

## CAPÍTULO PRIMERO

# **La Norma Oficial Mexicana NOM-199scfi-2017, Bebidas Alcohólicas-Denominación, Especificaciones Físicoquímicas, información comercial y métodos de pruebas**

El 23 de febrero de 2017, la Secretaría de Economía, a través de la Dirección General de Normas, publicó la NORMA Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.<sup>18</sup> La norma fue resultado de los comentarios al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, bebidas alcohólicas-denominación, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.<sup>19</sup>

La Norma Oficial Mexicana (NOM) tiene por objeto establecer la denominación, las especificaciones físicoquímicas 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. La NOM es aplicable a

---

<sup>18</sup> Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 23 de febrero de 2017.

<sup>19</sup> Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado en el *Diario Oficial de la Federación* del 29 de febrero de 2016.

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 propia NOM.

Otras normas aplicables a la producción de vinos que se tuvieron en consideración fueron:

NMX-V-012-NORMEX-2005	Bebidas alcohólicas-Vino-Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el <i>Diario Oficial de la Federación</i> el 1o. de marzo de 2005.
NMX-V-030-NORMEX-2016	Bebidas alcohólicas-Vino generoso-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el <i>Diario Oficial de la Federación</i> el 10 de enero de 2017.
NMX-V-047-NORMEX-2009	Bebidas alcohólicas-Vino espumoso y vino gasificado-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el <i>Diario Oficial de la Federación</i> el 9 de noviembre de 2009.

### *I. Definiciones contenidas en la Norma aplicables a la producción de vinos*

En la NOM se incluyen diversas definiciones aplicables en el caso de la producción de vinos, que son:

- I) 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 la NOM, 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*.
- II) 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.<sup>20</sup> Durante su fermentación alcohólica, los azúcares se convierten principalmente en alcohol etílico, denominándose mosto fermentado.
- III) Productor: 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 NOM, y que cumple con las disposiciones normativas aplicables.
- IV) Variedades en el caso del vino: las diferentes tipos de uva pertenecientes a la misma especie de la vid.

<sup>20</sup> Se trata del Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y dispo-

V) Vinificación: el conjunto de operaciones que se practican para elaborar los vinos.

VI) 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.

Conforme a la NOM, las bebidas alcohólicas se clasifican por su proceso de elaboración y sus respectivas especificaciones como se señala en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014:<sup>21</sup>

#### Clasificación general de bebidas alcohólicas

<i>Clasificación</i>	<i>Contenido alcohólico</i>
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.

siones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud, publicado en el *Diario Oficial de la Federación* el 16 de julio del 2012 y sus subsecuentes modificaciones.

<sup>21</sup> 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.

Respecto a las denominaciones y especificaciones de bebidas alcohólicas, se estableció que todas las bebidas alcohólicas que se comercialicen en México deben señalar en la etiqueta con toda claridad la denominación que les corresponde.

Respecto a las bebidas alcohólicas fermentadas, se entiende por tales al 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, y su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol. Entre ellas se incluye al vino.

Se aclara que con independencia de las especificaciones particulares que se requieran para las bebidas alcohólicas fermentadas, las mismas deben cumplir con las siguientes especificaciones de metanol:

<i>Especificaciones</i>	<i>Límite máximo mg/100 ml de alcohol anhidro</i>
Metanol	300

La NOM ofrece una definición de *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. Si bien se aclara que el contenido de alcohol podrá llegar hasta 18% Alc. Vol. para los productos que estén regulados en una denominación de origen.<sup>22</sup>

<sup>22</sup> Que sería el caso de los vinos finos y manzanillas. Sobre los vinos finos véase Bettónica, Luis, *El vino de Jerez*, Madrid, Publicaciones Españolas, 1974.

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:<sup>23</sup>

<i>Clase</i>	<i>Contenido de azúcares o azúcares reductores totales (g/l)</i>
Seco	menos de 4
Semiseco	de 4,1 a 12
Semidulce	de 12,1 a 50
Dulce	más de 50

La NOM contempla las especificaciones del vino, que son:

<i>Especificaciones</i>	<i>Límites</i>	
	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>
Contenido de alcohol a 20°C (% Alc. Vol.)	8	16 8 (1)
Extractoseco (g/l)	10	(2)

<sup>23</sup> Son aplicables la Norma NMX-V-012-NORMEX-2005 Bebidas alcohólicas-Vino-Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 1o. de marzo de 2005, y la 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 (D13Cvpdb), Determinación del origen de CO<sub>2</sub> en bebidas alcohólicas gaseosas mediante la relación isotópica de carbono 13 (D13Cvpdb), Determinación de adición de agua en los vinos mediante la relación isotópica del oxígeno 18 (D18ovsmow), 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.

<i>Especificaciones</i>	<i>Límites</i>	
	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>
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
d13CVPDB (4)(6)(7)	-29	-26
d13CVPDB (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 correspondiente.

(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 d13CVPDB (no aplica para productos a los que se les permite la adición de azúcar para el aumento del contenido alcohólico).
- (7) Para valores d13CVPDB que sean menores al límite de -29 debe ser comprobable el origen del alcohol del vino.

Respecto al etiquetado, se establecen diversos requisitos de información que debe contener la etiqueta correspondiente:

- 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, y 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 vinifera*) 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 de hasta 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 vinifera*) 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 dulce de mesa: es aquel vino elaborado que, previo a su fermentación, permite la corrección de los mostos de uva (*Vitis vinifera*), 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).

La corrección de mostos se efectúa mediante la adición de azúcar, y dan como resultado final hasta 2% Alc. Vol.<sup>24</sup>

- f) Vino mexicano: es el vino producido con el 100% de uvas (*Vitis vinifera*) 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 vinifera*) blancas o uvas (*Vitis vinifera*) tintas con maceración parcial de sus

<sup>24</sup> Comprobable por el método de ensayo de relación isotópica conforme a la NMX-V-012-NORMEX-2005 Bebidas alcohólicas-Vino-Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 1o. de marzo de 2005.

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, que 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, en este caso 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, contiene CO<sub>2</sub> exclusivamente endógeno.

Se establece que 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 CO<sub>2</sub> 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<sup>25</sup> debe efectuarse antes del llenado del envase (botella o tanque).

<sup>25</sup> Término para la solución de vino y/o mosto concentrado, levadura seca y sacarosa, agregada al vino base para efectuar la segunda fermentación.

Al término de la segunda fermentación y crianza se deben eliminar las lías producidas.<sup>26</sup> Posteriormente podrá ser adicionado licor de expedición según el vino de que se trate. Su contenido alcohólico es de 9% a 14% Alc. Vol.

Por su proceso de elaboración se categorizan 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/cm<sup>2</sup>) 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 seis meses para vino espumoso clásico, doce meses para vino espumoso reserva y veinticuatro meses para vino espumoso gran reserva.

Se incluyen en esta categoría:

- 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).

---

<sup>26</sup> Es el sedimento o residuo compuesto principalmente de tartratos y levaduras que se depositan en el fondo de los toneles o botellas de vino. Éstas son separadas al pasar el vino de un tonel a otros y en las botellas de los vinos espumosos y el champagne, después del degüello y antes de agregar el licor de expedición, que es 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 degüello (*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 con las que cada productor da un toque de personalidad a su producto.

### 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 Granvás (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. Una vez 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/ cm<sup>2</sup>) a 293 K (20°C).

Se incluyen en esta categoría:

#### 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. Una vez 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/cm<sup>2</sup>) a 293 K (20°C).

l) Vino gasificado: es aquel que es adicionado de dióxido de carbono en el momento de envasarlo en su botella de expedición. Ésta debe tener una presión mínima de 1,4 kg/ cm<sup>2</sup>.

### Clasificación de vino gasificado

<i>Clase</i>	<i>Contenido de azúcares o azúcares reductores totales (g/l)</i>
Brut natural	de 0 a 5
Brut	de 5,1 a 25
Seco	de 25,1 a 35
Semiseco	de 35,1 a 50
Dulce	de más de 50

Las especificaciones de vino espumoso y vino gasificado son:

<i>Especificaciones</i>	<i>Vino espumoso</i>		<i>Vino gasificado</i>	
	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>
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 <sub>2</sub> a 293 K (20°C) (kPa) (kg/cm <sup>2</sup> )	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 de la NOM.
- 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/cm<sup>2</sup>) a 293 K (20°C).<sup>27</sup>
  - 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).<sup>28</sup>

Se establece que el porcentaje de alcohol vínico podrá ser verificado por el método de determinación del origen de carbono mediante la relación isotópica del carbono 13 (d13C-<sub>VPDB</sub>). El vino generoso se clasifica por su contenido de azúcar, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:

- i. Seco: cuando el vino contenga menos de 5 g/l de azúcares reductores totales expresados en azúcar invertido (m/v).

<sup>27</sup> Debe tenerse presente lo especificado en la tabla 2 del capítulo 8 de la Norma Mexicana 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.

<sup>28</sup> Esta definición podrá variar únicamente para productos importados, regulados por la legislación del país de origen.

- ii. 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).
- iii. 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.<sup>29</sup>

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

---

<sup>29</sup> Ver lo especificado en la Norma Mexicana NMX-V-030-NORMEX-2016 Bebidas alcohólicas-Vino generoso-Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 10 de enero de 2017.

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 sólo puede ser adicionado de aguardiente de uva, y en el que sus azúcares residuales en caso de ser dulce sólo 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.

Especificaciones de los vinos generosos

<i>Especificaciones</i>	<i>Límites</i>	
	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>
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
d13CVPDB (3)	-28,5	-16
d13CVPDB	28,5	- 26 (4) y -24 (5)

- (1) Salvo Mistela].
- (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.

## II. Los métodos de prueba

El cumplimiento de las especificaciones señaladas en la norma se debe comprobar por parte de las autoridades competentes o por las personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agreguen edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, permitidos en el acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud, ya citado, 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 con la NMX-V-006-NORMEX-2013<sup>30</sup> y 85 g/L de extracto seco de acuerdo con la NMX-V-017-NORMEX-2014.<sup>31</sup>

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.<sup>32</sup>

<sup>30</sup> 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.

<sup>31</sup> 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.

<sup>32</sup> 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.

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 Norma Oficial Mexicana, son aplicables las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014<sup>33</sup> para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010,<sup>34</sup> así como las siguientes NOM y NMX referidas a cada uno de los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana, como sigue:

Tabla de métodos de prueba

<i>Bebidas fermentadas 2% a 20% en volumen de alcohol</i>	<i>Normas mexicanas aplicables sobre métodos de ensayo (prueba)</i>
VINO	
- Vino de origen	NMX-V-005-NORMEX-2013.
- Vino blanco	NMX-V-006-NORMEX-2013.
- Vino clarete	NMX-V-013-NORMEX-2013.
- Vino de cosecha tardía	NMX-V-015-NORMEX-2014.
- Vino de mesa o vino de mesa dulce	NMX-V-017-NORMEX-2014.
- Vino mexicano	NMX-V-025-NORMEX-2010.
- Vino rosado	NMX-V-027-NORMEX-2014.
- Vino tinto	NMX-V-005-NORMEX-2013.
- Vino varietal	
- Vino gasificado	
- Vino de pasa	

<sup>33</sup> 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.

<sup>34</sup> 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.

<i>Bebidas fermentadas 2% a 20% en volumen de alcohol</i>	<i>Normas mexicanas aplicables sobre métodos de ensayo (prueba)</i>
-Vino espumoso o Vino espumoso clásico (champenoise clásico) o Vino espumoso Granvás (Charmat) -Vino espumante	NMX-V-006-NORMEX-2013. NMX-V-013-NORMEX-2013. NMX-V-015-NORMEX-2014. NMX-V-027-NORMEX-2014. NMX-V-048-NORMEX-2009.
-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. NMX-V-006-NORMEX-2013. NMX-V-013-NORMEX-2013. NMX-V-015-NORMEX-2014. NMX-V-017-NORMEX-2014. NMX-V-025-NORMEX-2010. NMX-V-027-NORMEX-2014.

### *III. El control de calidad*

De conformidad con la Ley Federal de Metrología y Normalización, 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.<sup>35</sup> Asimismo, deben verificar sistemáticamente el cumplimiento de las especificaciones contenidas en la Norma Oficial Mexicana, utilizar equipo suficiente y adecuado de laboratorio, así

<sup>35</sup> 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 1o. de marzo de 2010.

como los métodos de prueba apropiados, y llevar un control estadístico de la producción y envasado que objetivamente demuestre el cumplimiento de dichas especificaciones.

#### *IV. Envase y embalaje*

Los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana deben garantizar su inocuidad conforme lo establecido en el numeral 10.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.<sup>36</sup> 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, que consiste en un código específico que permita su trazabilidad.<sup>37</sup>

Los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana únicamente podrán envasarse conforme lo establecido en el inciso secundario 10.1.2 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 ya citada.

#### *V. Información comercial y de etiquetado*

Cada uno de los envases debe ostentar una etiqueta legible en idioma español, que 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 citada NOM-142-SSA1/SCFI-2014, que precisa la forma y

<sup>36</sup> 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.

<sup>37</sup> Cabe destacar que la trazabilidad es además fundamental para efectos de la verificación de cumplimiento de las reglas de origen en los tratados comerciales internacionales firmados por México.

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.

La categoría de los productos que cuenten con denominación de origen 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 de 1997, respetando su idioma de origen.

En el caso de los vinos o destilados de importación, cuya denominación no se encuentre regulada en la 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.

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 la Norma, que 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.

## *VI. Evaluación de la conformidad y vigilancia*

La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la 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 la Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización 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.

La Secretaría de Economía podrá realizar visitas de verificación con objeto de vigilar el cumplimiento de los procedimientos para la evaluación de la conformidad, en los términos establecidos en el título quinto de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Asimismo, la Profeco podrá realizar visitas de verificación con objeto de vigilar el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana, conforme al capítulo XII de la Ley Federal de Protección al Consumidor.