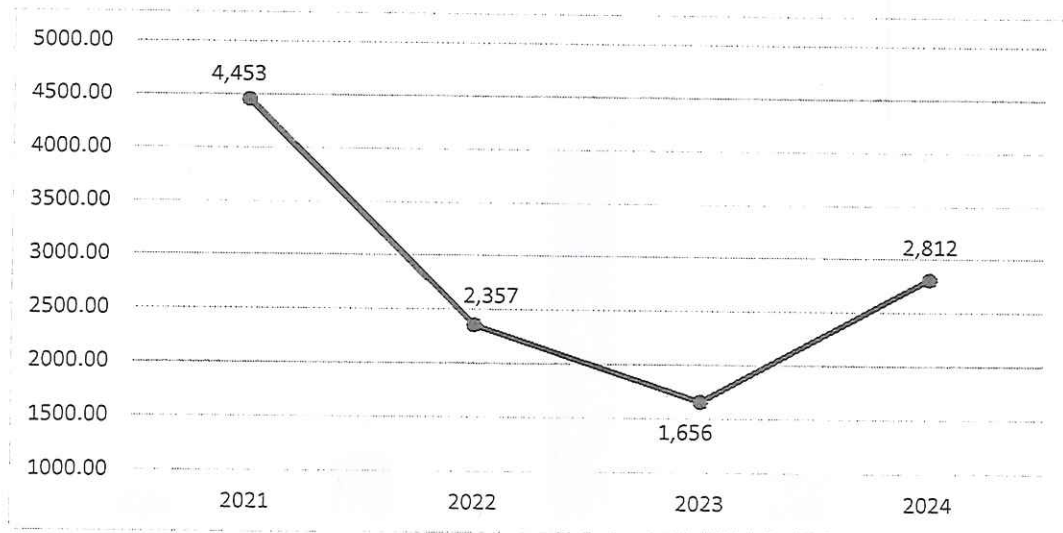
Dentro del estado de Sonora, la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas es una rama fundamental para la economía del estado, a su vez dentro de esta actividad se incluye la producción de bacanora. En la siguiente grafica se puede observar el comportamiento del empleo dentro de esta industria en el periodo comprendido entre 2021 y 2024.





Oficina del C. Secretario
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Dirección General de Normas

Gráfica 1 Trabajadores en la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en el estado de sonora



Fuente: Elaboración Propia con Datos de DATA MÉXICO

En la Gráfica 1 se observa que durante el 2021 se registraron 4,453 trabajadores en la industria de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en el estado de Sonora, posteriormente se presentó una reducción en el número de trabajadores de forma tal que en 2023 obtuvieron un total de 1,656 personas laborando en la elaboración de los productos antes mencionados y en el año siguiente se tuvo una recuperación con un total de 2,812 personas laborando en el sector.

Datos cuantitativos y cualitativos

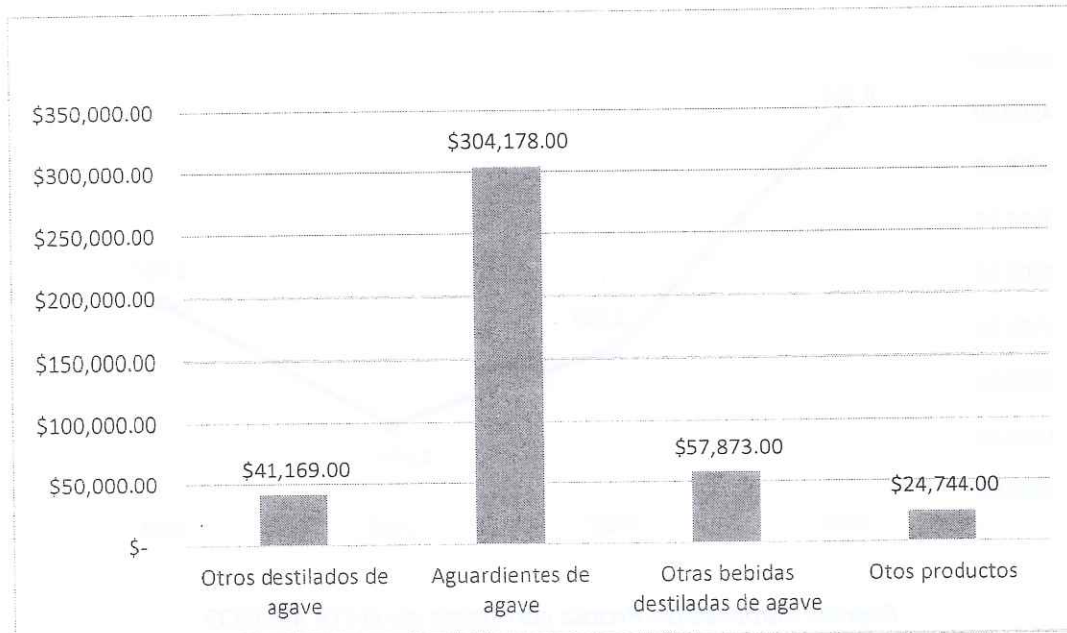
La producción de destilados de agave, entre ellos la bacanora, es una de las actividades que más definen al estado de Sonora, la producción de esta bebida tiene valor ancestral y cultural, su proceso está vinculado con grandes exponentes de los destilados mexicanos, por ello, de acuerdo con información del SAIC de INEGI, en 2023 se registró una producción total de destilados de agave valuado en \$914516.293 millones de pesos.





Oficina del C. Secretario
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Dirección General de Normas

Gráfica 2. Producción bruta total en la elaboración de destilados y otros productos de agave, censos 2023 (miles de pesos)



Fuente: Elaboración Propia con Datos de INEGI

De acuerdo con censos económicos realizados por INEGI en 2023, la producción bruta de otros destilados de agave en las grandes manufacturas entre ellos la bacanora, registro un total de **\$57, 873 miles de pesos** (Grafica 2) siendo el segundo producto referente al destilado de agave más producido respecto al resto, así mismo, otros destilados de agave registraron \$41, 169 miles de pesos siendo la tercera actividad más productiva y, por último, otros productos registraron \$24, 744 miles de pesos.

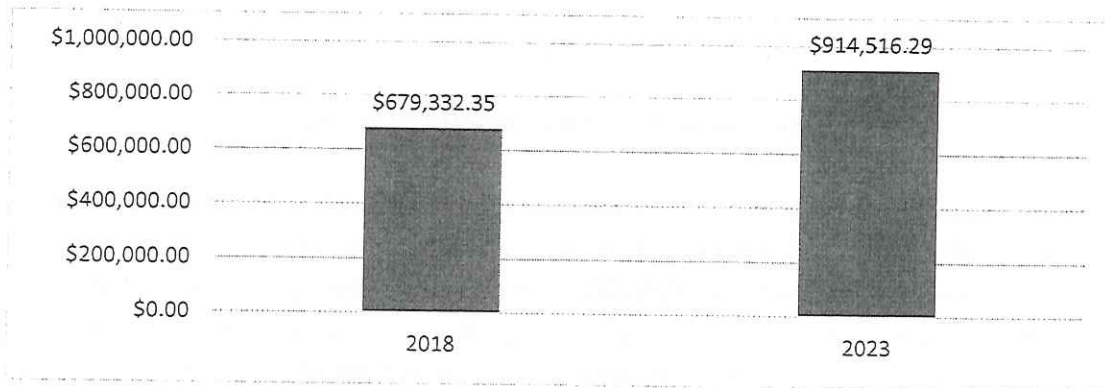
Conforme a lo anterior, la producción de otras bebidas destiladas de agave tuvo una producción total de **\$427, 964 miles de pesos**, siendo actividades relacionadas con el destilado de agave que no son mezcal o tequila, lo que representa el **0.092%** de la producción de destilados de agave a nivel nacional.



2026
año de
Margarita
Maza



Gráfica 3. Producción bruta total en la elaboración de destilados de agave en Sonora (millones de pesos)



Fuente: Elaboración Propia con Datos de INEGI

Asimismo, se muestra que en el año 2018 la producción bruta total fue de \$679,332.35 millones de pesos mexicanos y en 2023 la cifra aumento a \$914,516.29 pesos mexicanos, lo que significa que hubo un mayor valor monetario en lo que se producía en el último año analizado con respecto al primer año mencionado, estos datos representan que el sector está tomando fuerza dentro del mercado.

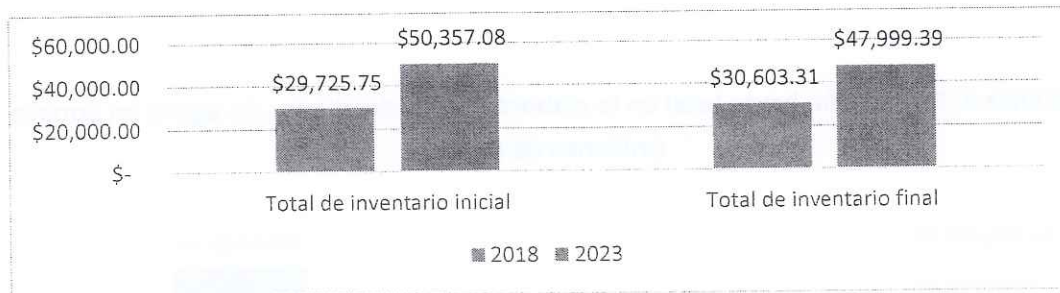
Ante un aumento de producción también se ve incrementado el inventario total que se tiene del producto elaborado en el estado de Sonora, en la siguiente Gráfica se representa una comparación entre los años 2018 y 2022 en la cual se aprecia el comportamiento de los inventarios iniciales y finales de cada respectivo año.





Oficina del C. Secretario
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Dirección General de Normas

Gráfica 4. Total, de inventario inicial y final de destilados de agave (millones de pesos)

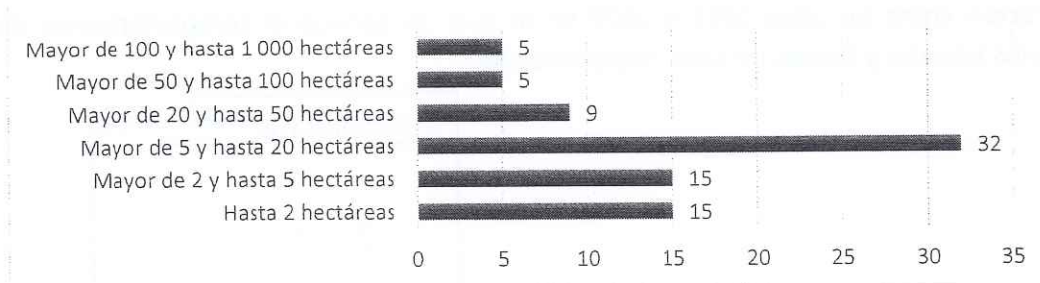


Fuente: Elaboración Propia con Datos de INEGI

De conformidad con los datos de INEGI representados en la Gráfica 3 se visualiza el total de inventario inicial y el total de inventario final, en el primero se observa que durante el 2018 el inventario inicial tuvo un valor de **\$29,725.75** millones de pesos y para el 2023 fue de **\$50,357.08**; en cuanto al inventario final en el primer año la cantidad obtenida fue de **\$30,603.31** y para el año siguiente se registró un total de **\$47,999.39**, estos datos demuestran que en el inicio de los periodos analizados había una menor acumulación de mercancías en comparación con el cierre del periodo, lo que demuestra tendencia positiva de inventarios a lo largo de los años observados.

Como se ha mencionado anteriormente el agave es la materia prima principal con la cual se elabora el Bacanora, en la declaratoria de origen se especifica que dicho agave solo puede ser producido en algunos municipios de sonora por tanto en la Gráfica. 4 se muestra el total de hectáreas sembradas con agave en el estado durante el año 2022.

Gráfica 5. Estratos de superficie sembrada de agave en sonora



Fuente: Elaboración Propia con Datos de INEGI





Los datos presentados muestran que, durante el año 2022 las unidades de producción de agave activas en sonora fueron de 81. El estrato con mayor participación fue el comprendido entre más de 5 y hasta 20 hectáreas con una cantidad de 32 unidades productivas, de igual manera, los estratos de más 2 y hasta 5 hectáreas y hasta 2 hectáreas son relevantes debido a que evidencia la importancia de los pequeños productores. Sin embargo, también evidencia que hay pocas unidades activas de producción de agave lo que puede representar un problema a futuro debido al incremento de la demanda del Bacanora.

En el sector de producción de bebidas alcohólicas que hacen uso del agave (como el mezcal y el tequila) el rendimiento de las hectáreas cosechadas es fundamental. Por ello, en la siguiente grafica se muestran las unidades de producción de agave activas y el rendimiento que se obtiene de cada una de ellas.

Tabla 1. Rendimiento por Hectárea Sembrada de Agave

Superficie Sembrada	Toneladas	Superficie Cosechada	Rendimiento
Hasta 2 hectáreas	17.72	0.25	70.88
Mayor de 2 y hasta 5 hectáreas	524.6	15.5	33.85
Mayor de 5 y hasta 20 hectáreas	702.06	19	36.95
Mayor de 20 y hasta 50 hectáreas	0.4	1	0.4
Mayor de 50 y hasta 100 hectáreas	25	5	5
Mayor de 100 y hasta 1 000 hectáreas	0	0	0
	1,269.78	40.75	31.160

Fuente: Elaboración Propia con Datos de INEGI

La información presentada en la Tabla 1 evidencia el rendimiento por hectárea sembrada de agave en sonora, considerando distintos estratos de superficie. El mayor rendimiento de estos se encuentra en las unidades de hasta 2 hectáreas, con 70.88 toneladas por hectárea, aunque





Oficina del C. Secretario
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Dirección General de Normas

con una superficie cosechada reducida de 0.25 hectáreas. Por otro lado, el estrato de más de 5 y hasta 20 y hectáreas contiene la mayor producción total, con 702.06 toneladas y un rendimiento de 36.95 toneladas por hectárea.

Asimismo, el estrato de más de 2 y hasta 5 hectáreas tiene 524.6 toneladas con un rendimiento de 33.85 toneladas por hectárea. Por último, los estratos con mayor número de hectáreas presentan un rendimiento menor a los estratos antes mencionados, en términos generales el rendimiento promedio de todos los estratos fue de 31.160 por hectárea lo cual demuestra que no se están aprovechando las hectáreas correspondientes de agave, el rendimiento se percibe como ineficiente, en especial porque algunos no presentaron producción alguna en el periodo analizado.

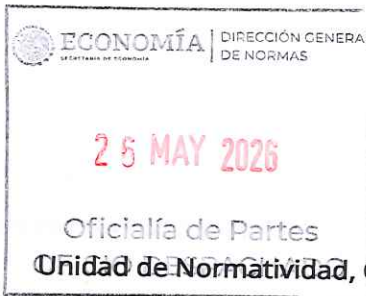
Conclusiones

Con base en lo anteriormente expuesto, se presenta como resultado de la Revisión Sistemática la MODIFICACIÓN de la Norma Oficial Mexicana NOM-186-SCFI-2004, Bebidas Alcohólicas-Bacanora- Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado, en virtud de que se identificó que cumple cabalmente con la protección de los Objetivos Legítimos de Interés Público previstos en la misma, asimismo, la modificación de la norma permitirá no solo proteger la integridad del Bacanora, sino también consolidar su posicionamiento en diversos mercados donde la diferenciación y la autenticidad son factores determinantes para la comercialización. Esto, a su vez, ofrecerá a los productores herramientas claras para mejorar la competitividad del producto, aumentar su valor agregado y acceder a nichos de mercado más rentables, elevando así la rentabilidad y sostenibilidad de sus operaciones. Además, al ser una denominación de origen, es fundamental salvaguardar el Bacanora, protegiendo su identidad, tradición y reconocimiento frente a imitaciones o usos indebidos.

Finalmente, de acuerdo con lo establecido en el artículo 10, fracciones XIII y XIV de la Ley de Infraestructura de la Calidad, las Normas Oficiales Mexicanas tienen como finalidad atender 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 la protección de la denominación de origen Bacanora resulta necesario promover y proteger dichos objetivos a través de la modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-168-SCFI-2004.



2026
año de
Margarita
Maza



Oficina del C. Secretario
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Dirección General de Normas

Bibliografía

- Agave angustifolia Haw, SAGARPA, s.f.
[https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/168835/Agave angustifolia Haw. Tcnicas para el Transplante de Vitroplantas a Condiciones de Agostadero.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/168835/Agave_angustifolia_Haw._Tcnicas_para_el_Transplante_de_Vitroplantas_a_Condiciones_de_Agostadero.pdf)
- Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas, INEGI, 2025,
<https://www.inegi.org.mx/app/mapa/denue/default.aspx>
- Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad, Organismos de Evaluación de la Conformidad, 2025, <https://platiica.economia.gob.mx/evaluacion-de-la-conformidad/organismos-de-evaluacion-de-la-conformidad/>
- Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad, Organismos de Evaluación de la Conformidad, 2026
<https://platiica.economia.gob.mx/normalizacion/nom-168-scfi-2004/>
- Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad, Secretaría de Economía (2025) <https://platiica.economia.gob.mx/evaluacion-de-la-conformidad/busqueda-avanzada/?asps=NOM-168-SCFI-2004>
- Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE)
<https://www.inegi.org.mx/app/mapa/denue/default.aspx>
- Bacanora, orgullo de Sonora, #OrgulloDeMéxico, SADER (2015)
<https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/bacanora-orgullo-de-sonora-orgullodemexico>
Sonora: Economía, empleo, equidad, calidad de vida, educación, salud y seguridad pública. Data México.
<https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/sonora-so?quarterOccupationSelector1=20231&quarterOccupationSelector2=20243>
- Censo Agropecuario. INEGI. 2022
<https://www.inegi.org.mx/programas/ca/2022/#tabulados>
- INEGI (2023) "Sistema Automatizado de información Censal (SAIC)", Clase 312149 *Elaboración de otras bebidas destiladas*, Clase 312145 *Elaboración de mezcal*, por municipio y entidad federativa: <https://www.inegi.org.mx/app/saic/default.html>
- INEGI (2024) Producción y ventas de productos elaborados en los establecimientos manufactureros pequeños y medianos del sector privado y empresas paraestatales que tuvieron actividades en 2023, por clase de actividad económica y productos elaborados
Datos 2023,





Oficina del C. Secretario
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Dirección General de Normas

https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/ce/2024/tabulados/manunce24_03.xlsx

- INEGI (2024) Producción y ventas de productos elaborados en los establecimientos manufactureros grandes del sector privado y empresas paraestatales que tuvieron actividades en 2023, por clase de actividad económica y productos elaborados Datos 2023,

https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/ce/2024/tabulados/manunce24_01.xlsx

