

0. Introducción

Esta NOM se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de esta NOM es necesaria de conformidad con el punto 2 de la "Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal" publicada el 28/XI/1994 y con las fracciones II, XII, XV y XVIII del Art. 40 de la LFSMN.

Las especificaciones que se señalan a continuación sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de esta NOM, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas técnicas higiénicas y de destilación que aseguren que el producto es apto para el consumo humano

1. Objetivo

Esta NOM establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios para producir, envasar y comercializar Mezcal.

2. Campo de Aplicación

El área geográfica comprendida por la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal y sus modificaciones.

3. Referencias

Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente NOM, se aplicarán las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan y que se mencionan a continuación:

3.1 Normas Oficiales Mexicanas

- 3.1.1 NOM-030-SCFI-2006, Información comercial de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.
- 3.1.2 NOM-106-SCFI-2000, Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de febrero de 2001.
- 3.1.3 NOM-127-SSA1-1994, Salud Ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1996.
- 3.1.4 NOM-142-SSA1-1995, Bienes y servicios-Bebidas alcohólicas-Especificaciones sanitarias-Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de julio de 1997.
- 3.1.5 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.

3.2 Normas Mexicanas

- 3.2.1 NMX-V-005-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas-Determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.
- 3.2.2 NMX-V-006-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas-Determinación de azúcares reductores directos y totales-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.
- 3.2.3 NMX-V-013-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas-Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 293 K) (20°C) (% Alc. Vol.)-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.
- 3.2.4 NMX-V-017-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas-Determinación de extracto seco y cenizas-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

4. Definiciones

4.1 Mezcal

Bebida alcohólica regional, obtenida por doble destilación discontinua de mostos preparados con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves, cultivados ó silvestres, cosechadas en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal, previamente cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras nativas de México, cultivadas o no; elaborado mediante el proceso descrito en el apartado 5.2.1.

Es un líquido de olor y sabor derivado del tipo de agave empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras regionales utilizadas en la fermentación, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.

4.2 Mezcal Tradicional/Artesanal

Bebida alcohólica regional, obtenida por doble destilación discontinua de mostos, preparados con los azúcares y las fibras de las cabezas maduras de los agaves, cultivados ó silvestres, cosechadas en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal, previamente cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras nativas de México, cultivadas o no; elaborado mediante el proceso descrito en el apartado 5.2.2.

5. Especificaciones

5.1 Materia prima para la elaboración de Mezcal

5.1.1 Están permitidos todos los agaves de las especies cultivadas o silvestres cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida por la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal y sus modificaciones

5.1.2 Los predios en donde se ubiquen los agaves, deberán estar inscritos en el registro del Organismo Evaluador de la Conformidad.

5.1.3 Los agaves deberán estar maduros (próximos al desarrollo de la inflorescencia o haber sido capados durante la aparición de la inflorescencia) o tener un mínimo de 5 años.

5.2 Proceso

La materia prima deberá someterse al siguiente procedimiento:

5.2.1 **Mezcal**; su elaboración deberá satisfacer el apartado 4.1, su procesamiento deberá cumplir al menos 4 etapas en las que emplea alguno de los siguientes equipos:

5.2.1.1 Cocimiento: hornos de piso, de mampostería o autoclave.

5.2.1.2 Molienda: mazo en canoa, molino chileno, tahona, egipcio o trapiche, desgarradora mecánica o tren de molinos.

5.2.1.3 Fermentación: recipientes u oquedades de piedra, madera, tierra, barro, cuero de animal o acero inoxidable.

5.2.1.4 Destilación: alambiques de caldera de barro, cobre o acero inoxidable y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable.

5.2.2 **Mezcal Tradicional/Artesanal**; su elaboración deberá satisfacer el apartado 4.2, su procesamiento deberá cumplir al menos 4 etapas en las que emplea alguno de los siguientes equipos:

5.2.2.1 Cocimiento: hornos de piso o de mampostería, no mayores a 10 toneladas.

5.2.2.2 Molienda: mazo en canoa, molino chileno, tahona, egipcio o trapiche o desgarradora mecánica.

5.2.2.3 Fermentación: recipientes u oquedades no mayores a 1500 litros de piedra, madera, tierra, barro o cuero de animal, cuya formulación de mostos incluye la fibra de agave (bagazo).

5.2.2.4 Destilación: Con fuego directo en alambiques no mayores a 500 litros; de caldera de barro o cobre y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; la destilación incluye la fibra del agave (bagazo)

5.3 Producto a granel

De acuerdo al proceso utilizado pueden obtenerse dos **Categorías**

5.3.1 Mezcal

5.3.2 Mezcal Tradicional/Artesanal

5.3.3 Especificaciones fisicoquímicas

El producto a granel deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10
Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	400
Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300

5.4 Producto terminado

El producto a granel puede someterse a distintos tratamientos para dar origen a las siguientes **Clases**:

5.4.1 Blanco: Mezcal producido conforme a los incisos 5.3.1 y 5.3.2.

5.4.2 Madurado: Mezcal contenido en recipiente vidrio al menos 6 meses, bajo tierra o en un espacio en condiciones estables de temperatura y humedad.

5.4.3 Reposado: Mezcal contenido entre 3 y 12 meses en recipientes de madera, con al menos una superficie de **contacto *** (fórmula lts/superficie de contacto)** en un espacio en condiciones estables de temperatura y humedad.

5.4.4 Añejado: Mezcal contenido más de 1 año en recipientes de madera, con al menos una superficie de **contacto *** (fórmula lts/superficie de contacto)** en un espacio en condiciones estables de temperatura y humedad.

5.4.5 Abocado: Mezcal saborizado y/o suavizado mediante la adición de ingredientes regionales, tales como: insectos, frutas, hierbas, hortalizas, miel, sal, carnes, colorantes obtenidos bioquímicamente, entre otros; siempre y cuando no representen un riesgo a la salud. El ingrediente(s) adicionado(s) no deberá(n) rebasar el 5% masa/volumen.

5.5 Invasado

El producto terminado deberá envasarse de manera manual o mecánica y deberá cumplir al menos 5 etapas: a) lavado de botellas, b) filtración del producto terminado, c) llenado, d) taponado y e) sellado

5.5.1 Lavado de botellas: deberá hacerse con mezcal y/o agua de calidad para consumo humano.

5.5.2 Filtración del producto: Se permite el uso de filtros sólo para la captura de materia extraña. Se prohíbe el uso de modificadores de sabor como el carbón activado, entre otros.

5.5.3 El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del mezcal, en sus instalaciones a menos de que cuente con programas de envasado claramente diferenciados y previamente aprobados por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

5.6 Etiquetado

El envase deberá ostentar una etiqueta o impresión permanente, en forma destacada, legible e indeleble con la siguiente información:

5.6.1 Etiquetado para venta nacional:

5.6.1.1 La palabra “Mezcal” o “Mezcal Tradicional ó Artesanal”.

5.6.1.2 La categoría a la que pertenece conforme al apartado 5.3 de esta NOM.

5.6.1.2.1 En el caso del Mezcal Añejado deberá manifestarse el tiempo de añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros.

5.6.1.3 Marca comercial registrada en México ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

5.6.1.4 Contenido neto de acuerdo a lo establecido en la NOM-030-SCFI-1993.

5.6.1.5 Por ciento de alcohol en volumen a 20°C, debiendo aparecer en el ángulo superior izquierdo, que deberá abreviarse “% Alc. Vol”.

5.6.1.6 El nombre del abocante(s), en el caso de los abocados referidos en el apartado 5.4.5 de esta norma.

5.6.1.7 El nombre científico o el común del agave empleado(s);

5.6.1.7.1 En el caso de haber utilizado 2 o más especies de agave, se deberá indicar el porcentaje de cada uno.

5.6.1.8 Nombre o razón social, domicilio y RFC del envasador.

5.6.1.9 Ostensiblemente las leyendas: “DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA” y “HECHO EN MÉXICO” o “PRODUCTO DE MÉXICO o el gráfico de indicación de procedencia”

5.6.1.10 Lote: cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece.

5.6.1.11 Otra información sanitaria o comercial exigida por otras disposiciones legales aplicables a las bebidas alcohólicas.

5.6.1.12 La palabra DOM seguida de un guión y el número de Denominación de Origen Mezcal asignado por el IMPI.

5.6.2 Etiquetado para exportación:

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

5.6.2.1 La palabra “Mezcal” o “Mezcal Tradicional ó Artesanal”.

5.6.2.2 La categoría a la que pertenece conforme al apartado 5.3 de esta NOM; ésta podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

- 5.6.2.2.1 En el caso del Mezcal Añejado deberá manifestarse el tiempo de añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros; ésta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
- 5.6.2.3 Marca comercial registrada en México ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).
- 5.6.2.4 El nombre del abocante(s), en el caso de los abocados referidos en el apartado 5.4.5 de esta norma, éste podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
- 5.6.2.5 El nombre científico o el común del agave empleado(s).
- 5.6.2.5.1 En el caso de haber utilizado 2 o más especies de agave, se deberá indicar el porcentaje de cada uno.
- 5.6.2.6 Nombre o razón social, domicilio y RFC del envasador.
- 5.6.2.7 Ostensiblemente las leyendas: “DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA” y “HECHO EN MÉXICO” o “PRODUCTO DE MÉXICO o el gráfico de indicación de procedencia”.
- 5.6.2.8 La palabra DOM seguida del número de Denominación de Origen Mezcal asignado por el IMPI.

- 5.6.3 La información comercial debe estar exenta de textos o imágenes u otras descripciones que induzcan a error o confusión al consumidor por su inexactitud, tales como “100% natural”, “100% mexicano”, “producto 100% natural”, “100% reposado” u otras análogas.
- 5.6.4 Cuando el Mezcal cuente con un dictamen, certificado u otro documento expedido por terceros, éste se podrá incluir en la etiqueta siempre que demuestre su acreditación y aprobación en los términos de la LFMN.

- 5.7 Comercialización
- 5.7.1 Se permite la comercialización en envases de hasta 19 L.
- 5.7.2 Se prohíbe la exportación de producto a granel.
- 5.7.3 Sello de certificación: El envasador debe incorporar directamente al envase el sello de certificación emitido por Organismo Evaluador de la Conformidad. Éste deberá ser colocado sobre una parte de la etiqueta.
- 5.7.4 Se prohíbe la reventa de Mezcal a granel al consumidor final.
- 5.7.5 Cualquier producto que pretenda utilizar la Denominación de Origen Mezcal con fines comerciales, deberá sujetarse a lo dispuesto en ésta NOM y contar con la autorización del Organismo Evaluador de la Conformidad
- 5.7.5.1 Deberá demostrar que su único ingrediente alcohólico es el mezcal y será sujeto de certificación.
- 5.7.6 El sello de certificación es el único distintivo que acredita la certificación emitida por el Organismo Evaluador de la Conformidad y es otorgado por el mismo sólo en caso de cumplir con los lineamientos establecidos en esta NOM, así como los del Organismo Evaluador de la Conformidad.

6. Verificación
- 6.1 El Organismo Evaluador de la Conformidad dictaminará y aprobará:
 - 6.1.1 Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos y espacios para producir Mezcal a granel.
 - 6.1.2 Que el Envasador cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos y espacios para envasar Mezcal.
 - 6.1.3 Que el Comercializador cuente con los documentos y espacios para comercializar Mezcal.
- 6.2 El Productor aprobado por el Organismo Evaluador de la Conformidad deberá obtener la autorización para el uso de la DOM por parte del IMPI.
 - 6.2.1 El Envasador y Comercializador deberán suscribir convenios de corresponsabilidad para hacer uso de la DOM de un productor.
- 6.3 El productor, envasador y comercializador del Mezcal deberán contratar al Organismo Evaluador de la Conformidad para recibir los servicios de evaluación de la conformidad, una vez que hayan sido dictaminados favorablemente.
- 6.4 El productor, envasador y comercializador del Mezcal deberán demostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado para ello:
 - 6.4.1 El Productor deberá llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el Organismo Evaluador de la Conformidad, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal a granel entre otras operaciones que determine el Organismo Evaluador de la Conformidad, esta información se deberá enviar al cierre de cada mes al Organismo Evaluador de la Conformidad.
 - 6.4.2 El Envasador deberá llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el Organismo Evaluador de la Conformidad, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de producto, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones que determine el Organismo Evaluador de la Conformidad, esta información se deberá enviar al cierre de cada mes al Organismo Evaluador de la Conformidad.
 - 6.4.3 El Comercializador deberá llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el Organismo Evaluador de la Conformidad, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado. entre otras operaciones que determine el Organismo Evaluador de la Conformidad, esta información se deberá enviar al cierre de cada mes al Organismo Evaluador de la Conformidad.
- 6.5 La comprobación de lo establecido en esta NOM se realiza a través de inspección permanente por parte del Organismo Evaluador de la Conformidad, independientemente que puede ser corroborado por cualquier autoridad competente o por una unidad de verificación acreditada. Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas aleatorios de inspección previamente aprobados por la DGN.