

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

NORMA Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.- Dirección General de Normas.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-199-SCFI-2017, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I y XII, 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 34 de su Reglamento y 22 fracciones I, IV, IX y XXV del Reglamento Interior de esta Secretaría, y

CONSIDERANDO

Que con fecha 25 de noviembre de 2015 el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, aprobó la publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, la cual se realizó en el Diario Oficial de la Federación el 29 de febrero de 2016, con objeto de que los interesados presentaran sus comentarios;

Que durante el plazo de 60 días naturales contados a partir del día siguiente de la fecha de publicación de dicho Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la Manifestación de Impacto Regulatorio a que se refiere el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización estuvo a disposición del público en general para su consulta; y que dentro del mismo plazo, los interesados presentaron comentarios sobre el contenido del citado Proyecto de Norma Oficial Mexicana, mismos que fueron analizados por el grupo de trabajo, realizándose las modificaciones conducentes al proyecto de norma.

Que con fecha 23 de febrero de 2017, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía aprobó la norma referida;

Que la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las Normas Oficiales Mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para la protección de los intereses del consumidor, expide la siguiente: Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. SINEC-20170321133203048

Ciudad de México, a 23 de febrero de 2017.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-199-SCFI-2017, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA

PREFACIO

La elaboración de la presente Norma Oficial Mexicana es competencia del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) integrado por:

- Secretaría de Energía.
- Secretaría de Salud.
- Secretaría del Trabajo y Previsión Social.
- Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales.
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
- Secretaría de Comunicaciones y Transportes.
- Secretaría de Turismo.
- Secretaría de Desarrollo Social.
- Secretaría de Gobernación.
- Secretaría de Economía.

- Comisión Federal de Competencia Económica.
- Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA).
- Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN).
- Consejo Nacional Agropecuario (CNA).
- Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales (ANTAD).
- Asociación Nacional de Importadores de la República Mexicana (ANIERM).
- Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo (CONCANACO-SERVYTUR).
- Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad de México (CANACO-CIUDAD DE MÉXICO).
- Universidad Nacional Autónoma de México.
- Instituto Politécnico Nacional.
- Centro Nacional de Metrología.
- Instituto Mexicano del Transporte.
- Procuraduría Federal del Consumidor.
- Comisión Federal de Mejora Regulatoria.
- Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación S.C.
- Instituto Mexicano de Normalización y Certificación.
- Asociación de Normalización y Certificación.
- Instituto Nacional de Normalización Textil.
- Organismo Nacional de Normalización y Certificación de la Construcción y Edificación.
- Normalización y Certificación NYCE, S.C.
- Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados.
- Centro de Normalización y Certificación de Productos.
- Cámara Nacional de la Industria del Hierro y del Acero.
- Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER).
- Petróleos Mexicanos.
- Comisión Federal de Electricidad.
- Onexpo.

Con objeto de desarrollar la presente Norma Oficial Mexicana, se constituyó un Grupo de Trabajo con la participación voluntaria de los siguientes actores:

- Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.
- Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.
- Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas.
- Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales, A.C.
- Banuet Arrache y Asociados, S.C.
- Bodegas Copa de Oro, S.A. de C.V.
- Cámara Nacional de la Industria de Transformación.
- Cámara Nacional de la Industria Tequilera.
- Cerveceros de México.
 - o Grupo Modelo.
 - o Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma.
- Comisión para la Industria de Vinos y Licores.
 - o Pernod Ricard México.
 - o Diageo México.

- Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos.
- Consejo Mexicano Vitivinícola.
- Consejo Regulador del Mezcal.
- Consejo Regulador del Tequila.
- Consejo Nacional Agropecuario.
- Consorcio Onix S.A. de C.V.
- Industrias Vinícolas Pedro Domecq.
- Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación.
 - o Comité Técnico de Normalización Nacional de Bebidas Alcohólicas.
- Zenfro S.A.P.I. de C.V.

Índice del contenido

CAPÍTULO

Introducción

1. Objetivo y campo de aplicación.
2. Referencias normativas
3. Términos, definiciones y términos abreviados
4. Símbolos
5. Clasificación
6. Denominaciones y especificaciones de bebidas alcohólicas
7. Métodos de prueba
8. Control de calidad
9. Envase y embalaje
10. Información comercial
11. Evaluación de la conformidad
12. Vigilancia
13. Concordancia con normas internacionales
14. Bibliografía

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

Introducción

Esta Norma Oficial Mexicana contiene la denominación de las bebidas alcohólicas y establece las especificaciones fisicoquímicas, la información comercial y los métodos de prueba que deben aplicarse para determinar su cumplimiento. De esta manera, y en beneficio de la colectividad de consumidores de nuestro país, se acotará la comercialización engañosa de dichos productos.

Esta Norma Oficial Mexicana tiene como finalidad evitar un daño inminente a la economía de los consumidores en términos de la Ley Federal de Protección al Consumidor y su Reglamento, y de igual forma, se busca eliminar la confusión en los mismos a través de proporcionarles información veraz y comprobable respecto de los productos que adquieren.

El artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, establece que la información o publicidad relativa a bienes, productos o servicios que se difundan por cualquier medio o forma, deben ser veraces, comprobables y exentos de textos, diálogos, sonidos, imágenes, marcas, denominaciones de origen y otras descripciones que induzcan o puedan inducir a error o confusión por engañosas o abusivas.

Asimismo, de conformidad con el artículo 1, fracción III de la Ley Federal de Protección al Consumidor, con la emisión de esta Norma Oficial Mexicana se evita el daño a los consumidores, derivado de no proveerlos de la información adecuada y clara sobre los productos que adquieren.

1. Objetivo y campo de aplicación.

1.1 Objetivo.

Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la denominación, las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que deben cumplir todas las bebidas alcohólicas, a efecto de dar información veraz al consumidor, así como los métodos de prueba y de evaluación de la conformidad aplicables a las mismas.

1.2 Campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana aplica a todas las bebidas alcohólicas producidas, envasadas o importadas que se comercialicen en territorio nacional, cuya denominación debe cumplir con las disposiciones y especificaciones aplicables a cada una de ellas establecidas en la presente Norma Oficial Mexicana.

2. Referencias normativas

Los siguientes documentos referidos o los que los sustituyan, son indispensables para la aplicación de esta Norma Oficial Mexicana:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 2.1 NOM-006-SCFI-2012 | Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de diciembre de 2012. |
| 2.2 NOM-030-SCFI-2006 | Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006. |
| 2.3 NOM-070-SCFI-2016 | Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de febrero de 2017. |
| 2.4 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. |
| 2.5 NOM-142-SSA1/SCFI-2014 | Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 2015. |
| 2.6 NOM-144-SCFI-2000 | Bebidas alcohólicas-Charanda-Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de febrero de 2001. |
| 2.7 NOM-159-SCFI-2004 | Bebidas alcohólicas-Sotol-Especificaciones y métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio de 2004. |
| 2.8 NOM-168-SCFI-2004 | Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de diciembre de 2005. |
| 2.9 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. |
| 2.10 NMX-V-001-NORMEX-2012 | Bebidas alcohólicas destiladas-Whisky y whiskey-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de septiembre de 2012. |
| 2.11 NMX-V-002-NORMEX-2010 | Bebidas alcohólicas destiladas-Ron-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de marzo de 2010. |
| 2.12 NMX-V-011-NORMEX-2013 | Bebidas alcohólicas fermentadas-Sidra natural-Sidra-Sidra gasificada-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014. |

2.13 NMX-V-012-NORMEX-2005	Bebidas alcohólicas-Vino-Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2005.
2.14 NMX-V-018-NORMEX-2009	Bebidas alcohólicas destiladas-Brandy-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2009.
2.15 NMX-V-019-NORMEX-2016	Bebidas alcohólicas destiladas-Vodka-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 19 de enero de 2017.
2.16 NMX-V-020-NORMEX-2008	Bebidas alcohólicas destiladas-Ginebra-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de junio de 2008.
2.17 NMX-V-030-NORMEX-2016	Bebidas alcohólicas-Vino generoso-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de enero de 2017.
2.18 NMX-V-034-NORMEX-2016	Bebidas alcohólicas-Alcohol etílico (etanol)-Materia prima-Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de enero de 2017.
2.19 NMX-V-047-NORMEX-2009	Bebidas alcohólicas-Vino espumoso y vino gasificado-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de noviembre de 2009.
2.20 NMX-V-049-NORMEX-2004	Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas que contienen tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2004.
2.21 NMX-V-004-NORMEX-2013	Bebidas alcohólicas-Determinación de furfural-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014.
2.22 NMX-V-005-NORMEX-2013	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 enero de 2014.
2.23 NMX-V-006-NORMEX-2013	Bebidas alcohólicas-Determinación de azúcares-Azúcares reductores directos y totales-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014.
2.24 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). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014.
2.25 NMX-V-015-NORMEX-2014	Bebidas alcohólicas-Determinación de acidez total, acidez fija y acidez volátil-Métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de marzo de 2015.
2.26 NMX-V-017-NORMEX-2014	Bebidas alcohólicas-Determinación de extracto seco y cenizas-Método de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de marzo de 2015.

- 2.27 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 ($\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$), Determinación del origen de CO_2 en bebidas alcohólicas gaseosas mediante la Relación Isotópica de Carbono 13 ($\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$), Determinación de adición de agua en los vinos mediante la Relación Isotópica del Oxígeno 18 ($\delta^{18}\text{OVSMOW}$), por espectrometría de masas de isótopos estables-Métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de marzo de 2010.
- 2.28 NMX-V-027-NORMEX-2014** Bebidas alcohólicas-Determinación de anhídrido sulfuroso, dióxido de azufre (SO_2) libre y total-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de marzo de 2015.
- 2.29 NMX-V-032-NORMEX-2010** Bebidas alcohólicas-Determinación de densidad relativa-Método de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de marzo de 2010.
- 2.30 NMX-V-048-NORMEX-2009** Bebidas Alcohólicas-Determinación de dióxido de carbono (CO_2) en bebidas alcohólicas-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de noviembre de 2009.
- 2.31 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). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de febrero de 2011.
- 2.32** 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 de 2012 y sus subsecuentes modificaciones.
- 2.33** Acuerdo entre los Estados Unidos Mexicanos y la Comunidad Europea sobre el reconocimiento mutuo y la protección de las denominaciones en el sector de bebidas espirituosas, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 21 de julio de 1997 y sus subsecuentes modificaciones.

3. Términos, definiciones y términos abreviados

Para los propósitos de esta Norma Oficial Mexicana, se aplican los términos y definiciones dados en la NOM-006-SCFI-2012, NOM-070-SCFI-2016, NOM-144-SCFI-2000, NOM-159-SCFI-2004 y NOM-168-SCFI-2004 (Ver 2.1, 2.3, 2.6, 2.7 y 2.8 respectivamente), así como los siguientes:

3.1 abocado o abocamiento

Procedimiento para suavizar el sabor de las bebidas alcohólicas mediante la adición de aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32).

3.2 aditivo alimentario

Cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

3.3 agave

Planta de la familia de las Amarilidáceas, de hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, de color verde cuya parte aprovechable es la piña o cabeza.

3.4 agua o agua de dilución

Es el agua que se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas, la cual debe ser potable.

Nota 1. El agua potable debe cumplir lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (Ver 2.4).

3.5 aguardiente

Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “Aguardiente de _____”, seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.

3.6 alcohol etílico (etanol)

Al producto obtenido por fermentación, principalmente alcohólica de los mostos o jugos de las materias primas que contienen azúcares o de aquellas que contienen almidones sacarificables (caña de azúcar, mieles incristalizables, jarabe de glucosa, jarabes de fructosa, cereales, frutas, tubérculos, entre otras) y que dichos mostos o jugos fermentados son sometidos a destilación y rectificación. Su fórmula es $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-OH}$.

Nota 2. En la elaboración de los productos amparados por esta Norma Oficial Mexicana no se permite la utilización o mezclas de alcoholes de otros orígenes diferentes a los derivados de materias primas.

Según su contenido de congenéricos el alcohol etílico se clasifica en:

a) Alcohol etílico (espíritu neutro)

Es el que contiene en congenéricos máximo 8 mg/100 ml de alcohol anhidro;

b) Alcohol etílico de calidad

Es el que contiene un máximo de congenéricos de 17 mg/100 ml de alcohol anhidro, y

c) Alcohol etílico común

Es el que contiene un máximo de congenéricos de 75 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Nota 3: Ver lo especificado en la NMX-V-034-NORMEX-2016 (Ver 2.18).

3.7 ale

Proceso de fermentación que oscila entre los 13°C y los 25°C, que se realiza en la superficie del recipiente (de ahí a que al término ale se le conozca como fermentación “alta”).

3.8 alteración

Al producto o materia prima cuando, por acción de cualquier causa, haya sufrido modificaciones en su composición intrínseca que lo conviertan en nocivo para la salud o que modifiquen sus características, siempre que éstas tengan repercusión en la calidad sanitaria de los mismos.

3.9 añejamiento

Es el proceso de maduración al que se somete un producto alcohólico de por lo menos un año en recipientes de madera de roble blanco o encino u otras maderas que demuestren inocuidad, cuya capacidad no debe ser superior a 700 litros.

3.10 aroma

Sustancias volátiles percibidas por el sentido del olfato y por la acción de inhalar. Olor característico de alimentos y bebidas.

3.11 azúcar residual

Se dice del azúcar remanente.

3.12 bebida alcohólica

Aquella que contenga alcohol etílico en una proporción de 2% y hasta 55% en volumen.

Nota 4. Cualquier otra que contenga una proporción fuera de este rango, no podrá comercializarse como bebida alcohólica.

3.13 bebida alcohólica destilada

Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduras, puede estar adicionada de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 32% a 55% Alc. Vol.

3.14 bebida alcohólica fermentada

Es el producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas. El cual puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol.

3.15 bebida alcohólica preparada

Es el producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores o mezclas de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de otros ingredientes, aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 2% a 12% Alc. Vol.

3.16 cocción

Proceso que consiste en someter una sustancia o una mezcla de ellas a la acción de la transferencia de calor.

3.17 coctel

Es el producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como de aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 12% a 32% Alc. Vol.

3.18 colorante

Sustancia que da o restituye color a un producto prevista en el anexo IV del Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32).

3.19 crianza

Proceso controlado de envejecimiento y maduración de un vino, mediante el cual se desarrollan caracteres especiales. Se suele aplicar de forma genérica a todos los vinos sometidos a envejecimiento.

3.20 degüelle o degüello (dégorgement)

Operación consistente en quitar el tapón provisional de las botellas de vinos espumosos, una vez terminada la segunda fermentación, para eliminar las lías formadas durante la misma.

3.21 destilación

Es la separación de los constituyentes de una mezcla líquida por vaporización parcial de la misma y recuperación de los vapores y residuos; es decir, la separación de una mezcla de sustancias en donde se fraccionan los componentes volátiles de un residuo no volátil. La destilación alcohólica está basada en que el alcohol etílico siendo más ligero que el agua, vaporiza a una temperatura menor que el punto de ebullición del agua, los vapores que suben pueden ser condensados y convertidos a forma líquida con un alto contenido alcohólico.

3.22 edulcorante

Sustancias diferentes de los mono y disacáridos que imparten un sabor dulce.

3.23 embalaje

Empaque o envoltura secundaria que contiene y protege los productos pre envasados, para efectos de su almacenamiento y transporte.

3.24 envasado

Acción de introducir o colocar la bebida alcohólica en los recipientes que la han de contener con la finalidad de conservarla, proteger su estabilidad física, química, y comercializarla.

3.25 envase

Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto para su venta al consumidor.

3.26 envase reutilizado

Aquel que ya fue usado para envasar y comercializar cerveza, recolectado y sometido a un proceso que permite recuperar sus características sanitarias originales para que sea utilizado nuevamente para envasar y comercializar el mismo tipo de producto sin que este proceso en ningún caso implique que el envase está sujeto a procesos industriales de transformación.

3.27 envasador

Es la persona física o moral dedicada a la acción de introducir o colocar la bebida alcohólica en los recipientes que la han de contener, quien debe cumplir con las autorizaciones y disposiciones normativas que le sean aplicables.

3.28 envejecimiento

Maduración lenta que les permite a las bebidas alcohólicas fermentadas adquirir las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera, vidrio o acero inoxidable según el producto de que se trate.

3.29 enzima

Es el biocatalizador que acelera las reacciones químicas proporcionando una ruta de reacción con una energía de activación.

3.30 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.

3.31 extracción

Procedimiento mecánico, físico, químico, biológico o combinación de los anteriores que permite la separación de los azúcares o carbohidratos de la materia prima con la cual se elabora una bebida alcohólica.

3.32 fermentación alcohólica

Es la transformación de los azúcares en alcohol etílico y bióxido de carbono principalmente; la cual es realizada por acción microbiológica en ausencia de oxígeno y con producción de energía.

3.33 inocuidad

A lo que no hace o causa daño a la salud.

3.34 fécula

Hidrato de carbono que, en forma de granos microscópicos y como sustancia de reserva, se encuentra principalmente en las células de las semillas, tubérculos y raíces de muchas plantas.

3.35 feculento

Que contiene fécula.

3.36 filtración

Proceso de separación de partículas sólidas presentes en la bebida alcohólica, a través de un material poroso llamado filtro.

3.37 licor o crema

Es el producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1,0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 13,5% a 55% Alc. Vol.

Nota 5. A esta bebida alcohólica también se le conoce como cordial.

3.38 LFMN

Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y sus subsecuentes modificaciones.

3.39 levadura

Microorganismo cuya forma dominante de crecimiento es unicelular.

Nota 6. Posee un núcleo y se multiplica por reproducción sexual o asexual, por gemación o por fisión transversal. La reproducción sexual cuando ocurre, es por medio de ascosporas contenidas en un saco o asca.

3.40 lías

Es el sedimento o residuo compuesto principalmente de tartratos y levaduras que se depositan en el fondo de los toneles o botellas de vino. Estas son separadas al pasar el vino de un tonel a otro y en las botellas de los vinos espumosos y el champagne, después del degüello y antes de agregar el licor de expedición.

3.41 licor de expedición

Líquido que se utiliza para completar el llenado de las botellas de vinos espumosos y el Champagne, debido a la merma que experimentan en la operación del degüelle (dégorgement); puede estar compuesto de vino, destilado de vino, mosto, sacarosa y otras materias adicionales permitidas en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32) con las que cada productor da un toque de personalidad a su producto.

3.42 licor de tirage

Término para la solución de vino y/o mosto concentrado, levadura seca y sacarosa, agregada al vino base para efectuar la segunda fermentación.

3.43 lúpulo

Planta perteneciente a la especie *Humulus lupulus*, es una planta de la familia *Cannabaceae*, con flores en forma de cono. El pistilo de las flores crece en forma de cono. El lúpulo en sí, es el cono de la planta. Los conos maduros y secos cuidadosamente se usan para elaborar cerveza. Tiene poder conservador.

3.44 maduración

Transformación lenta que le permite adquirir al producto las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos, que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en:

- a) Recipientes de madera que estén en contacto directo con los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, los cuales pueden ser de roble, roble blanco o encino; o bien, de otras maderas que se encuentren permitidas para tal uso conforme a las disposiciones jurídicas aplicables.
- b) Recipientes de acero inoxidable o de cualquier otro material con recubrimiento interno de calidad sanitaria, para cerveza y vinos, y
- c) En el caso de los vinos, también en botella.
- d) Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta la cual debe obtenerse exclusivamente de la especie *Quercus*.

3.45 materia prima

Substancia o producto de cualquier origen, que se use en la elaboración de alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

3.46 mezclas en frío

Consiste en adicionar o mezclar alcohol etílico y/o una bebida alcohólica de diferente origen en las operaciones unitarias del proceso de elaboración de cualquier bebida alcohólica.

3.47 mosto

Líquido azucarado procedente del prensado o estrujado de las uvas, frutas y/o de otros productos vegetales; de la disolución de azúcares o azúcares provenientes de la sacarificación de polisacáridos de origen vegetal. Los mostos pueden ser adicionados de agua, azúcares, ácidos, sales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente (Ver 2.32). Durante su fermentación alcohólica los azúcares se convierten principalmente en alcohol etílico, denominándose mosto fermentado.

3.48 NMX

Norma Mexicana.

3.49 NOM

Norma Oficial Mexicana.

3.50 orujo (vino)

Subproducto que se obtiene del estrujado de la uva.

3.51 productor

Es la persona que cuenta con los avisos de funcionamiento previstos en las disposiciones sanitarias, así como con instalaciones adecuadas para dedicarse a la elaboración, y en su caso envasado, de un producto sujeto a la presente Norma Oficial Mexicana. Adicionalmente, cumple con las disposiciones normativas que le son aplicables.

3.52 PROFECO

Procuraduría Federal del Consumidor.

3.53 quina

Corteza del árbol tropical chinchona (*Chinchona officinalis*) de la que se obtiene la quina o quinina.

3.54 quinina

Alcaloide vegetal extraído de la quina.

3.55 rectificación (destilación fraccionada)

Es la segunda separación realizada al producto, de tal manera que el vapor que sale del alambique o la columna se pone en contacto con una porción condensada del vapor previamente producido en el mismo aparato. Este proceso se basa en el hecho de que, líquidos de diferentes composiciones químicas no tienen el mismo punto de ebullición. También se le llama segunda destilación.

3.56 re destilación

Es tercera o subsecuentes destilaciones en alambique de olla o columnas. Este proceso se puede emplear para depurar las mezclas alcohólicas o para efectuar extracciones de productos aromáticos.

3.57 saborizante o aromatizante

Sustancia o mezcla de sustancias con o sin otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32) que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos.

Se clasifican de la siguiente forma:

a) Saborizante sintético artificial

Sustancia que no ha sido aún identificada en productos naturales procesados o no y que son aptas para su consumo.

b) Saborizante idéntico al natural

Sustancias químicamente aisladas a partir de materias primas aromáticas u obtenidas sintéticamente, químicamente idénticas a las sustancias presentes en productos naturales procesados o no y que son aptas para consumo humano.

c) Saborizante natural

Preparación de sustancias o sus mezclas obtenidas exclusivamente por procesos físicos, microbiológicos o enzimáticos a partir de vegetales o de materias primas de origen animal en su estado natural o procesadas o por fermentación y que son aptas para consumo humano.

3.58 sensorial (organoléptico)

Atributo de la bebida alcohólica que es percibido por los órganos de los sentidos.

3.59 superficie principal de exhibición

Aquella área donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto. Se determina conforme a la NOM-030-SCFI-2006 (Ver 2.2).

3.60 variedades (vino)

Diferentes tipos de uva pertenecientes a la misma especie de la vid.

3.61 vinificación (vino)

Conjunto de operaciones que se practican para elaborar los vinos.

3.62 viruta

Trozos de madera de roble (exclusivamente de la especie *Quercus*) utilizados para transmitir a las bebidas alcohólicas ciertos constituyentes provenientes de la madera de roble. Pueden dejarse al natural o tostarse de manera calificada como ligera, media o fuerte, sin que hayan sufrido combustión, incluso en la superficie, y no deben ser carbonosos ni friables al tacto.

4. Símbolos

% Alc. Vol. % Alc Vol. % alc. vol.;	Contenido de alcohol [por ciento de alcohol en
% alc vol.	volumen a 293 K (20°C)]
°C	Grados Celsius
K	Kelvin
L, l	Litro
kPa	Kilo Pascal

kg/cm ²	Kilogramo por centímetro cuadrado
g/L, g/l	Gramo por litro
CO ₂	Dióxido de carbono
%	Por ciento
(m/v)	Relación masa-volumen
(v/v)	Relación volumen-volumen
¹³ C/ ¹² C= δ ¹³ C _{VPDB}	Relación isotópica del carbono

5. Clasificación

Las bebidas alcohólicas se clasifican por su proceso de elaboración y sus respectivas especificaciones como se señala en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5).

Tabla 1. Clasificación general de Bebidas Alcohólicas

CLASIFICACIÓN	CONTENIDO ALCOHÓLICO
Bebidas Alcohólicas Fermentadas	2% a 20% Alc. Vol.
Bebidas Alcohólicas Destiladas	32% a 55% Alc. Vol.
Licores o Cremas	13,5% a 55% Alc. Vol.
Cocteles	12% a 32% Alc. Vol.
Bebidas Alcohólicas Preparadas	2% a 12% Alc. Vol.

6. Denominaciones y especificaciones de bebidas alcohólicas

Las denominaciones genéricas, sus respectivas categorías y especificaciones de las bebidas alcohólicas serán las que se señalan en el presente capítulo.

Todas las bebidas alcohólicas que se comercialicen en nuestro país deben señalar en la etiqueta con toda claridad la denominación que les corresponde:

Todas las bebidas alcohólicas deben cumplir con la Tabla 2 en cuanto a los límites máximos permitidos de metales:

Tabla 2. Especificaciones de metales

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO mg/l
Plomo (Pb)	0,5
Arsénico (As)	0,5

6.1 Bebidas Alcohólicas Fermentadas

Es el producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas. El producto puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol.

Tabla 3. Bebidas alcohólicas fermentadas

BEBIDAS ALCOHÓLICAS FERMENTADAS
Cerveza
"___ Ale"
Pulque
Sake
Sidra
Vino

Con independencia de las especificaciones particulares que se requieran para las bebidas alcohólicas fermentadas, las mismas deben cumplir con:

Tabla 4. Especificaciones de metanol

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO mg/100 ml de alcohol anhidro
Metanol	300

6.1.1 Cerveza

Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo, levadura y agua potable, puede adicionarse con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azúcares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol.

La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32).

Nota 1. Algunos aditivos permitidos que son utilizados en la cerveza, de manera descriptiva mas no limitativa son: jarabes de maltosa, miel, fruta, jugo de fruta, concentrado de fruta, hierbas, especias y otros materiales.

Tabla 5. Especificaciones de la cerveza

ESPECIFICACIONES	LÍMITES	
	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a 20°C (% Alc. Vol.)	2	20
Metanol (mg/100 ml de alcohol anhidro)	-	300
Acidez Total (como ácido láctico en g/l)	-	10
pH	2,5	5
Plomo (mg/l)	0	0,5
Arsénico (mg/l)	0	0,5

6.1.2 “_____ Ale”

Bebida alcohólica fermentada elaborada con lúpulo, levadura, agua potable y azúcares provenientes de algún producto vegetal feculento (con excepción de la malta y la cebada), tales como, maíz, jengibre, agave, entre otros, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados. Con la adición de lúpulos o sucedáneos en éstos, así como los aditivos permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol. y sus especificaciones están dadas por la Tabla 6.

Nota 2. La denominación debe establecerse con el nombre del producto vegetal feculento empleado seguido de la palabra “Ale” (Ejemplos: “Maíz Ale”, “Agave Ale”, “Mandioca Ale” entre otros).

Tabla 6. Especificaciones de “___Ale”.

ESPECIFICACIONES	LÍMITES	
	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a 20°C (% Alc. Vol.)	2	20
Metanol (mg/100 ml de alcohol anhidro)	-	300
Acidez Total (como ácido láctico en g/l)	-	10
pH	2,5	5
Plomo (mg/l)	0	0,5
Arsénico(mg/l)	0	0,5

6.1.3 Pulque

Es la bebida alcohólica obtenida del maguey o agave, el cual al ser castrado y raspado emana los azúcares contenidos en el corazón del mismo (conocidos como aguamiel), y que por procesos microbiológicos y fisicoquímicos de forma natural fermentan, teniendo lugar durante su permanencia en recipientes sanitariamente adecuados.

Las categorías del pulque son:

a) Pulque natural

Es el producto que se obtiene de la fermentación producida a partir del aguamiel. La producción de Pulque es un proceso de fermentación por lote, que utiliza un inóculo originado de la fermentación misma. Su contenido alcohólico es de 4% a 7,5% Alc. Vol.

b) Pulque curado

Es el pulque natural al cual se le ha agregado jugos de fruta, concentrados de estas, vegetales naturales, semillas o productos lácteos. Su contenido alcohólico es de 2% a 7,5% Alc. Vol.

6.1.4 Sake

Es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación del arroz, usando una técnica de pulido de la materia prima.

Esta bebida es susceptible de ser alcoholizada con bebidas alcohólicas destiladas de la misma materia prima; puede ser seco, semiseco o semidulce y dulce. Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol.

Tabla 7. Especificaciones del Sake

ESPECIFICACIONES	LÍMITES	
	Mínimo	Máximo
% Alc. Vol.	2	20
Metanol	-	300 mg/100ml e alcohol anhidro
Alcoholes superiores	-	500 mg/100 ml de alcohol anhidro
Plomo	-	0,5 mg/l
Arsénico	-	1mg/l

a) Sake Japonés

Es la bebida con Indicación Geográfica, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Japón).

6.1.5 Sidra

a) Sidra Natural

Es la bebida alcohólica que resulta de la fermentación de mostos preparados a partir del jugo o concentrado de manzanas, peras, o mezclas de los mismos sin la adición de otros azúcares y prohibiéndose la adición de alcohol, pudiendo ser gasificada con CO₂. Su contenido alcohólico es de 3% a 6% Alc. Vol.

La sidra natural por su color se categoriza en:

i. Ámbar

La sidra cuyo color resulta de la fermentación de mostos, pudiendo ser adicionada de color caramelo.

ii. Rosada

La sidra cuyo color resulta de la fermentación de mostos, adicionada de: mosto de uva (concentrado o no) o no más del 15% de vino tinto o antocianina.

La sidra natural se clasifica por su contenido de azúcares de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla 8. Clasificación de la sidra por el contenido de azúcares

CLASE	CONTENIDO DE AZÚCARES o AZÚCARES REDUCTORES TOTALES (g/l)
Seca	Hasta 10
Semi-dulce	10,1 a 40
Dulce	40,1 a 90

Tabla 9. Especificaciones de la sidra natural

ESPECIFICACIONES	LÍMITES	
	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a (20°C) (% Alc. Vol.)	3	6
Extracto Seco (g/L)	12	—
Cenizas (g/l)	1	—
Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	—	90
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	-	300
Acidez Total (como ácido málico en g/l)	3,5	7,5
Acidez Volátil (como ácido acético en g/l)	—	1,2
Densidad Relativa a 20°C	1,01	1,045
Bióxido de Azufre Libre (mg/l)	—	100
Bióxido de Azufre Total (mg/l)	—	300
Presión de CO ₂ a 293 K (20°C) (kPa)	—	294
Volúmenes de CO ₂ disueltos (Vol. de CO ₂ /vol. Del líquido)	—	5
$\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$	-29	-26

b) Sidra y Sidra gasificada

Bebida alcohólica que resulta de la fermentación de mostos preparados a partir del jugo o concentrados de manzanas, peras o mezclas de los mismos, con un contenido no menor del 50% de sus azúcares y adicionado de un máximo de 85 gramos por litro de otros azúcares y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32) prohibiéndose la adición de alcohol. Su contenido alcohólico es de 3% a 6% Alc. Vol., en el caso de la Sidra Gasificada se adiciona CO₂.

La sidra y sidra gasificada por su color se categorizan en:

i. Ámbar

La sidra cuyo color resulta de la fermentación de mostos, pudiendo ser adicionada de color caramelo.

ii. Rosada

La sidra cuyo color resulta de la fermentación de mostos, adicionada de: mosto de uva (concentrado o no) o no más del 15% de vino tinto o antocianina.

La sidra y sidra gasificada se clasifica por su contenido de azúcares de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla 10. Clasificación de la sidra y sidra gasificada por el contenido de azúcares

CLASE	CONTENIDO DE AZÚCARES o AZÚCARES REDUCTORES TOTALES (g/L)
Seca	Hasta 10
Semi-dulce	10,1 a 40
Dulce	40,1 a 90

Nota 3. Consultar lo especificado en la NMX-V-011-NORMEX-2013 (Ver 2.12).

Tabla 11. Especificaciones de la sidra y sidra gasificada

ESPECIFICACIONES	LÍMITES	
	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a (20°C) (% Alc. Vol.)	3	6
Extracto Seco (g/l)	12	—
Cenizas (g/l)	1	—
Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	—	90
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	-	300
Acidez Total (como ácido málico en g/l)	3,5	7,5
Acidez Volátil (como ácido acético en g/l)	—	1,2
Densidad Relativa a 20°C	1,01	1,045
Bióxido de Azufre Libre (mg/l)	—	100
Bióxido de Azufre Total (mg/l)	—	300
Presión de CO ₂ a 293 K (20°C) (kPa)	—	294
Volúmenes de CO ₂ disueltos (Vol. de CO ₂ /vol. del líquido)	—	5
δ ₁₃ CVPDB	-29	-19

6.1.6 Vino

Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (*Vitis vinífera*) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (*Vitis vinífera*) y agua. Su contenido alcohólico es de 8% a 16% Alc. Vol.

El contenido de alcohol podrá legar hasta 18% Alc. Vol. para los productos que estén regulados en una denominación de origen.

En caso de los vinos de cosechas tardías, procedente de la fermentación natural el contenido de alcohol podría llegar a los 18% Alc. Vol.

Los vinos se clasifican por su contenido de azúcar en cuatro tipos, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:

Tabla 12. Clasificación de vinos por su contenido de azucares

CLASE	CONTENIDO DE AZÚCARES o AZÚCARES REDUCTORES TOTALES (g/l)
Seco	menos de 4
Semi-seco	de 4,1 a 12
Semidulce	de 12,1 a 50
Dulce	más de 50.

Nota 4. Aplicar lo especificado en el numeral 5 de la Norma NMX-V-012-NORMEX-2005 (Ver 2.13) y la NMX-V-025-NORMEX-2010 (Ver 2.27)

Tabla 13. Especificaciones del vino

ESPECIFICACIONES	LÍMITES	
	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a 20°C (% Alc. Vol.)	8	16 8 ⁽¹⁾
Extracto Seco (g/l)	10	(2)
Cenizas (g/l)	1	5
Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	(2)	(2)
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	—	300
Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)	3,5	8 y 9 para vinos espumosos.
Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)	—	1,5
Bióxido de Azufre Libre (mg/l)	—	50
Bióxido de Azufre Total (mg/l)	—	350
$\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$ ⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	-29	-26
$\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$ ⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	-29	-24
Calcio (expresado en óxido de calcio) (mg/l)	—	300
Sodio (mg/l)	—	230
Potasio (mg/l)	—	1700
Sulfatos (expresado como sulfato de potasio) (mg/l)	—	1200
Cloruros (expresado en cloruro de sodio) (mg/l)	—	1000

(1) Para vinos de cosecha tardía

(2) El contenido de azúcares según el tipo de vino se especifica en la tabla No. 12

(3) Notas: Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite

(4) Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el ⁽⁵⁾

(5) Para productos de origen español, italiano o francés

(6) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación $\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$ (No aplica para productos a los que se les permite la adición de azúcar para el aumento del contenido alcohólico).

(7) Para valores $\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$ que sean menores al límite de -29 debe ser comprobable el origen del alcohol del vino.

a) Vino de origen

Es aquel en que se da importancia a la región o localidad en donde fueron producidas por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, debe declararse en la etiqueta, en la siguiente forma:

i. Vino de _____ envasado de origen

o

ii. Vino de _____ envasado en _____

b) Vino blanco

Es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*Vitis vinífera*) blancas o de mostos de uvas tintas de jugo blanco. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco, vino semidulce y vino dulce.

c) Vino clarete

Es el vino procedente de mostos obtenidos con mezcla de uvas tintas y/o blancas, o de sus mostos y cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los orujos de uva tinta.

d) Vino de cosecha tardía

Vino procedente de uva conservada en la vid sin cosechar hasta alcanzar un grado de concentración de azúcares de mínimo 26°Brix, su contenido de alcohol podrá ser hasta de 18% Alc. Vol. y debe obtenerse de fermentación natural.

e) Vino de mesa

Es el vino que se obtiene de la fermentación alcohólica de los mostos de uva (*Vitis vinífera*) fresca con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva y agua. Su contenido alcohólico es de 8,5 % a 15% Alc. Vol.

i. Vino de mesa dulce

Es aquel vino elaborado que, previo a su fermentación, permite la corrección de los mostos de uva (*Vitis vinífera*), fresca con o sin orujo, o de la mezcla de los mostos concentrados de uva y agua. Una vez fermentado puede ser alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad o común, aguardiente de uva y adicionado de azúcares para dar al producto su sabor dulce característico. La proporción mínima es de 65% de vino de uva fresca o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos. El contenido alcohólico es de 12% a 14% Alc. Vol. y su contenido de azúcares es como mínimo de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v).

Nota 5. La corrección de mostos se efectúa mediante la adición de azúcar dando como resultado final hasta 2% Alc. Vol. comprobable por el método de ensayo de relación isotópica (NMX-V-012-NORMEX-2005, ver 2.13).

f) Vino Mexicano

Es el vino producido con el 100% de uvas (*Vitis vinífera*) de origen mexicano y que además su contenido total es fermentado y envasado en territorio nacional.

g) Vino rosado

Es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*Vitis vinífera*)—blancas o uvas (*Vitis vinífera*) tintas con maceración parcial de sus orujos. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.

h) Vino tinto

Es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*Vitis vinífera*) tintas, con maceración de sus orujos o de la vinificación de uvas cuyo jugo es tinto. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.

i) Vino varietal

Es el vino que contiene al menos 75% de una variedad específica de uva, la cual debe ser declarada en la etiqueta.

Cuando el vino procede de dos o más variedades de uva, se deben declarar al menos las dos variedades principales.

j) Vino Verde

Es el vino con Denominación de Origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Portugal).

k) Vino espumoso

Es aquel que cumple con las condiciones de un vino base y que, como consecuencia de su elaboración, contiene gas carbónico de origen endógeno, produce espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continuo de burbujas al ser descorchada la botella y servido el vino; asimismo contienen CO₂ exclusivamente endógeno.

El gas carbónico presente, debe proceder, de la segunda fermentación de los azúcares naturales del vino base o de los azúcares agregados en el licor de tiraje, realizada en envases herméticamente cerrados; debe indicarse que el CO₂ es natural.

La cantidad máxima de sacarosa que puede ser agregada para la segunda fermentación es de 25 g/l de vino. La adición del licor de tiraje debe efectuarse antes del llenado del envase (botella o tanque).

Al término de la segunda fermentación y crianza, se debe eliminar las lías producidas. Posteriormente podrá ser adicionado licor de expedición según el vino de que se trate. Su contenido alcohólico es de 9% a 14% Alc. Vol.

Se categorizan por su proceso de elaboración en:

1) Vino espumoso clásico (champenoise clásico)

Es el vino espumoso natural, cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías, se realiza en la misma botella. El volumen perdido por la eliminación de las lías se recupera con el vino o licor de expedición. Se sella con tapón de corcho y bozal. La presión mínima en la botella debe ser de 392 kPa (4 kg/cm²) a 293 K (20°C).

El tiempo de permanencia en la botella desde el sembrado de la levadura hasta la separación de las lías debe ser mínimo, de 6 meses para vino espumoso clásico, 12 meses para vino espumoso reserva y 24 meses para vino espumoso gran reserva.

i. Champagne

Es el vino espumoso con Denominación de Origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).

ii. Cava

Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España).

iii. Prosecco

Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Italiana).

2) Vino Espumoso Granvías (Charmat)

Es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. El tiempo mínimo de permanencia en el tanque, desde el sembrado de la levadura hasta la separación de las lías, debe ser de 45 días. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración, adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Ésta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm²) a 293 K (20°C).

i. Lambrusco

Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Italiana).

ii. Asti

Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Italiana).

3) Vino espumante

Es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Ésta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm²) a 293 K (20°C).

I) Vino gasificado

Es aquel que es adicionado de dióxido de carbono en el momento de envasarlo en su botella de expedición. Esta debe tener una presión mínima de 1,4 kg/cm².

Tabla 14. Clasificación de vino gasificado

CLASE	CONTENIDO DE AZÚCARES O AZÚCARES REDUCTORES TOTALES (g/l)
Brut natural	de 0 a 5
Brut	de 5,1 a 25
Seco	de 25,1 a 35
Semi-seco	de 35,1 a 50
Dulce	de más de 50

Tabla 15. Especificaciones de vino espumoso y vino gasificado

ESPECIFICACIONES	VINO ESPUMOSO		VINO GASIFICADO	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a (20°C) (% Alc. Vol.)	9	14	9	14
Azúcares o azúcares Reductores Totales (g/l)	(1)	(1)	(1)	(1)
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	-	300	-	300
Acidez Total (como ácido tartárico g/l)	5,5	9	5,5	9
Acidez Volátil (como ácido acético g/l)	0,1	0,8	0,1	0,9
Bióxido de Azufre Libre (mg/l)	—	55	—	55
Bióxido de Azufre Total (mg/l)	—	170	—	200
Presión de CO ₂ a 293 K (20°C) (kPa) (kg/cm ²)	392 4 (2)	—	294 3 (2)	—

(1) El contenido de los azúcares según el tipo de vino espumoso o gasificado, se especifica en la tabla 14

(2) En las botellas de capacidad inferior a 250 ml la presión puede ser inferior al límite establecido siempre que supere los 294 kPa (3 kg/cm²) a 293 K (20 °C).

Nota 6. Ver lo especificado en la Tabla 2 del capítulo 8 de la Norma Mexicana NMX-V-047-NORMEX-2009 (Ver 2.19).

m) Vino de pasa

Es la bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación del macerado de uva pasa y agua.

n) Vino generoso

Es aquel vino elaborado con no menos de 65% de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos en generosos dulces (excepto vino generoso tradicional), y no menos de 90% de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos, vino de uva pasa en generosos secos y que además del alcohol procedente de la fermentación, se adiciona de alcohol de calidad o común, espíritu neutro o de aguardiente de uva y azúcares. Su contenido alcohólico es de 15% a 20% Alc. Vol. (excepto Mistela).

El porcentaje de alcohol vínico podrá ser verificado por el método de determinación del origen de carbono mediante la relación isotópica del carbono 13 ($\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$).

Nota 7. Esta definición, podrá variar únicamente para productos importados, regulados por la legislación del país de origen.

El vino generoso se clasifica por su contenido de azúcar, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:

- Seco: Cuando el vino contenga menos de 5 g/l de azúcares reductores totales expresados en azúcar invertido (m/v).
- Semiseco o semidulce: Cuando el vino contenga de 5,1 g/l a 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v).
- Dulce: Cuando el vino contenga más de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v). Siempre y cuando cumpla con el 65% de vino de uva fresca o uva pasa.

Nota 8. Ver lo especificado en la Norma Mexicana NMX-V-030-NORMEX-2016 (Ver 2.17)

Dentro de los vinos generosos existen las siguientes categorías:

i. Jerez (también conocido Xeres o Sherry)

Es el vino generoso, con Denominación de Origen regulado por la legislación aplicable en el país de origen. (Reino de España).

ii. Manzanilla

Es el vino generoso, con Denominación de Origen regulado por la legislación aplicable en el país de origen. (Reino de España).

iii. Mistela

Es el vino generoso que contiene como base mosto alcoholizado con alcohol vínico hasta un límite máximo de 18% Alc. Vol. El mosto utilizado debe poseer directamente o previa concentración o por adición de mosto concentrado un contenido de azúcar o azúcares reductores totales de mínimo 250 g/l.

iv. Moscatel

Es el vino generoso dulce, semidulce, semiseco o seco cuyo aroma y sabor son atribuidos a la uva moscatel con que se elabora principalmente y que puede ser complementado con otras variedades de uva, siempre en una proporción mínima de 65% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o aguardiente de uva, según las características sensoriales que se deseen conferir al producto.

v. Oporto

Es un vino generoso con Denominación de Origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen. (República Portuguesa).

vi. Vermouth o vermouth

Es el vino generoso elaborado con vino de uva fresca o vino de mosto concentrado de uva fresca, siempre en una proporción mínima de 65% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, común o aguardiente de uva y adicionado de extractos de diferentes plantas aromáticas y amargas.

vii. Vino aromatizado

Es el vino generoso obtenido por maceración de hierbas aromáticas en el propio vino o en alcohol etílico de calidad, común o aguardiente de uva que se adicione al vino.

viii. Vino de consagrar

Es el vino generoso que para alcanzar la graduación alcohólica de éste solo puede ser adicionado de aguardiente de uva y en el que sus azúcares residuales en caso de ser dulce solo pueden provenir del mosto de uva que lo originó, el vino de consagrar puede ser dulce o seco.

ix. Vino quinado

Es el vino generoso elaborado con vino de uva fresca o vino de mosto concentrado de uva fresca, siempre en una proporción mínima de 65% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad o común o aguardiente de uva y adicionado de corteza o sal de quinina, para dar al producto su sabor característico.

x. Vino generoso tradicional

Es un vino generoso dulce, semidulce, semiseco, o seco cuyo aroma y sabor es semejante al producto de origen, elaborado con variedades de uvas frescas, vino de uva pasa o mezcla de ellos, siempre en una proporción mínima de 51% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, o con otros azúcares, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, común o aguardiente de uva, o azúcares, que produzcan las características sensoriales que se deseen conferir al producto.

Tabla 16. Especificaciones de los vinos generosos

ESPECIFICACIONES	LÍMITES	
	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a (20°C) (% Alc. Vol.)	15	20 ⁽¹⁾
Extracto Seco (g/l)	⁽²⁾	375
Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	⁽²⁾	350
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	—	300

Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)	2,5	7
Acidez Volátil (como ácido acético en g/l)	—	1,3
Bióxido de Azufre Libre (mg/l)	—	50
Bióxido de Azufre Total (mg/l)	—	300
$\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}^{(3)}$	-28,5	-16
$\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$	28,5	- 26 ⁽⁴⁾ y -24 ⁽⁵⁾

- (1) Salvo Mistela [ver 6.1.6 n) iii)]
- (2) Según el tipo de Vino Generoso del que se trate
- (3) Para Vino Generoso que contiene alcohol de calidad no vínico
- (4) Para Vino Generoso 100% de Uva y de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el ⁽⁵⁾.
- (5) Para Vino Generoso 100% de Uva y de origen español, italiano y francés.

6.2 Bebidas alcohólicas destiladas

Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a d sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduras, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32).

Su contenido alcohólico es de 32% a 55% Alc. Vol.

Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75 g/l de azúcares o azúcares reductores totales y 85 g/l de extracto seco.

Tabla 17. Bebidas alcohólicas destiladas

Bebidas Alcohólicas destiladas
Aguardiente
Armagnac
Bacanora
Brandy
Cachaça
Calvados
Charanda
Cognac
Comiteco
Ginebra
Grappa
Habanero
Kirsch
Mezcal
Parras
Pisco

Poire o Perry
Raicilla
Ron
Slivovitz (shilvovitza)
Sotol
Tequila
Vodka
Whisky o Whiskey

El uso de cualquiera de los abocantes, a que se refiere la presente Norma Oficial Mexicana, debe ser de acuerdo con la especificación de cada producto. El productor o envasador debe llevar registros correspondientes de la materia prima empleada.

De ser necesario, para obtener el contenido de alcohol comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.

Con independencia de las especificaciones particulares que se requieran para las bebidas alcohólicas destiladas, las mismas deben cumplir con:

Tabla 18. Especificaciones de las bebidas alcohólicas destiladas

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO mg/100ml de alcohol anhidro
Metanol	300
Aldehídos	40
Furfural	5
Alcoholes superiores	500*

*El límite máximo de alcoholes superiores para el Whisky y el Cognac no debe exceder de 1000 mg/100 ml de alcohol anhidro.

6.2.1 Aguardiente

Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.

Nota 9. El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, mas no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros.

Tabla 19. Especificaciones del aguardiente

PARÁMETROS	MÍN	MÁX
Contenido de alcohol a 20°C (%Alc. Vol.)	35	55
Extracto Seco (g/l)	0	5
Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro		
Aldehídos	0	40
Ésteres	2	250
Alcoholes Superiores*	0	500
Metanol*	0	300
Furfural	0	5

* Para el caso de los aguardientes de agave, el límite inferior de metanol será de 30,0 mg/100ml de alcohol anhidro y el de alcoholes superiores de 20 mg/100ml de alcohol anhidro.

6.2.2 Armagnac

Es la bebida alcohólica destilada de mostos de 100% de uva; con Denominación de Origen regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).

6.2.3 Bacanora

Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-168-SCFI-2004. (Ver 2.8).

6.2.4 Brandy

Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.

De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en:

- i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un periodo mínimo de 6 meses.
- ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un periodo mínimo de 12 meses.
- iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un periodo mínimo de 36 meses.

Nota 10. Ver lo especificado en la NMX-V-018-NORMEX-2009 (ver 2.14)

Tabla 20. Especificaciones del brandy

ESPECIFICACIONES	BRANDY 100% de uva		BRANDY RESERVA 100% de uva		BRANDY GRAN RESERVA 100% de uva	
	LÍMITES					
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.)	35	55	35	55	35	55
Extracto Seco (g/l)	0	42	0,75	42	0,75	42
Cenizas (g/l)	0,05	1	0,05	1	0,05	1
Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	0	35	0	35	0	35
Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	40	500	40	500	40	500
Metanol (mg/100ml de Alcohol Anhidro)	20	200	20	200	20	200
Aldehídos (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	0	40	0	40	0	40
Ésteres (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	3	60	3	90	3	150
Furfural (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	0	5	0	5	0	5
Acidez Total (como Ácido Acético mg/100ml Alcohol Anhidro)	6	300	6	300	6	300
Suma de componentes volátiles diferentes al Alcohol Etílico (mg/100 ml Alcohol Anhidro)	70	600	70	610	70	620

$\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$ * (1) (3) (4) (0/00)	-29	-26	-29	-26	-29	-26
$\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$ * (2) (3) (4) (0/00)	-29	-24	-29	-24	-29	-24

***Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite**

(1) Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (2)°

(2) Para productos de origen español, italiano o francés.

(3) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por determinación del $\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$.

(4) Para valores de $\delta^{13}\text{C}$ que sean menores al límite de -29 debe ser comprobable el origen del brandy.

6.2.5 Cachaça

Es la denominación típica y exclusiva del aguardiente de caña producida en Brasil, conforme su legislación, la cual contiene una graduación alcohólica de 38% a 48% en volumen a 20 °C, obtenida por la destilación del mosto fermentado del jugo de caña de azúcar con características organolépticas peculiares.

6.2.6 Calvados

Es la bebida alcohólica destilada de mostos fermentados de jugos de manzana o pera con Denominación de Origen, regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).

Nota 11. En Estados Unidos de América se le conoce como Apple o Apple Jack.

6.2.7 Charanda

Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-144-SCFI-2000 (Ver 2.6).

6.2.8 Cognac

Es la bebida alcohólica destilada de mostos 100% de uva; con Denominación de Origen, regulada por las disposiciones aplicables por el país de origen (República Francesa).

6.2.9 Comiteco

Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey o Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey o Agave. Su contenido alcohólico es 40% a 50% Alc. Vol.

6.2.10 Ginebra

Es la bebida alcohólica cuya principal característica es su sabor y olor a enebro obtenido por:

- Destilación de mostos fermentados de cereales malteados o adicionados de malta o enzimas, siendo a su vez re destilados en presencia de bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas, o
- La re-destilación en alambique de olla de alcohol etílico (espíritu neutro o alcohol de calidad en presencia de bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas. Estas pueden estar colocadas en el seno del líquido o en recipientes especiales colocados en la parte superior de los alambiques, o
- La mezcla de alcohol etílico (espíritu neutro o alcohol de calidad) con concentrados alcohólicos que contienen los principios aromáticos (aceites esenciales) de las bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas.

Su contenido alcohólico de 35% a 55% Alc. Vol.

La ginebra se categoriza por su elaboración en:

6.2.10.1 Ginebra Destilada

Es la ginebra obtenida por destilación o re-destilación, conforme a 6.2.10, incisos a) y b), y ésta a su vez se categoriza en:

- a) Ginebra Destilada London Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso a), y a la que se le puede denominar según su contenido de alcohol etílico:
- Ginebra Destilada Seca o London Dry Gin y
 - Ginebra Destilada Extra Seca o London Extra Dry Gin,
- b) Ginebra Dorada o Golden Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso b), permaneciendo por un tiempo en barricas de roble y que puede ser adicionada de color caramelo, y a la que se le puede denominar según su contenido de alcohol etílico:
- Ginebra Dorada Seca o Golden o Golden Dry Gin y
 - Ginebra Destilada Extra Seca o Golden Extra Dry Gin,
- c) Old Gin o Tom Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso b). Esta ginebra es edulcorada.

6.2.10.2 Ginebra

Obtenida conforme al inciso 6.2.10 c), se puede denominar:

- a) Ginebra Seca o
- b) Ginebra Extra Seca,
- c) Ginebra con _____ (aroma o sabor). Que puede ser adicionada con los edulcorantes permitidos por la misma hasta 75 g/l de azúcares reductores totales. Podrá ser adicionada con saborizantes y/o aromatizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.

Nota 12. Consultar lo especificado en la Norma Mexicana NMX-V-020-NORMEX-2008 (Ver 2.16)

Tabla 21. Especificaciones de la ginebra

	GINEBRA DESTILADA								GINEBRA							
	LONDO GIN GINEBRA DORADA				GENEVA GIN		OLD TOM GIN		GINEBRA		GINEBRA SECA		GINEBRA EXTRASECA		GINEBRA (CON AROMA Y/O COLOR)	
	SECA DRY GIN		EXTRASECA EXTRA GIN													
ESPECIFICACIONES	mín	máx	mín	máx	mín	máx	mín	máx	mín	máx	mín	máx	mín	máx	mín	máx
Contenido de alcohol a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.)	35	40	37,5	55	35	55	35	55	35	55	35	40	37,5	55	35	55
Extracto Seco (g/l)	0	25	0	0,3	0	25	0	25	0	25	0	25	0	0,3	0	85
Azúcares Reductores Totales (g/l)	0	25	0	0,3	0	25	0	25	0	25	0	25	0	0,3	0	75
Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	50
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10
Aldehidos (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20
Ésteres (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	18	0	18	0	40	0	18	0	18	0	18	0	18	0	50
Furfural (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5

6.2.11 Grappa

Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de origen, regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Italiana).

6.2.12 Habanero

Es la bebida alcohólica destilada obtenida de un destilado alcohólico y/o espíritu neutro y 4,0% mínimo de vino de uva. Además, podrá adicionarse de macerados de dátiles, ciruelas, pasas, higos y otras frutas, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.

6.2.13 Kirsch

Es la bebida alcohólica destilada que emplea para su fermentación el jugo o la pulpa de cerezas o capulines con o sin almendra, con un contenido de alcohol máximo de 55% Alc. Vol.

6.2.14 Mezcal

Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-070-SCFI-2016 (Ver 2.3).

6.2.15 Parras

Es la bebida alcohólica destilada obtenida por una mezcla de un destilado alcohólico o espíritu neutro y otro aguardiente destilado en una proporción de 10% a 25% (v/v), pudiendo contener un 5% (m/v) de azúcar. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.

6.2.16 Pisco

Es la bebida alcohólica destilada con denominación de origen en Perú y Chile, obtenida de la destilación de mostos fermentados de uva. Su contenido alcohólico es de 32% a 55% Alc. Vol.

6.2.17 Poire o Perry

Es la bebida alcohólica destilada obtenida de la destilación de mostos fermentados de pera, originaria de Europa. Su contenido de alcohol máximo es de 55% Alc. Vol.

6.2.18 Raicilla

Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de agave o maguey que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los agaves o magueyes previamente cocidos. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.

En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes:

- *Agave maximiliana*,
- *Agave inaequidens*,
- *Agave valenciana*,
- *Agave angustifolia*,
- *Agave Rhodacantha*
- entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul.

Tabla 22. Especificaciones de la raicilla

Parámetros	Límites	
	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a (20°C) (%Alc. Vol.)	35	55
Extracto Seco (g/l)	0	10
Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	100	500
Metanol (mg/100ml de Alcohol Anhidro)	30	300

6.2.19 Ron

Es la bebida alcohólica destilada, obtenida de la destilación de mostos fermentados preparados únicamente con azúcares provenientes de la caña de azúcar. Los destilados podrán ser rectificadas y deben ser sometidos a un proceso de maduración ponderado mínimo de seis meses, pudiendo ser añejados únicamente en recipientes de roble blanco o encino.

El Ron puede ser incoloro o coloreado; con aroma y/o con sabor, utilizando productos vegetales naturales, aditivos y/o productos de origen animal permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.

El Ron se clasifica de acuerdo a su proceso de maduración y elaboración en:

a) Ron

Es el producto sometido a maduración por un periodo mínimo de 6 meses ponderado.

b) Ron añejado o añejo

Es el producto sometido a maduración por un periodo mínimo de un año.

El Ron podrá ser adicionado con aromatizantes, saborizantes y edulcorantes, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32).

Nota 13. Consultado lo especificado en la Norma Mexicana NMX-V-002-NORMEX-2010 (Ver 2.11)

Tabla 23. Especificaciones de ron

	RON		RON AÑEJO		RON ADICIONADO DE (AROMA Y/O SABOR)	
ESPECIFICACIONES	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.)	35	55	35	55	35	55
Extracto Seco (g/l)	0	15	0	60	0	85
Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	0	500	0	500	0	500
Metanol (mg/100ml de alcohol l anhidro)	0	30	0	30	0	30
Aldehídos (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	40	0	40	0	40
Ésteres (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	200	0	200	0	200
Furfural (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	5	0	5	0	5
Acidez Volátil (como ácido acético mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	120	0	120	0	120
Suma de componentes volátiles diferentes al alcohol etílico (mg/100 ml Alcohol Anhidro)	15	600	15	600	15	600

6.2.20 Slivovitz (shilvovitza)

Es la bebida alcohólica doblemente destilada que se obtiene de los mostos fermentados de ciruelas azules. Su contenido alcohólico es de 35% a 43,5% Alc. Vol.

Nota 14. En la Unión Europea existen bebidas con Indicación Geográfica similares a esta bebida.

6.2.21 Sotol

Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-159-SCFI-2004 (Ver 2.7).

6.2.22 Tequila

Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-006-SCFI-2012 (Ver 2.1).

6.2.23 Vodka

Es la bebida alcohólica destilada obtenida por fermentación alcohólica de mostos provenientes de productos vegetales sometidos posteriormente a destilación y rectificación, la cual puede ser total, pudiendo ser tratada con carbón activado u otros adsorbentes permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente (Ver 2.32).

El Vodka puede ser adicionado de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32) con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Como se establece en la NMX-V-019-NORMEX-2016 (Ver 2.15).

Tabla 24. Especificaciones del vodka

ESPECIFICACIONES	VODKA		VODKA (CON AROMA Y/O SABOR)	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.)	35	55	35	55
Extracto Seco (g/l)	0	3	0	85
Azúcares Reductores Totales (g/l)	0	3	0	75
Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	0	30	0	30
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	0	10	0	10
Ésteres (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	20	0	-
Aldehídos (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	10	0	40
Furfural (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	5	0	5

6.2.24 Whisky o Whiskey

Es la bebida alcohólica destilada, obtenida por fermentación alcohólica de mostos de cereales, sacarificado por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales, fermentado bajo la acción de la levadura, destilado a menos de 94,8% Alc. Vol., de forma que el producto de la destilación contenga aroma y sabor procedente de la materia prima utilizada y añejado al menos durante tres años en barricas de roble blanco o encino de una capacidad inferior o igual a 700 L. Su contenido alcohólico es de 40% a 55% Alc. Vol.

El Whisky o Whiskey se denomina de acuerdo a la materia prima empleada en la elaboración del producto o al país de origen, entre otras, como:

a) Whisky bourbon (bourbon whiskey)

Producto distintivo elaborado en los Estados Unidos de América, de acuerdo con las disposiciones legales que regulan la producción del Whisky Bourbon en ese país.

b) Whisky canadiense (Canadian whisky)

Producto distintivo elaborado en Canadá, de acuerdo con la reglamentación de ese país. Si el Whisky es elaborado con mezcla de Whiskies canadienses, entonces es llamado Blended Canadian Whisky.

c) Whisky o Whiskey escocés (Scotch whisky)

Producto distintivo de Escocia, manufacturado de acuerdo con las disposiciones legales que regulan la producción del Whisky Escocés en ese país. Si el Whisky es elaborado con una mezcla de Whiskies escoceses, entonces es llamado Blended Scotch Whisky.

d) Whisky o Whiskey irlandés (Irish whisky)

Producto distintivo de Irlanda e Irlanda del Norte, de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción de Whisky Irlandés en esos países. Si el Whiskey es elaborado con mezcla de Whiskies Irlandeses, entonces es llamado Blended Irish Whisky.

e) Whisky o Whiskey de centeno

Es el Whisky o Whiskey producido a menos de 80% Alc. Vol., a partir de un mosto fermentado con un contenido no menor al 51% de centeno, el 49% restante debe provenir de los azúcares de otros cereales.

f) Whisky o Whiskey de Centeno Malteado

Es el Whisky o Whiskey producido a menos de 80% Alc. Vol., a partir de un mosto fermentado con un contenido no menor de 51% de azúcares procedentes de centeno malteado, el 49% restante debe provenir de los azúcares de otros cereales.

g) Whisky o Whiskey de maíz

Es el producto elaborado a menos de 80% Alc. Vol., a partir del mosto fermentado con un contenido no menor a 80% de maíz. Este tipo de whiskey o whisky no requiere de ningún tipo de añejamiento en su proceso de elaboración.

h) Whisky o Whiskey de malta

Es el Whisky o Whiskey producido a menos de 94,8% Alc. Vol., a partir de un mosto fermentado con un contenido 100% de cebada malteada.

i) Whisky o Whiskey escocés de una sola malta (single malt Scotch whisky)

Es el Whisky o Whiskey producido a partir de cebada malteada en una sola destilería.

j) Whisky o Whiskey Tennessee (Tennessee whisky)

Producto distintivo elaborado en el Estado de Tennessee de los Estados Unidos de América, de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción del Whiskey en ese país.

k) Whisky o Whiskey de trigo

Es el Whisky o Whiskey destilado a menos de 80% Alc. Vol., a partir de un mosto fermentado con un contenido no menor a 51% de azúcares procedentes de trigo, el 49% restante debe provenir de los azúcares de otros cereales.

l) Blended Whiskey

Producto obtenido de mezclar únicamente diferentes Whiskies.

Nota 15. Ver lo especificado en la NMX-V-001-NORMEX-2012 (ver 2.10)

Tabla 25. Especificaciones de whisky o whiskey

ESPECIFICACIONES	Whisky o Whiskey	
	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.)	40	55
Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	10	1000
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	0	50
Aldehídos (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	40
Furfural (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	5

6.3 Licores o cremas (cordiales)

Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 13,5% hasta 55% Alc. Vol. A esta bebida alcohólica también se le conoce como cordial.

Los licores y cremas pueden ser aromatizados y/o saborizados por uno o más de los siguientes procedimientos específicos:

- Mezcla, infusión, maceración, digestión, percolación, destilación o cocción en presencia de diversos materiales inocuos de procedencia vegetal o animal.
- Adición de jugos, jugos concentrados, vino de uva, extractos, aceites esenciales, sabores naturales y sabores idénticos a los naturales.

- c) Adición de sustancias permitidas por la Secretaría de Salud en el acuerdo correspondiente (ver 2.32), como aditivos y coadyuvantes en la elaboración de bebidas.

La denominación de los licores y cremas debe sujetarse a alguna de las siguientes modalidades, las cuales podrán ir seguidas de un nombre arbitrario siempre y cuando dicho nombre no indique o dé a entender cualidades que no posee el producto:

- I. "Licor de _____" o "Crema de _____", seguido del nombre del producto vegetal o principio aromático característico de la bebida que justifique su denominación. Estos licores o cremas sólo podrán obtenerse por los procesos enunciados en el inciso 6.3 a) o adición de los productos mencionados en el inciso 6.3 b).
- II. "Licor sabor de _____" o "Crema sabor de _____", seguido del nombre del producto vegetal o principio aromático característico de la bebida que justifique su denominación. En estos licores podrán adicionarse además de los productos mencionados en los incisos 6.3 a) y 6.3 b), las sustancias sintético artificiales mencionadas en el inciso 6.3 c).
- III. "Licor de o al" o "Crema de o al _____" seguido del nombre de la bebida alcohólica destilada que aporte al menos el 51% del contenido de alcohol total del licor.
- IV. "Licor con" o "Crema con _____" seguido del nombre de la bebida alcohólica que aporte al menos el 25% del contenido de alcohol total del licor.

Cuando en la preparación de los licores o cremas se utilice como ingrediente una bebida alcohólica protegida por una denominación de origen en los términos de la legislación aplicable, se debe cumplir con lo establecido en sus respectivas NOM aplicables.

Para la preparación de licores o cremas que contengan tequila como ingrediente, se debe cumplir con lo establecido en la NMX-V-049-NORMEX-2004 (Ver 2.20).

En la denominación de los licores y/o cremas, se podrá utilizar algún calificativo de acuerdo a su contenido de azúcares y por ciertas condiciones específicas, conforme a la siguiente Tabla (ver Tabla 26):

Tabla 26. Clasificación de los licores o cremas por su contenido de azúcares y condiciones específicas

Clasificación	Contenido de azúcares o azúcares reductores totales y condiciones específicas
Extra seco	De 1% a 1,9% (m/v)
Seco	De 2% a 10% (m/v)
Dulce	Mayor a 10,1% (m/v)
Escarchado	Producto saturado de azúcares y en el cual el exceso de azúcares haya cristalizado dentro del producto
Aperitivo	Cuando el producto contenga algunos principios amargos derivado de sustancias vegetales.

Tabla 27. Licores o cremas

Anís
Amaretto
Crema o licor de cassis
Crema o licor de café
Crema o licor de cacao
Crema o licor de menta
Fernet
Irish cream
Licor amargo
Licores de frutas
Licores de naranja, de curaçao (curazao o triple sec)
Licor o crema de amor (parfaitamour)
Licor o crema de whiskey o whisky
Licor o crema lluvia de oro
Sambuca
Xtabentún

6.3.1 Anís

Es el licor elaborado con espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, y los principios aromáticos naturales de las semillas del anís verde y estrella, pudiendo ser aromatizados, además con otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32).

El anís puede ser dulce cuando contenga más de 10% de azúcares y anís seco cuando contenga hasta de 10% de azúcares.

a) Anís Destilado

Es el licor obtenido por dilución de la re-distilación de espíritu neutro, alcohol de calidad y/o alcohol común, en presencia de semillas de anís verde y anís estrella, las cuales podrán estar mezcladas con otras plantas aromáticas y jarabes preparados con azúcares permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). El anís destilado puede ser dulce o seco.

b) Anisette o anisete

Es la bebida alcohólica obtenida de una manera similar al anís o anís destilado. El anisette contendrá más de 35% de azúcares (m/v).

Nota 16. Existen diversos tipos de anís que cuentan con Denominación de Origen y que están regulados por la legislación aplicable en su país de origen (por ejemplo: Anís español, Anís paloma monforte del cid, Hierbas de Mallorca, entre otras).

6.3.2 Amaretto

Es el licor obtenido por destilación, infusión o extracto de almendras de chabacano, adicionado o no de aceite esencial de almendras amargas y otros extractos, sabor natural o idéntico al natural de almendras, mezclados con espíritu neutro o alcohol de calidad o común y azúcares.

6.3.3 Crema o licor de cassis

Son aquellos que se elaboran por maceración o infusión de la fruta de cassis, concentrado o extracto de la misma fruta, adicionado de brandy, aguardiente de uva, alcohol de calidad o común, en el cual puede añadirse 5% de frambuesas y/o grosellas, azúcares y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32).

6.3.4 Crema o Licor de Café

Son aquellos que se elaboran por infusión, cocción, destilación, maceración o extracción de los granos de café o mezclas de estas preparaciones con bebida alcohólica destilada y/o espíritu neutro, y/o alcohol de calidad y/o común, azúcares, vainilla natural y/o vainillina y/o etilvainillina y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32).

6.3.5 Crema o Licor de Cacao

Son aquellos que se elaboran por infusión, cocción, destilación, maceración o extractos de los granos de cacao o mezclas de estas preparaciones con bebida alcohólica destilada y/o, espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común, azúcar, vainilla natural y/o vainillina y/o etilvainillina y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32).

6.3.6 Crema o licor de menta

Son aquellos que se elaboran con aceite esencial de menta piperita, bebida alcohólica destilada, espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común, azúcares y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Puede existir crema o licor de menta blanca o verde.

6.3.7 Fernet

Es un licor amargo de color oscuro, elaborado con espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, y los principios aromáticos de hierbas como mirra, ruibarbo, manzanilla, cardamomo y azafrán u otras hierbas aromáticas amargas, pudiendo ser aromatizados, además con otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32).

6.3.8 Irish Cream

Licor con Denominación de Origen elaborado en la isla de Irlanda, de acuerdo a las leyes de dicho país que regulan su producción.

6.3.9 Licor amargo

Es aquel elaborado con infusiones, destilaciones, extractos, aceites esenciales y sabores naturales de hierbas amargas y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32); alcoholizados con aguardiente de uva, brandy, whisky, alcohol de calidad o común.

6.3.10 Licores de frutas

Son aquellos elaborados con: infusiones maceraciones, destilaciones, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores sintético-artificiales y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (ver 2.32); o mezclas de estas preparaciones de la fruta respectiva mezcladas con bebida alcohólica destilada y/o espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común y azúcares.

6.3.11 Licores de naranja, de curaçao (curazao o triple sec)

Es aquel obtenido por re-destilación de bebida alcohólica destilada y/o espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o alcohol común en presencia de cáscara de naranja dulces y/o amargas curaçao (curazao), y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32); la destilación obtenida es mezclada con jarabe o azúcar.

6.3.12 Licor o crema de amor (parfaitamour)

Es aquel elaborado con sabores naturales, casi idénticos a los naturales o sintético-artificiales de violeta y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32); espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común y azúcares.

6.3.13 Licor o crema de whiskey o whisky

Es la bebida alcohólica elaborada conforme al inciso primario 6.3 de la presente Norma Oficial Mexicana en la cual su único componente alcohólico es el whiskey o whisky.

6.3.14 Licor o crema lluvia de oro

Es aquel elaborado con destilación de anís, destilación de naranja y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32); espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común, azúcar y agua. Contiene en suspensión laminillas de hojas de oro.

6.3.15 Sambuca

Es el licor elaborado con espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, y los principios aromáticos naturales de las semillas del anís verde y estrella y otras hierbas aromáticas, pudiendo ser aromatizados, además con otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Este licor puede ser incoloro o coloreado y el contenido mínimo de azúcar de 350 g/l.

6.3.16 Xtabentún

Es un licor de origen Maya, originario de Yucatán, elaborado con miel fermentada de abejas que se alimentan de la flor de Xtabentún y anís. Su contenido alcohólico es de 20% a 30% Alc. Vol.

6.4 Cocteles

Producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como de aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 12% hasta 32% Alc. Vol.

Nota 17. El agua debe ser potable, destilada o desmineralizada (por diferentes procesos) como agua de dilución.

Los cocteles podrán adicionarse de jugos, jugos concentrados, vino de uva u otras frutas, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores idénticos a los naturales.

La denominación de los cocteles debe sujetarse a alguna de las siguientes modalidades, las cuales podrán ir seguidas de un nombre arbitrario siempre y cuando dicho nombre no indique o dé a entender cualidades que no posee el producto:

- I. "Coctel de _____", seguido del nombre del producto vegetal o principio aromático característico de la bebida que justifique su denominación. Estos cocteles podrán adicionarse de jugos, jugos concentrados, vino de uva, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores idénticos a los naturales.
- II. "Coctel sabor de _____", seguido del nombre del producto vegetal o principio aromático característico de la bebida que justifique su denominación. Estos cocteles podrán adicionarse de jugos, jugos concentrados, vino de uva, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores idénticos a los naturales y sustancias sintético-artificiales permitidas en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32).
- III. "Coctel de o al _____", seguido del nombre de la bebida alcohólica destilada que aporte al menos el 51% del contenido de alcohol total del coctel.
- IV. "Coctel con _____", seguido del nombre de la bebida alcohólica que aporte al menos el 25% del contenido de alcohol total del coctel.

Cuando en la preparación de cocteles se utilice Tequila se debe cumplir con lo establecido en la NMX-V-049-NORMEX-2004 (Ver 2.20).

6.4.1 Ponche

Bebida alcohólica originaria del Estado de Colima elaborada a base de espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, bebidas alcohólicas destiladas, aromatizado y saborizado con preparaciones de frutas o semillas, agua o leche, y edulcorados con azúcares, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud en el acuerdo correspondiente (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 12 hasta 30% Alc. Vol.

6.5 Bebidas alcohólicas preparadas.

Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezclas de ellos en agua, aromatizada y saborizada con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de otros ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32), pudiendo encontrarse en estado de congelación. Su contenido alcohólico es de 2% a 12% Alc. Vol.

Nota 18. El agua debe ser potable, destilada o desmineralizada (por diferentes procesos) como agua de dilución.

En las bebidas alcohólicas preparadas, se podrán añadir productos vegetales o animales o principios aromáticos característicos de la bebida. También podrán adicionarse de jugos, jugos concentrados, vino de uva u otras frutas, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores casi idénticos a los naturales y sustancias sintético artificiales permitidas en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32).

Estas bebidas contemplan los productos en todas sus presentaciones y modalidades que se encuentran en el mercado como líquido y congelado, siempre y cuando cumplan con los parámetros establecidos en el párrafo que antecede. Estos productos pueden encontrarse en estado de congelación como producto final.

La denominación de las bebidas alcohólicas preparadas debe sujetarse a alguna de las siguientes modalidades, las cuales podrán ir seguidas de un nombre arbitrario siempre y cuando dicho nombre no indique o dé a entender cualidades que no posee el producto:

- I. "Bebida alcohólica preparada de _____", seguido del nombre del producto vegetal o principio aromático característico de la bebida que justifique su denominación. Estas bebidas alcohólicas podrán adicionarse de jugos, jugos concentrados, vino de uva, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores idénticos a los naturales.
- II. "Bebida alcohólica preparada sabor de _____", seguido del nombre del producto vegetal o principio aromático característico de la bebida que justifique su denominación. Estas bebidas alcohólicas podrán adicionarse de jugos, jugos concentrados, vino de uva, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores idénticos a los naturales y sustancias sintético artificiales permitidas en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32).
- III. "Bebida alcohólica preparada de o al _____", seguido del nombre de la bebida alcohólica destilada que aporte al menos el 51% del contenido de alcohol total de la bebida alcohólica preparada.
- IV. "Bebida alcohólica preparada con _____", seguido del nombre de la bebida alcohólica que aporte al menos el 25% del contenido de alcohol total de la bebida alcohólica preparada.

Cuando en la preparación de bebidas alcohólicas preparadas se utilice Tequila se debe cumplir con lo establecido en la NMX-V-049-NORMEX-2004 (Ver 2.20).

6.5.1 Bebida alcohólica preparada congelada

Es la bebida alcohólica preparada definida en el inciso primario 6.5 en estado de congelación.

6.5.2 Rompope

Es la bebida obtenida por cocción de la mezcla de leche de vaca o leche procesada de vaca, yemas de huevo frescas, deshidratadas o congeladas, azúcares, almidones o féculas u otros espesantes (máximo 2%) y posteriormente alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común o una bebida alcohólica destilada (generalmente ron), adicionado o no de productos vegetales, saborizantes y colorantes naturales o artificiales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 10% a 12% Alc. Vol.

7. Métodos de prueba

El cumplimiento de las especificaciones señaladas en este capítulo será comprobado por parte de las autoridades competentes o por las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN.

Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/l de azúcares o azúcares reductores totales de acuerdo a la NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23) y 85 g/L de extracto seco de acuerdo a la NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26).

De ser necesario para obtener el contenido de alcohol comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución, de acuerdo con lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (Ver 2.4).

Para el caso de las bebidas alcohólicas nacionales con denominación de origen se deben cumplir los métodos de prueba señalados en la NOM específica aplicable.

Para los efectos de la presente Norma Oficial Mexicana son aplicables, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5) para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (Ver 2.31), así como las siguientes NOM y NMX referidas a cada uno de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, como sigue:

Tabla 28. Tabla de métodos de prueba

BEBIDAS FERMENTADAS 2% A 20% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
CERVEZA	- NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). - NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). - NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25).
“___ ALE”	- NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). - NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). - NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25).
- PULQUE - Pulque natural - Pulque curado	- NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). - NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).
SAKE	- NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). - NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).
- SIDRA - Sidra Natural - Sidra y Sidra Gasificada	- NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). - NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). - NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). - NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25). - NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26). - NMX-V-025-NORMEX-2010 (Ver 2.27). - NMX-V-027-NORMEX-2014 (Ver 2.28). - NMX-V-032-NORMEX-2010 (Ver 2.29). - NMX-V-048-NORMEX-2009 (Ver 2.30).
- VINO - Vino de Origen - Vino Blanco - Vino Clarete - Vino de Cosecha Tardía - Vino de Mesa o Vino de mesa dulce - Vino Mexicano - Vino Rosado - Vino Tinto - Vino varietal - Vino gasificado - Vino de pasa	- NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). - NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). - NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). - NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25). - NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26). - NMX-V-025-NORMEX-2010 (Ver 2.27). - NMX-V-027-NORMEX-2014 (Ver 2.28).

- Vino Espumoso - o Vino espumoso clásico (champenoise clásico) - o Vino espumoso Granvás (Charmat) - Vino Espumante	• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25). • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Ver 2.28). • NMX-V-048-NORMEX-2009 (Ver 2.30).
- Vino Generoso - o Mistela - o Moscatel - o Vermouth o vermouth - o Vino aromatizado - o Vino de consagrar - o Vino quinado - o Vino generoso tradicional	• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26). • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Ver 2.27). • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Ver 2.28).

BEBIDAS DESTILADAS 32% A 55% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
• AGUARDIENTE	• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26).
• BRANDY - Brandy 100% de uva - Brandy reserva 100% de uva - Brandy gran reserva 100% de uva	• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26). • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Ver 2.27).
• COMITECO	• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).

• GINEBRA - Ginebra destilada - Ginebra	• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26).
• HABANERO	• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).
• KIRSCH	
• PARRAS	
• POIRE O PERRY	
• RAICILLA	• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26).
• RON	• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26).
• SLIVOVITZ (SHILVOVITZA)	• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26).
• VODKA	• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26).
• WHISKY O WHISKEY - Whiskey o whisky de centeno - Whisky o Whiskey de Centeno Malteado - Whiskey o whisky de maíz - Whiskey o whisky de malta - Whiskey o whisky de trigo - Blended Whiskey	• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).

LICORES O CREMAS 13,5% A 55% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
LICORES O CREMAS	- NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). - NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). - NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). - NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).
- ANÍS -Anís destilado -Anisette o Anisete	
AMARETTO	
CREMA O LICOR DE CASSIS	
CREMA O LICOR DE CAFÉ	
CREMA O LICOR DE CACAO	
CREMA O LICOR DE MENTA	
FERNET	
LICOR AMARGO	
LICORES DE FRUTAS	
LICORES DE NARANJA, DE CURACAO (CURAZAO O TRIPLE SEC)	
LICOR O CREMA DE AMOR (PARFAITAMOUR)	
LICOR O CREMA LLUVIA DE ORO	
LICOR DE WHISEY O WHISKY	
SAMBUCA	
XTABENTÚN	

COCTELES 12% A 32% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
COCTELES	- NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). - NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). - NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). - NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).
PONCHE	

BEBIDAS ALCOHÓLICAS PREPARADAS 2% A 12% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
• BEBIDA ALCOHÓLICA PREPARADA	• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).
• BEBIDA ALCOHÓLICA CONGELADA	
• ROMPOPE	

8. Control de calidad

De conformidad con la LFMN, los productores y envasadores, deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas aplicables y las buenas prácticas de fabricación de acuerdo con la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 2.9). Asimismo, deben verificar sistemáticamente el cumplimiento de las especificaciones contenidas en la presente Norma Oficial Mexicana, utilizando equipo suficiente y adecuado de laboratorio, así como los métodos de prueba apropiados, llevando un control estadístico de la producción y envasado que objetivamente demuestre el cumplimiento de dichas especificaciones.

9. Envase y embalaje

Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben garantizar su inocuidad conforme lo establecido en el numeral 10.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5). La capacidad de cada envase para su comercialización al consumidor final no debe ser mayor de 5 L.

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, el cual consiste en un código específico que permita su trazabilidad.

En el caso de la cerveza, se permite la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé, garantice su inocuidad. Queda prohibida la reutilización de envases que tengan grabados logotipos diferentes a los de la marca envasada. Para el embalaje, se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases e impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

Únicamente será permitida la reutilización de envases para la denominación de cerveza, cuando el tratamiento que se les dé garantice la inocuidad de los mismos. La reutilización de envases se sujeta al inciso secundario 10.1.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5).

Se deben usar envases exentos de ostentar 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 Oficial Mexicana, únicamente podrán envasarse conforme lo establecido en el inciso secundario 10.1.2 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5).

10. Información comercial

Cada uno de los envases debe ostentar una etiqueta legible en idioma español, la cual debe contener información veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto, la información respectiva debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 9 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5) que precisa la forma y contenido del Etiquetado Sanitario y Comercial de las Bebidas Alcohólicas, salvo por la lista de ingredientes que establece dicho capítulo, que sólo es obligatoria

para las Bebidas Alcohólicas Preparadas, Cocteles, Licores y Cremas; y en su caso, para las demás bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que después de destiladas y/o antes de su envasado sean adicionadas de cualquiera de los ingredientes y/o aditivos alérgenos, que puedan causar hipersensibilidad o intolerancia, enunciados en el numeral 9.3.7.1.1 de dicha NOM.

Los productos que cuenten con denominación de origen, su categoría será expresada conforme se encuentren en el Acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos Mexicanos sobre el reconocimiento mutuo y la protección de las denominaciones en el sector de bebidas espirituosas (1997) respetando su idioma de origen.

En el caso de los vinos o destilados de importación, cuya denominación no se encuentre regulada en la presente Norma Oficial Mexicana, se aplican las disposiciones de los Tratados Internacionales relevantes de los que los Estados Unidos Mexicanos sean parte o, en su defecto, las especificaciones contenidas en las normas internacionales o en las normas o reglamentos técnicos del país de origen, siempre y cuando se respeten las especificaciones sanitarias establecidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5).

Independientemente del cumplimiento de los requisitos que imponga en materia de etiquetado, se deberá incluir:

- a) Marca en la superficie principal de exhibición.
- b) La denominación de la bebida alcohólica, así como su categoría dependiendo de la clasificación de ésta conforme lo establecido en esta Norma, la cual no puede ser mayor a la marca.
- c) Si utiliza la materia prima como información comercial en la superficie principal de exhibición en su nombre común o científicos, de la bebida alcohólica será tres veces menor al tamaño de la denominación de ésta.

11. Evaluación de la conformidad

La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se ajustarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico.

Cuando las bebidas alcohólicas, objeto de esta Norma Oficial Mexicana, 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 la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado para tal efecto.

12. Vigilancia

La Secretaría de Economía 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.

La PROFECO podrá realizar visitas de verificación con el objeto de vigilar el cumplimiento de la presente Norma Oficial Mexicana, conforme al Capítulo XII de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

13. Concordancia con normas internacionales

Esta Norma Oficial Mexicana no es equivalente (NEQ) con alguna norma internacional, por no existir esta última al momento de su elaboración.

14. Bibliografía

- Badui S., Química de los alimentos. Editorial Alhambra Mexicana, 1ra edición, 1981, capítulo 2, pág.: 41-47, 68, 69.
- Código Alimentario Argentino. Capítulo XIV. Bebidas espirituosas, alcoholes, bebidas alcohólicas destiladas y licores.
- De Blas J.J., Manual del vino. Editorial Comercial Franco mexicana, 1ra edición, 1984.

- El Reglamento (CE) No. 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, 15 de enero de 2008.
- Hawley G., Diccionario de química y de productos químicos. Editorial Omega, 1975.
- Lichine A., Encyclopédie des vins de alcools de tous pays. Editorial Bouquis, 1995.
- Muñoz J y J. Ávila, Todos los vinos del mundo. Editorial Enciclopedias planeta, 1995.
- NMX-V-046-NORMEX-2009, Bebidas Alcohólicas-Denominación, clasificación, definiciones y terminología. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de noviembre de 2009.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos pre envasados-Contenido neto, tolerancias y métodos de verificación. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012.
- NOM-008-SCFI-2002. Sistema General de Unidades de Medida. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.
- Pérez J., Memorias del curso "Procesos Tecnológicos que inciden en la composición aromática de las bebidas alcohólicas destiladas y añejadas". Evento organizado por la ATAM, 1996
- Perry J. Manual del ingeniero químico. Tomo 1, Editorial Hispano América, 1996, sección 9 Destilación y sublimación, pág. 863-869.
- Prescott, Microbiología Industrial. Editorial Aguilar Madrid, capítulo VIII.
- Reglamento (CE) No 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo del 15 de enero de 2008 Relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) No. 1576/89 del Consejo.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999 y sus reformas.
- Reglamento de Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1999 y sus reformas.
- Solomons TW, Química Orgánica. Editorial Limusa, 7a edición, capítulo 24, páginas: 963-967.
- Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y sus reformas.
- United States Department of Agriculture, Global Agricultural Information Network, 2016, (visto el 16 de junio de 2016). disponible en https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Japanese%20Sake%20GI%20to%20Protect%20Brand%20Japan%20in%20Overseas%20Markets_Tokyo_Japan_9-6-2016.pdf

TRANSITORIOS

Primero: La presente Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor a los 60 días naturales contados a partir del día natural inmediato siguiente al día de su publicación.

Segundo: El Capítulo 10 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 2 años posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana.

Tercero: El Capítulo 11 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor una vez que se cuenten con personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.

Ciudad de México, a 23 de febrero de 2017.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.