

PROPUESTA MODIFICACION DE LA NOM-070-SCFI-1994 POR PARTE DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL MEZCAL DIRIGIDA AL CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL A.C. (COMERCAM)

<p>0. Introducción</p> <p>Esta Norma Oficial Mexicana (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 4 de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen “mezcal” publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994 y con la fracción XV del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p> <p>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.</p>
<p>1. Objetivo</p> <p>Esta NOM establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios autorizados para producir y/o comercializar la bebida alcohólica destilada denominada mezcal.</p>
<p>2. Campo de aplicación</p> <p>Esta NOM se aplica a la bebida alcohólica elaborada bajo el proceso que más adelante se detalla, con agaves de las siguientes especies:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Agave Angustifolia Haw</i> (maguey espadín); - <i>Agave Esperrima jacobi</i>, Amarilidáceas (maguey de cerro, bruto o cenizo); - <i>Agave Weberi cela</i>, Amarilidáceas (maguey de mezcal); - <i>Agave Patatorum zucc</i>, Amarilidáceas (maguey de mezcal); - <i>Agave Salmiana Otto Ex Salm SSP Crassispina (Trel) Gentry</i> (maguey verde o mezcalero); y - Otras especies de agave, siempre y cuando no sean utilizadas como materia prima para otras bebidas con denominaciones de origen dentro del mismo Estado. Cultivados en las Entidades Federativas, Municipios y Regiones que señala la Declaración General de Protección a la denominación de origen “mezcal”, en vigor.
<p>3. Referencias</p> <p>Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente NOM, se aplican la norma oficial mexicana y normas mexicanas vigentes que se mencionan a continuación:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>NOM---106-SCFI2000, 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>NMX-Z-012 Muestreo para la inspección por atributos</p>
<p>4. Definiciones</p>

PROPUESTA MODIFICACION DE LA NOM-070-SCFI-1994 POR PARTE DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL MEZCAL DIRIGIDA AL CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL A.C. (COMERCAM)

Para los efectos de esta NOM se establecen en orden alfabético las definiciones siguientes:
4.1 Abocado
Procedimiento para suavizar el sabor del mezcal, mediante la adición de uno o más productos naturales, saborizantes o colorantes permitidos en las disposiciones legales correspondientes.
4.2 Agave
Planta de la familia de las Amarilidáceas, de hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, de color verde cuya parte aprovechable para la elaboración de mezcal es la piña o cabeza (tallo y base de sus hojas). Las especies admitidas para los efectos de esta NOM, son las indicadas en el capítulo 2 "Campo de aplicación".
4.3 DGN
Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.
4.4 Mezcal
Bebida alcohólica mexicana obtenida por doble destilación discontinua o en destilación continua de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 "Campo de Aplicación", previa o posteriormente cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras cultivadas o no, susceptible de ser enriquecido, para el caso del Mezcal tipo II, con hasta en 20% de otros carbohidratos en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío. El mezcal es un líquido de olor y sabor suigenesis de acuerdo a su tipo. Es incoloro o ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado en recipientes de madera de roble blanco o encino, o cuando se aboque sin reposarlo o añejarlo, pudiéndose abocar durante el proceso de destilación.
4.4.1 Mezcal añejo
Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino. En mezclas de diferentes mezcales añejos, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.
4.4.2 Mezcal joven
Producto obtenido conforme al inciso 4.4 susceptible de ser abocado.
4.4.3 Mezcal reposado
Producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, para su maduración.
4.5 NOM
Norma Oficial Mexicana
5 Clasificación
5.1 Tipos
De acuerdo al porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del mezcal, éste se clasifica en los tipos siguientes:
5.1.1 Tipo I.- Mezcal 100% agave
Es aquel producto que se obtiene de acuerdo al apartado 4.4. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.
5.1.2 Tipo II.- Mezcal
Es aquel producto que se obtiene conforme al inciso 4.4 en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales correspondientes. Este tipo de mezcal es joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.
5.1.3 Los mezcales, en sus tipos I y II, pueden ostentar en sus envases la leyenda "ENVASADO DE ORIGEN", siempre y cuando se envasen en el estado productor, y los mezcales envasados fuera del estado productor deben ostentar la leyenda "ENVASADO EN MEXICO", pudiendo utilizar el nombre del estado productor, siempre que el envasador demuestre que la totalidad del mezcal que envasa ha sido adquirido en el estado que en la etiqueta es mencionado como productor. En este caso, el envasador debe comprobar la procedencia de los lotes ante el organismo de certificación acreditado.
5.2 Categorías
De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación, el mezcal se clasifica en 3 categorías: <ul style="list-style-type: none">- Mezcal Añejo o añejado- Mezcal Joven- Mezcal Reposado

PROPUESTA MODIFICACION DE LA NOM-070-SCFI-1994 POR PARTE DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL MEZCAL DIRIGIDA AL CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL A.C. (COMERCAM)

6. Especificaciones

El producto objeto de esta NOM, en sus tipos I y II, debe cumplir con las siguientes especificaciones.

6.1 Del producto

6.1.1 El producto objeto de esta NOM debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas establecidas en la tabla 1.

Tabla 1

Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10
Acidez total (coma ácido acético)	mg/100 ml de Alcohol anhidro	0	170
Alcoholes Superiores	mg/100 ml de Alcohol anhidro	100	400
Metanol	mg/100 ml de Alcohol anhidro	30	300

6.1.2 Se pueden utilizar los aditivos permitidos y en la dosis que establezcan las disposiciones legales correspondientes.

6.2 De la materia prima

6.2.1 El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de mezcal debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:

a) Encontrarse madurado;

b) Estar inscrito en el registro de plantación de predios instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado.

6.3 Del proceso

El mezcal no debe haberse adulterado en ninguna de las etapas de su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos.

El procesamiento para la obtención del mezcal debe satisfacer lo indicado en el apartado 4.4 y deberá cumplir al menos 4 etapas en las que el siguiente listado de equipos es enunciativo mas no limitativo.

6.3.1 Cocción/Cocimiento: Debe utilizar hornos de piso, de mampostería o autoclave (para cocción de piñas o jugo); **para utilizar la palabra Artesanal en su etiquetado el horneado deberá ser con leña.**

6.3.2 Molienda: Debe utilizar mazo en canoa, molino egipcio o chileno, tahona, trapiche o equipos mecánicos para la molienda, **el utilizar este último equipo no podrá ostentar la palabra Artesanal para su etiquetado.**

6.3.3 Fermentación: Debe utilizar recipientes u oquedades de piedra, madera, tierra, barro o cuero de animal de donde la formulación de mostos debe incluir la fibra de agave (bagazo), o acero inoxidable, **el utilizar este último material no podrá ostentar la palabra Artesanal para su etiquetado.**

6.3.4 Destilación: Debe utilizar fuego directo en alambiques; de caldera de barro, cobre o acero inoxidable y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable, la destilación puede incluir la fibra del agave (bagazo), podrán utilizarse las columnas de destilación de cobre o acero inoxidable, **el utilizar este último equipo no podrá ostentar la palabra Artesanal para su etiquetado.**

6.4 Del envasado

6.4.1 El envasador de mezcal debe mostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado desde la entrega del producto hasta el envasamiento final del mismo. Para tales efectos, la actividad de envasamiento se sujetará a los lineamientos siguientes:

6.4.1.1 El envasador que no produce mezcal y/o readquiere el producto a granel de un fabricante no puede mezclar mezcal de diferentes tipos.

6.4.1.2 El envasador sólo puede envasar mezcal que haya sido elaborado bajo la supervisión del organismo de certificación acreditado. Por tal motivo, debe corroborar que cada lote que recibe cuenta con un certificado de conformidad de producto vigente.

6.4.1.3 El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del mezcal, en sus instalaciones a menos de que cuente

PROPUESTA MODIFICACION DE LA NOM-070-SCFI-1994 POR PARTE DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL MEZCAL DIRIGIDA AL CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL A.C. (COMERCAM)

con programas de envasamiento claramente diferenciados a juicio de la unidad de verificación acreditada que se contrate para supervisar dicho proceso y haya notificado dicha circunstancia a esa unidad de verificación con la debida anticipación a la fecha de inicio de dicho envasado.

6.4.1.4 El envasador debe incorporar directamente al envase un sello del organismo de certificación acreditado o de la unidad de verificación acreditada, en la inteligencia que el diseño del sello permite colocarlo en forma tal que asegure la integridad del producto.

6.4.1.5 El envasador debe llevar registro (s) actualizado de la información generada en materia de certificación de mezcal conforme a lo establecido por el organismo evaluador de la conformidad acreditado que previamente apruebe la DGN.

6.4.1.6 El envasador puede envasar mezcal como tal, siempre que el traslado a granel del producto haya sido supervisado por una unidad de verificación acreditada, de conformidad con los mecanismos que previamente apruebe la DGN.

6.4.2 Los mezcales en sus tipos I y II se deben envasar en recipientes nuevos o reciclados propios de la empresa, resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación y a las condiciones habituales de almacenaje, de tal naturaleza que no contengan o generen sustancias tóxicas u otras sustancias que alteren las propiedades físicas, químicas y sensoriales del producto.

6.4.3 Para que el mezcal envasado pueda ostentar la leyenda "Mezcal 100% de Agave" (Tipo I) el envasador debe contar con los registros de supervisión del organismo de certificación o por la unidad de verificación acreditada, según los mecanismos que previamente apruebe la DGN.

6.4.4 El mezcal deberá envasarse de manera manual o mecánica y deberá cumplir los siguientes pasos:

- a) Lavado de botellas, deberá realizarse con mezcal y/o agua de calidad para consumo humano.
- b) Filtración del mezcal, se permite el uso de filtros para la captura de materia extraña.
- c) Llenado, se debe considerar las condiciones mínimas de higiene.
- d) Taponado, en su caso puede considerarse además del tapón la incorporación de un sello de inviolabilidad.

6.4.5 Se permitirá la adición de ingredientes opcionales determinados por la Secretaría de Salud siempre y cuando no representen un riesgo a la salud.

6.5 Del embalaje

Para el embalaje del producto objeto de esta NOM se deben usar cajas de cartón o de otro material apropiado, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro, y que a la vez faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin riesgo.

6.6 Del almacenamiento

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios que se señalen en las disposiciones legales correspondientes.

7. Muestreo

7.1 Muestreo de común acuerdo

Cuando se requiera del muestreo del producto, éste puede ser establecido de común acuerdo entre el productor y el comprador, aplicándose la Norma Mexicana NMX-Z-012 vigente (ver 3 Referencias).

7.2 Muestreo oficial

El muestreo para efectos oficiales está sujeto a la legislación y disposiciones de las dependencias competentes, aplicando la Norma Mexicana NMX-Z-012 vigente (ver 3 Referencias).

7.3 Del producto a granel

Del producto a granel contenido en los carros-tanque, pipas o pipones, se toma una muestra constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y superior, en la inteligencia de que el volumen extraído no debe ser menor de 3 L. En el caso del producto contenido en barriles, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales extraídas del número de barriles que se especifican en el APENDICE A de esta NOM, hasta obtener un volumen total no menor de 3 L.

Cada muestra extraída, previamente homogeneizada, debe dividirse en tres porciones de aproximadamente un litro, cada una de las cuales debe envasarse en un recipiente debidamente identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas. Estas

PROPUESTA MODIFICACION DE LA NOM-070-SCFI-1994 POR PARTE DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL MEZCAL DIRIGIDA AL CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL A.C. (COMERCAM)

porciones se repartirán en la forma siguiente: dos para el organismo de certificación o unidad de verificación acreditados o, a falta de éstos, para la DGN y una para la empresa visitada. En el primer caso, de las dos muestras, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en tercera.

7.4 Envases menores

7.4.1 Para producto en recipientes menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales, tomadas del número de envases que se especifica en el APENDICE B de este instrumento, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 L.

7.4.2 Cuando el número de envases muestreados resulte insuficiente para reunir los 3 L requeridos como mínimo, se muestrean tantos envases como sean necesarios hasta completar dicho volumen. Con las muestras se debe proceder de acuerdo con el último párrafo del inciso 7.2.

7.4.3 La selección de los barriles o envases menores para extraer las porciones de muestra debe efectuarse al azar.

8. Métodos de prueba

8.1 Del producto

Deben aplicarse las normas mexicanas de métodos de prueba referidas en el capítulo 3 "Referencias" de esta NOM.

8.2 Del mezcal

8.2.1 El productor del mezcal debe demostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado en etapa alguna durante su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos. La genuinidad del mezcal con respecto a las materias primas utilizadas en su elaboración se verifica mediante registros de plantaciones previos a la comercialización del agave, de inventarios y procesos que demuestren fehacientemente un balance de materiales, transparente y confiable durante todo el proceso de elaboración hasta obtener el producto embotellado. Lo anterior se hace aplicando los principios de contabilidad generalmente aceptados.

8.2.2 La comprobación de lo establecido en esta NOM se realiza a través de inspección permanente por parte del organismo de certificación de producto acreditado, 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.

8.3 Del envasado

8.3.1 El envasador de mezcal debe demostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado desde la entrega del producto hasta el envasamiento final del mismo.

8.3.2 La comprobación de lo establecido en el párrafo 6.4, en este apartado, y en general cualquier aspecto relacionado de esta NOM que se le aplique a la actividad de envasado, se realiza a través de la inspección por lote que para tales efectos lleve a cabo la unidad de verificación acreditada que se contrate para supervisar dicho proceso, independientemente de que puede ser corroborado por cualquier autoridad competente.

8.4 Presunción de incumplimiento

Si a través de los principios de contabilidad generalmente aceptados cualquier autoridad competente o una unidad de verificación acreditada detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en esa NOM, particularmente a lo señalado en este punto 8, por parte de un productor y/o envasador de mezcal, se presume la comisión de una infracción. Dentro de los 15 días hábiles siguientes a la notificación de la resolución que emite la autoridad competente, el presunto infractor puede manifestar por escrito lo que a su derecho convenga, en la inteligencia que una vez agotado dicho plazo, la autoridad que emitió esa resolución puede imponer las sanciones que correspondan de conformidad con la legislación de la materia.

Lo anterior, deja a salvo las facultades que conforme a otras disposiciones legales posean en materia de inspección las autoridades competentes.

9. Comercialización

9.1 Se permite la comercialización de mezcal a granel en sus tipos I y II sólo en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos. Para mercado internacional no se permite la venta a granel y únicamente puede exportarse en envases hasta de 5 L.

9.2 No se puede comercializar mezcal alguno que no cuente el sello del organismo de certificación de producto acreditado o, en su caso, de la unidad de verificación acreditada. El sello de certificación es el único distintivo que acredita la

PROPUESTA MODIFICACION DE LA NOM-070-SCFI-1994 POR PARTE DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL MEZCAL DIRIGIDA AL CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL A.C. (COMERCAM)

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.

9.3 Se prohíbe la reventa a granel de mezcal al consumidor final en el mercado nacional.

9.4 La compra y venta de producto a granel entre productores y envasadores de mezcal será considerada como una operación de materia prima, y por consiguiente, permitida en esta NOM, siempre y cuando se realice bajo las condiciones siguientes:

a) El traslado del producto a granel y la subsecuente recepción debe estar supervisada por un organismo de certificación de producto acreditado, el cual lo hará constar en un registro especial que se tomará en cuenta en el balance de materias primas de la fábrica receptora.

b) El producto que se reciba puede sufrir un cambio que le dé valor agregado. Así, el mezcal debe ser categorizado como añejo o añejado, joven o reposado.

9.5 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

9.6 Deberá demostrar que su único ingrediente alcohólico es el mezcal y será sujeto de certificación.

9.7 El Organismo evaluador de la Conformidad emitirá para el comercio de exportación un certificado por lote.

9.8 El Productor aprobado por el Organismo Evaluador de la Conformidad deberá obtener la autorización para el uso de la DOM por parte del IMPI.

9.9 El Envasador y Comercializador deberán suscribir convenios de corresponsabilidad para hacer uso de la DOM de un productor.

9.10 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.

10. Marcado y etiquetado

10.1 Marcado y etiquetado en el envase para venta nacional.

Cada envase debe ostentar una etiqueta o impresión permanente, en forma destacada, legible e indeleble con la siguiente información en idioma español siendo de manera indistinta en minúsculas o mayúsculas.

- a) La palabra "Mezcal";
- b) Tipo y categoría al que pertenece conforme al capítulo 5 de esta NOM;
- c) Podrá utilizar la palabra "Artesanal" bajo cumplimiento al proceso especificado en el apartado 6.3
- d) Marca comercial registrada en México;
- e) Contenido neto de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-1993 (ver 3 Referencias);
- f) Por ciento de alcohol en volumen a 20°C, debiendo aparecer en el ángulo superior izquierdo, que podrá abreviarse "% Alc. Vol.";
- g) Sólo para el caso del tipo I, el por ciento de contenido de agave;
- h) Nombre o razón social, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes del establecimiento fabricante del mezcal; o bien del titular del registro que ostente la marca comercial;
- i) En su caso, nombre o razón social, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes del envasador;
- j) Lote: cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece.
- k) Ostensiblemente las leyendas: "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA" y "HECHO EN MÉXICO" o "PRODUCTO DE MÉXICO" o el gráfico de indicación de procedencia".

**PROPUESTA MODIFICACION DE LA NOM-070-SCFI-1994 POR
PARTE DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL MEZCAL DIRIGIDA AL
CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL
MEZCAL A.C. (COMERCAM)**

l) En su caso, las leyendas “ENVASADO DE ORIGEN” o, en su defecto, “ENVASADO EN MEXICO”, conforme al capítulo 5.1.3; y
m) Otra información sanitaria o comercial exigida por otras disposiciones legales aplicables a las bebidas alcohólicas.
10.2 Marcado y etiquetado en el envase para venta de exportación
Independientemente del cumplimiento de los requisitos que impongan las leyes del país al cual se exporte en el idioma destino, se deberá incluir los incisos a), b), c), d), g), j), k) y l) en idioma español.
11. Bibliografía
Se actualizará conforme se defina la norma.
12. Concordancia con normas internacionales
Se actualizará conforme se defina la propuesta de NOM.

PARTICIPANTES:

Marcas y Empresa	Nombre del representante legal	Firma	IFE