

0. Introducción

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

Las especificaciones que se señalan a continuación sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de esta NOM se cumplan las leyes aplicables, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas prácticas de manufactura que aseguren que el producto es apto para consumo humano.

1. Objetivo

Esta NOM establece las características y especificaciones que debe cumplir el Mezcal y los productores, envasadores y comercializadores del Mezcal.

2. Campo de Aplicación

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

3. Referencias

Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente NOM, se aplicarán las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes o aquellas que las sustituyan y que se mencionan a continuación:

3.1 Normas Oficiales Mexicanas

- 3.1.1 NOM-030-SCFI-2006, Información comercial de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.
- 3.1.2 NOM-106-SCFI-2000, Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de febrero de 2001.
- 3.1.3 NOM-127-SSA1-1994, Salud Ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1996.
- 3.1.4 NOM-142-SSA1-1995, Bienes y servicios-Bebidas alcohólicas-Especificaciones sanitarias-Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de julio de 1997.
- 3.1.5 NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.

3.2 Normas Mexicanas

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

4. Definiciones

- 4.1 Abocado con Mezcal saborizado mediante aditivo(s). El aditivo(s) adicionado(s) no deberá(n) rebasar el 5% masa/volumen.
- 4.2 Aditivo aquellas sustancias que se adicionan directamente al Mezcal para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación por ejemplo: insectos, frutas, hierbas, hortalizas, miel, carnes, colorantes, entre otros, siempre y cuando no representen un riesgo a la salud.
- 4.3 Consumidor final persona que adquiere el Mezcal para ingesta.
- 4.4 Destilado con Mezcal saborizado mediante una destilación extra en la que previamente se incorporan ingredientes tales como: frutas, hierbas, hortalizas, miel, carnes, colorantes, entre otros siempre y cuando no representen un riesgo a la salud.
- 4.5 DGN Dirección General de Normas
- 4.6 DOM Denominación de Origen Mezcal y sus modificaciones.
- 4.7 IMPI Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial
- 4.8 Ingrediente cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación o preparación del Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no.
- 4.9 Maguey Cualquier especie del género *Agave*.

- 4.10 **Mezcal Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal.**

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

Cuando en la presente NOM se haga referencia al término "Mezcal", se entiende que aplica a las tres categorías señaladas en los apartados 5.3.1, 5.3.2 y 5.3.3, salvo que exista mención expresa a la "categoría Mezcal", "Mezcal Artesanal" ó "Mezcal Ancestral".

4.11 NOM Norma Oficial Mexicana

4.12 Sello de Certificación Es el distintivo que acredita la certificación del Mezcal, es un Holograma que en su diseño incluye la imagen corporativa, marca del OEC y un código numérico único por botella. El Holograma es proporcionado por el OEC al envasador, previa demostración de que el producto a envasar cumple con esta NOM y los lineamientos de la evaluación de la Conformidad.

4.13 OEC Organismo Evaluador de la Conformidad

5. Especificaciones

5.1 Materia prima para la elaboración de Mezcal

5.1.1 Están permitidas todas las especies de maguey, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida por la DOM.

5.1.2 Los predios en donde se ubiquen los magueyes, deberán estar inscritos en el registro que para tal efecto llevará el OEC.

5.1.3 Los magueyes deberán estar maduros (aparición inminente del quiote –inflorescencia- o haber sido capados durante la aparición del quiote). Teniendo en cuenta que los magueyes, de acuerdo a su especie, tardan entre 5 y 25 años en llegar a su madurez fisiológica.

5.2 Proceso La materia prima deberá someterse al siguiente procedimiento:

5.2.1 **Mezcal**; su elaboración deberá cumplir al menos cuatro etapas en las que emplea alguno de los siguientes equipos:

5.2.1.1 Cocimiento: hornos de pozo, elevados de mampostería o autoclave para cabezas o jugos de maguey.

5.2.1.2 Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora o tren de molinos.

5.2.1.3 Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.

5.2.1.4 Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de destilación de cobre o acero inoxidable.

- 5.2.2 **Mezcal Artesanal**; su elaboración deberá cumplir al menos cuatro etapas en las que emplea alguno de los siguientes equipos:
- 5.2.2.1 Cocimiento: hornos de pozo o elevados de mampostería.
- 5.2.2.2 Molienda: mazo en canoa, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.
- 5.2.2.3 Fermentación: oquedades en piedra, tierra o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).
- 5.2.2.4 Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).
- 5.2.3 **Mezcal Ancestral**; su elaboración deberá cumplir al menos cuatro etapas en las que emplea alguno de los siguientes equipos:
- 5.2.3.1 Cocimiento: hornos de pozo.
- 5.2.3.2 Molienda: mazo en canoa, tahona, molino chileno o egipcio.
- 5.2.3.3 fermentación: oquedades en piedra, tierra o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).
- 5.2.3.4 destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).
- 5.3 Producto a granel De acuerdo al proceso utilizado pueden obtenerse tres categorías:
- 5.3.1 Mezcal producto obtenido conforme al apartado 5.2.1
- 5.3.2 Mezcal Artesanal producto obtenido conforme al apartado 5.2.2
- 5.3.3 Mezcal Ancestral producto obtenido conforme al apartado 5.2.3
- 5.3.4 Especificaciones fisicoquímicas El producto a granel deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10
Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	500
Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	0	300

- 5.4 Producto terminado El producto a granel puede someterse a distintos tratamientos para dar origen a las siguientes cuatro Clases:
- 5.4.1 Blanco: Mezcal producido conforme a los incisos 5.2.1, 5.2.2. ó 5.2.3
- 5.4.2 Madurado en Vidrio: Mezcal contenido en recipiente de vidrio al menos 12 meses, bajo tierra o en un espacio en condiciones estables de oscuridad, temperatura y humedad.

- 5.4.3 Reposado: Mezcal contenido entre 2 y 12 meses en recipientes de madera, con al menos una superficie de contacto *** (fórmula lts/superficie de contacto) en un espacio en condiciones estables de temperatura y humedad.
- 5.4.4 Añejo: Mezcal contenido más de 12 meses en recipientes de madera, con al menos una superficie de contacto *** (fórmula lts/superficie de contacto) en un espacio en condiciones estables de temperatura y humedad.
- 5.5 Operaciones adicionales
- 5.5.1 Abocado: podrá emplearse para saborizar el Mezcal en las clases Blanco, Reposado en Vidrio, Reposado y Añejo.
- 5.5.2 Destilado con: podrá emplearse para saborizar el Mezcal sólo en las categorías Mezcal Artesanal y Mezcal Ancestral, exclusivamente en la clase Blanco.
- 5.6 Envasado El producto terminado podrá envasarse de manera manual o mecánica y deberá cumplir al menos 5 etapas: a) lavado de botellas, b) filtración del producto terminado, c) llenado, d) taponado y e) sellado.
- 5.6.1 Lavado de botellas: deberá hacerse con Mezcal y/o agua de calidad para consumo humano.
- 5.6.2 Filtración del producto: deberá utilizar filtro(s) para la captura de sólidos.
- 5.6.3 El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del Mezcal, en sus instalaciones a menos que cuente con programas de envasado claramente diferenciados y previamente aprobados por el OEC.
- 5.7 Etiquetado El envase deberá ostentar una etiqueta ó impresión permanente, en forma destacada, legible e indeleble, con letras mayúsculas ó minúsculas según diseño gráfico a menos que se especifique lo contrario, con la siguiente información:
- 5.7.1 Etiquetado para venta nacional
- 5.7.1.1 Marca comercial registrada en México ante el IMPI, en la etiqueta frontal.
- 5.7.1.2 La leyenda: “Mezcal”, “Mezcal Artesanal” ó “Mezcal Ancestral” según su categoría, en la etiqueta frontal.
- 5.7.1.3 La leyenda: “Blanco”, “Madurado en Vidrio”, “Reposado” ó “Añejo” según su clase, en la etiqueta frontal.
- 5.7.1.3.1 En el caso del Mezcal Madurado en Vidrio, Reposado y Añejo, podrá manifestarse el tiempo de reposamiento y añejamiento en años ó meses cumplidos utilizando sólo números enteros, en la etiqueta frontal.
- 5.7.1.4 La leyenda: “100% Maguey”, en la etiqueta frontal seguido, agrupado ó próximo con los apartados 5.7.1.4.1 y 5.7.1.4.2.
- 5.7.1.4.1 El nombre científico del maguey empleado(s), en la etiqueta frontal.
- 5.7.1.4.2 En el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la etiqueta frontal.

- 5.7.1.5 Contenido neto de acuerdo a lo establecido en la NOM-030-SCFI-1993, en la etiqueta frontal.
- 5.7.1.6 Por ciento de alcohol en volumen a 20°C, debiendo aparecer ostensiblemente y deberá abreviarse “% Alc. Vol.”, en la etiqueta frontal.
- 5.7.1.7 Ostensiblemente la leyenda: “DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA”, en letras mayúsculas, en la etiqueta frontal.
- 5.7.1.8 La leyenda: “abocado con” ó “destilado con” y el nombre del aditivo(s) ó ingrediente(s), en el caso de las operaciones adicionales.
- 5.7.1.9 Nombre o razón social, domicilio y RFC del envasador.
- 5.7.1.10 Cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece, en el caso del Mezcal Artesanal y Mezcal Ancestral se permite la escritura a mano.
- 5.7.1.11 El nombre del estado de la república mexicana en donde fue producido el Mezcal.
- 5.7.1.12 La leyenda “Hecho en México” o “Producto de México” o el gráfico de indicación de procedencia;
- 5.7.1.13 La palabra DOM seguida de un guión y el número de autorización otorgado por el IMPI al productor para el uso de la Denominación de Origen Mezcal.
- 5.7.1.14 Otra información sanitaria o comercial exigida por otras disposiciones legales aplicables a las bebidas alcohólicas.

- 5.7.2 Etiquetado para exportación Independientemente del cumplimiento de los requisitos que impongan las leyes del país al cual se exporte, se deberá incluir:
 - 5.7.2.1 Marca comercial registrada en México ante el IMPI, en la etiqueta frontal.
 - 5.7.2.2 La leyenda: “Mezcal”, “Mezcal Artesanal” ó “Mezcal Ancestral” según su categoría, en la etiqueta frontal.
 - 5.7.2.3 La leyenda: “Blanco”, “Madurado en Vidrio”, “Reposado” ó “Añejo” según su clase, en la etiqueta frontal, ésta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
 - 5.7.2.3.1 En el caso del Mezcal Madurado en Vidrio, Reposado y Añejo, podrá manifestarse el tiempo de reposamiento y añejamiento en años ó meses cumplidos utilizando sólo números enteros, en la etiqueta frontal, ésta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
 - 5.7.2.4 La leyenda: “100% Maguey”, en la etiqueta frontal seguido, agrupado ó próximo con los apartados 5.7.1.4.1 y 5.7.1.4.2.
 - 5.7.2.4.1 El nombre científico del maguey empleado(s), en la etiqueta frontal.
 - 5.7.2.4.2 En el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la etiqueta frontal.
 - 5.7.2.5 Ostensiblemente la leyenda: “DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA”, en letras mayúsculas, en la etiqueta frontal, ésta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

- 5.7.2.6 La leyenda “Hecho en México” o “Producto de México” o el gráfico de indicación de procedencia, en la etiqueta frontal, ésta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
- 5.7.2.7 La leyenda: “abocado con” ó “destilado con” y el nombre del aditivo(s) ó ingrediente(s), en el caso de las operaciones adicionales, ésta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
- 5.7.2.8 Nombre o razón social, domicilio y RFC del envasador.
- 5.7.2.9 La palabra “DOM” seguida de un guión y el número de autorización otorgado por el IMPI al productor para el uso de la DOM.
- 5.7.3 La información comercial debe estar exenta de textos o imágenes u otras descripciones que induzcan a engaño, error o confusión al consumidor por su inexactitud, tales como “100% Natural”, “100% Mexicano”, “Producto Natural”, “100% Reposado”, “Plata”, “Joven”, “Oro”, “Extra Añejo”, “Silver”, “Gold”, “Extra Aged”, “Ultra Aged”, “Gran Reserva”, “Solera”, “Calidad Superior”, “Premium”, “XO”, “VSOP”, “Millesime”, “Brut”, “Grand Cru” u otras análogas.
- 5.7.4 Cuando el Mezcal cuente con un dictamen, certificado orgánico u otro documento expedido por terceros, éste se podrá incluir en la etiqueta siempre que demuestre su acreditación y aprobación en los términos de la LFSMN o autoridad equivalente.
- 5.8 Comercialización
- 5.8.1 Se permite la comercialización en envases de hasta 5 L.
- 5.8.2 Se prohíbe la exportación de producto a granel.
- 5.8.3 El envasador debe incorporar directamente al envase el Sello de Certificación. Éste deberá ser colocado abarcando parte de la etiqueta y parte del propio envase. En el caso de no tener ambas superficies definidas deberá contar con la autorización del OEC.
- 5.8.4 Se prohíbe la venta de Mezcal a granel al consumidor final.
- 5.8.5 Cualquier producto que pretenda utilizar la DOM con fines comerciales, deberá sujetarse a lo dispuesto en ésta NOM y contar con la autorización del OEC, para ello:
- 5.8.5.1 Deberá demostrar que su único ingrediente alcohólico es el mezcal y será sujeto de verificación y certificación.
6. Evaluación de la Conformidad
- 6.1 El OEC dictaminará y aprobará:
- 6.1.1 Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos y espacios para producir Mezcal y que el Mezcal cumple con las especificaciones del apartado 5.3.4.
- 6.1.2 Que el Envasador cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos y espacios para envasar Mezcal.
- 6.1.3 Que el Comercializador cuente con los documentos y almacen(es) para comercializar Mezcal.

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