

**DOF: 27/04/2022****PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-257-SE-2021, Bebidas alcohólicas-Raicilla-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.****Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- ECONOMÍA.- Secretaría de Economía.- Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia.- Dirección General de Normas.**

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-257-SE-2021, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-RAICILLA-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

ALFONSO GUATI ROJO SÁNCHEZ, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en los artículos 34 fracciones II, VIII, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 39 fracciones V y XII, 40 fracciones I, XII y XV, 41, 47 fracciones I y II de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 28 y 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; Tercero y Cuarto 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; 19 fracciones I y III de la Ley Federal de Protección al Consumidor; 36 fracciones I, II, IX y X del Reglamento Interior de esta Secretaría, expide para consulta pública el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-257-SE-2021, "BEBIDAS ALCOHÓLICAS-RAICILLA-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA", aprobado en la Cuarta Sesión Extraordinaria del (CCONNSE) celebrada el 8 de marzo de 2021, a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales contados a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, las personas interesadas presenten sus comentarios ante el CCONNSE, ubicado en Calle Pachuca número 189, Colonia Condesa, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06140, Ciudad de México, teléfono 57 29 61 00, extensión 13241, o bien al correo electrónico dgn.alimentaria@economia.gob.mx para que en los términos de la Ley de la materia se consideren en el seno del Comité que lo propuso. SINEC-20210302193640222.

Ciudad de México, a 11 de abril de 2022.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, Lic. **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.

**PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-257-SE-2021, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-  
RAICILLA-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE  
PRUEBA**

**PREFACIO**

Con objeto de elaborar el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía instaló un Grupo de Trabajo con la participación voluntaria de los siguientes actores:

- Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A. C.
- Consejo Regulador del Mezcal, A. C.
- Consejo Regulador del Tequila, A. C.
- Fabrica Ex Hacienda del Mesón
- Gobierno del Estado de Jalisco
  - Ø Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
    - o Dirección General de Fomento Agropecuario
- Hacienda El Divisadero
- Hermanos Arrizón
- Hernández and Asociés
- Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente
  - Ø Dirección del Departamento de Procesos Tecnológicos e Industriales
- Instituto Tecnológico de Tlajomulco
  - Ø División de Estudios de Posgrado e Investigación
- Raicilla Brival
- Secretaría de Economía
  - Ø Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
    - o Dirección General de Normas
- Taberna 3 Gallos

**ÍNDICE DEL CONTENIDO**

**Capítulo**

- 0.** Introducción
- 1.** Objetivo y campo de aplicación
- 2.** Referencias normativas

3. Términos, definiciones y términos abreviados
4. Símbolos o abreviaturas
5. Clasificación
6. Especificaciones
7. Envasado
8. Denominación e Información comercial
9. Comercialización
10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad
11. Verificación y vigilancia
12. Concordancia con normas internacionales
- Apéndice A (informativo)
13. Bibliografía

## 0. Introducción

La Raicilla, es una bebida espirituosa producto del destilado de distintas especies de agave que se ha producido tradicionalmente en la Sierra de Amula y Sierra Occidental y en la Costa Norte del Estado de Jalisco, a través de dos macro-ambientes distintos, uno cálido y húmedo (Zona Costa) y otro templado y seco (Zona Sierra).

Esta bebida alcohólica, se empezó a producir una vez traídos los sistemas de destilación en el siglo XVI, siendo éstos el de tipo Filipino utilizado mayoritariamente en la Costa y el de tipo Árabe más utilizado en la Sierra, aprovechando la riqueza de las distintas especies de agave originarias de México, conociéndose como vino mezcal.

La Raicilla, tiene su nacimiento en las zonas mineras del Estado de Jalisco cercanas a la Sierra Occidental, donde se localizan los Municipios de San Sebastián del Oeste, Mascota, Talpa, entre otros, siendo el primero el de mayor importancia en cuanto a la actividad minera, el cual fue conquistado en 1524 por Francisco Cortés de San Buenaventura, acompañado por Juan Escarcena.

En 1530, pasó por el lugar Nuño de Guzmán con su ejército y al ser recibido pacíficamente se apoderó de todo lo que había explorado Francisco Cortés.

Se dice también, que en los siglos XVII y XVIII, los españoles intentaron suprimir la producción local de licores destilados porque competían con la venta de brandis y vinos españoles importados, sin embargo, tanto el mezcal como el aguardiente continuaron fabricándose, especialmente para venta en campos mineros, y los españoles tuvieron que aceptarlos mediante el pago de impuestos (Granados, 1999).

La prohibición para fabricar bebidas alcohólicas, fue dictada por los españoles en el año de 1785 y duró hasta 1792 (pimienta, 2006).

El nombre de "Raicilla", quizá se deba a que un tabernero (persona que transforma el agave en Raicilla) se le ocurrió ponerle a su destilado de agave el nombre de "Raicilla", para con ello burlar la prohibición sobre la bebida, ya que el nombre no tenía relación con bebida alcohólica alguna (Cossio, 2007).

Actualmente, la Raicilla es una bebida alcohólica que se produce con dicho nombre únicamente en 16 municipios del Estado de Jalisco, los agaves que se utilizan como materia prima se desarrollan de manera silvestre en la sierra y en la costa o cultivados inducidamente y su elaboración se realiza en tabernas de una manera artesanal.

El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se refiere a la Denominación de Origen "Raicilla", cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano, en los términos de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, y de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Raicilla" publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio del año 2019.

## 1. Objetivo y campo de aplicación

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece la denominación y especificaciones que debe cumplir la Raicilla producida y envasada dentro de la zona de protección a la denominación de origen, así como la información comercial que deben contener sus etiquetas en su comercialización dentro del territorio nacional y en el extranjero.

## 2. Referencias normativas

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se complementa con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes, sus modificaciones o las que la sustituyan:

- |                              |                                                                                                                                                           |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2.1</b> NOM-002-SCFI-2011 | Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012.     |
| <b>2.2</b> NOM-008-SCFI-2002 | Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.                                        |
| <b>2.3</b> NOM-030-SCFI-2006 | Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006. |
| <b>2.4</b> NOM-106-SCFI-2017 | Características de diseño y condiciones de uso de la Contraseña Oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 8 de septiembre de 2017.      |

- 2.5** NOM-142-SSA1/SCFI-2014 Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 2015.
- 2.6** NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.
- 2.7** NMX-V-004-NORMEX-2018 Bebidas alcohólicas-Determinación de Furfural-Métodos de ensayo (Prueba) (esta norma cancela la NMX-V-004-NORMEX-2013). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de junio de 2020.
- 2.8** NMX-V-005-NORMEX-2018 Bebidas alcohólicas-Determinación de Aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores-Métodos en ensayo (Prueba) (cancela la NMX-V-005-NORMEX-2013). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de junio de 2020.
- 2.9** NMX-V-006-NORMEX-2019 Bebidas alcohólicas-Determinación de azúcares, azúcares reductores directos y azúcares reductores totales-Métodos de ensayo (Prueba) (esta norma cancela la NMX-V-006-NORMEX-2013). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de julio de 2020.
- 2.10** NMX-V-013-NORMEX-2019 Bebidas alcohólicas-Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 20°C) (%Alc. Vol.)- Métodos de ensayo (Prueba) (esta norma cancela la NMX-V-013-NORMEX-2013). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de junio de 2020.
- 2.11** NMX-V-017-NORMEX-2018 Bebidas alcohólicas-Determinación de extracto seco y cenizas-Métodos de ensayo (Prueba) (esta norma cancela la NMX-V-017-NORMEX-2014). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de junio de 2020.
- 2.12** NMX-V-050-NORMEX-2010 Bebidas alcohólicas-Determinación de metales como cobre (Cu), plomo (Pb), arsénico (As), zinc (Zn), hierro (Fe), calcio (Ca), mercurio (Hg), cadmio (Cd), por absorción atómica-Métodos de ensayo (Prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de febrero de 2011.

### 3. Términos, definiciones y términos abreviados

Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen los siguientes términos, definiciones y términos abreviados:

#### 3.1 consumidor o consumidor final

persona física o moral que adquiere o que disfruta como destinatario final de un producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

#### 3.2 DGN

Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

#### 3.3 DOR

Denominación de Origen Raicilla.

#### 3.4 envasador autorizado

persona física o moral que ha celebrado un contrato de corresponsabilidad con un productor autorizado y registrado ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. El productor autorizado debe demostrar la conformidad del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana previo a su comercialización a un envasador autorizado. El envasador autorizado debe estar registrado ante el OC y aprobado por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

#### 3.5 etiqueta

cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otro materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida, sobrepuesta o fijada al envase del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

#### 3.6 geo-referencia

identificación por medios satelitales de la ubicación geográfica de los predios donde se sitúa la materia prima conforme al capítulo 6 de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, las instalaciones de los productores y envasadores autorizados, y que deben estar dentro de la zona de protección a la Denominación de Origen (ver Apéndice A (Informativo)).

#### 3.7 guía de traslado

documento que emite el Organismo de Certificación a un productor autorizado una vez que cuenta con todos los permisos o guías aplicables por parte de las autoridades federales correspondientes para llevar a cabo el traslado de maguey o agave utilizado como materia prima (ver capítulo 10) del predio registrado a las instalaciones del productor autorizado.

#### 3.8 IMPI

Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

#### 3.9 Ley

Ley de Infraestructura de la Calidad.

**3.10 lote**

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

**3.11 materia prima**

especies de agave o magueyes establecidos y definidos en el capítulo 6 de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana y que están enunciados en la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Raicilla.

**3.12 maguey o agave maduro**

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

**3.13 marca registrada**

aquella que cumple con lo establecido en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el IMPI en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales, deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto.

**Nota 1:** En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

**3.14 raicilla**

líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor (maestro raicillero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas para cada tipo.

Como producto terminado, es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro cuando se madura en vidrio o amarillento cuando se madura en recipientes de madera, o cuando se aboca sin madurarlo y que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontaneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los agaves "*Agave maximiliana Baker*, *Agave inaequidens koch*, *Agave valenciana*, *Agave angustifolia Haw*, y *Agave rhodacantha*", entre otros de las mismas especies, cocidos y/o tatemados, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Raicilla (DOR).

**3.15 NOM**

Norma Oficial Mexicana.

**3.16 productor autorizado**

persona física o moral que cuenta con la autorización de la Dirección General de Normas (DGN) y del IMPI para hacer uso de la Denominación de Origen "Raicilla" y dedicarse a la elaboración de Raicilla dentro de sus instalaciones, las cuales deben ubicarse en el territorio comprendido en la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Raicilla.

**3.17 organismo de certificación OC**

persona física o moral que tiene por objeto realizar funciones de certificación y que se encuentre acreditada por una entidad de acreditación y aprobada por la autoridad normalizadora correspondiente en los términos dispuestos por la Ley.

**3.18 sello de certificación**

distintivo que acredita la certificación de la Raicilla y denota el cumplimiento de la evaluación de la conformidad, puede estar integrado por la imagen del organismo de certificación y el número de productor autorizado.

**3.19 superficie principal de exhibición**

aquella donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto y se calculan conforme a la Referencia normativa 2.3.

**3.20 trazabilidad**

serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso desde la producción de la materia prima hasta llegar al consumidor final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad.

**4. Símbolos o abreviaturas**

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| cm   | centímetro.                    |
| g/L  | gramo sobre litro.             |
| l, L | litro o litros.                |
| m    | metro.                         |
| mg   | miligramos.                    |
| mg/L | miligramos sobre litro.        |
| ml   | mililitros.                    |
| mm   | milímetro.                     |
| msnm | metros sobre el nivel del mar. |
| t    | tonelada.                      |

5. Clasificación

La Raicilla se clasifica en dos tipos de acuerdo a la materia prima empleada para su elaboración, zona geográfica y altura sobre el nivel de mar.

Tabla 1. Clasificación de la Raicilla

| Clasificación         | Definición                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Raicilla de la Costa  | Es aquella que está elaborada principalmente con los Agaves de la especie <i>angustifolia</i> , (también conocido como: pata de mula, criollo, verde, cenizo, pencudo verde, padre y chico Aguiar entre otros, pertenecientes a esta especie) y <i>rhodacantha</i> (también conocido como Maguey puntas negras, amarillo, amarillo chico, amarillo pencudo y chino entre otros, pertenecientes a esta especie)".                                                                                       |
| Raicilla de la Sierra | Es aquella que está elaborada principalmente con los Agaves de la especie <i>maximiliana</i> (también conocido como Maguey lechuguilla, costillona pico de águila, pencas caídas, típica, lengua de vaca, muesqueada, dientes negros, entre otros pertenecientes a la misma especie) <i>inaequidens</i> (también conocido como Maguey verde, entre otros pertenecientes a la misma especie) y <i>valenciana</i> (también conocido como Maguey risquero entre otros pertenecientes a la misma especie). |

6. Especificaciones

6.1. Materia prima

Para la elaboración de la Raicilla únicamente están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en la zona geográfica de protección a la Denominación de Origen Raicilla (DOR) y que se describen a continuación.

**Nota 2:** Los magueyes o agaves que se utilicen para la elaboración de Raicilla de la Sierra deben cumplir con los permisos de autoridades federales que sean aplicables, en caso que no provengan de plantaciones propias o inducidas del Productor Autorizado.

6.1.1 Agave angustifolia Haw

Planta de la familia *agavaceae*, de tallo corto, con hojas múltiples, parecidas a una espada, con una roseta radial. El tamaño del agave es de 1 a 1,5 m de alto y 1,5 a 2 m de diámetro, con hojas de 50 a 120 cm de largo y, aproximadamente de 4 a 8 cm de ancho. Las hojas son lineales, rígidas, derechas, ascendientes, verdes o verde glauca, hasta un verde amarillento, con márgenes casi derechos. Los dientes del margen de la hoja son regulares, generalmente de 3 a 6 mm de alto, y de 15 a 30 mm de separación, y muestran un color que va de café oscuro hasta negro, con espinas flexionadas hacia arriba. Las espinas en la punta de la hoja son de 15 a 20 mm de largo, de color café oscuro y aplanado por encima de la base. La inflorescencia es de 3 a 6 m de alto y consta aproximadamente de 6 ramas a 20 ramas laterales cortas, horizontales, ascendientes desde la tercera a la cuarta parte más alta de la inflorescencia o quiste, con brazos triangulares y largos que miden de 5 a 12 cm. La parte aprovechable para la elaboración de la Raicilla es la piña o cabeza (tallo y base de sus hojas).

6.1.2 Agave inaequidens Koch

Lleva pequeñas flores tubulares amarillas, este agave mide de 100 a 150 cm de alto, está equipado con espinas afiladas y se trata de un agave gigante, procedente de las tierras altas del centro de México, donde crece a unas altitudes de entre 1 800 a 2 400 m (6 000 y 8 000 pies). Forma una roseta de hojas verdosas y anchas, de un diámetro de hasta tres metros (10 pies). Prefiere los climas templados y agradece un buen riego y abono durante el verano, puede resistir algo de frío y alguna helada en invierno.

6.1.3 Agave maximiliana Baker

Es un agave de la sección *crenatae* puede llegar a crecer más 160 cm de diámetro y su temporada de florecimiento es de febrero a julio, su tipo de reproducción es de semilla y el color de su flor es amarilla. Se da en el mismo hábitat que *bovicornuta* y su locación es en Sinaloa, Durango, Nayarit, Jalisco, Zacatecas y Colima.

6.1.4 Agave rhodacantha

Desarrolla rosetas de hasta 4 m de diámetro y tiene espinas de color rojo. Se le encuentre en la cuenca del Pacífico en los Estados desde Sonora hasta Oaxaca. En Jalisco se le encuentra en los municipios de Puerto Vallarta, Cabo Corrientes y Cuautitlán, siendo su rango de adaptación desde los 250 hasta los 1 133 msnm.

6.1.5 Agave valenciana

Posee rosetas grandes de hasta 4 m de diámetro, pencas de 60 cm de ancho, espinas terminales cortas y flores amarillas en panículas difusas. Su distribución es en los municipios de Talpa de Allende y Mascota en el Estado de Jalisco, siendo endémica de estos Municipios.

6.1.6 Agave angustifolia

Posee roseta de hojas angostas y rígidas y es considerado pariente silvestre del *A. tequilana*. Es una especie polimórfica y se conocen más de 20 sinónimos.

En México su distribución es en la vertiente pacífica de Sonora a Chiapas. En el Atlántico, de Tamaulipas a Yucatán y de Quintana Roo hasta Costa Rica. En Jalisco es la especie más ampliamente distribuida excepto en el extremo más noreste del estado.

6.2 Especificaciones fisicoquímicas

La Raicilla debe cumplir con las siguientes especificaciones descritas en la Tabla 2.

Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas

| Especificaciones        | Unidades                     | Mínimo | Máximo | Método                        |
|-------------------------|------------------------------|--------|--------|-------------------------------|
| Alcohol volumen a 20 °C | % Alc. Vol.                  | 35     | 55     | Ver Referencia normativa 2.10 |
| Extracto seco           | g/L de Mezcal                | 0      | 5      | Ver Referencia normativa 2.11 |
| Alcoholes Superiores    | mg/100 ml de Alcohol anhidro | 10     | 500    | Ver Referencia normativa 2.8  |
| Metanol                 | mg/100 ml de Alcohol anhidro | 30     | 290    | Ver Referencia normativa 2.8  |
| Furfural                | mg/100 ml de Alcohol anhidro | 0      | 5      | Ver Referencia normativa 2.7  |
| Aldehídos               | mg/100 ml de Alcohol anhidro | 0      | 35     | Ver Referencia normativa 2.8  |
| Plomo (Pb)              | mg/L                         | -      | 0,5    | Ver Referencia normativa 2.12 |
| Arsénico (As)           | mg/L                         | -      | 0,5    | Ver Referencia normativa 2.12 |

6.3 Categorías

De acuerdo con el proceso específico utilizado de cocción del maguey o agave, molienda, fermentación y destilación, se obtienen tres categorías de Raicilla como se describe en la Tabla 3.

Tabla 3. Categorías de Raicilla

|           |
|-----------|
| Clásica   |
| Artesanal |
| Ancestral |

6.3.1 Proceso de elaboración de las Categorías

Los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana deben cumplir durante su proceso de elaboración con la Referencia normativa 2.6 y la materia prima debe someterse a los siguientes procedimientos a fin de obtener las diferentes categorías de Raicilla.

6.3.1.1 Clásica

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

- a) Cocción: cocimiento de piñas de agave o de maguey en hornos de pozo, mampostería tipo panadero y mampostería calentado con vapor o autoclave (capacidad máxima de 5 t sólo en autoclave).
- b) Macerado o molienda: Realizado en canoa con mazo de madera, machete o hacha; tahona, trapiche, desgarradora o tren de molinos.
- c) Fermentación: oquedades de piedra, recipientes de madera recubiertos con brea, barro, piletas de mampostería recubiertas con brea o tanques de acero inoxidable (capacidad máxima por recipiente de 10 000 l).
- d) Destilación: En alambiques, destiladores discontinuos de columnas de cobre, acero inoxidable o mixto con capacidad máxima del destilador de 3 000 l.

6.3.1.2 Artesanal

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

- a) Cocción: Cocimiento de piñas de maguey o agave en hornos de pozo o elevados de mampostería calentados con leña.

- b) Macerado o molienda: En canoa con mazo de madera, machete o hacha, tahona, trapiche o desgarradora.
- c) Fermentación: oquedades de piedra, recipientes de madera recubiertas con brea, barro, piletas de mampostería recubiertas con brea o tanques de acero inoxidable (capacidad máxima por recipiente de 200 l a 1 500 l).
- d) Destilación: Con fuego directo calentados con leña o gas en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable hasta 1 000 l; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey o agave (bagazo) en la primera destilación.

6.3.1.3 Ancestral

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

- a) Cocción: Cocimiento de piñas de maguey o agave en hornos de pozo o de mampostería calentados con leña.
- b) Macerado o molienda: En canoa con mazo de madera, machete o hacha o tahona.
- c) Fermentación: En oquedades en piedra, recipientes de madera recubiertos de brea de capacidad máxima de 200 l, recipientes de barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey o agave (bagazo), utilizando levaduras endémicas y sin aceleradores.
- d) Destilación: Con fuego directo producido con leña en cazo de cobre u olla de barro y montera de barro o madera o destilador árabe con el cocedor de cobre con condensador de serpentín y paredes de madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey o agave (bagazo). Destiladores no mayores a 200 l.

6.4 Clases

Las tres categorías de Raicilla descritas en la Tabla 3 pueden someterse a distintos tratamientos para dar origen a las clases descritas en la Tabla 4.

Tabla 4. Clases de Raicilla

| Clase                           | Definición                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Joven Blanco o Plata            | Raicilla incolora y translúcida que no es sujeta a ningún tipo de proceso posterior a la destilación.                                                                                 |
| Envejecida o madurada en vidrio | Raicilla estabilizada en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad relativa.                    |
| Reposada u Oro                  | Raicilla que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad relativa.                       |
| Añejada                         | Raicilla que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad relativa.                          |
| Extra añejada                   | Raicilla que debe permanecer más de 24 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad relativa. |
| Abocada                         | Raicilla a la que se debe incorporar directamente ingredientes para denotar sabores.                                                                                                  |

7. Envasado

Una vez que el productor autorizado ha demostrado la conformidad del capítulo 10 de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana (PEC), a través de un certificado emitido por un Organismos de Certificación (OC) puede envasar por sí mismo o comercializar a granel a un envasador autorizado dentro de la zona de protección a la DOR.

Las instalaciones del productor autorizado o envasador autorizado deben cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.6.

Cuando el productor autorizado, o envasador autorizado, lleve a cabo el envasado de otras bebidas alcohólicas distintas a la Raicilla, debe contar en sus instalaciones con líneas diferenciadas de envasado, previamente autorizadas por el OC para que no entre en contacto con líneas, contenedores o infraestructura que pudieran contaminar o adulterar a la Raicilla.

El envasado puede ser en cualquier tipo de envase con una capacidad máxima de 5 litros (envase conocido como damajuana).

7.1 Producto a granel

Únicamente el productor autorizado debe poner en contenedores para su comercialización a granel, la Raicilla de cualquier categoría y de la clase Joven Blanco o Plata.

La Raicilla comercializada a granel que vaya a ser envasada por un envasador autorizado, debe contar con el certificado emitido por un OC.

7.2 Envasado de la Raicilla clase Abocada

Únicamente para el caso de la Raicilla clase Abocada, previo a su envasado se permite un máximo de 60 g/l del ingrediente con el cual se aboca, conforme a la Referencia normativa 2.10.

## 8. Denominación e información comercial

El productor autorizado debe elaborar etiquetas que cumplan con lo establecido en la Referencia normativa 2.5 de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana y colocarlas garantizando que permanezcan fijas al envase hasta su comercialización al consumidor final y el uso de la contraseña oficial se debe realizar de conformidad a lo establecido en la Referencia normativa 2.4.

Además de la información comercial y sanitaria establecida en la Referencia normativa 2.5, los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana no deben hacer uso de imágenes, leyendas o información en las etiquetas de los productos que pueda inducir al error o engaño del consumidor y cumplir con lo siguiente.

### 8.1 Información sobre la materia prima

El uso del nombre de la materia prima debe colocarse en cualquier parte de la superficie principal de exhibición a través del uso de las siguientes leyendas: "100% agave \_\_\_\_\_ (nombre científico)" o "100% maguey \_\_\_\_\_ (nombre común)".

### 8.2 Información adicional

En la etiqueta de los productos se deben incluir los siguientes elementos de información comercial:

- Leyenda "Denominación de Origen Protegida" con una altura mínima de 3 mm.
- El nombre del Municipio en el cual se ha elaborado la Raicilla dentro de la zona de protección a la DOR.
- Leyenda "Hecho en México" conforme a las condiciones para su uso.
- Sello de certificación emitido por un OC.

**Nota 3:** Las etiquetas de los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana que sean destinados a su exportación deben cumplir con los elementos anteriores, así como la denominación de producto (Ver inciso 8.4).

### 8.3 Producto a granel

La Raicilla comercializada a granel debe contar con la siguiente información:

- Certificado emitido por un OC.
- Volumen de Raicilla que contiene el contenedor.
- Contenido alcohólico.
- Nombre de la categoría y clase de la Raicilla.
- Número de sellos o folios que tiene el contenedor (ver 10.4.5.1.2.4 del PEC).

### 8.4 Denominación

La denominación se debe realizar con los elementos descritos en las Tablas 1, 3 y 4 de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana y deben indicarse en la superficie principal de exhibición de la etiqueta del producto.

#### 8.4.1 Raicilla de la Sierra

La Raicilla de la Sierra debe denominarse utilizando los siguientes elementos y en el orden establecido a continuación:

Raicilla de la Sierra \_\_\_\_ (nombre de la categoría) \_\_\_\_ (nombre de la clase) (para el caso de las clases madurada en vidrio y la añejada deben indicar el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos y números enteros).

#### 8.4.2 Raicilla de la Costa

La Raicilla de la Costa debe denominarse utilizando los siguientes elementos y en el orden establecido a continuación:

Raicilla de la Costa \_\_\_\_ (nombre de la categoría) \_\_\_\_ (nombre de la clase) \_\_\_\_ (para el caso de las clases madurada en vidrio y la añejada deben indicar el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos y números enteros).

## 9. Comercialización

### 9.1 A granel

La Raicilla únicamente debe ser comercializada a granel dentro del territorio de la zona de protección a la DOR entre productores autorizados y envasadores autorizados, previamente la Raicilla debe haber obtenido su certificación de conformidad con lo establecido en el capítulo 10 (PEC).

El traslado de Raicilla a granel y su recepción para su posterior envasado, deben ser supervisados por el Organismo Evaluador de la Conformidad, el cual lo hace constar en un registro específico (ver inciso 10.4.5.1.2.4 del capítulo 10 (PEC)).

### 9.2 Producto preenvasado

La Raicilla preenvasada debe estar correctamente sellada para evitar su adulteración en cualquier etapa de su comercialización hasta llegar al consumidor final, incluyendo la Raicilla destinada a la exportación y cumplir con los demás ordenamientos jurídicos y normativos aplicables.

La Raicilla preenvasada destinada a la exportación debe contar con el certificado de exportación emitido por un OC (ver inciso 10.4.5.1.3 del capítulo 10 (PEC)).

## 10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)

### 10.1. Objetivo y campo de aplicación

Este Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad tiene por objeto establecer la determinación del cumplimiento con este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, por parte de los productores autorizados, envasadores autorizados y comercializadores.

Asimismo, comprende entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación para el cumplimiento con este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

## **10.2. Referencias normativas**

Este Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad se complementa con las siguientes, Leyes, Reglamentos, Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes, sus modificaciones o las que las sustituyan:

**10.2.1** Ley de Infraestructura de la Calidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020 y sus reformas.

**10.2.2** Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 1984 y sus reformas.

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

**10.2.4** Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1988 y sus reformas.

**10.2.5** NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.

**10.2.6** NOM-106-SCFI-2017, Características de diseño y condiciones de uso de la Contraseña Oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 8 de septiembre de 2017.

**10.2.7** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.

**10.2.8** NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la Conformidad-Requisitos para el Funcionamiento de diferentes tipos de Unidades (Organismos) que realizan la Verificación (Inspección) (Cancela a la NMX-EC-17020-IMNC-2000). Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014.

**10.2.9** NMX-EC-17025-IMNC-2018, Requisitos Generales para la Competencia de los Laboratorios de Ensayo y Calibración (Cancelará a la NMX-EC-17025-IMNC-2006). Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 2018.

**10.2.10** NMX-EC-17065-IMNC-2014, Evaluación de la Conformidad-Requisitos para Organismos que Certifican Productos, Procesos y Servicios (Cancela a la NMX-EC-065-IMNC-2000). Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014.

## **10.3. Términos, definiciones y abreviaturas**

Para los efectos del presente Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, se utilizarán las definiciones que aparecen en el capítulo 3 de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, así como las que se describen a continuación:

### **10.3.1 acta circunstanciada**

documento en donde se hace constar lo previsto en el Artículo 143 de la Ley.

### **10.3.2 certificación**

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

### **10.3.3 certificado NOM**

certificado de cumplimiento con este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

### **10.3.4 contraseña oficial**

símbolo distintivo establecido en los términos de la Referencia normativa 10.2.5 de este PEC que tiene por objeto informar al consumidor final de productos, bienes o servicios el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas o Estándares mexicanos, a través de un esquema de auto declaración de conformidad o la evaluación de la conformidad obligatoria según lo determine una autoridad normalizadora.

### **10.3.5 dictamen**

documento que contiene los resultados de la verificación.

### **10.3.6 dictamen de incumplimiento**

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

### **10.3.7 Ley**

Ley de Infraestructura de la Calidad.

### **10.3.8 lote**

cantidad de un producto envasado en un mismo lapso de tiempo para garantizar su identificación.

**10.3.9 NOM**

Norma Oficial Mexicana.

**10.3.11 unidad de inspección UI**

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

**10.3.12 inspección**

constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio o examen de documentos que se realiza por las unidades de inspección para evaluar la conformidad en un momento determinado a petición de parte interesada.

**10.3.13 interesado**

persona física o moral que pretende elaborar Raicilla, y que aún no cuenta con la autorización de uso de la DOR por parte del IMPI, ni autorización como productor autorizado por parte de la DGN.

**10.3.14 productor autorizado**

persona física o moral que cuenta con autorización de uso de la DOR por parte del IMPI y autorización por parte de la DGN conforme a lo establecido en el inciso 10.4.3 de este PEC.

**10.3.15 procedimiento**

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

**10.3.16 registros**

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

**10.3.17 dictamen técnico de cumplimiento**

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

**10.4. Procedimiento**

Este procedimiento establece los requisitos que se deben cumplir para demostrar la autenticidad de la Raicilla y que considera los siguientes elementos:

- a) Demostrar que es una persona física o moral autorizada por el IMPI para hacer uso de la DOR.
- b) Demostrar que es una persona física o moral autorizada como Productor Autorizado por la DGN.
- c) Demostrar que la producción y elaboración, traslado, comercialización a granel y envasado se realizan dentro del territorio de la zona de protección a la denominación de origen.
- d) La evaluación de la conformidad es bajo un esquema de certificación y se debe llevar a cabo por organismos para la evaluación de la conformidad acreditados y aprobados conforme a la Ley de Infraestructura de la Calidad, los cuales deben hacer una inspección permanente *in situ* en las instalaciones de los Productores Autorizados y Envasadores Autorizados para comprobar que se cumple con las especificaciones establecidas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

**10.4.1 Dictamen Técnico Inicial**

El interesado debe presentar al organismo de certificación lo siguiente:

- a) La solicitud de dictamen técnico inicial en formato libre o sugerido por el OC.
- b) Comprobante de domicilio de las instalaciones de la fábrica, en el que se demuestre que se encuentra dentro de la zona de protección de la DOR.
- c) Documento público o privado que, conforme al marco legal, demuestren la posesión, uso, goce o disfrute del inmueble en el que se encuentran las instalaciones de la fábrica.
- d) Acta constitutiva o similar que acredite la constitución de la empresa, en el caso de personas morales y acta de nacimiento o Clave Única de Registro de Población, en el caso de personas físicas.
- e) Copia del Registro Federal de Contribuyentes, ya sea persona física o moral.
- f) Dictamen favorable emitido por las autoridades municipales o estatales en materia de protección civil.
- g) Un lote de producción conforme a los requisitos para la elaboración de la Raicilla establecidos en este Proyecto de NOM.
- h) Acta circunstanciada emitida por una unidad de inspección en la que se constate físicamente *in situ* la elaboración del lote de producción de Raicilla que implique el cumplimiento de las especificaciones establecidas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

Una vez que el interesado cumple con los requisitos anteriormente descritos, el organismo de certificación debe notificar en un plazo no mayor a 10 días hábiles el dictamen técnico inicial determinando el cumplimiento o no cumplimiento.

En caso que el interesado obtenga su dictamen técnico inicial con determinación de cumplimiento por parte del organismo de certificación, debe acudir al IMPI para tramitar su autorización de uso de la Denominación de Origen y a la DGN su autorización

como productor autorizado.

#### **10.4.1.1 Determinación del cumplimiento**

Para determinar el cumplimiento o no cumplimiento, el organismo de certificación debe considerar lo siguiente de forma enunciativa mas no limitativa:

- a) El informe de resultados emitido por un Laboratorio de Pruebas acreditado y aprobado de conformidad con la Ley que describa las especificaciones fisicoquímicas establecidas en la Norma Oficial Mexicana.
- b) La Unidad de Inspección debe determinar si el informe de resultados cumple con los parámetros establecidos en las especificaciones fisicoquímicas de la Norma Oficial Mexicana.
- c) La Unidad de Inspección debe determinar si las instalaciones de la fábrica cumplen con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana.
- d) La Unidad de Inspección debe determinar si en la inspección *in situ* se cumple con lo establecido en la NOM para la elaboración del producto.
- e) Cualquier otro requerimiento establecido en la Norma Oficial Mexicana.

En caso de que el organismo de certificación determine el no cumplimiento debe informar al interesado los requerimientos en los cuales se demostró el no cumplimiento.

El interesado tiene un plazo máximo de 30 días naturales para subsanar los incumplimientos informados y su solicitud no sea desechada.

#### **10.4.2 Autorización de uso de la Denominación de Origen**

El interesado se debe sujetar a lo establecido en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial para solicitar su autorización de uso de denominación de origen y debe considerar el dictamen técnico inicial como el documento que acredita el cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana que presente ante el IMPI.

#### **10.4.3 Autorización como Productor Autorizado**

El interesado que haya obtenido la autorización de uso de denominación de origen ante el IMPI, debe acudir ante la DGN con los documentos que se indican a continuación para obtener su autorización como Productor Autorizado.

- a) La solicitud de productor autorizado en formato libre conforme a lo dispuesto en el artículo 15 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (Original)
- b) Instrumento jurídico que acredite la personalidad del representante legal (Original y Copia)
- c) Dictamen para producir Raicilla (Original)
- d) Dictamen de las etiquetas (Original)
- e) Comprobante de que la Empresa se encuentra en la zona de denominación de origen del Raicilla (documento emitido por el Organismo de Certificación o bien recibo de luz o teléfono (Original)
- f) Clave Única de Registro Poblacional (CURP) (sólo en caso de ser persona física) (Original)
- g) Cédula de identificación Fiscal (Original y Copia)
- h) Acta constitutiva (Original y Copia)
- i) Comprobante de suministro de agave (Original y Copia)
- j) Comprobantes de potabilidad de agua para uso en el proceso de producción (Original y Copia)
- k) Convenio de corresponsabilidad (Original y Copia)
- l) Registro Federal de Causantes de la Empresa (RFC) (Original y Copia)

La DGN debe dar respuesta al interesado en un plazo máximo de 25 días hábiles.

##### **10.4.3.1 Registro de Productor Autorizado ante la DGN**

La DGN debe proporcionar al productor autorizado su número de registro al momento de aprobarlo como productor autorizado.

##### **10.4.3.2 Registro de plantaciones del productor autorizado**

Una vez que el productor autorizado cuente con su número de registro, debe solicitar el registro de inscripción de plantaciones y predios de agave que cumplan con lo establecido en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana ante el organismo de certificación.

Asimismo, el propietario o titular del agave debe actualizar o ratificar anualmente, durante los primeros 6 meses del año calendario, su registro de inscripción en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo de Certificación.

El registro de plantaciones inducidas debe considerar el nombre del predio, la georreferenciación, la superficie en hectáreas, el número de plantas y las especies.

**Nota 1:** En caso que el productor autorizado haga uso de materia prima silvestre debe demostrar que cuenta con los permisos de aprovechamiento emitidos por la autoridad federal correspondiente.

#### 10.4.4 Autorización como Envasador

El interesado debe solicitar a la DGN su autorización para envasar Raicilla dentro de la zona de protección a la denominación de origen y presentar los siguientes documentos:

- a) La solicitud de envasador en formato libre conforme a lo dispuesto en el artículo 15 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.
- b) Contrato de corresponsabilidad con un Productor Autorizado por la DGN e inscrito ante el IMPI.
- c) Comprobante de domicilio de las instalaciones para el envasado de la Raicilla en el que se demuestre que se encuentra dentro de la zona de protección a la denominación de origen.
- d) Documento público o privado que, conforme al marco legal, demuestren la posesión, uso, goce o disfrute del inmueble en el que se encuentran las instalaciones para el envasado.
- e) Acta constitutiva o similar que acredite la constitución de la empresa, en el caso de personas morales y acta de nacimiento o Clave Única de Registro de Población, en el caso de personas físicas.
- f) Copia del Registro Federal de Contribuyentes, ya sea persona física o moral.
- g) Dictamen favorable emitido por las autoridades municipales o estatales en materia de protección civil.
- h) Instrumento Público que acredite la personalidad del representante legal de la empresa productora de Raicilla (Poder) (copia).
- i) Copia simple del Oficio que acredite la autorización emitida por la Dirección General de Normas para producir Raicilla.
- j) Copia simple del documento que acredite la Certificación de la empresa bajo la Norma Oficial Mexicana vigente.
- k) Copia simple del documento que acredita la autorización para el uso de la Denominación de Origen Raicilla. (DOR).
- l) Escrito signado en el que se declaren aquellos productos que serán envasados por la empresa (original).
- m) Escrito signado por ambos representantes legales de la empresa productora y envasadora, en el cual se comprometen a ser corresponsables de cumplir con la totalidad de las disposiciones de la NOM y que el productor autorizado no solicitará el Certificado de aprobación sin consentimiento expreso del envasador (original).

Una vez que el interesado cumple con los requisitos anteriormente descritos, la DGN debe notificar en un plazo no mayor a 25 días hábiles la determinación del cumplimiento o no cumplimiento de la autorización como envasador.

El interesado tiene un plazo máximo de 30 días naturales para subsanar los incumplimientos informados y que su solicitud no sea desechada.

#### 10.4.5 Procedimiento de Certificación

El Productor Autorizado debe iniciar el proceso de certificación ante el organismo de certificación presentando lo siguiente:

- a) Solicitud de certificación en el formato proporcionado por el organismo de certificación y el pago de servicios.
- b) Contrato de prestación de servicios.
- c) Copia de la autorización de uso de la denominación de origen emitida por el IMPI.
- d) Copia de la autorización como productor autorizado emitida por la DGN.
- e) Constancia del número de registro de Productor Autorizado.

##### 10.4.5.1 Esquemas de certificación

El esquema de certificación es:

- a) Por lote, y
- b) Verificación permanente *in situ*.

###### 10.4.5.1.1 Por lote

El organismo de certificación debe constatar el cumplimiento de lo siguiente por lote de producción:

- a) Origen de la materia prima, ya sea materia prima silvestre o proveniente de plantaciones inducidas registradas previamente ante el organismo de certificación.
- b) Traslado de la materia prima a la fábrica para constatar que no exista adulteración.
- c) Dictamen Técnico con determinación de cumplimiento emitido por una Unidad de Inspección que parte del Informe de resultados emitido por un laboratorio de pruebas acreditado y aprobado de conformidad con la Ley.
- d) Dictamen Técnico con determinación de cumplimiento en la etiqueta del producto preenvasado emitido por una Unidad de Inspección.

###### 10.4.5.1.1.1 Origen de la materia prima

El productor autorizado debe informar al organismo de certificación el origen de la materia prima de los lotes de producción de Raicilla.

La Unidad de Inspección debe constatar físicamente en campo que la información corresponda con lo informado por el productor autorizado y debe informar al organismo de certificación inmediatamente cualquier anomalía que constate.

#### **10.4.5.1.1.2 Traslado de la materia prima**

La Unidad de Inspección debe emitir una guía o pasaporte de la materia prima procedente de plantaciones inducidas a la fábrica describiendo lo siguiente:

- a) Cantidad de materia prima.
- b) Lugar de la plantación inducida.
- c) Lugar de destino de la fábrica.

El productor autorizado debe resguardar las guías o pasaportes para su inspección o verificación posterior que se realice de conformidad con la Ley.

#### **10.4.5.1.1.3 Informe de resultados**

La Unidad de Inspección debe tomar una muestra del lote de producción, resguardarlo hasta su envío al laboratorio de pruebas para su análisis de conformidad a los métodos de prueba establecidos en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana para obtener los parámetros para cada una de las especificaciones fisicoquímicas.

El laboratorio de pruebas debe emitir un informe de resultados que describa los parámetros obtenidos para cada una de las especificaciones fisicoquímicas establecidas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

La Unidad de Inspección debe emitir un Dictamen Técnico en el que demuestre el cumplimiento o no cumplimiento de las especificaciones fisicoquímicas establecidas en la Norma Oficial Mexicana.

La Unidad de Inspección debe informar al organismo de certificación y a la DGN inmediatamente sobre los Dictámenes Técnicos de no cumplimiento.

#### **10.4.5.1.1.4 Dictamen de cumplimiento de la etiqueta**

El productor autorizado o envasador debe enviar la propuesta de etiqueta a una Unidad de Inspección para determinar el cumplimiento de la Referencia normativa 2.7 y la información comercial establecida en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

La Unidad de Inspección debe emitir un Dictamen de Cumplimiento y determinar el cumplimiento o no cumplimiento de la etiqueta proporcionada por el productor autorizado o envasador por lote de producción y debe informar los elementos de incumplimiento.

#### **10.4.5.1.2 Verificación permanente *in situ***

El organismo de certificación debe constatar el cumplimiento de lo siguiente por lote de producción:

- a) Registro de plantaciones inducidas y constatación física de las plantaciones.
- b) Revisión del resguardo de las guías o pasaportes que debe tener el productor autorizado.
- c) Acta circunstanciada emitida por una Unidad de Inspección sobre el cumplimiento de las instalaciones, equipo y capacidades de la taberna con lo establecido en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.
- d) Bitácora de los Dictámenes Técnicos emitidos por una Unidad de Inspección con la determinación de cumplimiento o no cumplimiento de los parámetros para las especificaciones fisicoquímicas establecidas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.
- e) Bitácora de los Dictámenes Técnicos emitidos por una Unidad de Inspección con la determinación de cumplimiento o no cumplimiento con la información comercial y sanitaria que deben incluir las etiquetas de los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.
- f) Bitácora de producción describiendo las categorías y clases correspondiente con este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, el balance de materiales, tiempos de producción e inventarios.
- g) Bitácora de envasado describiendo el producto por cantidad y números de lote, marcas, categorías, clases y fechas, de conformidad con lo establecido en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.
- h) Bitácora de producto que se encuentra en proceso de maduración o envejecimiento, describiendo las fechas de ingreso a maduración o envejecimiento y salida; número de lote; número de barricas o recipientes de vidrio para la maduración o envejecimiento con las que cuenta el productor autorizado, y contenido alcohólico del producto de ingreso, de salida y volumen de merma.
- i) Control de las fajillas o sellos que el organismo de certificación ha implementado para verificar el proceso de producción desde el origen de la materia prima hasta el envasado del producto.

#### **10.4.5.1.2.1 Plantaciones inducidas**

El productor autorizado debe informar al OC cualquier actualización que haya hecho en sus plantaciones inducidas, ya sea para adicionar o eliminar plantaciones.

La actualización del registro de plantaciones inducidas debe considerar el número de mermas con respecto al registro inicial, así como el número de plantas y especies que se están adicionando o eliminando.

#### **10.4.5.1.2.2 Guías o pasaportes**

El OC debe verificar el resguardo de guías o pasaportes que el productor autorizado tiene bajo su resguardo para el traslado de materia prima.

Las guías o pasaportes emitidas para el traslado de materia prima deben corresponder con los volúmenes de producción que el productor autorizado tenga en bitácoras.

#### **10.4.5.1.2.3 Acta circunstanciada y bitácoras**

La Unidad de Inspección debe realizar visitas sin aviso previo a las instalaciones de la taberna para constatar que las instalaciones, capacidades y equipo cumplen con lo establecido en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

En caso de detectar algún incumplimiento, se debe establecer en el Acta Circunstancia el no cumplimiento y especificar los motivos de incumplimiento e informar inmediatamente al organismo de certificación, el productor autorizado puede manifestar en el Acta lo que considere conveniente.

En su caso, el productor autorizado debe dar cumplimiento en un plazo no mayor a 30 días naturales.

Con respecto a las bitácoras, pueden ser electrónicas o físicas y deben estar resguardadas en un lugar seguro y disponibles para cualquier acto de inspección o verificación.

Las bitácoras deben incluir las fechas de actualización de la información y estar estructuradas de la forma en que lo determine el organismo de certificación.

#### **10.4.5.1.2.4 Sellos o folios en la comercialización de Raicilla a granel**

El OC una vez que ha determinado el cumplimiento de la evaluación de la conformidad de la Raicilla que vaya a ser comercializada a granel, la Unidad de Inspección deben colocar los sellos o folios necesarios en el contenedor que se utilice para transportar la Raicilla a granel previo a su comercialización, con la finalidad de constatar que el producto no se adultere en una etapa posterior.

Los sellos o folios no deben ser removidos o alterados en la etapa de transporte hasta su envasado final o hasta su recepción por el envasador o recepción por un productor autorizado.

La Unidad de Inspección debe constatar que los sellos o folios no han sido removidos o alterados y en caso que exista alguna evidencia de dichos actos, debe levantar un Acta circunstanciada y volver a realizar la evaluación de la conformidad al producto, para garantizar que continúa con las mismas condiciones en las que se encontraba cuando se determinó su cumplimiento.

La Unidad de Inspección debe elaborar un registro con los datos generales de la Raicilla comercializada a granel y que debe considerar como elementos mínimos los siguientes:

- a) Nombre del productor autorizado que elaboró la Raicilla.
- b) Volumen de Raicilla.
- c) Origen y destino de la Raicilla.
- d) Número de sellos o folios que están colocados en el contenedor por parte de la Unidad de Inspección.
- e) Fecha de elaboración de la Raicilla.
- f) Contenido alcohólico.
- g) Número de contenedores que amparan el registro.
- h) Clasificación, categoría (joven o plata) y clases que corresponden a la Raicilla.

#### **10.4.5.1.3 Certificado de exportación**

El productor autorizado o envasador debe informar al OC su intención de exportar el producto y debe proporcionar la siguiente información:

- a) Solicitud de certificado de exportación.
- b) País de destino.
- c) Nombre de la persona física o moral al que se vende el producto.
- d) Facturas que amparan las transacciones comerciales.
- e) Marca, números de caja, volumen de producto y especificando clasificación, categoría y clase con respecto a este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.
- f) Fajillas o sellos que el organismo de certificación haya puesto en el producto para garantizar que el producto ha demostrado cumplir con la conformidad con este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.
- g) Informe de resultados del lote de producción que se pretende exportar.
- h) Dictamen de cumplimiento emitido por una Unidad de Inspección sobre la información comercial de la etiqueta conforme a lo establecido en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

El OC tiene un plazo no mayor a 10 días hábiles para emitir el certificado de exportación o, en su caso, informar al productor autorizado o envasador las observaciones por las cuales no puede emitir el certificado de exportación.

El productor autorizado o envasador tiene un plazo no mayor a 30 días naturales para subsanar las observaciones realizadas por el organismo de certificación.

Una vez que el productor autorizado o envasador ha notificado al organismo de certificación el cumplimiento a las observaciones realizadas, el organismo de certificación tiene un plazo no mayor a 10 días hábiles para emitir el certificado de exportación o desechar la solicitud de certificado de exportación e informar las razones al productor autorizado o envasador.

El OC debe informar a la DGN sobre los desechamientos de certificados de exportaciones y los motivos por los cuales no se emitieron.

#### **10.4.5.1.3.1 Tercero interesado**

Cualquier tercero que quiera exportar un producto preenvasado debe acudir ante el organismo de certificación y presentar lo siguiente:

- a) Solicitud de certificado de exportación a tercero interesado.
- b) Producto preenvasado que se pretende exportar.
- c) País de destino.
- d) Factura que ampara la adquisición del producto preenvasado.

El OC debe enviar el producto preenvasado a un laboratorio de pruebas para se emita un informe de resultados con los parámetros de las especificaciones fisicoquímicas establecidas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

Asimismo, el OC debe constatar la trazabilidad del producto con las bitácoras en resguardo del productor autorizado o envasador para comprobar que el producto preenvasado corresponde a la producción realizada por un productor autorizado.

El OC debe emitir el certificado de exportación en un plazo no mayor a 20 días hábiles o, en su caso, informar al tercero los incumplimientos detectados por los cuales no se puede emitir el certificado de exportación.

#### **10.4.5.1.4 Suspensión y cancelación de certificados**

##### **10.4.5.1.4.1 Suspensión de certificados**

El OC debe suspender un certificado emitido a un productor autorizado o envasador en los siguientes casos:

- a) Fallecimiento o disolución del productor autorizado.
- b) Renuncia del productor autorizado.
- c) Reincidencia en faltas al control documental a través de las bitácoras establecidas en este PEC.
- d) Por mandato de la autoridad competente.

El OC puede suspender los certificados por un plazo no mayor a 30 o 60 días naturales o hasta que se subsanen las causas que originaron la suspensión.

El OC debe notificar al productor autorizado las causas por las cuales se pretende suspender el certificado.

El productor autorizado tiene un plazo no mayor a 10 días hábiles para dar cumplimiento a las causas manifestadas por el organismo de certificación y no ser suspendido su certificado.

##### **10.4.5.1.4.2 Cancelación de certificados**

El OC debe cancelar un certificado emitido a un productor autorizado o envasador en los siguientes casos:

- a) Incumplimiento a lo establecido en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.
- b) Adulteración del producto posterior a la emisión del certificado.
- c) Se haga un mal uso de la denominación de origen Raicilla en su comercialización en el territorio nacional o de exportación.
- d) Falsificación o adulteración de cualquier documento amparado en este PEC.
- e) Hacer mal uso del certificado con fines distintos a los que ampare su alcance.

El OC debe notificar al productor autorizado las causas por las cuales se pretende cancelar el certificado.

El productor autorizado tiene un plazo no mayor a 10 días hábiles para dar cumplimiento a las causas manifestadas por el OC y no ser cancelado su certificado y demostrar, en su caso, que los lotes de producción a los que se ha detectado incumplimiento se ha podido corregir la falta notificada.

En cualquier caso, de suspensión o cancelación de certificado, el OC debe informar a la DGN y las razones por las cuales fue suspendido o cancelado el certificado.

#### **10.5 Bibliografía**

**10.5.1** Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

#### **11. Verificación y vigilancia**

La verificación y vigilancia del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se llevará a cabo por la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a sus respectivas atribuciones.

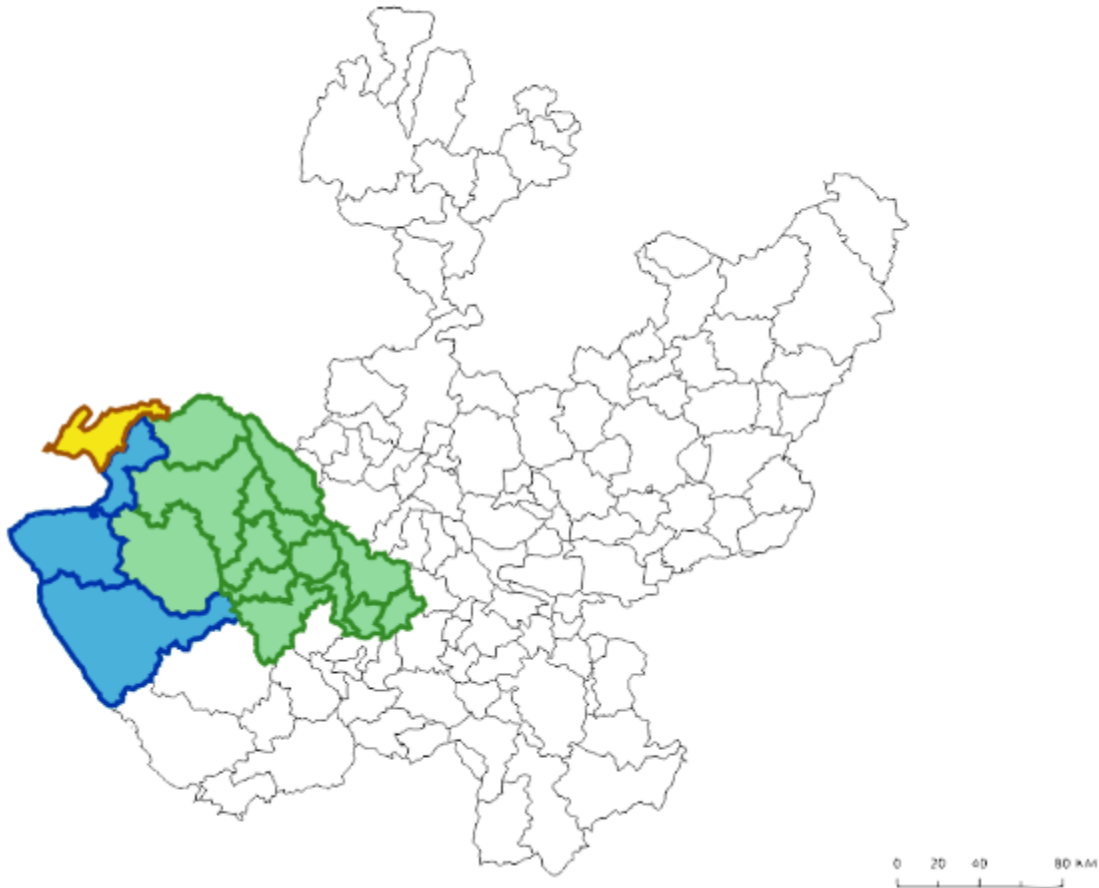
#### **12. Concordancia con Normas Internacionales**

El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es no equivalente (NEQ) con ninguna norma internacional, ya que no es posible concordar debido a la Denominación de Origen "Raicilla" de uso exclusivo en México.

#### Apéndice A

(Informativo)

#### Territorio de la zona de protección a la Denominación de Origen



#### 13. Bibliografía

- Ley de Infraestructura de la Calidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020.
- Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020.
- Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Raicilla, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2019.
- Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de junio de 2018, última reforma publicada el 26 de abril de 2021.
- Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de enero de 1988, última reforma publicada el 18 de enero de 2021.
- Ley General de Vida Silvestre, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de julio de 2000, última reforma publicada el 20 de mayo de 2021.
- Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1999 y sus reformas.

Ciudad de México, a 11 de abril de 2022.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, Lic. **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.