

PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I y XII, 47 fracción I, 73 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 80 y 81 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 21 fracción XV del Reglamento Interior de esta Secretaría, expide el PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS- DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, se expide para consulta pública a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante la Dirección General de Normas en la Secretaría de Economía ubicada en Puente de Tecamachalco número 6, Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, 53950, Estado de México, teléfono 57 29 91 00, Ext. 43205 o bien al correo electrónico karla.fernandez@economia.gob.mx, para que se consideren en los términos del artículo 81 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

México, D.F., a 05 de enero de 2016

El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía.

Alberto Ulises Esteban Marina

CONSIDERANDOS

Primero.- Que con fecha 25 de noviembre de 2015 fue aprobado por el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía en su Tercera Sesión Ordinaria el proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

Segundo.- Que en cumplimiento con lo establecido en el artículo 73 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, la Secretaría de Economía a través de la Dirección General de Normas elaboró el anteproyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad de la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2015 Bebidas alcohólicas- Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

ÍNDICE

1. OBJETIVO.....	3
2. REFERENCIAS.....	3
3. CAMPO DE APLICACIÓN	5
4. ABREVIATURAS Y DEFINICIONES.....	5
4.1 Acreditación.....	5
5. DISPOSICIONES GENERALES.....	6
6. PROCEDIMIENTO	7
7 ACUERDOS DE RECONOCIMIENTO MUTUO	14
8 VIGILANCIA	14
ANEXO NORMATIVO A.....	16
INFORMACIÓN TÉCNICA A REQUERIR PARA OBTENER EL CERTIFICADO NOM POR EL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN PARA PRODUCTOS.....	16
ANEXO NORMATIVO B.....	19
PRUEBAS TIPO O PRUEBAS PARCIALES PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS FERMETADAS	19
ANEXO NORMATIVO C	21
PRUEBAS TIPO O PRUEBAS PARCIALES PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS	21
ANEXO NORMATIVO D	24
PRUEBAS TIPO O PRUEBAS PARCIALES PARA LICORES Y/O CREMAS (CORDIALES).....	24
ANEXO NORMATIVO E.....	26
PRUEBAS TIPO O PRUEBAS PARCIALES PARA COCTELES	26
ANEXO NORMATIVO F.....	27
PRUEBAS TIPO O PRUEBAS PARCIALES PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS PREPARADAS	27

1. OBJETIVO

El presente Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, en adelante PEC, establece dentro del marco de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y su Reglamento, la metodología para que mediante la verificación se evalúe la conformidad de la Bebidas Alcohólicas con la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2015 Bebidas alcohólicas- Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, en adelante NOM, la que la cancele o sustituya.

2. REFERENCIAS

- 2.1** NOM-006-SCFI-2012 Bebidas alcohólicas – Tequila–Especificaciones.
- 2.2** NOM-030-SCFI-2006 Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones.
- 2.3** NOM-070-SCFI-1994 Bebidas alcohólicas – Mezcal – Especificaciones.
- 2.4** NOM-106-SCFI-2000 Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial.
- 2.5** 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.
- 2.6** NOM-142-SSA1/SCFI-2014 Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.
- 2.7** NOM-144-SCFI-2000 Bebidas alcohólicas – Charanda -Especificaciones.
- 2.8** NOM-159-SCFI-2004 Bebidas alcohólicas- Sotol- Especificaciones y métodos de prueba.
- 2.9** NOM-168-SCFI-2004 Bebidas alcohólicas – Bacanora – Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado.
- 2.10** NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 2.11** NMX-V-001-NORMEX-2012 Bebidas alcohólicas destiladas – Whisky y whiskey – Denominación, etiquetado y especificaciones.
- 2.12** NMX-V-002-NORMEX-2010 Bebidas alcohólicas destiladas – Ron – Denominación, etiquetado y especificaciones.
- 2.13** NMX-V-011-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas fermentadas – Sidra natural – Sidra – Sidra gasificada – Denominación, etiquetado y especificaciones.
- 2.14** NMX-V-012-NORMEX-2005 Bebidas alcohólicas – Vino – Especificaciones.
- 2.15** NMX-V-018-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas destiladas – Brandy – Denominación, etiquetado y especificaciones.

- 2.16** NMX-V-019-NORMEX-2008 Bebidas alcohólicas destiladas – Vodka – Denominación, etiquetado y especificaciones.
- 2.17** NMX-V-020-NORMEX-2008 Bebidas alcohólicas destiladas – Ginebra – Denominación, etiquetado y especificaciones.
- 2.18** NMX-V-030-NORMEX-2005 Bebidas alcohólicas – Vino generoso – Especificaciones.
- 2.19** NMX-V-034-NORMEX-2006 Bebidas alcohólicas – Alcohol etílico (etanol) – Materia prima- Especificaciones.
- 2.20** NMX-V-047-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas – Vino espumoso y vino gasificado- Denominación, etiquetado y especificaciones.
- 2.21** NMX-V-048-NORMEX-2009 Bebidas Alcohólicas-Determinación de dióxido de carbono (CO₂) en bebidas alcohólicas-Métodos de ensayo (prueba).
- 2.22** NMX-V-049-NORMEX-2004 Bebidas alcohólicas – Bebidas alcohólicas que contienen tequila – Denominación, etiquetado y especificaciones.
- 2.23** NMX-V-004-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas – Determinación de furfural– Métodos de ensayo (prueba).
- 2.24** MX-V-005-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas – Determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores – Métodos de ensayo (prueba).
- 2.25** NMX-V-006-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas – Determinación de azúcares- Azúcares reductores directos y totales – Métodos de ensayo (prueba).
- 2.26** NMX-V-013-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas – Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 20 °C (% Alc. Vol.) – Métodos de ensayo (prueba).
- 2.27** NMX-V-015-NORMEX-2014 Bebidas alcohólicas – Determinación de,-acidez total, acidez fija y acidez volátil – Métodos prueba.
- 2.28** NMX-V-017-NORMEX-2005 Bebidas alcohólicas – Determinación de extracto seco y cenizas – Método de ensayo (prueba).
- 2.29** NMX-V-025-NORMEX-2010 Bebidas alcohólicas – Determinación de adición de alcoholes o azúcares provenientes de caña, sorgo o maíz a bebidas alcohólicas provenientes de uva, manzana o pera mediante la relación isotópica de carbono 13 – Método de prueba.
- 2.30** NMX-V-027-NORMEX-2014 Bebidas alcohólicas – Determinación de anhídrido sulfuroso, dióxido de azufre (SO₂) libre y total – Métodos de ensayo (prueba).
- 2.31** NMX-V-032-NORMEX-2010 Bebidas alcohólicas – Determinación de densidad relativa – Método de ensayo (prueba).

- 2.32** 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).
- 2.33** NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas- Denominación, clasificación, definiciones y terminología.
- 2.34** Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio del 2012 y sus subsecuentes modificaciones.

3. CAMPO DE APLICACIÓN

El presente PEC es para evaluar la conformidad de las Bebidas Alcohólicas producidas, envasadas o importadas que se comercialicen en territorio nacional, cuya denominación debe cumplir con las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial aplicables a cada una de las establecidas en la NOM.

4. ABREVIATURAS Y DEFINICIONES

Para efectos de este PEC se establecen las siguientes definiciones

4.1 Acreditación

Acto por el cual una entidad de acreditación reconoce la competencia técnica y confiabilidad de los organismos de certificación, de los laboratorios de prueba, de los laboratorios de calibración y de las unidades de verificación para la evaluación de la conformidad.

4.2 Bebida alcohólica

Producto obtenido por fermentación principalmente alcohólica de la materia prima vegetal que sirve como base, sometida o no a destilación, rectificación, redestilación, infusión, maceración o cocción en presencia de productos naturales, susceptible de ser añejada, madurada o envejecida según sea el caso, y puede ser adicionada de ingredientes y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente (Veáse 2.34, Referencias). Su contenido alcohólico es de 2,0 a 55,0 % Alc. Vol.

4.3 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 nacionales o internacionales.

4.4 Embalaje

Empaque o envoltura secundaria que contiene y protege los productos preenvasados, para efecto de su almacenamiento y transporte.

4.5 Envase

Recipiente de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales.

Únicamente será permitida la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé garantice la inocuidad de los mismos.

Se deben usar envases que no ostenten derechos de propiedad intelectual de los que el productor y/o el envasador de bebidas alcohólicas no sean titular o usuario autorizado.

Los productos objeto de esta norma, únicamente podrán envasarse en botellas de vidrio, polietiléntereftalato (PET), envases de aluminio, cerámica, cartón laminado y barriles de acero inoxidable u otros conforme a las disposiciones sanitarias aplicables.

4.6 Etiqueta

Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otro material descriptivo o gráfico, escrito, impreso, estarcido, marcado, grabado en alto o bajo relieve, adherido, sobrepuesto o fijado al envase del producto.

4.7 Evaluación de la conformidad

La determinación del grado de cumplimiento con la NOM o la conformidad con las normas mexicanas. Comprende entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación.

4.8 Organismo de certificación

Las personas morales que tengan por objeto realizar funciones de certificación.

4.9 Personas acreditadas

Los organismos de certificación, laboratorios de prueba, laboratorios de calibración y unidades de verificación reconocidos por una entidad de acreditación para la evaluación de la conformidad.

4.10 Unidad de verificación

La persona física o moral que realiza actos de verificación.

4.11 Verificación

La constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio, o examen de documentos que se realizan para evaluar la conformidad en un momento determinado.

5. DISPOSICIONES GENERALES

La evaluación de la conformidad de los productos objeto de la NOM debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas. Lo anterior, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.

La evaluación de la conformidad ante la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, se señala en las *Políticas y procedimientos para la evaluación de la conformidad. Procedimientos de certificación y verificación de productos sujetos al cumplimiento de normas oficiales mexicanas, competencia de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.*

Con apego a lo establecido en el artículo 80 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, las actividades de certificación comprenderán lo siguiente:

- a) Evaluación de los procesos, productos, servicios e instalaciones, mediante inspección ocular, muestreo, pruebas, investigación de campo o revisión y evaluación de los programas de calidad;
- b) Seguimiento posterior a la certificación inicial, para comprobar el cumplimiento con las normas y contar con mecanismos que permitan proteger y evitar la divulgación de propiedad industrial o intelectual del cliente.

Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a la NOM, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de conformidad de las mismas será ejecutada por el organismo de certificación acreditado y aprobado al efecto. En caso contrario, se sujetarán a las disposiciones aplicables en este PEC.

6. PROCEDIMIENTO

6.1 Fase preparatoria

Para obtener el certificado NOM se estará a lo siguiente:

6.1.1 El productor, distribuidor, comercializador, o cualquiera que compruebe la legal posesión de los productos a certificar, en adelante "solicitante", pedirá al organismo de certificación los requisitos o la información necesaria para iniciar con el trámite correspondiente;

6.1.2 El organismo de certificación debe proporcionar al solicitante, y tener disponible cuando se le requiera, ya sea a través de publicaciones, medios electrónicos u otros medios, lo siguiente:

- a) Solicitud de servicios de certificación;
- b) Información acerca de las reglas y procedimientos para otorgar, mantener, ampliar, suspender y cancelar la certificación,
- c) Información acerca del proceso de certificación relacionado con el sistema de certificación de producto,
- d) Relación de documentos requeridos conforme a este procedimiento, así como el listado completo de los laboratorios subcontratados, y
- e) Contrato de prestación de servicios.

6.1.3 Una vez que el solicitante ha analizado la información proporcionada por el organismo de certificación y que haya firmado el contrato de prestación de servicios de certificación que celebre con éste, firmado en original por duplicado, presentará la solicitud debidamente

documentada. El contrato debe ser firmado por el representante legal o apoderado de la empresa titular del certificado. Para acreditar dicha representación se debe presentar copia simple del acta constitutiva o poder notarial de dicho representante, y copia de identificación oficial.

6.1.4 El productor o comercializador es responsable de asegurar que el producto a comercializarse en los Estados Unidos Mexicanos, esté elaborado, para cumplir los requisitos generales y conforme a las normas aplicables señaladas en la NOM.

6.1.5 Antes de su comercialización el productor (o comercializador) o su representante establecido en los Estados Unidos Mexicanos debe construir un expediente con la documentación técnica del producto.

6.1.6 Los nacionales de otros países deberán anexar a la solicitud de certificación NOM, el contrato de prestación de servicios que celebre con el organismo de certificación, copia simple del documento de la legal constitución de la persona moral que solicite el servicio acompañada de su correspondiente traducción al español apostillada y, tratándose de personas físicas, copia apostillada de una credencial o identificación oficial con fotografía.

NOTA: Los nacionales de otros países podrán hacer uso de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo de los resultados de evaluación de la conformidad que se lleve a cabo por las dependencias o personas acreditadas, que cuenten con la aprobación de la Dirección General de Normas.

6.2 Fase de certificación.

Para obtener el certificado NOM por un organismo de certificación, se estará a lo siguiente:

6.2.1 El interesado debe entregar la información al organismo de certificación de producto, según corresponda, dicho organismo verificará que se presente la información necesaria solicitada, en caso de detectar alguna deficiencia en la misma, devolverá al interesado la documentación, junto con una constancia en la que se indique con claridad la deficiencia que el solicitante debe subsanar.

6.2.2 Los certificados que emitan los organismos de certificación, también deberán indicar en forma expresa en cuál de las clasificaciones mencionadas en el numeral 6 y su denominación correspondiente en el numeral 7 de la NOM se declaró el producto certificado.

6.2.3 El tiempo de respuesta de los servicios de certificación será en un plazo máximo de quince días hábiles, una vez que se cuente con toda la información solicitada.

6.2.4 El organismo de certificación informará al solicitante, a través de comunicados, las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación. El tiempo de respuesta para que el organismo de certificación analice las acciones correctivas que ingrese el solicitante será de cinco días hábiles y después de ello, si las acciones correctivas son aceptadas, comenzará a contar de nuevo el plazo de quince días para dar respuesta al servicio de certificación.

Los tiempos de respuesta serán contados a partir del día hábil siguiente a la fecha de ingreso de la solicitud o información solicitada.

6.2.5 En caso de que el organismo de certificación emita un comunicado en el que se informe de desviaciones en la documentación ingresada, el solicitante tendrá un plazo de 30 días naturales, a partir del día siguiente en que el solicitante haya sido notificado. En caso de que no se hayan subsanado las deficiencias manifestadas, en el plazo establecido, el organismo de certificación generará un registro en el cual manifieste el motivo por el cual no otorgó la certificación, dando por terminado el trámite.

En caso de que el producto no cumpla con la norma aplicable el organismo de certificación generará un documento, en el cual manifieste el motivo del incumplimiento.

6.2.6 Los organismos de certificación mantendrán permanentemente informada a las autoridades correspondientes, de los certificados, ampliaciones, suspensiones y cancelaciones que expidan.

6.2.7 Pueden ser titulares de dichos certificados las personas físicas o morales que sean mexicanos o nacionales de otros países con los que el gobierno mexicano haya suscrito algún tratado o acuerdo en materia de relaciones comerciales, con representación legal en los Estados Unidos Mexicanos. El certificado es válido solo para el titular.

6.3 Sistema de certificación de producto

Para obtener el certificado de evaluación de la conformidad del producto, el solicitante debe optar por el sistema de certificación con gestión del producto y del proceso de producción. Dicho sistema abarca las fases de producción con evaluación y aprobación de las medidas tomadas por el productor para el control de la calidad de los procesos de producción.

Los requisitos a cumplir para obtener la certificación de producto son los siguientes:

- a) Documentación técnica (Ver Anexo Normativo A)
- b) Informe de pruebas emitido por el laboratorio acreditado y aprobado. Carta compromiso en la que se señale y se asuma la responsabilidad de que la muestra tipo presentada es representativa del producto a certificar. El interesado será responsable de informar de cualquier cambio en el producto, una vez que esté certificado. El interesado podrá optar por presentar muestras tipo por duplicado para su uso como muestra testigo para ser utilizadas en caso de duda o para realizar nuevamente las pruebas tipo.
- c) Dictamen técnico emitido por la unidad de verificación conforme al punto 12.3 de la NOM.
- d) Certificado vigente del sistema de gestión del proceso de producción.
- e) Solicitud de certificación.
- f) Se hace seguimiento al producto con pruebas periódicas dentro del periodo de vigencia del certificado, probando una muestra tipo del producto certificado, salvo que éste haya presentado cambios con respecto al producto inicialmente certificado.
- g) Documento que compruebe que el producto fue marcado con la Contraseña Oficial, de conformidad con lo establecido en la NOM-106-SCFI-2000 o la que la sustituya.

6.4 Vigencia del certificado

La vigencia y validez del certificado estará condicionada al cumplimiento y mantenimiento de las condiciones bajo las cuales fue otorgado. El certificado de cumplimiento tendrá una vigencia de 3 años con revisiones periódicas.

6.5 Seguimiento

6.5.1 Los certificados otorgados, así como las ampliaciones de titularidad estarán sujetos a visita de seguimiento por parte del organismo de certificación y dentro del periodo de vigencia del certificado.

6.5.2 En caso de queja que evidencie algún incumplimiento de un producto certificado, se deben efectuar los seguimientos necesarios adicionales (verificación extraordinaria) para evaluar el cumplimiento de dicho producto.

6.5.3 De cada seguimiento realizado por el organismo de certificación se expedirá un informe detallado, sea cual fuere el resultado, que será firmado por el representante del organismo de certificación de producto, y el titular del certificado si hubiere intervenido. La falta de participación del titular en el seguimiento o su negativa a firmar el informe, no afectará su validez.

6.5.3.1 Las visitas de seguimiento que lleve a cabo el organismo de certificación, se practicarán únicamente por personal autorizado por éste.

6.5.4 Los fabricantes, distribuidores, comercializadores o cualquiera que compruebe la legal posesión de los productos objeto de la NOM tendrán la obligación de permitir el acceso y proporcionar las facilidades necesarias al personal del organismo de certificación, y acompañarlo durante la realización de los seguimientos.

6.5.5 En los informes de seguimiento se hará constar:

- a) Nombre, denominación o razón social del titular del certificado;
- b) Hora, día, mes y año en que inicie y en que concluya el seguimiento;
- c) Calle, número, población o colonia, municipio o delegación, código postal y entidad federativa en que se encuentre ubicado el lugar en que se practique la visita;
- d) Número y fecha del oficio de comisión que la motivó;
- e) Nombre y cargo de la persona con quien se entendió la visita de seguimiento;
- f) Datos relativos a los productos relacionados en el seguimiento y en su caso las muestras seleccionadas.
- g) Datos relativos a la actuación;
- h) Declaración del visitado, si quisiera hacerla, y
- i) Nombre y firma de quienes intervinieron en la diligencia, incluyendo los del personal autorizado que la llevó a cabo.

6.6 Seguimiento y muestreo

6.6.1 Durante las visitas de seguimiento, se recabarán muestras en la cantidad estrictamente necesaria, conforme a las normas mexicanas correspondientes, la que se constituirá por el número de especímenes en relación con los modelos contemplados en el certificado.

6.6.2 Las muestras se seleccionarán al azar y por personal autorizado del organismo de certificación de producto.

6.6.3 A fin de impedir su sustitución, los especímenes se guardarán o asegurarán, en forma tal que no sea posible su violación sin dejar huella.

6.6.4 Las muestras podrán recabarse de los establecimientos en que se realice el proceso o alguna fase del mismo, invariablemente previa orden por escrito.

6.6.5 Si las muestras se recabasen de comerciantes se notificará a los productores, productores o importadores para que, si lo desean, participen en el muestreo y en las pruebas que se efectúen.

6.6.6 Las muestras podrán recabarse por duplicado, quedando, en su caso, éstas en resguardo del titular del certificado visitado o bien bajo resguardo del organismo de certificación de producto. En su caso, sobre un tanto de los especímenes, se harán las primeras pruebas de seguimiento, cuyo informe de resultados debe ser presentado al organismo de certificación de producto en un plazo no mayor a 30 días naturales después de emitido el informe de pruebas, si de ésta se desprende que el producto cumple con la norma, o con lo dispuesto en este documento, quedará sin efecto el otro tanto de especímenes y a disposición de quien se haya obtenido.

6.6.7 Si de la primera verificación el producto no cumple con el proyecto de norma oficial mexicana, se procederá de acuerdo con el inciso 1.5 del presente documento. En caso de ser requerido por el titular del certificado se repetirán las pruebas de seguimiento, sobre el otro tanto de los especímenes, y previa notificación del solicitante.

6.6.8 Se deberá solicitar el uso y evaluación de la segunda muestra dentro del término de cinco días hábiles siguientes a aquél en que se tuvo conocimiento del resultado de la primera muestra. Si no se solicitare quedará firme el resultado de la primera evaluación.

6.6.9 Podrán efectuarse estas segundas pruebas, bajo la responsabilidad del organismo de certificación de producto, en el mismo laboratorio o en otro acreditado y aprobado. Si en estas segundas pruebas se demostrase que el producto cumple satisfactoriamente con la norma, se tendrá por desvirtuado el primer resultado. Si no las cumple, por confirmado.

6.6.10 Los gastos que se originen por los servicios de certificación y pruebas de laboratorio, por actos de evaluación de la conformidad, serán a cargo de la persona a quien se efectúe ésta conforme a lo establecido en el artículo 91 de la LFMN.

6.7 Suspensión y cancelación

Sin perjuicio de las condiciones contractuales de la prestación del servicio de certificación, se deben aplicar los supuestos siguientes para suspender o cancelar un certificado.

6.7.1

Se procederá a la suspensión del certificado:

- a) Cuando en el seguimiento se detecten no conformidades con los requisitos de la norma.
- b) Cuando el seguimiento no pueda llevarse a cabo por causas imputables al titular del certificado.
- c) Por cambios o modificaciones a las especificaciones de los productos certificados que no hayan sido evaluados por causas imputables al titular del certificado.
- d) Por incumplimiento con el presente procedimiento.

La suspensión debe ser notificada al titular del certificado, otorgando un plazo de 30 días naturales para hacer las aclaraciones pertinentes, presentar un plan de acciones correctivas o subsanar las deficiencias del producto o del proceso de certificación. Pasado el plazo otorgado y en caso de que no se hayan subsanado los incumplimientos, el organismo de certificación procederá a la suspensión inmediata del certificado de cumplimiento.

6.7.2

Se procederá a la cancelación inmediata del certificado:

- a) Cuando se detecte falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación.
- b) A petición del titular, siempre y cuando se hayan cumplido las obligaciones contraídas en la certificación, al momento en que se solicita la cancelación.
- c) Cuando se incurra en declaraciones engañosas en el uso del certificado o en el uso de la contraseña NOM.
- d) Por incumplimiento con especificaciones de la NOM, y que una vez notificada la suspensión, no se corrija el motivo de ésta en el plazo establecido
- e) Como resultado de incumplimiento de acuerdo al inciso d), derivado de una verificación por parte de la Dependencia competente.

La cancelación debe ser notificada al titular del certificado, otorgando un plazo de 30 días naturales para hacer las aclaraciones pertinentes, presentar un plan de acciones correctivas o subsanar las deficiencias del producto o del proceso de certificación. Pasado el plazo otorgado y en caso de que no se hayan subsanado los incumplimientos, el organismo de certificación procederá a la cancelación inmediata del certificado de cumplimiento.

En todos los casos de suspensión y cancelación se procede a dar aviso a las autoridades correspondientes, informando los motivos de éstas. El organismo de certificación mantendrá el expediente de los productos con certificados suspendidos y/o cancelados por incumplimiento con la NOM y deberá hacer público en su página de Internet el listado de certificados cancelados.

6.8 Renovación

Para obtener la renovación de un certificado en el sistema de certificación que resulta aplicable, se procederá conforme a lo siguiente.

6.8.1 Deberán presentarse los documentos siguientes:

- a) Solicitud de renovación.
- b) Actualización de la información técnica debido a modificaciones que pudieran haber ocurrido en el producto.

6.8.2 La renovación estará sujeta a lo siguiente:

- a) Haber cumplido en forma satisfactoria con los seguimientos y pruebas correspondientes;
- b) Que se mantienen las condiciones de la modalidad de certificación, bajo la cual se emitió el certificado de cumplimiento inicial.

6.8.3 Una vez renovado el certificado de cumplimiento, se estará sujeto a los seguimientos indicados en los sistemas de certificación de producto bajo los cuales se renovó, así como las disposiciones aplicables del presente procedimiento para la evaluación de la conformidad.

6.9 Ampliación, modificación o reducción del alcance de la certificación

Una vez otorgado el certificado de producto se puede ampliar, reducir o modificar su alcance, a petición del titular del certificado, siempre y cuando se demuestre que se cumple con los requisitos de la NOM, mediante análisis documental y, de ser el caso, pruebas tipo.

Los certificados que se expidan por solicitud de ampliación serán vigentes hasta la misma fecha que los certificados NOM a que correspondan.

Para ampliar, modificar o reducir el alcance de la certificación, se deben presentar los documentos siguientes:

- a) Copia del certificado original
- b) Información técnica que justifiquen los cambios solicitados y que demuestren el cumplimiento con la norma y con los sistemas de certificación de producto descritos en la NOM.
- c) Informe de pruebas, en los casos en que aplique.
- d) Solicitud de ampliación.

6.9.1 Los titulares de los certificados de cumplimiento podrán ampliar la titularidad de los mismos a otras personas que designen, ya sean físicas o morales. Para obtener una ampliación de titularidad, tanto los titulares como los beneficiarios de la ampliación de los certificados deberán aceptar su corresponsabilidad. Asimismo, los beneficiarios deberán establecer un contrato con el organismo de certificación, en los mismos términos que el titular del certificado.

6.9.2 Los certificados emitidos como consecuencia de una ampliación de titularidad quedarán condicionados tanto a la vigencia y seguimiento, como a la corresponsabilidad adquirida. Los certificados emitidos podrán contener la totalidad de modelos y marcas del certificado base, o bien una parcialidad de éstos.

6.9.3 En caso de que el producto sufra alguna modificación, el titular del certificado deberá notificarlo al organismo de certificación correspondiente, para que se compruebe que se siga cumpliendo con la NOM. Aquellos particulares que cuenten con una ampliación de titularidad, la perderán automáticamente en caso de que modifiquen las características originales del producto.

6.9.4 Los documentos que debe presentar el solicitante, para fines de una ampliación de titularidad, son:

- a) Copia de certificado.
- b) Solicitud de ampliación.
- c) Declaración escrita con firma autógrafa del titular de la certificación en la que señale ser responsable solidario del uso que se le da al certificado solicitado y, en su caso, que informará oportunamente al organismo de certificación, cualquier anomalía que detecte en el uso del certificado por sus importadores, distribuidores o comercializadores.

Los titulares deberán informar por escrito cuando cese la relación con sus importadores, distribuidores y comercializadores para la cancelación de las ampliaciones de los certificados respectivos.

7 ACUERDOS DE RECONOCIMIENTO MUTUO

El PEC de conformidad servirá de base para establecer y aprobar acuerdos de reconocimiento mutuo (ARM), conforme a lo señalado en el Capítulo VII de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y en el Capítulo V de su Reglamento.

Para establecer ARM se requerirá de un nivel similar de desarrollo técnico y un enfoque compatible con respecto a la evaluación de la conformidad.

El enfoque sustantivo de los ARM consiste en que los productos sean evaluados en el país de producción con arreglo a los requisitos normativos de la otra parte, bajo principio de reciprocidad.

NOTA: Se resalta el hecho de que los ARM no se basan en la necesidad de aceptar mutuamente las normas y los reglamentos técnicos, o en la consideración de que la legislación de ambas partes es equivalente.

El presente PEC reconoce la aplicación de los Acuerdos de reconocimiento mutuo en materia de protección de denominaciones de origen o indicaciones geográficas en el sector de bebidas espirituosas, previamente suscritos por el gobierno de México con terceros países.

8 VIGILANCIA

La Procuraduría Federal del Consumidor podrá realizar visitas de verificación con el objeto de vigilar el cumplimiento con la NOM, conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

La Dirección General de Normas podrá realizar visitas de verificación con el objeto de vigilar el cumplimiento con los presentes procedimientos para la evaluación de la conformidad, en los términos establecidos en el Título Quinto de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

**ANEXO NORMATIVO A
INFORMACIÓN TÉCNICA A REQUERIR PARA OBTENER EL CERTIFICADO NOM POR EL
ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN PARA PRODUCTOS.**

Las especificaciones fisicoquímicas generales que se deben cumplir todas las bebidas alcohólicas son las establecidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014:

NOM-142-SSA1/SCFI-2014	Bebidas alcohólicas fermentadas	Bebidas alcohólicas destiladas	Licores o cremas	Cócteles	Bebidas alcohólicas preparadas
% alc vol.	2.0 - 20.0	32.0 - 55.0	13.5 – 55.0	12.0 – 32.0	2.0 – 12.0
Furfural	Máximo 5.0 mg/100ml de alcohol anhidro	Máximo 5.0 mg/100ml de alcohol anhidro	Máximo 5.0 mg/100ml de alcohol anhidro	Máximo 5.0 mg/100ml de alcohol anhidro	Máximo 5.0 mg/100ml de alcohol anhidro
Aldehídos	Máximo 30 mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 40 mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 30 mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 30 mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 30 mg/100 ml de alcohol anhidro
Metanol	Máximo 300 mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 300 mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 300 mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 300 mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 300 mg/100 ml de alcohol anhidro
Plomo	Máximo 0.5 mg/l	Máximo 0.5 mg/l	Máximo 0.5 mg/l	Máximo 0.5 mg/l	Máximo 0.5 mg/l
Arsénico	Máximo 0.5 mg/l	Máximo 0.5 mg/l	Máximo 0.5 mg/l	Máximo 0.5 mg/l	Máximo 0.5 mg/l

Cuando el trámite se realice por primera vez ante la DGN o un Organismo de Certificación, se deberá presentar además de lo dispuesto en el presente proyecto de PEC, según se trate la documentación e información técnica que se especifica para cada Denominación:

1. Bebidas alcohólicas fermentadas
2. Bebidas alcohólicas destiladas
3. Licores o cremas
4. Cócteles
5. Bebidas alcohólicas preparadas

A.1 Generalidades.

El titular del certificado debe construir un expediente electrónico o impreso con la documentación técnica de la bebida alcohólica.

La documentación técnica depende de la clasificación y denominación de la bebida alcohólica, e incluirá la documentación necesaria referente a esta, desde el punto de vista técnico, para identificar plenamente y demostrar la conformidad de la bebida alcohólica con las normas aplicables señaladas en los Anexos Normativos B a F de este procedimiento.

El expediente estará a disposición de las autoridades competentes para fines de inspección y control, y de los organismos de certificación para fines de evaluación de la conformidad.

Todo titular de la certificación o aquel responsable de la comercialización de una bebida alcohólica en el mercado mexicano, debe disponer del expediente con la documentación técnica de

producción o tener la garantía de poder presentarlo a la mayor brevedad en caso de requerimiento motivado.

Esta documentación deberá mantenerse durante un periodo de 5 años tras la última fecha de producción, distribución, importación o comercialización de la bebida alcohólica.

A.2 Contenido del expediente documentación técnica de la bebida alcohólica

Según lo especificado, el expediente deberá contener, los siguientes elementos:

- 1) Descripción general de la bebida alcohólica.
- 2) Listado de materias primas
- 3) Normas aplicadas. En los casos en que no hayan sido aplicadas las normas, deberán incluir una descripción de las soluciones adoptadas para cumplir con la normatividad.
- 4) Informes técnicos con los resultados de las pruebas efectuadas obtenidos de un laboratorio acreditado y aprobado.
- 5) Diagramas de proceso.
- 6) Cuando aplique, la documentación e información necesaria referente al software que realiza la función de control de producción.
- 7) Fotografías del proceso de producción de la bebida alcohólica.
- 8) Comprobación documental y/o física de; la entrada de la materia prima a la planta del productor, proceso de elaboración y producto terminado.
- 9) Revisión documental y/o física del proceso de maduración, añejamiento o envejecimiento, cuando aplique.
- 10) Revisión documental y/o física del proceso de etiquetado y envasado.
- 11) Homogeneidad de la producción. Todas las medidas necesarias adoptadas por el fabricante para que el proceso de fabricación garantice la conformidad de las bebidas alcohólicas producidas.

A.2.1 Descripción general de la bebida alcohólica

El expediente con la documentación técnica de fabricación deberá contener toda la información referente, así como una descripción de la bebida alcohólica. Para ello, se deberá incluir toda la información necesaria que ayude a comprender el tipo de bebida alcohólica y sus especificaciones fisicoquímicas.

A.2.3 Informes de prueba

Se deberán presentar informes de prueba relativos a cada una de las normas que han sido aplicadas para dar conformidad con los requisitos establecidos en los ANEXOS B a F del presente procedimiento. Los informes de prueba deberán reflejar todas las pruebas a las que ha sido sometida la bebida alcohólica en cuestión.

El informe de pruebas debe contar con un listado de componentes esenciales evaluados e incorporados en la bebida alcohólica, atendiendo en su caso lo definido en las normas descritas en los ANEXOS NORMATIVOS B a F de este PEC.

A.2.4 Documentación técnica

El expediente con la documentación técnica deberá contener los diagramas de proceso y la documentación técnica necesaria para analizar y trazar el proceso de producción.

A.2.5 Listado de materias primas

El expediente debe incluir un listado de los materiales incorporados en la bebida alcohólica, atendiendo lo definido en todo el inciso 12.5 de la NOM.

El listado debe contemplar las características, descripciones y especificaciones de la materia prima.

Los informes de pruebas junto con el listado de materias primas constituirán la base para evaluar la conformidad de la bebida alcohólica con los requisitos generales de la NOM.

A.2.6 Homogeneidad de la producción

El fabricante deberá de reducir las variaciones en la bebida alcohólica con el fin de asegurar la homogeneidad de la producción, de modo que todas las bebidas alcohólicas producidas cumplan al igual que aquella sobre la que se realizaron las pruebas para satisfacer los requisitos generales de la NOM.

Mediante este requisito, el fabricante deberá implantar en su producción una serie de controles que garanticen esta homogeneidad; pudiendo llegar a ser controles intermedios, al final del proceso o durante la fase de compra de materias primas.

NOTA: La implantación de un sistema de calidad suele satisfacer las necesidades de este requisito.

ANEXO NORMATIVO B

PRUEBAS TIPO O PRUEBAS PARCIALES PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS FERMETADAS

Para efectos de la certificación inicial y el seguimiento se efectuarán las pruebas tipo o pruebas parciales señaladas en las siguientes normas:

BEBIDAS FERMENTADAS 2,0% A 20,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
CERVEZA	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013-(Véase 2.26, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 2.27, Referencias). • NMX-V-050-NORMEX-2010(Véase 2.32, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 2.23, Referencias).
PULQUE <ul style="list-style-type: none"> • Pulque Natural • Pulque Curado 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013-(Véase 2.26, Referencias)
SIDRA <ul style="list-style-type: none"> • Sidra Natural • Sidra Gasificada 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 2.28, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 2.27, Referencias). • NMX-V-032-NORMEX-2010 (Véase 2.31, Referencias). • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 2.30, Referencias). • NMX-V-048-NORMEX-2009 (Véase 2.21, Referencias).
VINO <ul style="list-style-type: none"> • Vino de Marca • Vino de Origen • Vino Blanco • Vino Clarete • Vino Cosecha Tardía • Vino de Mesa • Vino Rosado • Vino Tinto • Vino varietal 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 2.28, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 2.27, Referencias). • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Véase 2.29, Referencias). • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 2.30, Referencias). • NMX-V-050-NORMEX-2010(Véase 2.32, Referencias).
VINOS ESPUMOSOS, NATURALES Y GASIFICADOS	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).

<ul style="list-style-type: none"> • Vino Espumoso Natural • Vino Espumoso Clásico (Champenoise clásico) • Vino Espumoso Granvás (Charmat) • Vino Espumante • Vino de Frutas • Vino de Otros Productos Vegetales • Vino con Sabor • Vino de pasa 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 2.27, Referencias). • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 2.30, Referencias). • NMX-V-048-NORMEX-2009 (Véase 2.21, Referencias).
<p>VINOS GENEROSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vino Generoso <ul style="list-style-type: none"> - Mistela • Moscatel • Vermouth o vermouth • Vino aromatizado • Vino de Consagrar • Vino Quinado <ul style="list-style-type: none"> - Vino tipo Jerez 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 2.28, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 2.27, Referencias). • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 2.30, Referencias). • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Véase 2.29, Referencias).

ANEXO NORMATIVO C
PRUEBAS TIPO O PRUEBAS PARCIALES PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS

Para efectos de la certificación inicial y el seguimiento se efectuarán las pruebas tipo o pruebas parciales señaladas en las siguientes normas:

BEBIDAS DESTILADAS 32,0% A 55,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
KOMIL	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 2.28, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 2.23, Referencias).
<ul style="list-style-type: none"> • Aguardiente • Apple o Applejack 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 2.28, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 2.23, Referencias).
BRANDY <ul style="list-style-type: none"> • Brandy • Brandy Reserva • Brandy Gran Reserva 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 2.28, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 2.23, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 2.27, Referencias). • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Véase 2.29, Referencias).
COMITECO	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 2.28, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 2.23, Referencias).
GINEBRA <ul style="list-style-type: none"> • Ginebra Destilada o 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 2.28, Referencias).

<ul style="list-style-type: none"> • London Gin • GeneveGin o HollandsGin • Old Gin o Tom Gin • Ginebra Dorada o Golden Gin • Ginebra Seca • Ginebra Extra Seca 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 2.23, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 2.27, Referencias).
GRAPPA O GRAPA	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).
KIRSCH	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 2.28, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).
HABANERO	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias).
PARRAS	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 2.23, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 2.27, Referencias).
RAICILLA DE JALISCO/ LECHUGUILLA O RAICILLA	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 2.28, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 2.23, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 2.27, Referencias).
RON <ul style="list-style-type: none"> • Ron • Ron añejado o añejo • Ron adicionado de aroma y/o sabor 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.6, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 2.28, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 2.23, Referencias). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 2.27, Referencias).
SLIVOVITZ (SHILVOVITZA)	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 2.28, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 2.23, Referencias).

<p>VODKA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vodka con aroma y/o sabor 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias). • NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 2.28, Referencias). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 2.23, Referencias).
<p>WHISKY O WHISKEY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Whiskey o Whisky de Centeno • Whiskey o Whisky de Maíz • Whiskey o Whisky de Malta • Whiskey o Whisky puro de Malta (Single Malt) • Whisky) • Whiskey o Whisky de Trigo 	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 2.23, Referencias).

ANEXO NORMATIVO D**PRUEBAS TIPO O PRUEBAS PARCIALES PARA LICORES Y/O CREMAS (CORDIALES)**

Para efectos de la certificación inicial y el seguimiento se efectuarán las pruebas tipo o pruebas parciales señaladas en las siguientes normas:

LICORES/CREMAS 13,5% A 55,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
ANÍS <ul style="list-style-type: none">Anís DestiladoAnisette o Anisete	<ul style="list-style-type: none">NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).
AMARETTO	<ul style="list-style-type: none">NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias)NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias)
XTABENTÚN	<ul style="list-style-type: none">NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).
CREMA O LICOR DE CASSIS <ul style="list-style-type: none">Crema o Licor de CaféCrema o Licor de Cacao	<ul style="list-style-type: none">NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).
CREMA O LICOR DE MENTA <ul style="list-style-type: none">Fernet	<ul style="list-style-type: none">NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).
LICOR AMARGO O APERITIVO	<ul style="list-style-type: none">NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).
LICORES DE FRUTAS	<ul style="list-style-type: none">NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).
LICORES DE NARANJA, DE CURAÇAO (CURAZAO O TRIPLE SEC)	<ul style="list-style-type: none">NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).
LICOR O CREMA DE AMOR (PARFAITAMOUR)	<ul style="list-style-type: none">NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).

	<ul style="list-style-type: none">• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).
LICOR O CREMA (LLUVIA DE ORO)	<ul style="list-style-type: none">• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).
ROMPOPE SAMBUCA	<ul style="list-style-type: none">• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).

ANEXO NORMATIVO E
PRUEBAS TIPO O PRUEBAS PARCIALES PARA COCTELES

Para efectos de la certificación inicial y el seguimiento se efectuarán las pruebas tipo o pruebas parciales señaladas en las siguientes normas:

COCTELES 12,0% A 32,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
Cocteles	<ul style="list-style-type: none">• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias).• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).• NMX-V-050-NORMEX-2010(Véase 2.32, Referencias).
Cocteles con Tequila	<ul style="list-style-type: none">• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias).• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).• NMX-V-049-NORMEX-2013 (Véase 2.22, Referencias).• NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 2.32, Referencias).

ANEXO NORMATIVO F

PRUEBAS TIPO O PRUEBAS PARCIALES PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS PREPARADAS

Para efectos de la certificación inicial y el seguimiento se efectuarán las pruebas tipo o pruebas parciales señaladas en las siguientes normas:

BEBIDAS ALCOHOLICAS PREPARADAS 2,0% A 12,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
COOLER	<ul style="list-style-type: none">• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).
SANGRÍA	<ul style="list-style-type: none">• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).
TRAGO GÉLIDO	<ul style="list-style-type: none">• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).