



SECRETARIA DE
ECONOMIA



NORMA OFICIAL MEXICANA
NOM-006-SCFI-2005
BEBIDAS ALCOÓLICAS-TEQUILA-ESPECIFICAÇÕES



NOM-006-SCFI-2005



PREFÁCIO

As seguintes empresas e instituições participaram da elaboração da Norma Oficial Mexicana:

- AGAVEROS UNIDOS DE AYOTLÁN JALISCO
- BACARDI Y COMPAÑÍA, S.A. DE C.V.
- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA.
- CASA CUERVO, S.A. DE C. V.
- CENTRO NACIONAL DE METROLOGÍA
- CIA. TEQUILERA DE ARANDAS, S.A. DE C. V.
- CIA. TEQUILERA LOS ALAMBIQUES, S.A. DE C. V.
- CONFEDERACIÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE AGAVE TEQUILERO
- CONFEDERACIÓN NACIONAL DE PROPIETARIOS RURALES, A.C.
- CONSEJO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS DE LOS ESTADOS UNIDOS (DISCUS)
- CONSEJO MEXICANO DEL AGAVE
- CONSEJO NACIONAL DE PRODUCTORES DE AGAVE – TEQUILA WEBER EN MÉXICO
- CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C.
- COOPERATIVA TEQUILERA LA MAGDALENA, S.C. DE R.L.
- DESTILADORA AZTECA DE JALISCO, S.A. DE C. V.
- DESTILADORA DEL VALLE DE TEQUILA, S.A. DE C.V.
- DESTILADORA GONZALEZ GONZÁLEZ, S.A. DE C. V.
- DESTILERIAS UNIDAS, S.A. DE C. V.
- DIAGEO



SECRETARIA DE
ECONOMIA

NOM-006-SCFI-2005



- DEPUTADO FEDERAL ARTURO NAHLE GARCÍA
- DEPUTADO FEDERAL PROFESOR SANTIAGO CORTES SANDOVAL
- DEPUTADO FEDERAL MANLIO FABIO BELTRONES RIVERA
- EMBAIXADA DO CANADÁ
- EMBAIXADA DOS ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA CONSULADO GERAL EM GUADALAJARA
- GRUPO INTERNACIONAL DE EXPORTACION, S.A. C. V.
- H. CONGRESO DEL ESTADO DE JALISCO
- JORGE SALLES CUERVO Y SUCESTORES, S.A. DE C. V.
- LA COFRADIA, S.A. C. V.
- LA MADRILEÑA, S.A. DE C. V.
- PARTICULAR.- ALEJANDRA RODRÍGUEZ AYALA
- PARTICULAR.- ING. ELISEO ARROYO HERNÁNDEZ
- PARTICULAR.- ING. RICARDO REAL RIVERA
- PARTICULAR.- ING. SILVIA REAL RIVERA
- PARTICULAR.- JANET ZAMORA TEJEDA
- PARTICULAR.- NORMA CELIA BAUTISTA ROMERO
- PARTICULAR.- HUMBERTO FRANCISCO GUERRERO ROSALES
- PARTICULAR.- ROCÍO HERNÁNDEZ VITE
- PARTICULAR.- SADOT OLVERA HERRERA
- PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C. V.
- PRODUCTORES DE AGAVE DE DIFERENTES NÚCLEOS AGRÁRIOS DOS MUNICÍPIOS DE ARENAL, AMATITÁN, TEQUILA, MAGDALENA,



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA

NOM-006-SCFI-2005



- ANTONIO ESCOBEDO Y HOSTOTIPAQUILLO, DEL ESTADO DE JALISCO
- PRODUCTORES DE AGAVE DE GUADALAJARA
 - PRODUCTORES TEQUILEROS DE GUADALAJARA
 - SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESENVOLVIMIENTO RURAL, PESCA Y ALIMENTAÇÃO
Delegación Jalisco
 - SECRETARIA DE ECONOMIA
 - Dirección General de Normas (DGN)
 - SPIRITS CANADA
 - TEQUILA ARETTE, S.A. DE C. V.
 - TEQUILA CASCAHUIN, S.A.
 - TEQUILA CAZADORES DE ARANDAS, S. DE R. L. DE C. V.
 - TEQUILA CENTINELA, S.A. DE C. V.
 - TEQUILA CUERVO, S.A. DE C. V.
 - TEQUILA DON JULIO, S.A. DE C. V.
 - TEQUILA DON ROBERTO, S.A. DE C. V.
 - TEQUILA HERRADURA, S.A. DE C. V.
 - TEQUILA LA PARREÑITA, S.A. DE C. V.
 - TEQUILA ORENDAIN DE JALISCO, S.A. DE C. V.
 - TEQUILA SAUZA, S.A. DE C. V.
 - TEQUILA SUPREMO, S.A. DE C. V.
 - TEQUILERA DON ROBERTO, S.A. DE C. V.
 - TEQUILERA NEWTON E HIJOS, S.A. DE C. V.
 - UNIÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE AGAVE DE EL BARZÓN



SECRETARIA DE
ECONOMIA

NOM-006-SCFI-2005



- UNIÓN REGIONAL DE PRODUCTORES DE MEZCAL TEQUILERO DE JALISCO
- UNIÓN REGIONAL DE PRODUCTORES DE MEZCAL
- UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
- Facultad de Derecho Diana Cabrera Guadarrama



SECRETARIA DE
ECONOMIA

NOM-006-SCFI-2005



ÍNDICE

Capítulo	Página
0. Introducción	1
1. Objetivo	1
2. Campo de aplicación	1
3. Referências	2
4. Definições	3
5. Classificação	10
6. Especificações	11
7. Amostragem	20
8. Métodos de prova	21
9. Controle de qualidade	22
10. Comercialização	22
11. Informação comercial	25
12. Bebidas alcoólicas que contêm tequila, denominación, etiquetagem e especificações	27
13. Avaliação da conformidade	27
14. Vigilância	28
15. Apêndices normativos	28
16. Bibliografía	29
17. Concordância com normas internacionais	29
Transitórios	29



NORMA OFICIAL MEXICANA

NOM-006-SCFI-2005

BEBIDAS ALCOÓLICAS – TEQUILA - ESPECIFICAÇÕES

0 INTRODUÇÃO

Esta Norma Oficial Mexicana se refere à Denominação de Origem “Tequila”, cuja titularidade corresponde ao Estado Mexicano, nos termos da Lei da Propriedade Industrial. A emissão desta NOM é necessária, em conformidade com o item 2 da Declaração Geral de Proteção à Denominação de Origem “Tequila”, publicada no Diário Oficial da Federação em 13 de outubro de 1977 (de agora em diante referida como “a Declaração”) e com a seção XV do artigo 40 da Lei Federal sobre Metrologia e Normatização.

1 OBJETIVO

Esta NOM estabelece as características e especificações que devem cumprir todos os integrantes da cadeia produtiva, industrial e comercial da Tequila, conforme o processo indicado mais adiante no presente documento.

2 CAMPO DE APLICAÇÃO

Esta NOM se aplica a todos os processos e atividades relacionados com a colheita de agave, a produção, engarrafamento, comercialização, informação e práticas comerciais vinculadas à bebida alcoólica destilada denominada Tequila, conforme as especificações da presente NOM. Essa bebida se encontra sujeita ao processo detalhado mais adiante neste documento, com Agave da espécie *tequilana weber variedade azul*, cultivado nos estados e municípios indicados na Declaração.

Outrossim, a presente NOM estabelece as especificações técnicas e os requisitos jurídicos a serem cumpridos para proteger a Denominação de Origem “Tequila”, em conformidade com a Declaração Geral de Proteção à Denominação de Origem “Tequila” vigente, a Lei, a Lei da Propriedade Industrial, a Lei Federal de Proteção ao Consumidor e demais disposições legais relacionadas.

3 REFERÊNCIAS

Para a comprovação das especificações estabelecidas na presente NOM, serão aplicadas as normas oficiais mexicanas e normas mexicanas vigentes ou as que as substituam, mencionadas a seguir:

3.1 Normas oficiais mexicanas



- NOM-030-SCFI-1993, Informação comercial de quantidade na etiqueta - Especificações, publicada no **Diário Oficial da Federação**, em 29 de outubro de 1993.
- NOM-106-SCFI-2000, Características de projeto e condições de uso da senha oficial, publicada no **Diário Oficial da Federação**, em 2 de fevereiro de 2001.
- NOM-117-SSA1-1994, Bens e serviços - Método de teste para a determinação de cádmio, arsênico, chumbo, estanho, cobre, ferro, zinco e mercúrio em alimentos, água potável e água purificada por espectrometria de absorção atômica, publicada no **Diário Oficial da Federação**, em 16 de agosto de 1995.
- NOM-120-SSA1-1994, Bens e serviços - Práticas de higiene e saúde para o processo de alimentos, bebidas não alcoólicas e alcoólicas, publicada no **Diário Oficial da Federação**, em 28 de agosto de 1995.
- NOM-142-SSA1-1995, Bens e serviços - Bebidas alcoólicas - Especificações sanitárias - Etiquetagem sanitária e comercial, publicada no **Diário Oficial da Federação**, em 9 de julho de 1997.
- NOM-127-SSA1-1994, Saúde Ambiental, água para uso e consumo humano. Limites permitidos de qualidade e tratamentos a que se deve submeter a água para sua potabilização, publicada no **Diário Oficial da Federação**, em 18 de janeiro de 1996.

3.2 Normas mexicanas

- NMX-V-004-NORMEX-2005 Bebidas Alcoólicas - Determinação de Furfural - Métodos de Ensaio (Teste), publicada no **Diário Oficial da Federação**, em 23 de junho de 2005.
- NMX-V-005-NORMEX-2005, Bebidas Alcoólicas - Determinação de aldeídos, ésteres, metanol e álcoois superiores - Métodos de Ensaio (Teste), publicada no **Diário Oficial da Federação**, em 23 de junho de 2005.



- NMX-V-006-NORMEX-2005, Bebidas Alcoólicas - Determinação de açúcares redutores diretos e totais – Métodos de Ensaio (Teste), publicada no **Diário Oficial da Federação**, em 23 de junho de 2005.
- NMX-V-013-NORMEX-2005, Bebidas Alcoólicas - Determinação do conteúdo alcoólico (porcentagem de álcool em volume a 293 K) (20°C) (% Alc. Vol.) - Métodos de Ensaio (Teste), publicada no **Diário Oficial da Federação**, em 23 de junho de 2005.
- NMX-V-017-NORMEX-2005, Bebidas Alcoólicas - Determinação de extrato seco e em pó - Métodos de Ensaio (Teste), publicada no **Diário Oficial da Federação**, em 23 de junho de 2005.
- NMX-V-049-NORMEX-2004, Bebidas Alcoólicas - Bebidas Alcoólicas que contêm Tequila - Denominação, etiquetagem e especificações, publicada no **Diário Oficial da Federação**, em 21 de maio de 2004.

4 DEFINIÇÕES

Para os efeitos desta NOM, as definições a seguir são estabelecidas em ordem alfabética:

4.1 Suavização

Procedimento para suavizar o sabor da Tequila, mediante a adição de um ou mais dos seguintes ingredientes:

- Corante caramelo
- Extrato de carvalho ou azinheira natural
- Glicerina
- Xarope a base de açúcar

4.2 Agave

Para efeitos desta NOM, a planta da família das Agaveáceas, de folhas largas e fibrosas, de forma lanceolada, de cor azulada, cuja parte aproveitável para a elaboração da Tequila é a pinha ou a cabeça.



A única espécie admitida para os efeitos desta NOM é *Agave tequilana weber variedade azul*, cultivada dentro do território abrangido na Declaração.

4.3 Melhores práticas de fabricação

Conjunto de orientações e procedimentos de qualidade relacionados entre si, com o objetivo de garantir que a Tequila seja elaborada consistentemente dentro de suas especificações.

4.4 Declaração

Declaração Geral de Proteção à Denominação de Origem "Tequila", publicada no **Diário Oficial da Federação**, em 13 de outubro de 1977, e suas subseqüentes modificações e adições.

4.5 Agência

Qualquer Agência, em termos do artigo 26 da Lei Orgânica da Administração Pública Federal.

4.6 Destilação

É a separação dos componentes de uma mistura líquida por vaporização parcial da mesma e recuperação dos vapores e resíduos; ou seja, a separação de uma mistura de substâncias em que se fracionam as partes voláteis de um resíduo não-volátil. A destilação alcoólica se baseia no fato de que o álcool etílico sendo mais leve do que a água, vaporiza a uma temperatura menor que o ponto de ebulição da água, os vapores que sobem podem ser condensados e convertidos à forma líquida com um alto conteúdo alcoólico.

4.7 DGN

Direção Geral de Normas do Departamento de Economia.

4.8 DOT

Denominação de Origem Tequila.

4.9 Etiqueta

Qualquer rótulo, etiqueta, inscrição, imagem ou outra forma descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, marcada, gravada em alto ou baixo relevo, colada ou sobreposta ao engarrafamento do produto.

4.10 Engarrafamento



Ação de introduzir ou colocar qualquer material ou produto nos recipientes que devem contê-lo, com a finalidade de conservá-lo, proteger sua estabilidade física e química e comercializá-lo.

4.11 Envase

Todo recipiente novo, destinado a conter a Tequila e que entra em contato com o mesmo, conservando sua integridade física, química, sensorial e sanitária.

4.12 Extração

Procedimento mecânico, físico, químico, biológico ou a combinação dos anteriores, que permite a separação dos açúcares ou carboidratos do agave.

4.13 Fermentação

É a transformação dos açúcares de origem vegetal, em álcool etílico e bióxido de carbono, com a formação de outros compostos que contribuirão para as características sensoriais finais da Tequila.

4.14 Filtragem

Processo de separação de partículas sólidas presentes na Tequila, através de um meio filtrante.

4.15 Formulação

Etapa prévia ao processo de fermentação, em que se preparam os mostos para ter condições adequadas de fermentação e, conforme o caso, para cumprir com o conteúdo de 51% em massa de açúcares redutores procedentes do agave.

4.16 Hidrólise

Procedimento químico, térmico, enzimático ou a combinação dos anteriores, com o propósito de desdobrar os carboidratos, principalmente a inulina, presentes no agave, para obter açúcares simples aptos para serem fermentados.

4.17 IMPI

Instituto Mexicano de Propriedade Industrial.

4.18 Jima

Ação que consiste em separar, da pinha, as pencas de agave.

4.19 Lei

Lei Federal sobre Metrologia e Normatização.



4.20 Limite mínimo e limite máximo

Quantidade mínima e quantidade máxima fixadas nesta NOM em que não existe tolerância.

4.21 Lote

Quantidade de um produto envasado em um mesmo lapso para garantir sua identificação.

4.22 Maturação da Tequila.

Transformação lenta do produto que lhe permite adquirir características sensoriais adicionais, obtidas por processos físico-químicos que, de forma natural, ocorrem durante sua permanência em recipientes de madeira de carvalho ou azinheira.

4.23 Maquila

Toda atividade relacionada ao processo produtivo de um Produtor Autorizado que é enviada a outro Produtor Autorizado para ser realizada.

4.24 Misturas a frio

Consiste em adicionar ou misturar qualquer produto alcoólico diferente da Tequila, nas operações unitárias do processo de elaboração da Tequila, incluindo o produto terminado.

4.25 Mosto

Líquido açucarado, proveniente da extração do agave hidrolisado e adicionado de outros açúcares, conforme esta NOM, pronto para o processo de fermentação.

4.26 NMX

Norma Mexicana.

4.27 NOM

Norma Oficial Mexicana.

4.28 Operações unitárias.

São as etapas do processo de elaboração da Tequila, em que as matérias-primas sofrem alterações químicas, bioquímicas e físicas, até obter um produto determinado em cada uma delas. Entre outras, existem as seguintes etapas básicas desse processo: jima, hidrólise, extração, formulação, fermentação, destilação, maturação e, conforme o caso, filtragem e engarrafamento.



4.29 Instituição Avaliadora de Conformidade .

É o Conselho Regulador da Tequila ou a pessoa jurídica credenciada e aprovada, nos termos do disposto na Lei, para comprovar o cumprimento da presente NOM.

4.30 Produtor Autorizado.

É a pessoa física ou jurídica que conta com autorização por parte da DGN e do IMPI, conforme suas respectivas atribuições para se dedicar à elaboração de Tequila dentro de suas instalações, que devem estar localizadas no território abrangido na Declaração. Essa autorização se encontra sujeita ao cumprimento das disposições contidas nesta NOM e demais normas aplicáveis.

4.31 PROFECO

Procuradoria Federal do Consumidor.

4.32 SE

Departamento de Economia.

4.33 Superfície principal de exibição

A área em que se encontra a denominação e a marca comercial do produto, conforme a NOM-030-SCFI (consulte o capítulo 3, Referências).

4.34 Tequila

Bebida alcoólica regional obtida por destilação de mostos, preparada direta e originalmente a partir do material extraído nas instalações da fábrica de um Produtor Autorizado, que deve estar localizada no território abrangido na Declaração, derivada das cabeças de *Agave tequilana weber variedade azul*, prévia, ou, posteriormente, hidrolisadas ou cozidas, e submetida à fermentação alcoólica com leveduras, cultivadas ou não, sendo os mostos suscetíveis de serem enriquecidos e misturados conjuntamente na formulação com outros açúcares até que esteja em uma proporção que não seja maior que 49% de açúcares redutores totais expressos em unidades de massa, nos termos estabelecidos por esta NOM e cientes de que não são permitidas as misturas a frio. A Tequila é um líquido que, de acordo com sua classe, é incolor ou colorida quando é amadurecida ou quando é suavizada sem amadurecimento.

A Tequila pode ser acrescida de edulcorantes, corantes, aromatizantes e/ou saborizantes permitidos pela Secretaria da Saúde, com o objetivo de proporcionar ou intensificar sua cor, seu aroma e/ou seu sabor.



Quando nesta NOM se fizer referência ao termo "Tequila", entende-se que se aplica às duas categorias indicadas no capítulo 5, exceto se houver uma menção expressa da Tequila "100% de agave".

4.34.1 Tequila prata

Produto cujo conteúdo alcoólico comercial deve, conforme o caso, ser ajustado com água para diluição.

4.34.2 Tequila jovem ou ouro

Produto suscetível de ser suavizado, seu conteúdo alcoólico comercial deve, conforme o caso, ser ajustado com água para diluição.

O resultado das misturas de Tequila prata com Tequilas descansadas e/ou envelhecidas e/ou extra envelhecida é considerado como a Tequila jovem ou ouro.

4.34.3 Tequila descansada

Produto suscetível de ser suavizado, sujeito a um processo de maturação de pelo menos dois meses em contato direto com a madeira de recipientes de carvalho ou azinheira. Seu conteúdo alcoólico comercial deve, conforme o caso, ser ajustado com água para diluição.

O resultado das misturas de Tequila descansadas com Tequilas envelhecidas ou extra envelhecidas é considerado como Tequila descansada.

4.34.4 Tequila envelhecida

Produto suscetível de ser suavizado, sujeito a um processo de maturação de pelo menos um ano em contato direto com a madeira de recipientes de carvalho ou azinheira, cuja capacidade máxima seja de 600 litros, seu conteúdo alcoólico comercial deve, conforme o caso, ser ajustado com água para diluição.

O resultado das misturas de Tequila envelhecida com Tequila extra envelhecida é considerado como a Tequila envelhecida.

4.34.5 Tequila extra envelhecida

Produto suscetível de ser suavizado, sujeito a um processo de maturação de pelo menos três anos, sem especificar o tempo de maturação na etiqueta, em contato direto com a madeira de recipientes de carvalho ou azinheira, cuja capacidade máxima seja de 600 litros, seu conteúdo alcoólico comercial deve, conforme o caso, ser ajustado com água para diluição.



5 CLASSIFICAÇÃO

5.1 Categorias

De acordo com a porcentagem dos açúcares provenientes do Agave que sejam utilizados na elaboração da Tequila, ela pode ser classificada como uma das seguintes categorias:

5.1.1 "100% de agave"

É o produto, conforme o inciso 4.34 desta NOM, que não é suscetível de ser enriquecido com outros açúcares distintos dos obtidos do *Agave tequilana weber variedade azul*, cultivado no território abrangido na Declaração. Para que este produto seja considerado como "Tequila 100% de agave" deve ser engarrafado na unidade controlada pelo Produtor Autorizado, que deve estar localizada dentro do território abrangido na Declaração.

Este produto deve ser denominado unicamente através de alguma das seguintes legendas: "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", ou "100% puro agave", ao final do que se pode acrescentar a palavra "azul".

5.1.2 "Tequila"

É o produto, conforme o inciso 4.34 desta NOM, em que os mostos são suscetíveis de ser enriquecidos e misturados conjuntamente na formulação com outros açúcares até uma proporção que não seja maior que 49% de açúcares redutores totais expressos em unidades de massa. Este enriquecimento máximo de até 49% de açúcares redutores totais expressos em unidades de massa, não pode ser feito com açúcares provenientes de qualquer espécie de agave. Somente se poderá incrementar 51% de açúcares redutores totais expressos em unidades de massa com açúcares redutores totais provenientes de *Agave tequilana weber variedade azul* cultivado no território abrangido na Declaração.

Este produto pode ser engarrafado em unidades distantes de um Produtor Autorizado, sempre e quando os engarrafadores cumprirem com as condições estabelecidas no inciso 6.5.4.2 e demais itens aplicáveis da presente NOM.

5.2 Classes

5.2.1 De acordo com as características adquiridas em processos posteriores à destilação, a Tequila se classifica em uma das seguintes classes:

- Branca ou Prata.
- Jovem ou Ouro.
- Descansada.

- Envelhecida.
- Extra envelhecida.

5.2.2 Para o mercado internacional, pode-se substituir a classificação mencionada no parágrafo anterior pela tradução ao idioma correspondente, ou então, pelas seguintes:

- “Silver” em lugar de Prata.
- “Gold” em lugar de Jovem ou Ouro.
- “Aged” em lugar de Descansada.
- “Extra aged” em lugar de Envelhecida.
- “Ultra aged” em lugar de Extra envelhecida.

6 ESPECIFICAÇÕES

6.1 Do produto

6.1.1 O produto objeto desta NOM deve cumprir as especificações indicadas a seguir:

TABELA No. 1.- ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS da Tequila

Parâmetros	Tequila Prata		Tequila Jovem ou Ouro		Tequila Descansada		Tequila Envelhecida		Tequila Extra envelhecida		Método de Ensaio (Teste) (1)
	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	
Conteúdo Alcoólico a 293 K (20°C) (%Alc. Vol.)	35	55	35	55	35	55	35	55	35	55	NMX-V-013-NORMEX
Extrato Seco (g/l)	0	0,30	0	5	0	5	0	5	0	5	NMX-V-017-NORMEX
Valores expressados em mg/100 ml de Álcool Anidro											

Álcoois Superiores (álcoois de peso molecular superior ao álcool etílico ou óleo de fusel) (como Álcool Amílico)	20	500	20	500	20	500	20	500	20	500	NMX-V-005-NORMEX
Metanol (2)	30	300	30	300	30	300	30	300	30	300	NMX-V-005-NORMEX
Aldeídos (como acetaldeído)	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	NMX-V-005-NORMEX
Ésteres (como acetato etílico)	2	200	2	200	2	250	2	250	2	250	NMX-V-005-NORMEX
Furfural	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	NMX-V-004-NORMEX

(1) Consulte capítulo 3, Referências.

(2) O parâmetro mínimo poderá diminuir se o produtor de Tequila demonstrar à Instituição Avaliadora de Conformidade que é viável reduzir o conteúdo de metanol mediante um processo distinto.

6.1.1.1 Quando as Tequilas definidas nos incisos 4.34.1, 4.34.2, 4.34.3, 4.34.4 e 4.34.5 têm adicionados edulcorantes, corantes, aromatizantes e/ou saborizantes permitidos pela Secretaria de Saúde, com objetivo de proporcionar ou intensificar sua cor, seu aroma e/ou seu sabor, podem ter como máximo 75 g/L de açúcares redutores totais de acordo com a NMX-V-006-NORMEX e 85 g/L de extrato seco a NMX-V-017-NORMEX (consulte capítulo 3, Referências). O que estiver estabelecido neste parágrafo deve ser cumprido com o disposto no subinciso 11.1. c).



6.1.2 Caso seja necessário, para obter o conteúdo alcoólico comercial requerido, deve-se usar água potável, destilada ou desmineralizada, com a água de diluição, de acordo com o estabelecido na NOM-127-SSA1 (consulte capítulo 3, Referências).

6.1.3 Aplicam-se, para os efeitos desta NOM, as especificações sanitárias relativas a metais pesados e metalóides contidas na NOM-142-SSA1 (consulte capítulo 3, Referências), para o que se deve levar em consideração a NOM-117-SSA1 (consulte o capítulo 3, Referências). Essas especificações são suscetíveis de verificação por parte das autoridades competentes e, portanto, sua certificação, em termos desta NOM, não é obrigatória.

6.2 Do Agave

O Agave que se utiliza como matéria-prima para a elaboração de Tequila deve ser da espécie *Agave tequilana weber variedad azul*, ter sido cultivado no território abrangido na Declaração e estar inscrito no registro mencionado no inciso 6.5.1.1 desta NOM.

6.3 Outros açúcares

O produto objeto desta NOM é suscetível de ser enriquecido com outros açúcares no processo de formulação, até em uma proporção não maior que 49% de açúcares redutores totais expressos em unidades de massa na medida em que se trate da Tequila a que faz referência o inciso 5.1.2, sem que se permitam as misturas a frio. A realização deste enriquecimento máximo de até 49% de açúcares redutores totais expressados em unidades de massa não é permitida com açúcares provenientes de qualquer espécie de Agave. Somente se pode incrementar 51% de açúcares redutores totais expressos em unidades de massa com açúcares redutores totais provenientes de *Agave tequilana weber variedad azul* cultivado no território abrangido na Declaração.

6.4 Maturação

No caso da Tequila descansada, o produto deve ser amadurecido em contato direto com a madeira de recipientes de carvalho ou azinheira pelo menos dois meses.

Para a Tequila envelhecida, o processo de maturação deve durar pelo menos um ano em contato direto com a madeira de recipientes de carvalho ou azinheira, cuja capacidade máxima seja de 600 litros.

Para a Tequila extra envelhecida, o processo de maturação deve durar pelo menos três anos em contato direto com a madeira de recipientes de carvalho ou azinheira, cuja capacidade máxima seja de 600 litros.

A maturação da Tequila deve ser realizada pelo Produtor Autorizado dentro do território abrangido na Declaração.



6.5 Especificações relativas à autenticidade da Tequila

6.5.1 Agave

O Agave utilizado como matéria-prima para a elaboração de Tequila deve cumprir os requisitos mencionados a seguir:

6.5.1.1 Estar devidamente inscrito no Registro de Plantação em Campos instalado para tais efeitos pela Instituição Avaliadora de Conformidade. A inscrição no registro deve ser realizada, no mais tardar, durante o ano calendário posterior ao de sua plantação.

Esta obrigação fica a cargo dos produtores ou titulares do *Agave tequilana weber variedade azul* cultivado no território abrangido na Declaração que repassem ou pretendam repassar a Produtores Autorizados.

O Produtor Autorizado é responsável por obter a inscrição das pessoas físicas ou jurídicas que adquiram ou pretendam adquirir o *Agave tequilana weber variedade azul*, cultivado no território abrangido na Declaração, no citado registro.

O Registro de Plantação em Campos, incluirá, também, a identificação de todo Agave que tenha sido comprometido através de qualquer figura legal, para ser utilizado na fabricação de Tequila. A inscrição desta identificação em tal registro é de responsabilidade do proprietário ou titular do Agave.

6.5.1.2 Contar com a supervisão da Instituição Avaliadora de Conformidade para comprovar o cumprimento dos requisitos enunciados nos incisos 6.2 e 6.5.1.1.

6.5.2 Uso de açúcares

6.5.2.1. O produtor de Tequila deve demonstrar, a todo momento, que o produto não foi adulterado durante sua elaboração. Por esse motivo, o Produtor Autorizado de Tequila deve levar um registro atualizado com, pelo menos, os documentos seguintes:

- a) Faturas ou documentos que comprovem a aquisição de matérias-primas (Agave e outros açúcares).
- b) Documentos que comprovem as entradas e saídas de matéria-prima.
- c) Documentos que comprovem os movimentos de produto finalizado e em processo.
- d) Inventários de matérias-primas e produto finalizado, incluindo, de forma específica, aquele submetido a processos de maturação ou engarrafamento.

6.5.2.2. Em nenhum momento deve-se destilar ou produzir qualquer produto alcoólico que não contenha Tequila na fábrica de Tequila do Produtor Autorizado.



6.5.2.3 A comprovação do estabelecido nesta NOM se realiza através da inspeção permanente por parte da Instituição Avaliadora de Conformidade, independentemente, que pode ser corroborada por qualquer Agência competente.

6.5.3 Maquila nas operações unitárias

As atividades de maquila de operações unitárias devem ser realizadas unicamente entre Produtores Autorizados, de acordo com o estabelecido no inciso 10.1 desta NOM, e incluir invariavelmente estas disposições no contrato de maquila correspondente.

É co-responsabilidade das partes que firmam o contrato de maquila o cumprimento dos requisitos previstos nesta NOM, assim como a apresentação de um aviso de início dos trabalhos perante a Instituição Avaliadora de Conformidade, com uma antecipação de, pelo menos, 3 dias corridos.

As maquilas devem compreender, como mínimo, as operações unitárias de hidrólise, extração, formulação, fermentação e destilação; portanto, ficam excluídas as maquilas dessas operações unitárias de forma separada.

6.5.4 Engarrafamento

O engarrafador de Tequila deve demonstrar, a todo momento, que o produto não foi adulterado desde sua entrega a granel até o engarrafamento final do mesmo. Para isso, a atividade de engarrafamento está sujeita às seguintes orientações:

6.5.4.1 Quando se tratar da categoria a que se refere o inciso 5.1.1 desta NOM, o produto deve ser maturado e engarrafado dentro do território abrangido na Declaração, na unidade de engarrafamento do Produtor Autorizado. No caso de a unidade de engarrafamento não estar localizada nas instalações da fábrica, o traslado a granel do produto deve ser supervisionado pela Instituição Avaliadora de Conformidade, conforme os procedimentos em vigor aprovados pela DGN. Considera-se que a unidade de engarrafamento pertence ao Produtor Autorizado quando este mantiver o controle total do processo de engarrafamento.

6.5.4.2 A Tequila definida no inciso 5.1.2 desta NOM pode ser engarrafada em unidades de engarrafamento alheia a um Produtor Autorizado quando se cumpra os requisitos seguintes:

a) O engarrafador deve obter da SE um Certificado de Aprovação, conforme os procedimentos de avaliação da conformidade que emita a mesma, o qual não substituirá os demais certificados expedidos, nos termos do disposto por esta NOM e seus procedimentos de certificação.

O Certificado de Aprovação é outorgado sempre e quando a SE tenha as evidências de que se ofereçam à Instituição Avaliadora de Conformidade todas as facilidades para realizar verificações *in situ* da existência, ou funcionamento e operação das unidades de engarrafamento.



b) O engarrafador que tenha obtido o Certificado de Aprovação por parte da SE, deve reportar, trimestralmente, à Instituição Avaliadora de Conformidade todos os movimentos de entrada e saída de Tequila de suas instalações, seus inventários iniciais e finais do período, assim como as reduções do período reportado. Estes relatórios devem ser detalhados por marcas específicas, no caso de produtos engarrafados com a Tequila e de forma global com todas as marcas que o engarrafador gerencie, no caso de produtos engarrafados que contenham Tequila. a informação deve ser enviada à Instituição Avaliadora de Conformidade por meios eletrônicos dentro dos primeiros quinze (15) dias naturais posteriores aos seguintes períodos trimestrais: Primeiro: de janeiro a março; Segundo: de abril a junho; Terceiro: de julho a setembro; Quarto: de outubro a dezembro, no formato que determine a Instituição Avaliadora de Conformidade.

c) Os Produtores Autorizados são responsáveis por:

(i) Tramitar o Certificado de Aprovação do engarrafador perante a SE;

(ii) Participar da entrega no prazo, e de acordo com os relatórios trimestrais indicados no subinciso b) anterior;

(iii) Realizar os trâmites correspondentes para que a Instituição Avaliadora de Conformidade tenha as facilidades necessárias para realizar inspeções, no caso em que existam elementos que, de acordo com o critério da Instituição Avaliadora de Conformidade, mereçam inspeções *in situ*.

No caso de a Instituição Avaliadora de Conformidade ou a Agência competente identificar o não-cumprimento das obrigações contidas neste inciso 6.5.4.2, o Certificado de Traslado Nacional ou de Exportação de Tequila não será expedido, de acordo com o que corresponda, e a SE cancelará o Certificado de Aprovação do engarrafador correspondente.

6.5.4.3 Todo traslado a granel da Tequila deve ser supervisionado pela Instituição Avaliadora de Conformidade conforme os procedimentos em vigor dessa Instituição, aprovados pela DGN. O processo de engarrafamento está sujeito à inspeção por lote da citada Instituição.

Na é permitido trasladar Tequila a granel fora do território abrangido na Declaração para fins distintos dos previstos nos incisos 6.5.4.2 e 12 desta NOM.

O engarrafador que não seja Produtor Autorizado não deve utilizar mais de um provedor de Tequila por marca e por classe de Tequila.

6.5.4.4 O engarrafador que não é Produtor Autorizado unicamente pode filtrar e diluir a Tequila com água potável, destilada ou desmineralizada para obter o conteúdo alcoólico comercial da Tequila dentro dos parâmetros permitidos nesta NOM. Portanto, não pode maturar nem suavizar a mesma.



6.5.4.5 O engarrafador que não é Produtor Autorizado somente pode envasar o produto que tiver sido elaborado de acordo com a supervisão da Instituição Avaliadora de Conformidade. Por esse motivo, deve confirmar que cada embarque que receba conte com um certificado de cumprimento com esta NOM.

6.5.4.6 O engarrafador não deve engarrafar, simultaneamente, o produto distinto da Tequila em suas instalações, a menos que conte com linhas de engarrafamento claramente diferenciadas a critério da Instituição Avaliadora de Conformidade e se obtenha a autorização dessa Instituição, com a devida antecipação à data de início do processo de engarrafamento simultâneo de qualquer produto distinto da Tequila.

6.5.4.7 O engarrafador deve possuir um registro atualizado, ao menos, dos documentos seguintes:

a) Notas de remissão ou faturas de compra e venda de Tequila e de materiais de engarrafamento, incluindo etiquetas;

b) Informe de análise de especificações físico-químicas prévias à comercialização, com os parâmetros permitidos no inciso 6.1 desta NOM;

c) Cópia dos Certificados de Traslado Nacional ou de Exportação, de acordo com o correspondente, e

d) Original do Certificado de Aprovação expedido pela SE, conforme o caso.

6.5.4.8 Para demonstrar que a Tequila não sofreu adulterações durante o processo de engarrafamento, as análises cromatográficas realizadas durante a amostragem na unidade de engarrafamento devem coincidir com as análises realizadas na fábrica do Produtor Autorizado.

6.5.4.9 A Tequila deve ser engarrafada em recipientes novos de um tipo sanitário, de acordo com o estabelecido no inciso 4.11.

A Tequila deve ser engarrafada em garrafas de vidro ou polietileno tereftalato (PET) e outros conforme as disposições sanitárias.

A capacidade de cada envase não deve ser maior que 5 litros e, em nenhum caso devem ser usadas garrafas com marcas que não sejam de propriedade do Produtor Autorizado ou do engarrafador aprovado nos termos desta NOM.

6.5.4.10 A comprovação do cumprimento do estabelecido no inciso 6.5.4 E, em geral, de qualquer aspecto relacionado com esta NOM que se aplique à atividade de engarrafamento, realiza-se através da inspeção por lote que, para tais efeitos, é realizada pela Instituição Avaliadora de Conformidade, independentemente, que pode ser corroborada por qualquer Agência competente.

6.6 Presunção de Não-Cumprimento.



Se qualquer Agência competente ou a Instituição Avaliadora de Conformidade detectar o não-cumprimento de qualquer disposição contida nesta NOM, por qualquer integrante da cadeia produtiva, industrial ou comercial da Tequila, se presumirá o cometimento de uma infração.

O anterior deixa a salvo as faculdades que possuam em matéria de inspeção as Agências competentes, conforme outras disposições legais.

6.7 Autorizações

Qualquer pessoa física ou jurídica que deseje se dedicar à produção de Tequila deve solicitar, à DGN, autorização para produzir Tequila, e, ao IMPI, autorização para o uso da DOT. Estes documentos serão indispensáveis para tramitação do Certificado de Conformidade do Produto, de acordo com o estabelecido nos procedimentos em vigor da Instituição Avaliadora de Conformidade aprovados pela SE.

7 AMOSTRAGEM

7.1 Requisitos gerais

A aplicação do plano de amostragem descrito nesta NOM obriga os Produtores Autorizados e engarrafadores a realizarem um controle de qualidade permanente através de sua própria infra-estrutura ou mediante contratação dos serviços de organismos de avaliação da conformidade credenciados e aprovados, nos termos da Lei, tais como organismos de certificação, laboratórios de provas e/ou unidades de verificação.

7.2 Do produto a granel

É retirada do produto a granel contido em tanques, contêineres, caminhões-cisterna, tonéis ou barris uma amostra da Tequila, já homogeneizada ou constituída por porções aproximadamente iguais, extraídas dos níveis inferior, médio e superior, levando-se em consideração que o volume extraído não deve ser inferior a 3 litros. Com relação ao produto contido em barris, deve-se retirar uma amostra constituída de porções aproximadamente iguais, extraídas do número de barris especificados no Apêndice A da presente NOM, de forma que se obtenha um volume total não inferior a 3 litros.

Cada amostra extraída, previamente homogeneizada, deve ser dividida em 3 porções de aproximadamente um litro cada, as quais devem ser armazenadas em um recipiente devidamente identificado com uma etiqueta assinada pelas partes interessadas, que deve ser fechado de maneira a garantir sua inviolabilidade. Estas porções são divididas da seguinte forma: duas para o Organismo Avaliador da Conformidade ou, na ausência deste, para a DGN, e uma para a empresa visitada. Das duas amostras em poder do Organismo Avaliador da Conformidade, uma é analisada e a outra permanece em custódia para ser usada em caso de litígio.



7.3 Envases menores

7.3.1 Para produto em envases menores, cada amostra deve ser integrada ao conjunto das porções aproximadamente iguais, retiradas aleatoriamente do número de envases especificados no Apêndice B da presente NOM, de forma que se obtenha um volume total não inferior a 3 litros.

Quando o número de envases da amostra resultar insuficiente para reunir os 3 litros mínimos exigidos, utiliza-se como amostra tantos envases quantos sejam necessários, até que se complete tal volume. Com relação às amostras, deve-se proceder de acordo com o último parágrafo do item 7.2.

7.3.2 A seleção do barril ou envases menores para extrair as porções de amostra deve ser feita de forma aleatória.

8 MÉTODOS DE PROVA

A verificação do cumprimento das especificações estabelecidas nesta NOM é realizada como a seguir:

8.1 Do produto

Deve-se aplicar os métodos de ensaio (prova) contidos nas NMX especificadas no capítulo 3 da presente NOM.

8.2 Da maturação

O Produtor Autorizado deve certificar o Organismo Avaliador da Conformidade da existência de recipientes, e manter controles e registros consecutivos das entradas e retiradas de produto desses recipientes.

Os recipientes utilizados na verificação devem estar lacrados durante todo o processo. Os lacres são colocados e retirados pelo Organismo Avaliador da Conformidade.

8.3 Da água de diluição

O Organismo Avaliador da Conformidade deve constatar a existência dos equipamentos de potabilidade, destilação ou desmineralização em condições de funcionamento, e de instruções de uso do equipamento e destinação da água potável, destilada ou desmineralizada. Quando aplicável, deve verificar a existência das notas fiscais ou comprovantes de compra ou fornecimento dos volumes utilizados de água potável, destilada ou desmineralizada.

8.4 Da autenticidade da Tequila

8.4.1 Agave

Os métodos de prova determinados pelo Organismo Avaliador da Conformidade mediante critérios gerais em matéria de certificação emitidos nos termos da Lei,



são os mesmos que devem ser aprovados pela SE para identificação da espécie *tequilana weber variedade azul*.

8.5 Verificação permanente

Para a avaliação da conformidade da autenticidade da Tequila e de todos os processos e atividades necessários para tal finalidade, de acordo com esta NOM, será necessário que os Produtores Autorizados e engarrafadores aprovados da bebida de mesmo nome se submetam a um procedimento de verificação permanente nas instalações em que o produto é produzido ou engarrafado, respectivamente.

O Organismo Avaliador da Conformidade deve elaborar um procedimento que contemple, ao menos, a verificação "in situ" das atividades de produção e/ou engarrafamento, durante todo o período em que as mesmas são realizadas, de forma ininterrupta.

A SE e as diversas autoridades competentes podem verificar, periodicamente, o cumprimento da presente NOM por parte de todos os integrantes da cadeia produtiva, industrial e comercial da Tequila.

Em conformidade com o disposto na Lei, as despesas geradas pela verificação a que se refere este item, serão pagas pelas pessoas físicas ou jurídicas para as quais se realizem a mesma

9 CONTROLE DE QUALIDADE

Em conformidade com a Lei, o Produtor Autorizado e o engarrafador de Tequila aprovado devem manter sistemas de controle de qualidade compatíveis com as normas aplicáveis e as boas práticas de fabricação, de acordo com a NOM -120-SSA1 (ver capítulo 3, Referências). Outrossim, deve-se verificar, sistematicamente, o cumprimento das especificações contidas nesta NOM, utilizando-se equipamento de laboratório suficiente e adequado, bem como métodos de prova apropriados, efetuando-se um controle estatístico da produção e envasado que, objetivamente, demonstre o cumprimento de tais especificações.

10 COMERCIALIZAÇÃO

10.1 Nenhuma pessoa física ou jurídica deve produzir, engarrafar ou comercializar Tequila alguma que não se encontre certificada pelo Organismo Avaliador da Conformidade.

10.2 A disposição a granel de Tequila só deve ser feita por pessoas físicas ou jurídicas que sejam Produtores Autorizados, nos termos da presente NOM.



O país e comprador especificados no Certificado de Exportação, que o Organismo Avaliador da Conformidade expeça para esses efeitos, devem coincidir com o destino da Tequila exportada.

O certificado de exportação deve ser expedido em quantidade de exemplares necessários para apresentação às Unidades competentes e às autoridades de outros países aos quais se destine a Tequila, e devem acompanhar, sempre, o embarque correspondente.

10.3 O traslado de Tequila a granel e sua recepção devem ser supervisionados pelo Organismo Avaliador da Conformidade, o qual os fará constar num registro específico.

10.4 Toda Tequila deve ser identificada com o código Oficial nos termos da NOM-106-SCFI vigente (ver capítulo 3, Referências) e o registro do Produtor Autorizado que acompanha o código Oficial, designado pela DGN ou pelo Organismo Avaliador da Conformidade.

10.5 O Produtor Autorizado e o engarrafador aprovado de Tequila devem manter e pôr a disposição do Organismo Avaliador da Conformidade registros do número de litros produzidos e/ou engarrafados diariamente, especificando quais marcas estão comercializando o produto.

10.5.1 Além da obrigação de obter o certificado previsto no subitem 6.5.4.2, alínea a) da presente NOM, o engarrafador aprovado deve estar inscrito no "Registro de Engarrafadores" no qual são identificados os engarrafadores de Tequila, com base nos registros legais outorgados pelo país onde está situada sua fábrica de engarrafamento.

Tal Registro deve ser elaborado, administrado, controlado e supervisionado pelo Organismo Avaliador da Conformidade e o número de registro do engarrafador nesse Registro deve ser incluído em cada Certificado de Traslado Nacional ou de Exportação emitido pelo Organismo Avaliador da Conformidade, segundo corresponda, por cada lote a ser certificado.

Com relação aos Estados Unidos Mexicanos, o número de identificação será o correspondente ao Certificado de Aprovação emitido pela SE; com relação aos demais países para os quais se exporte Tequila, o número de identificação será aquele reconhecido pela SE.

10.5.2 O Produtor Autorizado responde, juntamente com o engarrafador aprovado de Tequila pela entrega ao Organismo Avaliador da Conformidade da informação requerida no item 6.5.4.2.

Na hipótese de o Produtor Autorizado não fornecer tal informação, o Organismo Avaliador da Conformidade não deve emitir Certificados de Traslado Nacional ou de Exportação, conforme o caso, referentes aqueles lotes destinados ao engarrafador aprovado que omitir tal informação, e emitirá o respectivo parecer de não cumprimento, para as ações legais correspondentes.



10.5.3. As instalações de produção não devem ser usadas por mais de um Produtor Autorizado, nem simultaneamente, nem alternativamente, nem no lugar do Produtor Autorizado com registro em vigor ante o Organismo Avaliador da Conformidade.

10.6 O Organismo Avaliador da Conformidade deve elaborar um relatório bimestral onde constem os produtos certificados, identificando-os pela marca e nome do Produtor Autorizado, que cumpram com as especificações estabelecidas nesta NOM.

Outrossim, o Organismo Avaliador da Conformidade deve informar sobre os produtos que, de acordo com as verificações realizadas, forem identificados como violadores das disposições da presente NOM.

Os relatórios devem ser enviados à DGN para que a mesma aplique as sanções correspondentes, de acordo com a Lei.

As pessoas físicas ou jurídicas que possuam autorização para produzir Tequila e para utilizar a Denominação de Origem Tequila devem cumprir as disposições estabelecidas nesta NOM, na Lei, na Lei da Propriedade Industrial, na Lei Federal de Proteção ao Consumidor e demais disposições aplicáveis.

10.7 Na hipótese de se pretender utilizar, na Tequila, uma marca diferente daquela da qual o Produtor Autorizado é titular ou beneficiário, ou de a Tequila ser engarrafada por uma pessoa diferente do Produtor Autorizado, deve-se apresentar, para sua inscrição ante o IMPI, o convênio de responsabilidade conjunta que inclua as declarações e cláusulas que para tais efeitos publique tal Instituto no Diário Oficial da Federação, em conformidade com a presente NOM e com a Lei da Propriedade Industrial. Junto ao convênio, devem ser anexados os projetos de etiqueta que se aderirão ao envase no qual seja comercializada, no país ou no estrangeiro, a referida Tequila.

10.8 O engarrafador de Tequila deve cumprir com os requisitos de etiquetagem contidos no capítulo 11 da presente NOM, independente do cumprimento dos requisitos impostos pelas leis do país de exportação, se for o caso.

11 INFORMAÇÃO COMERCIAL

11.1 Marcação e etiquetagem

Cada envase deve receber uma etiqueta legível que contenha a seguinte informação em idioma espanhol, a qual deve ser verídica e não induzir o consumidor a erro, com relação à natureza e características da Tequila:

- a) A palavra "Tequila";
- b) Categoria e classe a que pertence, conforme Capítulo 5 da presente NOM;
- c) Se for o caso, nome do sabor ou aroma acrescentado;



- d) Conteúdo líquido expresso em litros ou mililitros, conforme a NOM-030-SCFI (ver capítulo 3, Referências);
- e) O conteúdo alcoólico expresso em percentual de álcool, em volume de 20°C, que deve ser abreviado “% Alc. Vol.”;
- f) Nome ou razão social do Produtor Autorizado ou da fábrica onde a Tequila é produzida e, se for o caso, do engarrafador aprovado;
- g) Endereço do Produtor Autorizado ou da fábrica onde a Tequila é produzida e, se for o caso, do engarrafador aprovado;
- h) Nome da Marca registrada, seguida dos símbolos ® o “MR”;
- i) A legenda HECHO EN MEXICO, PRODUCTO DE MEXICO, ELABORADO EN MEXICO, ou outras análogas;
- j) Código oficial, de acordo com a NOM-106-SCFI (ver capítulo 3, Referências);
- k) Lote: cada envase deve apresentar, gravada ou marcada, a identificação do lote a que pertence, com uma indicação cifrada. A identificação do lote que inclua o Produtor Autorizado ou engarrafador aprovado não deve ser alterada ou oculta, em hipótese alguma;
- l) As legendas precautórias estabelecidas na legislação sanitária; e
- m) Qualquer outra informação exigida por outras disposições legais aplicáveis a bebidas alcoólicas.

11.2 Apresentação da informação

11.2.1 Requisitos para o mercado nacional

Devem aparecer na superfície principal de exibição, no mínimo, a informação assinalada nas alíneas a), b), c), d), e) e h) do item 11.1. As demais informações a que se refere esse item devem aparecer e podem ser incluídas em qualquer outra parte da etiqueta ou envasado.

11.2.2 Requisitos para o produto de exportação ou engarrafado no estrangeiro.

Devem aparecer na superfície principal de exibição, no mínimo, as informações assinaladas nas alíneas a), b), c) e h) do item 11.1. As informações contidas nas alíneas i), j) e k) do item 11.1, devem aparecer e podem incorporar-se em qualquer outra parte da etiqueta ou envase. A informação contida nas alíneas b) unicamente no que se refere à classe, c) e i) do item 11.1, pode ser objeto de tradução para outro idioma.



11.2.3 A informação comercial deve estar isenta de textos ou imagens ou outras descrições que induzam o consumidor a erro ou dúvida por sua inexatidão, tais como "100% natural", "100% mexicano", "produto 100% natural", "100% reposado" ou outras análogas.

Não obstante o disposto anteriormente, de acordo com a Lei, quando os dados ou informações contidos nas etiquetas, envases ou embalagens dos produtos forem inexatos; a DGN pode ordenar que se proceda às modificações pertinentes, concedendo ao produtor autorizado ou ao engarrafador credenciado o prazo estritamente necessário para tal, levando-se em consideração que, durante tal prazo, os produtos que o Produtor Autorizado mantiver em inventário ou que se encontrem na rede de distribuição ou ponto de venda, podem continuar sendo comercializados.

Para efeitos do parágrafo anterior, entende-se que os dados ou informação contida nas etiquetas, envases ou embalagens dos produtos são inexatos quando incluírem a informação comercial requerida por esta NOM de forma imprecisa ou errônea, sem expressar dados ou legendas, que possam induzir o consumidor a erro com relação às características do produto que está adquirindo.

12 BEBIDAS ALCOÓLICAS QUE CONTÊM TEQUILA, DENOMINAÇÃO, ETIQUETAGEM E ESPECIFICAÇÕES

12.1 Na elaboração, engarrafamento e comercialização de bebidas alcoólicas que contenham Tequila como ingrediente, deve-se cumprir a NMX-V-049-NORMEX-2004, Bebidas alcoólicas-Bebidas alcoólicas que contêm Tequila-Denominação, etiquetagem e especificações (ver capítulo 3, Referências).

12.2 A aplicação dos métodos de prova de metais pesados e metalóides contidos na NOM-142-SSA1 é susceptível de ser verificada por parte das autoridades competentes, nos termos da citada NOM-142-SSA1, e não são parte da certificação para os produtos mencionados neste item 12.

13 AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

A avaliação da conformidade, por solicitação da parte, com relação a esta NOM, é realizada exclusivamente pelos profissionais credenciados e, se for o caso, aprovados pela SE para realização de tal avaliação (Organismos de Certificação, Unidades de Verificação e Laboratórios de Ensaio (Prova) ou Calibração, conforme o caso), em conformidade com o estabelecido pelas Políticas e procedimentos para avaliação da conformidade - Procedimentos de certificação e verificação de produtos sujeitos ao cumprimento das normas oficiais mexicanas de competência da SE, (PECS), publicadas no Diário Oficial da Federação, em 24 de outubro de 1997

O anterior, sem prejuízo das atribuições de verificação e vigilância das autoridades competentes.



A avaliação da conformidade por solicitação de parte pode ser realizada pela DGN, unicamente quando não existam as pessoas credenciadas e, se for o caso, aprovadas pela SE.

De acordo com o disposto na Lei, as despesas que se originem das verificações derivadas dos atos de avaliação da conformidade da presente NOM, tanto as ordinárias como as extraordinárias, as permanentes e as adicionais, são a cargo das pessoas físicas ou jurídicas para as quais as verificações forem realizadas.

14 VIGILÂNCIA

A vigilância da presente norma oficial mexicana está a cargo da Secretaria de Economía e da Procuradoria Federal do Consumidor, conforme as suas respectivas atribuições.

15 APÊNDICES NORMATIVOS

APÊNDICE NORMATIVO A

AMOSTRAGEM DE BARRIS	
Número de barris com tequila de uma mesma categoria e classe	Número de barris para amostragem
Até 50	- 2
De 51 a 500	- 3
De 501 a 35.000	- 5



APÊNDICE NORMATIVO B

AMOSTRAGEM DE RECIPIENTES MENORES	
Número de envases com tequila de uma mesma categoria e classe	Número de envases para amostragem
Em caso de exportação, na hipótese de o volume do lote ser de até 60 litros, sem ultrapassar o máximo de cinco caixas, a amostragem não será requerida, desde que as operações deste tipo destinadas ao mesmo cliente não se repitam num prazo não superior a três meses.	
Até 150	- 3
De 151 a 1.200	- 5
De 1.201 a 25.000	- 8
Mais de 25.000	13

16 BIBLIOGRAFIA

16.1 NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcoólicas-Tequila-Especificações.

16.2 Declaração Geral de Proteção à Denominação de Origem "Tequila", publicada no **Diário Oficial de la Federación**, em 13 de outubro de 1977, e reformas publicadas no **Diário Oficial de la Federación**, em 3 de novembro de 1999 e em 26 de junho de 2000.

16.3 Lei da Propriedade Industrial, publicada no **Diário Oficial de la Federación** em 2 de agosto de 1994, e reformas publicadas no **Diário Oficial de la Federación**, em 26 de dezembro de 1997 e em 17 de maio de 1999.

16.4 Lei Federal sobre Metrologia e Normalização, publicada no **Diário Oficial de la Federación**, em 1 de julho de 1992 e reformas publicadas no **Diário Oficial de la Federación**, em 24 de dezembro 1996 e em 20 de maio de 1997.

16.5 NOM-002-SCFI-1993, Produtos preenvasados - Conteúdo neto, tolerâncias e métodos de verificação, publicada no **Diário Oficial de la Federación**, em 13 de outubro de 1993.



16.6 NOM-008-SCFI-2002, Sistema Geral de Unidades de Medida, publicada no **Diário Oficial de la Federación**, em 27 de novembro de 2002.

17 CONCORDÂNCIA COM NORMAS INTERNACIONAIS

Não se estabelece concordância com normas internacionais por não existir referência alguma no momento de sua elaboração.

TRANSITÓRIOS

PRIMEIRO.- Esta NOM, uma vez publicada no **Diário Oficial de la Federación** como norma definitiva, entrará em vigor 60 dias corridos após sua publicação, com exceção da etiquetagem das bebidas a que se refere o inciso 12 da presente NOM, a qual entrará em vigor 180 dias corridos após sua publicação.

SEGUNDO.- O requisito contido no último parágrafo do inciso 5.1.2 da presente NOM não será aplicável à Tequila que se encontre engarrafada antes da entrada em vigor da presente NOM.

TERCEIRO.- Para efeitos do item 6.5.2.2 da presente NOM, o Produtor Autorizado que, com anterioridade à data primeiramente em vigor deste ordenamento conte com instalações destinadas a produzir qualquer outra bebida alcoólica que não contenha Tequila, deve solicitar à DGN autorização para continuar com a produção dos mesmos produtos, nessas instalações e de acordo com as mesmas condições. Esta produção está sujeita a uma verificação adicional e permanente do Organismo Avaliador da Conformidade, às expensas do Produtor Autorizado e adicionada às quotas ordinárias por certificação de produto. As condições a que se faz menção neste artigo transitório são aquelas que prevalecem à publicação da presente NOM, as mesmas que serão constatadas pelo Organismo Avaliador da Conformidade.

QUARTO.- Para fins do previsto no item 10.5.3 da presente NOM, o Produtor Autorizado que, com anterioridade à data primeiramente em vigor deste ordenamento, venha utilizando suas instalações de forma alternada para a produção de Tequila, por diferentes Produtores Autorizados, deve solicitar à DGN, a autorização respectiva para continuar utilizando-as, uma vez que tal atividade estará sujeita a uma verificação permanente do Organismo Avaliador da Conformidade.

QUINTO.- As autorizações citadas nos transitórios terceiro e quarto, devem ser solicitadas por escrito, no prazo de 60 dias corridos, posteriores à data de publicação da presente NOM.



México, D. F. a

Miguel Aguilar Romo
Diretor Geral de Normas

MAR/RCG/LFVO/SFC